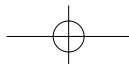
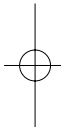
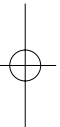


ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
 서울 중로구 통의동
 6번지 이룸빌딩 4층

담 당	김경민 님		
브 랜 드	BEKO	언 어	네덜란드어
F. MODEL	KOC-9Q4T7S		
B. MODEL	MWC28EX		
B U Y E R	ASOG향		
COUNTRY	BELGIUM		
인 쇄	중국		
MEMO	총 26p 13.03.15-표지_신규 1p 14.01.22-7p 수정_신규 1p		

연락처
VISION 담당 방 문 수
 TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

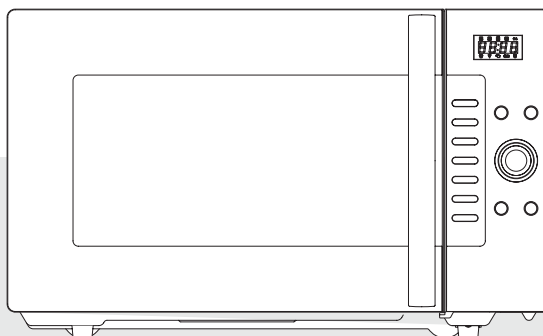


BEKO

MAGNETRON CONVECTIE/GRILLOVEN

MWC28EX

GEBRUIKERS
HANDLEIDING



Alvorens deze oven te bedienen lees
deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

VOORZORGSMAATREGELEN OM EVENTUELE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

- (a) **Maak geen pogingen om deze oven met de open deur te bedienen** omdat zodanig gebruik tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie kan leiden. Het is belangrijk om de veiligheidsrendels niet te bederven of stampen.
- (b) **Plaats geen voorwerpen** tussen de voorkant en de deur van de magnetron en laat geen vuil of schoner overschot zich op de dichtingoppervlakken te accumuleren.
- (c) **WAARSCHUWING** : Indien de deur of de deurdichting beschadigd is, moet de oven niet worden bediend totdat die door vakkrachten is gerepareerd : (1) deur (gebogen), (2) scharnieren en klinken (gebroken of los), (3) deurdichting en dichtingoppervlakken.
- (d) **WAARSCHUWING** : Voor iedereen behalve vakkrachten is het gevaarlijk om reparaties of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren waarbij de veiligheidsafdekking tegen microgolfenergie moet worden afgenomen.
- (e) **WAARSCHUWING** : Vloeistoffen en andere levensmiddelen moeten nooit in luchtdichte verpakking worden opgewarmd omdat dit barsten kan veroorzaken.
- (f) **WAARSCHUWING** : Kinderen mogen de oven zonder toezicht alleen gebruiken wanneer hen adequate instructies zijn gegeven zodat het kind de oven veilig kan bedienen. Het kind dient zich bewust te zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
- (g) **WAARSCHUWING** : Wanneer het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, kunnen kinderen de oven uitsluitend onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoog ontwikkelende temperaturen.

INHOUDSOPGAVE

<ul style="list-style-type: none"> • INSTALLATIE EN AARDINGSINSTRUCTIES.....2 • BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....3 • WELKE VORMEN ZIJN GESCHIKT VOOR HET GEBRUIK IN DE OVEN?.....5 • KOOKINSTRUCTIES.....6 • BEDIENINGSPANEEL7 • TOEBEHOREN8 • VÓÓR IN GEBRUIK TE NEMEN9 DE KLOK INSTELLEN9 KINDERSLOT EN ENERGIEBESPARENDE MODUS10 • BEDIENING11 MAGNETRONMODUS11 GRILLMODUS12 CONVECTIEMODUS (MET VOORVERWARMING)13 CONVECTIEMODUS (TRADITIONELE MANIER)14 COMBINATIEMODUS.....15 (1) MODUS ONTDOOIEN OP GEWICHT16 (2) MODUS ONTDOOIEN OP TIJD16 AUTOKOK17 PROMPTE KOK.....18 OPWARMEN.....18 SCHOTELVERWARMER (ALLEEN VOOR HET MODEL MET PRIMAIRE OPTIE)19 STOOMREINIGING.....19 HERINNERINGMODUS (FUNCTIE OM TE HERINNEREN DAT DE KOOKTIJD TEN EINDE IS)19 	<ul style="list-style-type: none"> DE OVEN STOPPEN TERWIJL DIE FUNCTIONEERT20 AFWIJKENDE MELDING.....20 BOOGONTLADING20 • ALGEMENE RICHTLIJNEN21 • HOUD DE OVEN SCHOON.....22 • VOORDAT U DE SERVIESDIENST OPBELT23 • VRAGEN EN ANTWOORDEN24 • SPECIFICATIES25 • MICROGOLFPRINCIPE25 • VERWIJDERING VAN AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR25
--	--

INSTALLATIE EN AARDINGSINSTRUCTIES

Hoe uw magnetronoven te controleren nadat u die uitpakt.

Haal de oven uit de verpakking, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op beschadigingen zoals deuken, gebroken deur, klinken of scheuren in de deur. Verwijder de dunne laag op de binnenkant van de deur niet. Breng de verkoper onmiddellijk op de hoogte als de oven is beschadigd. Installeer de oven niet als die is beschadigd.

Waar uw magnetronoven op te stellen.

1. Plaats de oven op een gelijke en stabiele ondergrond.
 2. De magnetronoven is niet geschikt om ingebouwd te worden tenzij die een speciaal ontworpen inbouwmodel is.
 3. Het oppervlak van de oven wordt beschermd door een dun plastic dat moet worden verwijderd vóór het gebruik.
 4. Laat ruimte aan de achterzijde, de kanten en boven de oven vrij. Alle ventilatiesleuven moeten vrij blijven.
- Als alle sleuven tijdens de bediening afgedekt raken, kan de magnetron oververhit worden en uiteindelijk zal het een storing veroorzaken.
5. Houd de oven uit de buurt van radio en televisie. Als de oven dicht bij een televisietoestel staat, kunnen er radiostoringen ontstaan.
 6. Houd de oven uit de buurt van verwarmingstoestellen en waterkranen. Houd de oven uit de buurt van hete lucht, stoom of spatten wanneer u de plaats ervoor kiest. Anders kan het isolatiemateriaal worden aangetast en treden er storingen op.
 7. De minimale vrije ruimte boven de topoppervlakte van de oven is 170mm.

Vóór het gebruik (Als uw oven van een grillelement is voorzien)

Om uw oven tijdens het vervoer en de opslag te beschermen, is het grillelement bedekt met een beschermende deklaag. Om deze deklaag te verwijderen moet het grillelement 10 minuten lang worden verhit. Deze procedure zal een onaangename geur veroorzaken omdat de beschermende deklaag op het element tenietgaat.

Om de deklaag te verwijderen, volg de onderstaande procedure:

1. Plaats een ovenvaste of voor magnetrons geschikte schaal met minstens 200cc water in de oven.
2. Druk op de convectiekноп.
3. Stel de tijd op 10 minuten in.
4. Druk op de startкноп.
5. Wanneer 10 minuten afgelopen zijn, klinkt er een signaal.

Opmerking:

De beschermende deklaag is nu verwijderd en de oven is klaar voor gebruik. U moet zich ervan bewust zijn dat uw oven nu heel heet is.

6. Doe de ovendeur open en haal er de schaal met water uit (gebruik ovenhandschoenen bij het verwijderen van de schaal).

KINDERSLOT

Om te voorkomen dat er een kind de oven gaat bedienen, installeer het kinderslot.

1. Druk op de knop Stop/Wissen en houd hem 3 seconden ingedrukt. De stolindicator wordt weergegeven en alle knoppen functioneren niet meer.
2. Om te annuleren, druk weer op de knop Stop/Wissen en houd hem 3 seconden ingedrukt.

- **WAARSCHUWING** : Kinderen mogen de oven zonder toezicht alleen gebruiken wanneer hen adequate instructies zijn gegeven zodat het kind de oven veilig kan bedienen. Het kind dient zich bewust te zijn van de gevaren van onjuist gebruik.

Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING – DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

RAADPLEEG HET TYPEPLAATJE VOOR VOLTAGE EN CONTROLEER OF HET APPARAATVOLTAGE MET DE VOEDINGSVOLTAGE IN UW HUIS OVEREENKOMT.

De buigbare voedingskabel moet correct opnieuw worden verbonden, zoals hieronder beschreven, met een driepennige stekker van niet minder dan 13 AMP-capaciteit. U moet een stekker met 3 pennen gebruiken die met het nummer BS 1363 is gemarkeerd en van een zekering BS 1363 met de markering BS 1362 is voorzien.

Wij raden het gebruik van stekkers van goede kwaliteit aan en stopcontacten die kunnen worden uitgezet wanneer het apparaat niet in gebruik is.


BELANGRIJK-De draden in de voedingskabel waarvan dit apparaat is voorzien, zijn in overeenstemming met de volgende code gekleurd:

GROEN EN GEEL-AARDE
BLAUW-NEUTRAAL
BRUIN-ONDER SPANNING

Omdat de kleur van de draden in de voedingskabel van dit apparaat eventueel niet overeen kan komen met de gekleurde markeringen die de klemmen van uw stekker aangeven, doe als volgt:

Stroomtoevoer

- Controleer uw lokale stroombron. Deze magnetronoven werkt op een stroom van ongeveer 12 ampère, 230V 50Hz.
- De stroomtoevoerkabel is ongeveer 1,0 meter lang.
- De gebruikte voltage moet overeenkomen met die aangegeven op deze magnetron.
Het gebruik van hogere voltage kan tot een brand of ander ongeval leiden waardoor de magnetron beschadigd raakt. Het gebruik van lagere voltage verhoogt de kooktijd. Wij stellen ons niet verantwoordelijk voor schade die uit het gebruik van deze oven met een andere voltage of ampèrezekering dan de aangegeven voortvloeit.
- Indien de toevoerkabel is beschadigd moet die worden vervangen door de producent of zijn serviestechnicus of een gelijk bekwame vakman om een gevaar te voorkomen.

De GROEN-EN-GELE draad moet met de zodanige klem in de stekker worden verbonden die van de letter "E" of van het aardesymbool  of van GROEN-EN-GELE of GROENE kleur is voorzien.

De BLAUW gekleurde draad moet met de klem worden verbonden die met de letter 'N' is gemarkeerd of ZWART of BLAUW is gekleurd.

De BRUIN gekleurde draad moet met de klem worden verbonden die met de letter 'L' is gemarkeerd of ROOD of BRUIN is gekleurd.

Als de klem in de stekker niet is gemarkeerd of u twijfelt dat u alles correct kan verbinden, raadpleeg een bekwame elektromonteur. Als u de correcte elektrische aansluitingen niet maakt, wordt uw magnetronoven beschadigd en eventueel kunt u gewond raken. De producent noch de verkoper is in dit geval verantwoordelijk.

GEGOTEN STEKKERS

Zou het nodig zijn om een gegoten stekker uit de voedingskabel te verwijderen, moet die worden afgeknipt en vervangen door een geschikt vervangstuk.

De gegoten stekker kan voor geen ander apparaat worden gebruikt, haal daarom de zekering weg en verwijder de stekker onmiddellijk en op een veilige manier. Zo voorkomt u dat iemand, vooral kinderen, hem in een stopcontact kunnen insteken, hetgeen gevaarlijk is.

Zou de voedingskabel ooit moeten worden vervangen, is het van belang dat deze operatie door een bekwame elektromonteur wordt uitgevoerd. De voedingskabel moet uitsluitend door een van de producent aangeschafte buigzame kabel worden vervangen.

Alleen van toepassing als gegoten stekker meegeleverd is.

Nadat er een zekering in de stekker is vervangen, moet de zekeringhoes op zijn plaats worden gezet. Als de zekeringhoes kwijt is geraakt, moet een vervangstuk worden aangeschaft. De kleur van de correcte vervangzekering komt overeen met die van de gekleurde inlas in de stekkervoet of de kleur die op de voet van de stekkeruitsparing is aangebracht of elders op de stekker. Bij het bestellen van een vervanghoes voor de zekering, vermeld altijd de kleur.

Uitsluitend 13 amp vervangzekeringen die door ASTA voor BS 1362 zijn goedgekeurd, moeten worden geïnstalleerd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATERE RAADPLEGING

Bij gebruik van elektrische apparatuur moeten basisveiligheidsvoorschriften in acht worden genomen, m.n. de volgende:

WAARSCHUWING- Om het risico van verbranding, elektrische schok, brand, letsel of blootstelling aan overmatige microgolffenergie te voorkomen:

1. Alle aanwijzingen goed doorlezen voordat het apparaat in gebruik te nemen.
2. De specifieke "VOORZORGSMAATREGELEN OM EVENTUELE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFFENERGIE TE VOORKOMEN" lezen en volgen die op pagina 1 te vinden zijn.
3. Dit apparaat moet worden geaard. Alleen op een correct geaard stopcontact aansluiten.
4. Dit apparaat installeren en stationeren uitsluitend in overeenstemming met de aangegeven installatie-instructies.
5. Sommige producten zoals hele eieren en voedsel in luchtdichte verpakking – bijvoorbeeld, gesloten glazen potten – kunnen exploderen en moeten in deze oven niet worden verwarmd.
6. Dit apparaat uitsluitend gebruiken waarvoor het geschikt is zoals in deze handleiding staat aangegeven. In dit apparaat geen agressieve chemische producten of dampen gebruiken. Dit type oven is speciaal vervaardigd voor het opwarmen, koken of drogen van levensmiddelen. Het is niet ontworpen voor het gebruik op een bedrijf of laboratorium.
7. Zoals bij elk toestel, is streng toezicht noodzakelijk wanneer het door kinderen wordt gebruikt.
8. Dit apparaat niet bedienen indien het een beschadigd snoer of stekker heeft, of het niet goed werkt, of als het beschadigd of omgevallen is.
9. Dit apparaat moet uitsluitend door bekwaame vakkrachten worden onderhouden.

Neem contact met een dichtsbijzijnde geautoriseerde serviesdienst op als u het apparaat wilt laten nakijken, repareren of aanpassen.
10. Geen openingen in het apparaat bedekken of blokkeren.
11. Dit apparaat uitsluitend binnen opslaan. Dit apparaat niet vlakbij water gebruiken – bijvoorbeeld, dicht bij een gootsteen, in een vochtige kelder, of vlakbij een zwembad of soortgelijke omgevingen.
12. Het snoer of de stekker niet in water dompelen.
13. Het snoer uit de buurt van verhitte oppervlakken houden.
14. Het snoer over de tafel- of aanrechttrand niet laten hangen.
15. Oftewel:
 - a) Bij het schoonmaken van de deur- en ovenoppervlakken die elkaar aanraken als de deur dicht is, gebruik uitsluitend zachte, niet agressieve zeep of wasmiddelen die met een spons of zacht doekje moeten worden aangebracht. Of:
 - b) Wanneer afzonderlijke schoonmaakinstructies worden gegeven, volg de schoonmaakinstructies voor de oppervlakken.
16. Om het risico van brand in de ovenbinnenruimte te verlagen:
 - a) Laat het voedsel niet te lang koken. Let vooral op wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven worden geplaatst om het koken te vergemakkelijken.
 - b) Verwijder metalen sluitclips van papieren of plastic zakjes alvorens het in de oven te plaatsen.
- c) Indien de materialen in de oven vlam vatten, houd de oven deur gesloten, schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, of schakel de stroom uit op het zekering- of stroomonderbrekerpaneel.
- d) Gebruik de binnenruimte voor opslag niet. Laat geen papier, keukengerei of levensmiddelen in de binnenruimte staan wanneer de oven niet in gebruik is.
17. Deze magnetronoven niet gebruiken om agressieve chemische producten te verwarmen (bijvoorbeeld, sulfiden en chloriden). Dampen van zulke agressieve chemische producten kunnen de contacten en veren van veiligheidsgrendelschakelaars aantasten waardoor ze onbruikbaar raken.
18. Het golfgeleiderdeksel altijd schoonhouden. Veeg de binnenruimte van de magnetron met een zacht vochtig doekje schoon na elk gebruik. Als u smeet of vet op het oppervlak laat zitten kan die de volgende keer dat u de oven gebruikt, oververhit raken, rook afgeven of zelfs vlam vatten.
19. Nooit olie of vet voor de frituur verwarmen omdat u de temperatuur niet kunt controleren. Het kan oververhitting en brand veroorzaken.
20. Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen buiten het kookpunt oververhit raken zonder dat ze lijken te koken vanwege oppervlaktespanning van de vloeistof. Als het glas of de kop uit de magnetron is verwijderd, kunt u de vloeistof niet altijd zien bobbelen of koken. **DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT HEEL HETE VLOEISTOFFEN PLOTSELING GAAN OVERKOKEN WANNEER EEN LEPEL OF ANDER KEUKENGEREI IN DE VLOEISTOF DOET.** Om het letselrisico te verlagen:
 - ① Laat de vloeistof niet oververhit raken.
 - ② Roer de vloeistof vóór en in het midden van het verwarmen
 - ③ Gebruik geen rechtekantige flessen met smalle halzen.
 - ④ Na het verwarmen laat de vloeistof een korte tijd in de magnetron staan voordat u die verwijderd.
 - ⑤ Wees uiterst voorzichtig bij het zetten van een lepel of ander keukengerei in de vloeistof.
21. De inhoud van flessen en potjes met babyvoeding moet goed worden geroerd of geschud en de temperatuur moet vóór het gebruik worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
22. Het apparaat moet zodanig worden gestationeerd dat de stekker bereikbaar is.
23. Dit apparaat is niet geschikt voor het gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of hun omtrent het gebruik van het apparaat instructies zijn gegeven door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
24. Kinderen moeten onder toezicht staan zodat ze met het apparaat niet gaan spelen.
25. Vanwege extreem hoge temperaturen raak de deur- en bovenverwarmeroppervlakken niet aan tijdens en na het gebruik van de oven in een kookmodus waarbij de verwarmer wordt verhit.

BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN

Algemeen gebruik

Hieronder vindt u bepaalde regels en veiligheidsvoorschriften die, zoals met alle apparaten, moeten worden gevolgd om een beste werking van de oven te waarborgen:

1. Gebruik de oven nooit met andere doeleinden dan het garen van levensmiddelen, zoals voor het drogen van kleding, papier of andere niet eetbare voorwerpen of voor sterilisatie. Ze kunnen vlam vatten.
2. Neem de lege oven nooit in gebruik; dit kan de oven beschadigen.
3. Gebruik de binnenruimte van de oven nooit als een opslagplaats voor kranten, kookboeken, keukengerei, enz.
4. Neem de oven nooit in gebruik zonder het schijfplateau op de juiste plaats. Controleer dat het goed op de draaivoet is geplaatst.
5. Let op bij het verwijderen van het schijfplateau na het koken van vlees waardoor er vet op het blad kan terechtkomen.
6. In tegenstelling tot alleen magnetronovens, kan deze oven heet worden op de kast- en oven deur. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten bij het plaatsen of verwijderen van voedsel en/of toebehoren uit de oven. Wees voorzichtig bij het aanraken van alle ovengedeeltes behalve het bedieningspaneel tijdens en direct na het koken in grill- of combinatiemodus.
7. Indien de oven na de combinatiemodus heet is geraakt, gebruik geen plastic of polystyreen vormen voor de magnetronmodus. Ze kunnen smelten.
8. Gebruik geen kringlooppapierproducten voor het koken. Ze kunnen onzuiverheden bevatten die tijdens het klaarmaken vonken en/of vuur kunnen veroorzaken.
9. Ga niet door met het koken als er vonken verschijnen wanneer u metalen keukengerei gebruikt. Zie sectie "Toebehoren" op pagina 8 voor het correcte gebruik van keukengerei.
10. Laat de oven niet onbeheerd tijdens korte kooktijden. Het kan brand veroorzaken of ertoe leiden dat de levensmiddelen overgaar raken.
11. Kook geen levensmiddelen met een vlies of schil, zoals dooiers, aardappelen, kiplevers enz., zonder ze eerst een paar keer met een vork te prikken.
12. Pof geen popcorn tenzij die in een voor magnetrons geschikte popcornpan wordt gepoft of tenzij die door de producent is verpakt en speciaal voor gebruik in magnetronovens is aanbevolen. In een magnetron gepofte popcorn geeft minder opbrengst dan die bij de traditionele manier; er blijft een aantal ongepofte korrels over. Gebruik geen olie tenzij door de producent anders is vermeld.
13. Maak geen pogingen om dit apparaat met de geopende deur te bedienen.
14. Maak geen pogingen om afsluitingen of panelen, enz. te verwijderen.
15. Houd de oven nu en dan in het oog wanneer levensmiddelen in wegwerpvormen, papier of andere brandbare materialen worden verwarmd of gekookt.
16. In geval van rook in de binnenruimte, zet het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten opdat het vuur wordt gedoofd.
17. Bij het verwarmen van vloeistoffen in een magnetron kan er kookvertraging ontstaan die tot hevig overkoken en opsputten kan leiden. Daarom moet de schaal voorzichtig uit de oven worden verwijderd.
18. Controleer dat u doppen en deksels verwijdert alvorens in een fles verpakte levensmiddelen te koken.
19. Plaats geen vreemd materiaal tussen het ovenoppervlak en de deur. Dit kan tot overmatige lekkage van microgolven leiden.
20. Laat popcorn niet langer poffen dan voor door de producent aangegeven tijd. (die is gewoonlijk minder dan 3 minuten). Als u langer kookt, worden er geen meer korrels gepoft, maar er ontstaat een risico van verschroeïing en brand. Daarbij wordt het kookblad te heet om vast te houden of het kan breken.
21. Bij verwarming van levensmiddelen in plastic of papieren verpakking, houd de magnetron in het oog vanwege de kans op ontsteking.
22. Controleer altijd de temperatuur van eten en drank dat/die in een magnetron is verwarmd voor ze aan iemand te geven, vooral aan kinderen of bejaarden. Het is belangrijk want eten en dranken die in een magnetron zijn verwarmd, blijven warmer worden, ook al worden ze in de magnetron niet meer verwarmd.
23. Eieren in de schil en hele hardgekookte eieren moeten in magnetrons niet worden verwarmd want ze kunnen exploderen, zelfs nadat de verwarming in de magnetron ten einde is.
24. Het golfgeleiderdeksel altijd schoonhouden. Veeg de binnenruimte van de magnetron met een zacht vochtig doekje schoon na elk gebruik. Als u smeet of vet op het oppervlak laat zitten kan die de volgende keer dat u de oven gebruikt, oververhit raken, rook afgeven of zelfs vlam vatten.
25. Nooit olie of vet voor de frituur verwarmen omdat u de temperatuur niet kunt controleren. Het kan oververhitting en brand veroorzaken.
26. Tijdens gebruik raakt het apparaat heet. U moet opletten om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.
27. Gebruik geen stoomreiniger in de oven.

OM ONTPLOFFING EN ONVERWACHTE OVERKOKING TE VERMIJDEN

WAARSCHUWING

Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen buiten het kookpunt oververhit raken zonder dat ze lijken te koken vanwege oppervlaktespanning van de vloeistof. Als het glas of de kop uit de magnetron is verwijderd, kunt u de vloeistof niet altijd zien bobbelen of koken. Dit kan ertoe leiden dat heel hete vloeistoffen plotseling gaan overkoken wanneer een lepel of ander keukengerei in de vloeistof doet.

Om het letselrisico te verlagen:

- Laat de vloeistof niet oververhit raken.
- Roer de vloeistof vóór en in het midden van het verwarmen
- Gebruik geen rechte flessen met smalle halzen.
- Na het verwarmen laat de vloeistof een korte tijd in de magnetron staan voordat u die verwijdert.
- Wees uiterst voorzichtig bij het zetten van een lepel of ander keukengerei in de vloeistof.

1. Eieren

Kook nooit eieren in de schil. Stoom accumuleert zich tijdens het koken in de schil en het ei gaat exploderen.

Als u eieren die niet door roeren of mengen zijn afgebroken, wilt koken of verwarmen, moet u altijd de dooiers prikken. Anders gaan die ook exploderen. U moet eerst hardgekookte eieren in de schil snijden alvorens ze in de magnetronoven te verwarmen.

2. Prikken

Prik altijd levensmiddelen met een vel of vlies, zoals aardappelen, tomaten, appels, worstjes enz. Als u ze niet prikt, wordt er stoom binnen geaccumuleerd en ze kunnen exploderen.

3. Dekfels

Verwijder altijd deksels uit potten en vormen en schalen van meeneemaltaijden alvorens ze in de magnetronoven te verwarmen. Als u het niet doet, kan er stoom en druk binnen accumuleren en tot een ontploffing leiden, zelfs nadat de magnetronmodus ten einde is.

WELKE VORMEN ZIJN GESCHIKT VOOR HET GEBRUIK IN DE OVEN?

Gebruik alleen vormen die voor het gebruik in magnetronovens geschikt zijn.

Vóór de vormen in gebruik te nemen, moet de gebruiker zich ervan vergewissen dat ze geschikt zijn voor het gebruik in magnetronovens.

Materiaal	Grill- & convectiemodus	Magnetronmodus	Gecombineerde modus
Glas (gewoon)	Nee	Ja (1)	Nee
Glas (hittebestendig)	Ja	Ja	Ja
Glaskeramik en keramik (hittebestendig)	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Aardewerk	Ja	Ja	Ja
Porselein (hittebestendig)	Ja	Ja	Ja
Plastic (gewoon)	Nee	Ja (2)	nee
Plastic (hittebestendig)	Ja (2)	Ja (2)	Ja (2)
Aluminiumfolie	Ja	Ja (3)	Ja
Metalen bakvormen	Ja (4)	Nee	Ja (4)
Metaal (potten, pannen, enz)	Ja	Nee	Nee
Papier	Nee	Ja	Nee

- Zonder metalen onderdelen of metalen randen.
- Sommige plastic vormen zijn alleen hittebestendig tot een bepaalde temperatuur. Goed controleren!
- U kunt aluminiumfolie gebruiken om gevoelige gerechtedeeltes te beschermen (om ze niet overgaar te koken.)
- Metalen blikken kunnen in de combinatiemodus worden gebruikt, maar als ze heel diep zijn zal de efficiëntie aanzienlijk afnemen omdat metaal geen microgolvenenergie doorlaat.

Alleen magnetronmodus

Keukengerei en kookvormen die in een magnetronoven worden gebruikt, dienen van een zodanig materiaal te zijn vervaardigd dat niet als barrière voor microgolvenenergie fungeert. Gewoonlijk betekent het dat u (papieren), plastic, glazen of keramische vormen moet gebruiken. Metalen pannen weerkaatsen microgolvenenergie en hinderen het kookproces, en moeten daarom niet worden gebruikt. Naast materiaal moet ook de vorm van het keukengerei in acht worden genomen. Ronde ovale vormen zorgen voor de meest gelijkmatige verwarming. Bij vierkante of rechthoekige vormen kan het voedsel in de hoeken overgaar raken omdat er daar meer energie wordt geabsorbeerd. Ondiepe vormen leveren een gelijkmatiger kookresultaat op.

Porseleinen en keramisch keukengerei is uiterst geschikt voor het gebruik in uw magnetronoven. Meeste types glas zijn het ook.

Loodkristalglas kan barsten en moet daarom niet worden gebruikt. Plastic en papier kunnen ook worden gebruikt mits ze de temperatuur van de verwarmde levensmiddelen kunnen weerstaan. Voor het koken gebruik uitsluitend plastic dat een temperatuur boven de 120°C kan weerstaan, bijv. polypropreen en polyamide. Sommige plastic materialen, bijv. melamine, worden door microgolven verhit en beschadigd. Om zeker te weten of een bepaalde vorm geschikt is, kan de volgende eenvoudige vormtest worden gedaan:

Plaats de lege vorm en een glas water in de magnetronoven. Het water is nodig omdat de oven niet leeg of alleen met lege vormen kan worden gedraaid. Laat de oven 1 minuut lang op vol vermogen draaien. Een geschikte vorm wordt alleen lauw.

Metalen vormen, zoals steel- of braadpannen moeten in magnetronovens niet worden gebruikt. Borden noch vaten met versieringen moeten worden gebruikt omdat de versieringen metaal, bijv. goud, kunnen bevatten en ze zullen worden beschadigd.

Kleine stukken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt, maar slechts om de gedeeltes te beschermen die overgaar kunnen raken (bijv. om kippenvleugels, pootuiteinden en visstaarten te bedekken). De folie moet echter de ovenwanden niet aanraken omdat de oven beschadigd kan worden.



Waarschuwing:

- Er is op de markt een aantal toebehoren beschikbaar. Alvorens het te kopen, vergewist u zich ervan dat het voor het gebruik in een magnetron geschikt is.
- Wanneer u levensmiddelen in de magnetronoven plaatst, vergewist u zich ervan dat het voedsel, voedselsteun of bedekking niet in direct contact komen met een interne wand en het plafond van de binnenruimte omdat het tot verkleuring kan leiden.

KOOKINSTRUCTIES

Gebruik alleen vormen die voor het gebruik in magnetronovens geschikt zijn.

Om levensmiddelen in de magnetron te bereiden, moeten de microgolven het eten kunnen doordringen zonder dat ze door de gebruikte schaal worden weerspiegeld of geabsorbeerd. Daarom moet u de vormen zorgvuldig kiezen. Als de vorm als magnetronveilig is gemarkeerd, hoeft u geen zorgen te maken.

In de volgende tabel vindt u een lijst van verschillende vormen en aanduidingen of en hoe ze in een magnetron kunnen worden gebruikt.

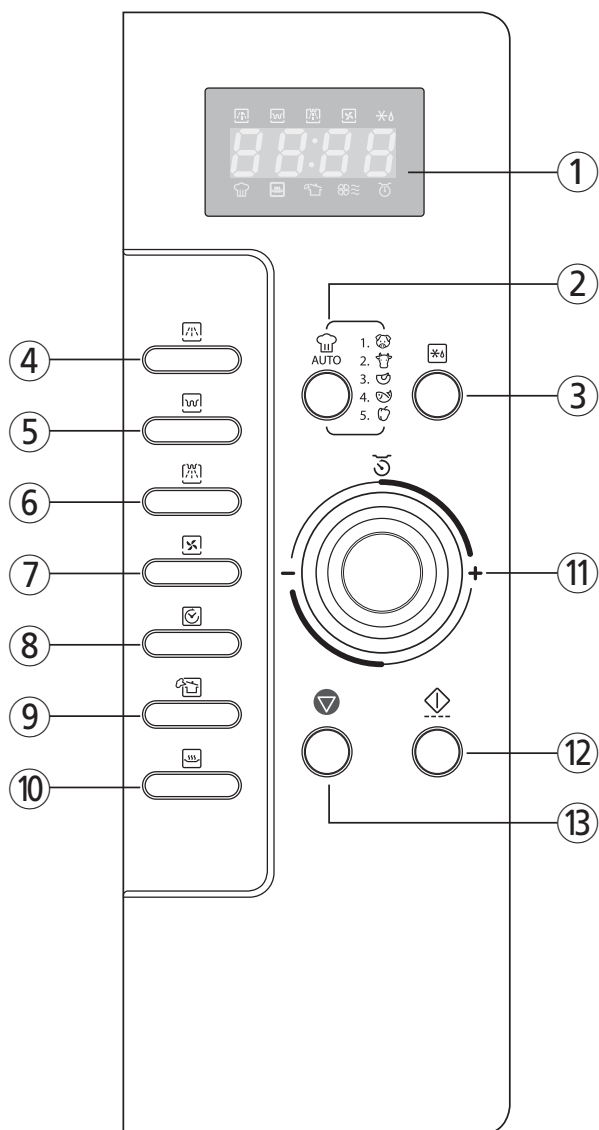
Vorm	Veilig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	▲	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat dunnere gedeeltes aanbranden. Er kan een elektrische boog ontstaan als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Korstschaal	●	Verwarm die niet langer dan 8 minuten voor.
Porselein en aardewerk	●	Porselein, keramiek, verglaasd aardewerk en hard porselein kunnen gewoonlijk worden gebruikt tenzij er een metalen randversiering opstaat.
Polyesterkartonnen wegwerpschalen	●	Sommige diepvrieslevensmiddelen worden in zulke vormen verpakt.
Snackverpakking • Polystyreenbekers	●	Kan worden gebruikt om voedsel te verwarmen. Polystyreen kan smelten als het oververhit raakt. Kan vuur vatten. Kan elektrische boogontlading veroorzaken.
• Papieren zakjes of krantpapier	×	
• Kringlooppapier of metalen randen	×	
Glaswerk • Servies dat zowel in de oven als voor het opdienen kan worden gebruikt • Fijn glaswerk • Glazen potten	● ● ●	Kan worden gebruikt tenzij versierd met een metalen rand. Kan worden gebruikt om voedsel of dranken te verwarmen. Fijn glas kan breken of barsten als u het te snel verwarmt. Verwijder eerst het deksel. Uitsluitend geschikt voor het verwarmen.
Metaal • Schalen • Sluitclips voor diepvrieszakken	×	Kunnen elektrische boog of vuur veroorzaken.
	×	
Papier • Borden, bekers, servetten en keukendoeken • Kringlooppapier	● ×	Bij korte kooktijden en voor het opwarmen. Ook om overmatig vocht te absorberen. Kan elektrische boogontlading veroorzaken.
Plastic • Vormen	●	Vooraf bij hittebestendig thermoplastisch. Sommige andere plastic vormen kunnen bij hoge temperaturen krom trekken of verkleuren. Gebruik geen Melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht binnen te houden. Moet het voedsel niet aanraken.
• Huishoudfolie	●	Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie omdat er hete stoom zal vrijkomen.
• Diepvrieszakken	▲	Uitsluitend indien kookbaar of ovenvast. Moet niet luchtdicht zijn. Prik zonnodig met een vork.
Was- of vetbestendig papier	●	Kan worden gebruikt om vocht binnen te houden en spatten te voorkomen.

● : Aanbevolen gebruik

▲ : Beperkt gebruik

× : Niet aanbevolen

BEDIENINGSPANEEL



① **Display** : Kooktijd, vermogensniveau, programmacontrolelampjes en huidige tijd worden weergegeven.

Magnetron (☶): Wanneer het knippert, werkt de oven in de MAGNETRON-modus.

Grill (☀): Wanneer het knippert, werkt de oven in de GRILL-modus.

Combi (☁): Wanneer het knippert, werkt de oven in de COMBI-modus.

Convectie (☒): Wanneer het knippert, werkt de oven in de CONVECTIE-modus.

Ontdooien (*): Wanneer het knippert, werkt de oven in de ONTDOOIEN-modus.

Autokok (☷): Wanneer het knippert, werkt de oven in de AUTOKOK-modus.

Opwarmen (☱): Wanneer het knippert, werkt de oven in de OPWARMEN-modus.

Stoomreinigen (☁): Wanneer het knippert, werkt de oven in de STOOMREINIGING-modus.

gram (☹): Wanneer het knippert, werkt de oven in de gewichtinvoermodus.

② **Autokok** : Wordt gebruikt om te koken of verwarmen.

③ **Ontdooien** : Wordt gebruikt om levensmiddelen te ontdooien.

④ **Magnetron** : Wordt gebruikt om het vermogensniveau van de magnetron in te stellen.

⑤ **Grill** : Wordt gebruikt om de grillmodus te selecteren.

⑥ **Combi** : Wordt gebruikt om de combimodus te selecteren.

⑦ **Convectie** : Wordt gebruikt om de convectiemodus en de temperatuur te selecteren.

⑧ **Klok** : Wordt gebruikt om de klok in te stellen.

⑨ **STOOMREINIGING** : Wordt gebruikt om de binnenruimte van de oven schoon te maken.

⑩ **Opwarmen** : Wordt gebruikt om voedsel warm te houden.

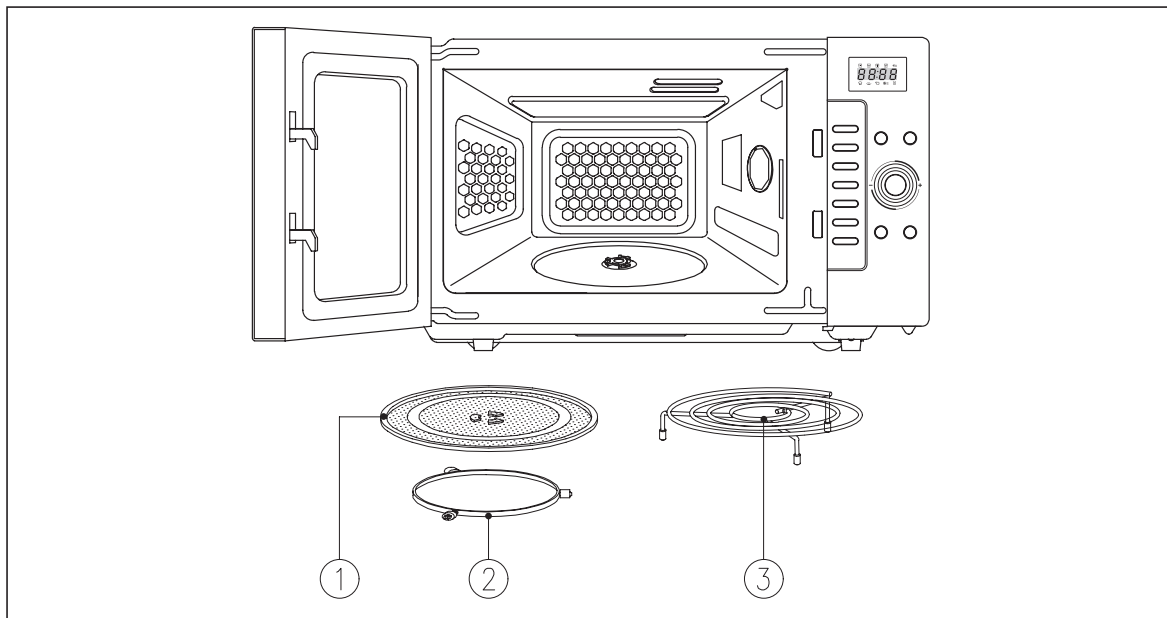
⑪ **Draaiknop** : Wordt gebruikt om tijd, gewicht en hoeveelheid in te stellen.

⑫ **START/PROMPTE KOK** : Wordt gebruikt om een programma of prompte kok op te starten (elke druk voegt 30 seconden van magnetronkooktijd toe).

⑬ **STOP/WISSEN** : Wordt gebruikt om de oven te stoppen of de kookgegevens te verwijderen.

TOEBEHOREN

Deze oven is uitgerust met het onderstaande toebehoren. Het kan op verschillende manieren worden gebruikt om het kookproces te vergemakkelijken.



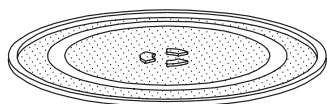
- ① **Glazen draaiplateau** - Plaats het draaiplateau in het midden op de draairing wanneer u de magnetronmodus gebruikt. Plaats voedsel of voor magnetrons geschikte vormen direct op het glazen draaiplateau

OPMERKING : Glazen draaiplateau wordt met het linkerkussen verbonden.

- ② **Draairing** - De draairing moet op de juiste plaats zijn wanneer de oven in gebruik is.
BELANGRIJK : De draairing moet in het midden van de binnenruimte worden geplaatst.
- ③ **Metalen rek** - Plaats de rek in het midden van het glazen draaiplateau wanneer u de grill-, convection- en autokokmodussen gebruikt.

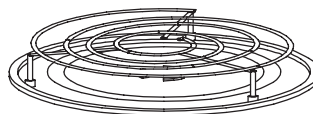
■ HOE HET KOOKTOEBEHOREN TE GEBRUIKEN

■ Glazen draaiplateau



- Glazen draaiplateau.

■ Metalen rek



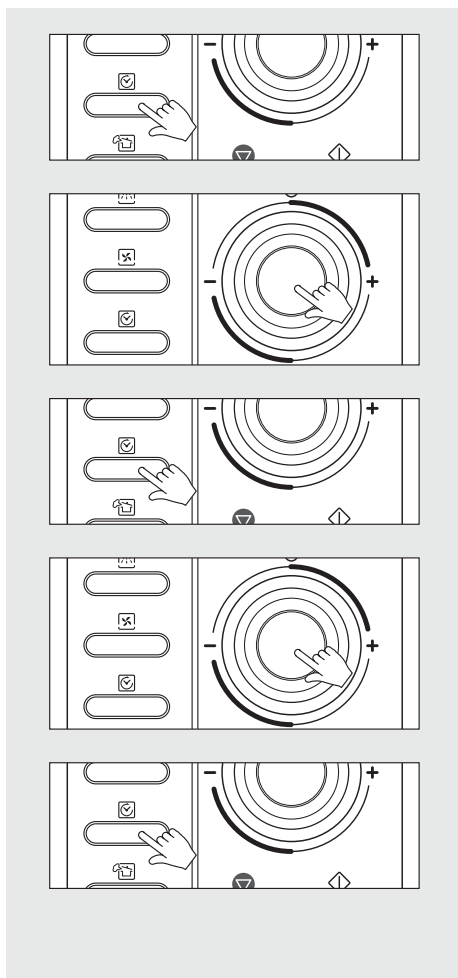
- Grillmodus
- Convectionmodus
- Combinatiemodus
- Autokokmenu 1~4.

VÓÓR IN GEBRUIK TE NEMEN

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer de oven wordt aangesloten, wordt op het display “:0” weergegeven en er klinkt een signaal. Als de stroom uitvalt en dan weer hersteld is, wordt op het display “:0” weergegeven.

Uw oven heeft een veelvoudig (12/24-urig) kloksysteem. Om de klok in te stellen, volg de onderstaande procedure.



Bijvoorbeeld: Om 5:30 in te stellen in het 24-urige kloksysteem.

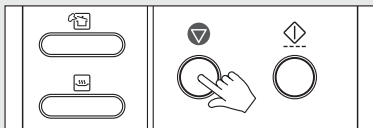
1. Druk eenmaal op de knop **Klok**. (bijvoorbeeld: om “5:30” in te stellen)
Op het display staat “12H”. Dit is een 12-urig kloksysteem.
2. Druk nog een keer op de knop **Klok**, op het display staat “24H”.
Dit is een 24-urig kloksysteem. Als u het 12-urige kloksysteem wilt gebruiken, sla deze stap over.
3. Draai de **draaiknop** om het uur “5:” in te stellen.
Het uurocijfer gaat knipperen, de dubbelepunt wordt verlicht.
4. Druk op de knop **Klok**. Op het display staat “5:00”.
Het minuutcijfer gaat knipperen, de dubbelepunt en uurocijfer worden verlicht.
5. Draai de **draaiknop** tot “5:30” in het displayvenster wordt weergegeven.
6. Druk op de knop **Klok**. De dubbelepunt gaat knipperen.
Als u het 12-urige kloksysteem hebt geselecteerd kunt u de digitale klok van **1:00** tot **12:59** instellen.
Als u het 24-urige kloksysteem hebt geselecteerd kunt u de digitale klok van **0:00** tot **23:59** instellen.

Opmerking : U kunt tijdens het koken de huidige tijd bekijken door op de knop **Klok** te drukken.

KINDERSLOT EN ENERGIEBESPARENDE MODUS

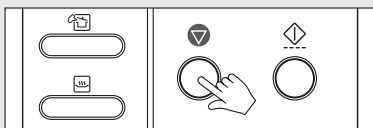
Kinderslot : De functie kinderslot helpt u ongevallen te voorkomen die voortvloeien uit het feit dat kinderen de oven zonder toezicht van hun ouders bedienen.

Energiebesparende modus : Deze functie wordt gebruikt om energie te sparen.



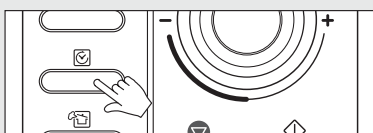
Om kinderslot in te stellen

1. Druk op de knop **STOP/WISSEN**.
“: **Er verschijnt 0**” of klok op het display.
2. Druk op de knop **STOP/WISSEN** en houd hem 3 seconden ingedrukt.
Er klinkt een signaal en op het display wordt “ **LOC** ” 3 seconden lang weergegeven.
Nu kan de oven niet worden bediend.
3. Om het kinderslot te annuleren, herhaal punt 2.
De oven geeft een signaal.
De oven is weer klaar voor gewoon gebruik.



Om energiebesparende modus in te stellen

1. Druk op de knop **STOP/WISSEN**.
“: **Er verschijnt “0**” of klok op het display.
2. Druk op de knop **Klok** en houd hem 3 seconden ingedrukt.
Het display wordt uitgeschakeld en er klinkt een signaal.
Om de oven in de energiebesparende modus te bedienen, druk op een gelijk welke knop of draai de draaiknop.
Dan wordt “:0” of klok getoond en is de bediening van alle functiesleutels dezelfde als die in de gewone modus.
Maar als u dan binnen 10 seconden de oven niet gaat bedienen, verdwijnt alle informatie uit het display.
3. Om de energiebesparing te annuleren, herhaal de instellingsprocedure.
De energiebesparende modus wordt geannuleerd en er klinkt een piepje.
De oven is weer klaar voor gewoon gebruik.



BEDIENING

Tips : In de sectie BEDIENING vindt u geschikte veiligheidsinformatie en de bedieningsinstructies. Lees die alvorens de oven in gebruik te nemen.

Alvorens in te stellen, plaats een kop water in een hittebestendige meetkop in de oven om die te testen.
De oven kan worden beschadigd als die in de magnetronmodus leeg wordt gedraaid.

Opmerking : Wanneer de kooktijd afgelopen is, klinken er drie piepjes en er verschijnt "End" op het display. Het glazen draaiplateau stopt en het licht in de oven gaat uit. De oven gaat elke 1 minuut weer een signaal geven totdat er op de knop STOP/WISSEN wordt gedrukt of de deur wordt geopend. Als u de deur opendoet terwijl de oven werkt, gaat de oven stoppen en de weergegeven aftelling pauzeert. Als er op de knop START/PROMPTE KOK wordt gedrukt, wordt de aftelling hervat. Als er op de knop STOP/WISSEN wordt gedrukt, wordt de modus geannuleerd. De oven kan de ingestelde kooktijd op de volgende manier weergeven: in de stappen van 10 seconden (tot 5 minuten kooktijd), van 30 seconden (tot 10 minuten kooktijd) en van 1 minuut (tot 60 minuten kooktijd).

Wanneer de deur na het koken wordt geopend, kan de afkoelingsventilator 5 minuten lang beginnen te werken om de binnenruimte van de oven af te koelen. Op het display staat "cool" en ":0 of klok")

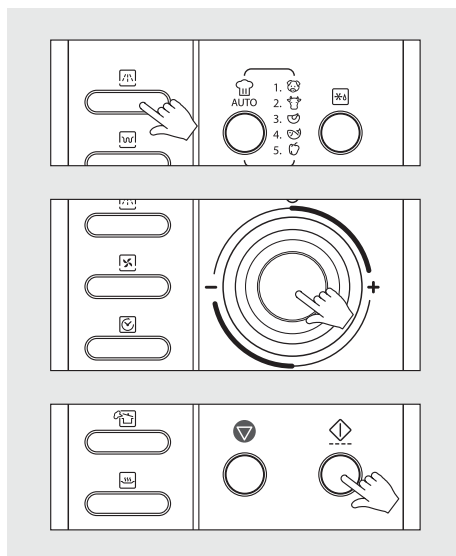
Let erop dat de ventilator gaat werken wanneer de voedingskabel aangesloten is en de deur is geopend. Dit zijn normale werksomstandigheden; u hoeft geen zorgen te maken.

Let er ook op dat het lampje, draaiplateau en de ventilator tegelijkertijd draaien en "cool" op het display wordt weergegeven wanneer de oven in de afkoelingsmodus is.

MAGNETRONMODUS

In de magnetronmodus kunt u levensmiddelen gedurende een gewenste tijd koken. Naast het maximale vermogensniveau (100%) kunt u 9 andere vermogensniveaus selecteren, 10% tot 90% voor levensmiddelen waarvoor langzamere kooktijd nodig is.

Als u het apparaat in grill-, convector- of combinatiemodus hebt gebruikt, laat de oven afkoelen alvorens die weer te gebruiken. Schakel de magnetronoven nooit aan wanneer die leeg is.



1. Druk eenmaal op de knop **Magnetron**. Het **magnetronlampje** (☑) gaat aan. Op het display staat "**P-HI**".
2. Selecteer het geschikte vermogensniveau door op de knop **Magnetron** weer te drukken totdat het gewenste percentage wordt weergegeven. Raadpleeg de onderstaande vermogensniveautabel voor meer details.
3. Draai de **draaiknop** om de kooktijd in te stellen. Bij een kooktijd van 5 minuten 30 seconden, draai de **draaiknop** naar rechts om 5:30 in te stellen (tot 60 minuten). Op het display staat "**5:30**".
4. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**. Het overlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

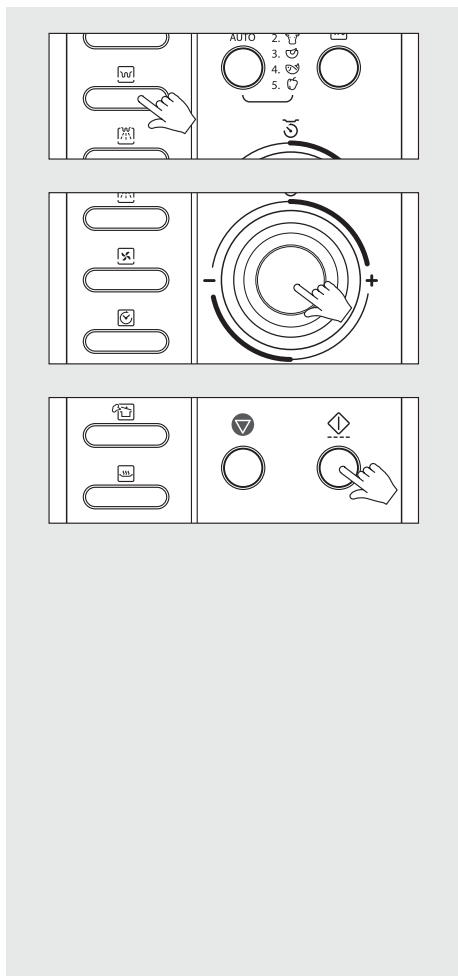
Opmerking : De oven gaat automatisch op 100% magnetronvermogen werken als een kooktijd is ingevoerd zonder de voorafgaande selectie van het vermogensniveau. U kunt tijdens het koken het vermogensniveau inzien door op de knop Magnetron te drukken.

Vermogensniveautabel

Vermogensniveau	percentage	Uitgangsvermogen	Vermogensniveau	percentage	Uitgangsvermogen
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

GRILLMODUS

In de grillmodus kunt u levensmiddelen snel verwarmen en bruineren zonder de magnetron te gebruiken.



1. Druk eenmaal op de knop **Grill**. Het **GRILL** lampje (☀️) gaat aan.

2. Draai de **draaiknop** om de grilltijd in te stellen.
Bij een grilltijd van 11 minuten, draai de **draaiknop** naar rechts om 11:00 in te stellen (tot 60 minuten).
Op het display staat "11:00".

3. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.
Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

Opmerking :

Het verwarmingselement bevindt zich op het bovenoppervlak van de oven.

Opmerking :

Bij het eerste gebruik van de grill wordt er rook en geur geproduceerd. Om het te vermijden terwijl er voedsel wordt gekookt, schakel de verwarming voor 10 minuten in terwijl er een voor magnetrons geschikte schaal met 200cc water staat.

Plaats levensmiddelen direct op de rek, op een plat bord of op een hittebestendig bord op de rek.

WAARSCHUWING :

De temperatuur binnen de oven en het venster is heel hoog.
Raak het ovenvenster en de metalen gedeeltes binnen de oven niet aan wanneer u het voedsel in de oven plaatst of eruit haalt.
Gebruik dikke ovenwanten wanneer u voedsel of toebehoren vasthoudt.

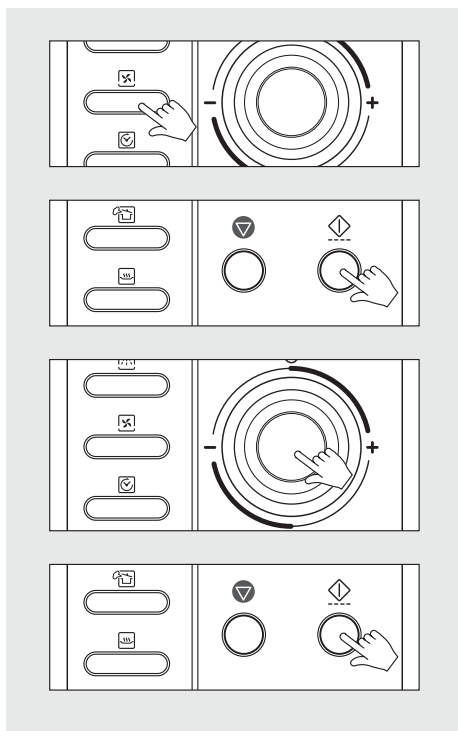
Aanbevolen gebruik	Vormen
Deze methode is ideaal om brood of muffins te roosteren. Vergeet niet dat de oven heet zal raken. Plaats alle levensmiddelen op de metalen rek.	Gebruik ovenvaste vormen. Als er geen microgolvenenergie wordt gebruikt, kunt u metalen vormen direct op de metalen rek plaatsen zonder dat er een gevaar van boogontlading ontstaat.

CONVECTIEMODUS (Met voorverwarming)

Bij convectiemodus is het aanbevolen de oven tot de geschikte temperatuur vooraf te verwarmen (behalve voor 40C dat alleen wordt weergegeven) voordat u in de oven levensmiddelen plaatst.

De maximale voorverwarmingstijd is 30 minuten.

Als u direct na voorverwarming niet begint te koken, gaat het convectielampje verder knipperen en de bereikte oventemperatuur wordt weergegeven. Die wordt 15 minuten behoud, dan schakelt automatisch uit.



1. Druk eenmaal op de knop **Convectie**. Het **CONVECTIE** lampje (☒) gaat aan. Op het display staat "**180C**".

2. Selecteer de geschikte convectietemperatuur door op de knop **Convectie** weer te drukken totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Temperaturreeks

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →

40C → 100C → 110C → 120C →

130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**. Het **CONVECTIE** lampje (☒) gaat knipperen.

De temperatuur van voorverwarming en "**PrE-**" knipperen beurtelings op het display.

De oven gaat nu voorverwarmen. Wanneer de oven de voorverwarmingstemperatuur bereikt, geeft de oven een signaal en de voorverwarmingstemperatuur verschijnt op het display.

Doe dan de deur open en plaats de levensmiddelen in de oven.

De oventemperatuur wordt nu op het display weergegeven.

4. Draai de **draaiknop** om de kooktijd in te stellen.

Bij een kooktijd van 11 minuten, draai de **draaiknop** naar rechts om 11:00 in te stellen (tot 60 minuten).

Op het display staat "**11:00**".

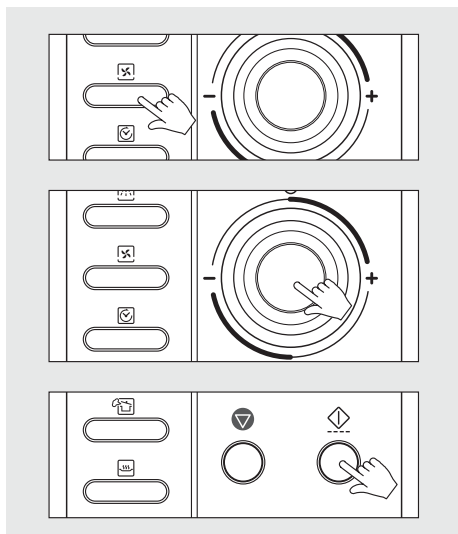
5. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.

Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

CONVECTIEMODUS (Traditionele manier)

In de convectiemodus kunt u levensmiddelen koken op dezelfde manier als in een traditionele oven. Microgolven worden niet gebruikt. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het keukengerei in de oven aanraakt omdat het heel heet kan zijn.



1. Druk eenmaal op de knop **Convectie**. Het **CONVECTIE** lampje (☒) gaat aan. Op het display staat "**180C**".

2. Selecteer de geschikte convectietemperatuur door op de knop **Convectie** weer te drukken totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Temperatuurreeks

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
40C → 100C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Draai de **draaiknop** om de kooktijd in te stellen.

Bij een kooktijd van 11 minuten, draai de **draaiknop** naar rechts om 11:00 in te stellen (tot 60 minuten).

Op het display staat "**11:00**".

4. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.

Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

Opmerking : U kunt tijdens het koken de ingestelde temperatuur inzien door op de knop **Convectie** te drukken.

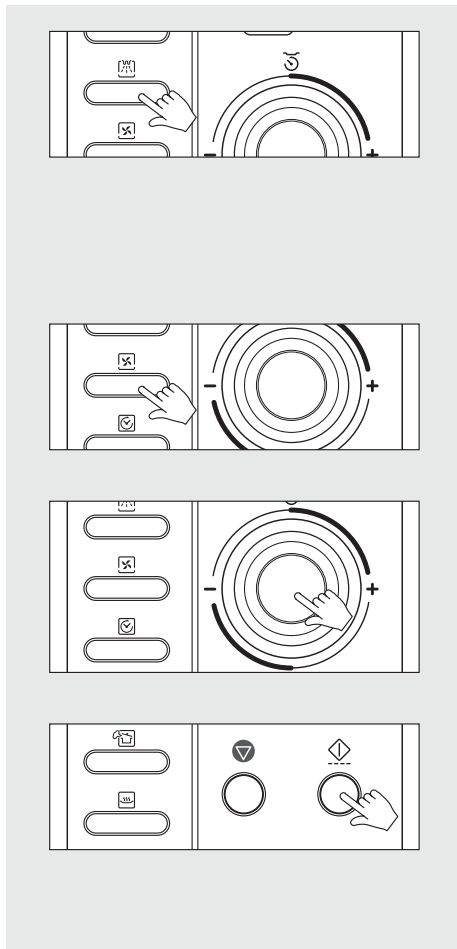
Gisting

- De temperatuur van 40C in de convectiemodus is voldoende om broodachtige levensmiddelen te gisten.
- Hoge temperaturen binnen de oven kunnen de gistingskwaliteit verlagen. Laat die vóór het gebruik tot kamertemperatuur afkoelen.

Aanbevolen gebruik	Vormen
Deze functie is ideaal om schuimgebak, koekjes, biscuits, scones, brood, puddings, grote fruittaarten en alle soorten gebak te bereiden. Vergeet niet dat de oven heet zal raken. Plaats alle levensmiddelen op de metalen rek.	Gebruik ovenvaste vormen. Als er geen microgolvenenergie wordt gebruikt, kunt u metalen vormen direct op de metalen rek plaatsen zonder dat er een gevaar van boogontlading ontstaat.

COMBINATIEMODUS

Met deze functie kunt u convection- en magnetronmodussen combineren om traditionele bak- of roosterresultaten sneller te bereiken. Gebruik altijd voor magnetrons geschikte ovenvaste vormen. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven gelijkmatig het voedsel laten doordringen. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het keukengerei in de oven aanraakt omdat het heel heet kan zijn.



1. Druk eenmaal op de knop **Combi**.

Het **COMBI** lampje (⚡) gaat aan en op het display wordt "**C-0**" weergegeven.

2. Selecteer het gewenste vermogensniveau.

Bijvoorbeeld: C-HI

Druk nogmaals op de knop Combi "**C-HI**" staat op het display.

Display	Magnetronvermogen
C - 0	30%
C - HI	40%
C - LO	20%

3. Druk eenmaal op de knop **Convectie**.

Op het display staat "**180°C**".

Selecteer de geschikte convectietemperatuur door op de knop Convectie weer te drukken totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Temperatuurreeks
180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
40C → 100C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

4. Draai de **draaiknop** om de kooktijd in te stellen.

Bij een kooktijd van 11 minuten, draai de **draaiknop** naar rechts om 11:00 in te stellen (tot 60 minuten).

Op het display staat "**11:00**".

5. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.

Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

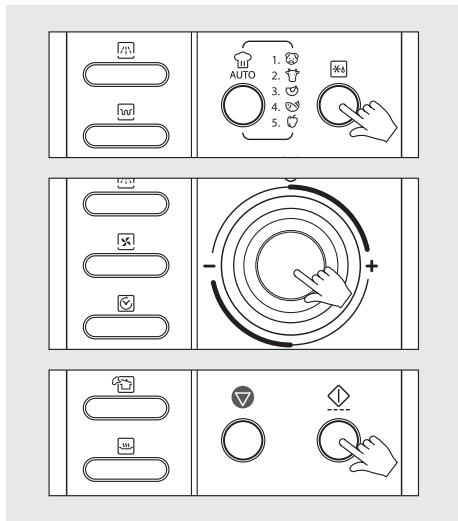
Opmerking : U kunt tijdens het koken de kooktemperatuur inzien door op de knop **Convectie** te drukken.

U kunt tijdens het koken het vermogensniveau inzien door op de knop **Combi** te drukken.

(1) MODUS ONTDOOIEN OP GEWICHT

Ontdooien op gewicht stelt automatisch de ontdooiingtijden en vermogensniveaus in om gelijkmatige ontdooiingresultaten voor diepvriesvoedsel te bereiken.

Tijdens het ontdooiingproces geeft de oven signalen om u eraan te herinneren het voedsel te controleren. Wanneer de oven een signaal geeft, doe de deur open, keer het diepvriesvoedsel en sluit de deur. Druk vervolgens op de knop **START/PROMPTE KOK**.



1. Druk eenmaal op de knop **Ontdooien**. Het **Ontdooien**-lampje (★) gaat aan en "0" wordt weergegeven. Het (☒) lampje gaat knipperen. Dit is een ontdooien op gewichtmodus.

2. Draai de **draaiknop** om het gewicht in te stellen. Het gewicht kan van 200g tot 3000g worden ingesteld. Het gewicht gaat telkens omhoog of omlaag in bereiken van 50g. Bij een te ontdooien gewicht van 1000 gram, draai de draaiknop naar rechts om 1000 in te stellen. Op het display wordt "1000" weergegeven.

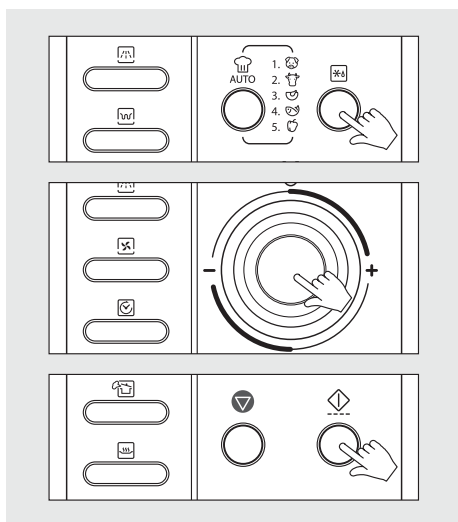
3. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**. Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. Het (☒) lampje gaat uit. De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

Opmerking : Wanneer de ontdooien op gewichtmodus begint te draaien, wordt de ontdooiingtijd automatisch bepaald aan de hand van het ingevoerde gewicht.

(2) MODUS ONTDOOIEN OP TIJD

Tijdens het ontdooiingproces geeft de oven signalen om u eraan te herinneren het voedsel te controleren.

Wanneer de oven een signaal geeft, doe de deur open, keer het diepvriesvoedsel en sluit de deur. Druk vervolgens op de knop **START/PROMPTE KOK**.



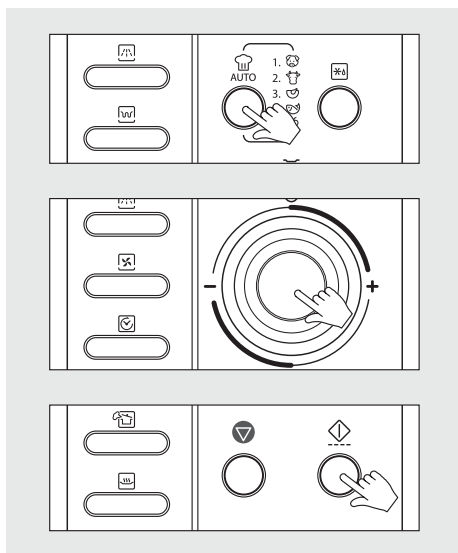
1. Druk tweemaal op de knop **Ontdooien**. Het **Ontdooien** lampje (★) gaat aan en er wordt " : 0" weergegeven. Dit is een ontdooien op tijdmodus.

2. Draai de **draaiknop** om de ontdooiingtijd in te stellen. Bij een tijd van 11 minuten, draai de **draaiknop** naar rechts om 11:00 in te stellen (tot 60 minuten). Op het display staat "11:00".

3. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**. Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

AUTOKOK

Met deze functie kunt u een aantal populaire gerechten gemakkelijk en automatisch bereiden. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het keukengerei in de oven aanraakt.



1. Druk eenmaal op de knop **Autokok**.

Het **Autokok**lampje (☀) gaat aan.

Er wordt “AC-1” op het display weergegeven.

2. Selecteer het menu door op de knop **Autokok** te drukken totdat het gewenste menu wordt weergegeven.

Raadpleeg de onderstaande autokoktabel voor meer informatie.

3. Draai de **draaiknop** om het te koken gewicht in te stellen.

Bij een te koken gewicht van 1000 gram, draai de **draaiknop** naar rechts om 1000 in te stellen (tot 2000 gram).

Op het display staat “1000” en (☺).

Raadpleeg de onderstaande autokoktabel voor meer informatie.

4. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.

Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

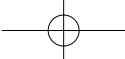
De oven begint te koken en de tijd op het display wordt afgeteld.

Opmerking : U kunt tijdens het koken de huidige kookinstelling inzien door op de knop **Autokok** te drukken.

Autokoktabel

Druk op de knop autokok	Autokokmenu	Minimaal gewicht	Maximaal gewicht	Gewichtstap
Eenmaal	GEROOSTERD VARKENSVLEES	500 g	2000 g	100 g
Tweemaal	ROSBIEF	500 g	2000 g	100 g
3 keer	GEROOSTERDE KIP	800 g	2000 g	100 g
4 keer	GEBAKKEN VIS	300 g	900 g	100 g
5 keer	VERSE GROENTEN	100 g	900 g	50 g

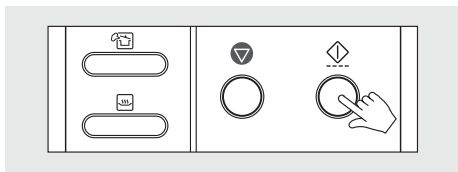
Autokokmenu	Begintemp.	Bereidingswijze	Vormen
GEROOSTERD VARKENSVLEES	Afgekoelde temp.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bind het stuk in een keurige vorm vast. 2. Plaats het vlees op het bord. 3. Doe er met een borstel een beetje olie op. 4. Plaats de braadstukken op het bord met de vette kant naar beneden. 5. Kook op “AUTOKOK-GEROOSTERD VARKENSVLEES of ROSBIEF”. 6. Keer wanneer de oven een signaal geeft. 7. Haal het vlees uit de oven. Giet overmatig sap af. 8. Alvorens op te dienen, laat 10 minuten in folie rusten. 	Glazen draaiplateau + Metalen rek
ROSBIEF			
GEROOSTERDE KIP	Afgekoelde temp.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Was en droog de kip af. Bind de poten met een touwtje losjes aan elkaar. 2. Prik de vel een paar keer net onder de poten. 3. Doe met een borstel een botermengsel op de hele kip op het bord. 4. Plaats de braadstukken op het bord met de borstkant naar beneden. 5. Kook op “AUTOKOK-GEROOSTERDE KIP”. 6. Keer wanneer de oven een signaal geeft. 7. Haal de kip uit de oven. Giet overmatig sap af. Voeg er zondig zout aan toe. Alvorens op te dienen, laat 10 minuten in folie rusten. 	Glazen draaiplateau + Metalen rek
GEBAKKEN VIS	Afgekoelde temp.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alle soorten verse vis (behalve vis in beslag of gepaneerde vis) kan in het geheel, in filets of moten worden bereid. 2. Plaats de voorbereide vis op een beboterd bord. 3. Voeg er zout en peper aan toe, bestrooi met citroensap en bezaai met boter. Laat het bord onbedekt. 4. Plaats het bord op de metalen rek op het draaiplateau. 5. Kook op “AUTOKOK-GEBAKKEN VIS”. 	Microgolf- en hittebestendig ondiep bord. (bijv. Pyrex.) Glazen draaiplateau + Metalen rek
VERSE GROENTEN		<ol style="list-style-type: none"> 1. Was en knip af. 2. Plaats voorbereide groenten in een vorm van geschikte grootte. 3. Bestoos met 4-5 soeplepels water. 4. Bedek met geprikte huishoudfolie of een deksel. 5. Plaats het bord op het draaiplateau. 6. Kook op “AUTOKOK- VERSE GROENTEN”. <p>* Voor het beste resultaat snij de groenten in stukjes van gelijke grootte.</p>	Voor magnetrons geschikt bord. (bijv. Pyrex.) Glazen draaiplateau



PROMPTE KOK

Met de functie Prompte kok kunt u onmiddellijk koken op vol magnetronvermogen.

De functie Prompte kok is zodanig geprogrammeerd dat de kooktijd in intervallen van 30 seconden kan worden verhoogd tot de maximale tijd van 5 minuten.



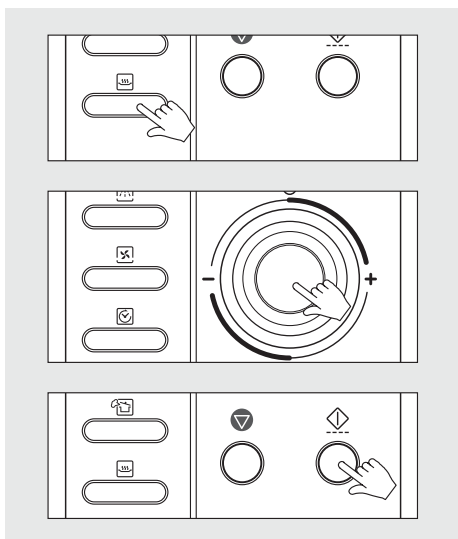
1. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.

Op het display staat “:30”, **magnetronlampje** (☑) gaat aan, en de oven gaat direct werken. U kunt de kooktijd verhogen door herhaaldelijk op de knop **START/PROMPTE KOK** te drukken.

Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De tijd op het display wordt in seconden afgeteld.

OPWARMEN

Met de functie OPWARMEN kunt u levensmiddelen in de oven opwarmen, tot de maximale tijd van 60 minuten.



1. Druk op de knop **OPWARMEN**.

2. Draai de **draaiknop** om de kooktijd in te stellen.

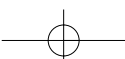
Bij een kooktijd van 11 minuten, draai de **draaiknop** naar rechts om 11:00 in te stellen (tot 60 minuten).

Op het display staat “11:00”.

3. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.

Het ovenlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

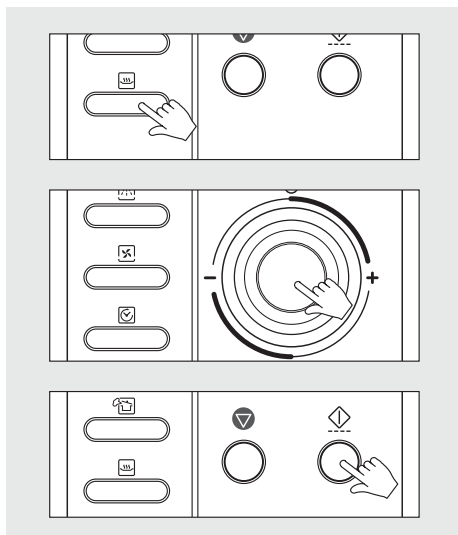
De oven begint op te warmen en de tijd op het display wordt afgeteld.



SCHOTELVERWARMER (Alleen voor het model met primaire optie)

In de modus SCHOTELVERWARMER kunt u eetborden/schalen verwarmen voor het gerecht op te dienen.

Het model met primaire optie is uitgerust met een speciaal ontworpen schotelverwarmingsrek die alleen voor de schotelverwarmermodus wordt gebruikt. Haal het glazen draaiplateau uit de oven en plaats de schotelverwarmingsrek in het midden van de ovenbinnenruimte. Dan plaats schalen/borden (Grootte ligt tussen Ø150~Ø260mm) op de rek.



1. Druk herhaaldelijk op de knop **OPWARMEN** om de gewenste temperatuur te selecteren. (tussen 40°C~80°C)

2. Draai de **draaiknop** om de gewenste tijd voor schotelverwarming in te stellen. (van 10 sec. tot 60 minuten)

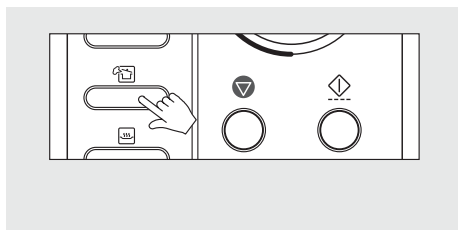
3. Druk op de knop **START/PROMPTE KOK**.
Het overlicht gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
De oven begint op te warmen en de tijd op het display wordt afgeteld.

Opmerking : Nadat de modus schotelverwarming afgelopen is, pak het bord of de rek niet met blote handen omdat het heet kan zijn. Wij raden u aan hittebestendige handschoenen te dragen.

STOOMREINIGING

In deze functie wordt stoom gebruikt om de ovenbinnenruimte te reinigen.

Alvorens te reinigen, vul een mok, kop of een kleine schaal met 150~200cc water en plaats die in het midden van het draaiplateau.



1. Druk op de knop **STOOMREINIGING**. Het STOOM lampje (☁) gaat aan.
De oven gaat 10 minuten opwarmen.
Wanneer opwarming afgelopen is, knippert er "door" "oPEn" op het display.
U kunt de mok of kop uit de oven halen en het vocht in de oven gebruiken om de binnenruimte van de oven schoon te maken.

2. Nadat verwarming afgelopen is, wordt "door" "oPEn" 5 minuten lang op het display weergegeven. Zodra 5 minuten ten einde is, wordt de automatische afkoelingsmodus opgestart.

Opmerking : Hoge temperatuur binnen de oven kan de efficiëntie van de stoomkracht verminderen.
Laat die vóór het gebruik tot kamertemperatuur afkoelen.

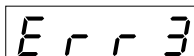
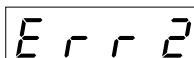
HERINNERINGSMODUS (Functie om te herinneren dat de kooktijd ten einde is)

Om u eraan te herinneren dat er voedsel in de oven is, gaat de oven 1 keer per minuut een signaal geven totdat u de ovendeur opendoet of op een knop drukt.

DE OVEN STOPPEN TERWIJL DIE FUNCTIONEERT

1. Doe de deur open.
 - De oven stopt.
 - U kunt de oven opnieuw starten door de deur dicht te doen en op de knop **START/PROMPTE KOK** te drukken.
2. Druk op de knop **STOP/WISSEN**.
 - De oven stopt.
 - Als u de kookinstellingen wilt annuleren, druk weer op de knop **STOP/WISSEN**.

AFWIJKENDE MELDING



- Indien de binnentemperatuur van de oven hoger is dan verwacht of als de temperatuursensor niet goed functioneert, wordt de melding “**Err 2**” op het display weergegeven.
- Haal de stekker uit het stopcontact en bel uw serviesdienst.

- Wanneer de temperatuursensor losgemaakt is, wordt de melding “**Err 3**” op het display weergegeven.
- Haal de stekker uit het stopcontact en bel uw serviesdienst.

BOOGONTLADING

*Als u een elektrische boog ziet, druk op de knop **STOP/WISSEN** en los het probleem op.*

- Boogontlading in de magnetron is de term voor vonken in de oven. Boogontlading wordt veroorzaakt door:
- Metaal of folie dat/die een ovenwand aanraakt.
 - Folie die niet op voedsel in gekneet (naar boven gerichte kanten fungeren als antennes).
 - Metaal, zoals sluitclips, vleesspelden of vergulde borden in de magnetron.
 - Handdoeken van kringlooppapier die kleine metalen deeltjes bevatten in de magnetron.

ALGEMENE RICHTLIJNEN

Omdat het koken in een magnetron enigszins van het traditionele koken verschilt, moeten de volgende algemene richtlijnen in acht worden genomen wanneer u uw magnetronoven gebruikt.

Als het gerecht nog niet gaar is

Controleer of:

- U het correcte vermogensniveau hebt geselecteerd.
- De geselecteerde tijd voldoende is – de tijden worden in de recepten bij benadering vermeld. Ze hangen van de begintemperatuur, het gewicht en de dichtheid van het voedsel enz. af.
- De vorm geschikt is.

Als het voedsel te lang is gekookt, d.w.z. uitgedroogd of aangebrand

Voordat u weer gaat koken, overweeg of:

- Het vermogensniveau te hoog was.
- De ingestelde tijd te lang was – de tijden worden in de recepten bij benadering vermeld.

Ze hangen van de begintemperatuur, het gewicht en de dichtheid van het voedsel enz. af.

Punten om bij het ontdooien aan te denken

- De vorm van de verpakking beïnvloedt de ontdooiingstijd. Platte rechthoekige pakketten ontdooien sneller dan een dik stuk. Scheid stukjes van elkaar af als ze beginnen te ontdooien; losse sneden ontdooien sneller.
- Bescherm voedselgedeeltes met kleine stukjes folie wanneer ze warm beginnen te worden.
- Bij ontdooiing is het beter de levensmiddelen niet volledig te ontdooien en het proces tijdens de rusttijd te laten aflopen.

De hoeveelheid levensmiddelen

Hoe meer levensmiddelen u wilt bereiden, des te langer duurt het. De vuistregel is dat dubbele hoeveelheid levensmiddelen bijna twee keer zoveel tijd nodig hebben. Als er voor één aardappel vier minuten kooktijd nodig is, zijn ongeveer zeven minuten nodig om twee aardappelen te koken.

Begintemperatuur van levensmiddelen

Hoe lager de temperatuur van de in de magnetron te koken levensmiddelen is, des te langer worden ze gaar. Levensmiddelen op kamertemperatuur worden sneller verwarmd dan levensmiddelen uit de koelkast.

Samenstelling van het voedsel

Voedsel met een hoog gehalte van vet en suiker wordt sneller verwarmd dan voedsel met een hoog watergehalte. Vet en suiker zullen tijdens het kookproces dan ook een hogere temperatuur bereiken dan water.

Hoe dichter het voedsel is hoe langer het zal verwarmen. "Heel dichte" levensmiddelen zoals vlees worden langzamer verwarmd dan lichter, poreuzer voedsel zoals lichte cakes.

Grootte en vorm

Kleinere stukjes koken sneller dan grotere; gelijkvormige stukjes koken gelijkmatiger dan stukjes van onregelmatige vorm. Bij voedsel met onregelmatige vorm, worden dunner gedeeltes sneller gaar dan de dikkere. Plaats de dunner kippenvleugels en –poten in het midden van de schaal.

Voedsel roeren en keren

Voedsel roeren en keren zijn technieken die zowel bij de traditionele manier als bij het koken in een magnetron worden gebruikt om de hitte snel naar het midden van de schaal te verspreiden en te voorkomen dat de buitenranden overgaar raken.

Het bedekken van voedsel helpt:

- Om spatten te verminderen
- Om kooktijden korter te maken
- Om vocht in het voedsel te bewaren

Alle bedekkingen die microgolven doorlaten, zijn geschikt – Zie "Welke vormen zijn geschikt voor het gebruik in de oven?" hierboven.

Druk in het voedsel vrijlaten

Sommige levensmiddelen zijn strak bedekt met een vel of vlies. Zulke levensmiddelen moeten met een vork of cocktailprikker worden geprikt om de druk vrij te laten en barsen te voorkomen, omdat er tijdens het koken stoom binnen wordt geaccumuleerd. Dit geldt voor aardappelen, kiplevers, worstjes, eierdooiers en sommige soorten fruit.

Rusttijd

Laat het voedsel altijd een poosje rusten nadat het uit de oven is gehaald. Rusttijd na het ontdooien, koken of verwarmen verbetert altijd het resultaat omdat de temperatuur gelijkmatig door het voedsel wordt verspreid.

Bij het koken in een magnetron, gaat het kookproces door zelfs nadat de microgolvenenergie uit is. Het voedsel wordt dan niet meer door microgolven gekookt, maar door de conductie van de hoge overblijvende hitte naar het midden van het voedsel.

De lengte van de rusttijd hangt van de hoeveelheid en dichtheid van het voedsel af. Soms kan die zo kort zijn als de tijd die u nodig hebt om het voedsel uit de oven te halen en op te dienen.

Maar bij grotere, dichtere levensmiddelen kan de rusttijd tot 10 minuten oplopen. Tijdens de rusttijd neemt de binnentemperatuur van het voedsel met maar liefst 8°C toe, en het kookproces wordt dan voltooid.

Voedsel verdelen

Dit wordt op meerdere manieren bij het koken in een magnetron gedaan om een gelijkmatiger resultaat te bereiken.

Als u meerdere stukjes dezelfde levensmiddelen kookt, zoals aardappelen in de schil, plaats ze in een ringpatroon opdat ze gelijkmatig gaar worden. Bij het koken van levensmiddelen met onregelmatige vormen of dikte, plaats het kleinere of dunner gedeelte naar het midden van de schaal toe waar het laatst wordt verhit.



Ongelijkvormige levensmiddelen zoals vis moeten met de staarten naar het midden toe worden geplaatst.

Als u een gerecht in de koelkast gaat bewaren of op te warmen voedsel op een bord legt, plaats de dikkere, dichtere levensmiddelen naar de buitenkant van het bord toe en de dunner of lichtere levensmiddelen in het midden.



Plaats dunne sneden vlees bovenaan elkaar of vermeng ze. Dikkere stukken zoals gehaktbrood en worstjes moeten dicht bij elkaar liggen. Jus of saus moeten in een aparte vorm worden verwarmd.



Geef voorkeur aan een hoge smalle vorm i.p.v. een lage brede vorm. Wanneer u jus, saus of soep verwarmt, vul de schaal niet meer dan op 2/3.



Wanneer u een hele vis kookt of verwarmt, kerf het vel in: dit voorkomt uitbarsten.

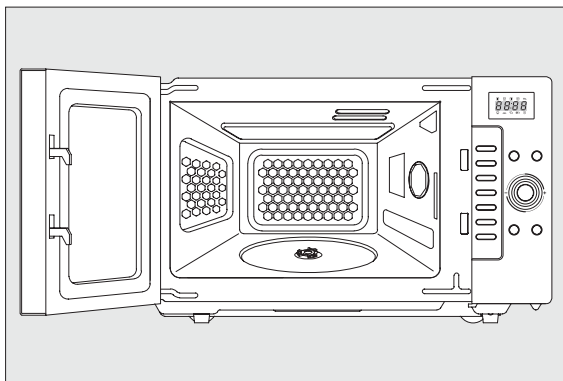


Bedek de staart en het hoofd met kleine stukjes folie om te voorkomen dat ze overgaar raken.

Controleer dat de folie de ovenwanden niet aanraakt.



HOUD DE OVEN SCHOON



BINNEN DE OVEN

De drie binnenwanden en de vloer zijn van roestvrij staal. Om de oven gemakkelijk schoon te maken, veeg vlekken en spatten naar mate ze verschijnen schoon met een vochtig doekje of spons, en met water en een zacht wasmiddel. Spoel de binnenruimte van het wasmiddelresidu af met een schoon vochtig doekje of spons. Maak met een zacht doekje droog.

Deze gedeeltes kunnen ook met plastic of nylon schuursponsjes worden schoongemaakt die voor het gebruik op Teflon en Silverstone* oppervlakken zijn aanbevolen.

Bij moeilijk te verwijderen vuil gebruik een zacht, niet agressief schoonmaakmiddel. Gebruik alleen op de gedeeltes van roestvrij staal, het draaiplateau en de draaivoet.

BOVENOPPERVLAK

Op het bovenoppervlak bevinden zich schede en kwartsgrillelementen. Omdat ze breekbaar zijn, pak ze niet hard of druk er niet hard op. Verwijder de grillelementen niet om het oppervlak te reinigen.

Waarschuwing

Net zoals een traditionele oven, wordt deze oven ook heet bij het gebruik van de grillfuncties of in combinatie met microgolven. Kinderen moeten te allen tijde onder toezicht staan wanneer ze de oven gebruiken.

DRAAIPLATEAU OF DRAAIVOET

Het draaiplateau of de draaivoet (afhankelijk van het model) kan gemakkelijk voor schoonmaak worden verwijderd. Het draaiplateau moet vaak worden schoongemaakt en kan in de afwasmachine worden gewassen.

Als er voedselvlekken onder de draaivoet aangroeien, zal de oven niet efficiënt werken. Zorg ervoor dat u alle vlekken schoonveegt naarmate ze verschijnen.

Maak deze onderdelen schoon zoals het voor de ovenbinnenruimte is omschreven. Zorg ervoor dat u deze onderdelen na het wassen weer in de binnenruimte plaatst.

Opmerking :

Gebruik geen ander draaiplateau in de oven. Draai de oven nooit zonder het draaiplateau of de draaivoet die correct op hun plaats zijn gestationeerd.

DEUR

Terwijl de oven nog warm is, moeten alle spatten of voedselvlekken schoongeveegd worden met een in

zeepwater bevochtigd doekje of spons. Spoel met water af en maak met een doekje droog.

Als er vlakbij dit gebied stoom of condens verschijnt, veeg met een doekje droog. Dit kan voorkomen als de oven bij hoge vochtigheidsgraad wordt bediend of als er voedsel met een hoog watergehalte wordt gekookt. Dit is normaal voor het koken in een magnetron.

Opmerking :

• Hoewel uw oven voorzien is van veiligheidsfuncties, is het belangrijk om zich aan de volgende regels te houden:

1. Het is belangrijk om de veiligheidsgrendels niet te bederven of stampen.
2. Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant en de deur van de magnetron en laat geen overschot zich op de dichtingoppervlakken te accumuleren. Maak de dichting vaak schoon met een zacht wasmiddel, spoel af en laat die drogen. Gebruik nooit schuurpoeders of -sponsjes.
3. De open deur moet nooit aan spanning worden onderworpen, bijvoorbeeld, een kind dat op een geopende deur hangt. Elke belasting kan de oven naar voren doen vallen en tot een letsel leiden en ook de deur beschadigen. Bedien de oven niet als die is beschadigd totdat de oven door een serviestechnicus is gerepareerd. Het is vooral belangrijk dat de oven goed dichtgaat en dat de volgende onderdelen niet zijn beschadigd:
 - 1) Deur (gebogen)
 - 2) Scharnier en klinken (gebroken of los)
 - 3) Deurdichting en dichtingoppervlak.
4. De oven moet slechts door een bekwaame serviestechnicus worden aangepast of gerepareerd.
5. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle etensrestanten verwijderd;
6. Indien de oven niet schoon wordt gehouden, kan het ovenoppervlak beschadigd raken waardoor de levensduur van het apparaat kan verminderen en er een gevaarlijke situatie kan ontstaan;

BUITENZIJD

BEDIENINGSPANEEL

Wees voorzichtig als u dit gedeelte moet schoonmaken. Veeg het paneel met een licht bevochtigd doekje schoon, gebruik erbij alleen water.

Veeg droog. Boen dit gedeelte niet, gebruik geen chemisch schoonmaakmiddel. Vermijd bovenmatig gebruik van water.

BUITENOPPERVLAK

De buitenoppervlakken van de oven moeten met zeep en water worden schoongemaakt, afgespoeld en met een zacht doekje droog gemaakt. Gebruik geen soort huishoudelijk of agressief schoonmaakmiddel.

Opmerking :

- GEBRUIK GEEN SOORT OVENSCHOONMAAKMIDDEL OP DE OVENGEDEELTES. Het zal sommige binnen- en buitenoppervlakken van de oven beschadigen.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle etensrestanten verwijderd.
- Indien de oven niet schoon wordt gehouden, kan het ovenoppervlak beschadigd raken waardoor de levensduur van het apparaat kan verminderen en er een gevaarlijke situatie kan ontstaan.

VOORDAT U DE SERVIESDIENST OPBELT

U kunt vaak werkingsproblemen zelf oplossen. Als uw magnetron/grilloven niet goed functioneert, bepaal het probleem aan de hand van de tabel hieronder en probeer de oplossingen die voor elk probleem worden aangegeven.

Als de magnetron/grilloven nog steeds niet goed werkt, neem contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.

Opmerking :

Het is vrij normaal dat er rond de deur stoom wordt gedampd tijdens het kookproces. Het is niet de bedoeling dat de deur de ovenbinnenruimte volledig moet afsluiten, maar dankzij zijn speciale ontwerp wordt volkomen veiligheid van het apparaat gewaarborgd.

Waarschuwing :

1. Maak geen pogingen om de oven te bedienen terwijl die leeg is omdat het de oven zult beschadigen.
2. Omdat de uitlaatbuis zich aan de achterkant van de oven bevindt, installeer de oven op een zodanige manier dat die niet wordt geblokkeerd.
Als de magnetron/grilloven nog steeds niet goed werkt, neem contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.

PROBLEEM

Oven wil niet opstarten	X	X	X	X									
Boogontlading of vonken					X	X							
Ongelijkmatig gekookt voedsel					X		X	X	X				
Voedsel is overgaar geworden										X			
Voedsel is niet volledig gaar					X				X	X	X		
Onjuiste ontdooiing					X		X	X		X			X

OPLOSSING

- Is de startknop gedrukt? —
- Is de voedingskabel aangesloten? —
- Is de deur dicht? —
- Stel de kooktijd in. —
- Gebruik uitsluitend goedgekeurd keukengerei. —
- Bedien de oven niet als die leeg is. —
- Meegeleverd blad moet worden gebruikt. —
- Keer of roer. —
- Ontdooi het voedsel volledig. —
- Draai de draaiknop correct / Druk op de correcte functieknoppen. —
- Vergewis zich ervan dat de ovenventilatiesleuven niet geblokkeerd zijn. —
- Vergewis zich ervan dat de ovenventilatiesleuven niet geblokkeerd zijn. —

VRAGEN EN ANTWOORDEN

*** V : Wordt de magnetronoven beschadigd als die leeg draait?**

A : Het leeg draaien van de oven in de magnetronmodus kan de oven beschadigen. Wij raden u ten stelligste aan de oven NIET leeg te draaien.

*** V : Kan de oven worden gebruikt als het blad verwijderd is?**

A : Nee. Het blad moet altijd in de oven worden geplaatst vóór u gaat koken.

*** V : Kan ik de deur opendoen terwijl de oven draait?**

A : De deur kan op elk moment tijdens de ovenbediening open worden gedaan. De microgolvenenergie wordt dan onmiddellijk uitgeschakeld en de tijdstellingen worden bewaard totdat de deur is gesloten.

*** V : Waarom blijft er in de magnetron vocht over nadat ik hem gebruikt heb?**

A : Het is normaal dat er aan de kanten van uw magnetron vocht overblijft. Dat komt doordat de stoom van het koken in contact raakt met het koude ovenoppervlak.

*** V : Kan microgolvenenergie door het scherm in de deur passeren?**

A : Nee. Het metalen scherm kaatst de energie terug naar de ovenbinnenruimte. De gaten zijn er om licht door te laten. Ze laten geen microgolvenenergie passeren.

*** V : Waarom gaan eieren soms ploffen?**

A : Bij het koken van eieren kan de dooier ploffen omdat er zich binnen het dooiervlies stoom accumuleert. Om dit te voorkomen, prik de dooier met een tandenstoker voordat u het gaat koken. Kook nooit eieren zonder de eierschil eerst te prikken.

*** V : Waarom wordt er rusttijd aanbevolen nadat het kookproces al voltooid is?**

A : Rusttijd is heel belangrijk. Bij het koken in een magnetron blijft de hitte in het eten, niet in de oven. Veel levensmiddelen bouwen genoeg interne hitte op om het kookproces voort te zetten, ook al is het eten uit de oven gehaald. Rusttijd voor stukken vlees, grote groenten en gebak laat het binnengedeelte volledig doorkoken zonder het buitengedeelte aan te branden.

*** V : Wat betekent “rusttijd”?**

A : “Rusttijd” betekent dat het eten uit de oven moet worden gehaald en voor enige tijd bedekt zodat het volledig kan doorkoken. Dit maakt de oven vrij voor andere gerechten.

*** V : Waarom kookt mijn oven niet altijd zo snel als het in het magnetronkookboekje staat?**

A : Raadpleeg uw kookboek nog een keer om te kijken of u de instructies juist hebt gevolgd en wat veranderingen van de kooktijd kan veroorzaken. De tijd- en hitteinstellingen in kookboeken zijn suggesties om een te lange kooktijd te voorkomen... het vaakst voorkomende probleem bij het wennen aan een magnetronoven. Verschillen in grootte, vorm, gewicht en afmetingen kunnen langere kooktijden vereisen. Gebruik uw eigen oordeel samen met de suggesties van het kookboek om te controleren of het eten al goed gaar is zoals u het bij een conventioneel fornuis ook zou doen.

*** V : Kan ik mijn magnetronoven bedienen zonder het draaiplateau of kan ik het draaiplateau omkeren om een grote schaal te passen?**

A : Nee. Als u het draaiplateau verwijdert of omkeert, krijgt u een slecht kookresultaat. Schalen die u in uw oven gebruikt, moeten op het draaiplateau passen.

*** V : Is het normaal dat het draaiplateau in beide richtingen draait?**

A : Ja. Het draaiplateau draait met de klok mee of tegen de klok in, hetgeen van de motorrotatie afhangt bij het begin van de kookcyclus.

*** V : Kan ik in mijn magnetronoven popcorn poffen? Hoe krijg ik het beste resultaat?**

A : Ja. Pof popcorn die speciaal voor magnetrons is verpakt volgens de producentinstructies. Gebruik geen gewone papieren zakjes. Gebruik de volgende “luistertest”: stop de oven zodra het poffen tot een “pof” per 1 of 2 seconden vertraagd is. Pof de ongepofte korrels niet opnieuw. Pof geen popcorn in glazen vormen.

SPECIFICATIES

Stroomtoevoer		230V~, 50Hz
Microgolf	Stroomverbruik	1400W
	Uitgangsvermogen	900W (IEC 705)
	Frequentie	2.450 MHz
Stroomverbruik grillmodus		1250W
Stroomverbruik convectiemodus		1250W
Stroomverbruik combinatiemodus		2700W
Buitenafmetingen (BXDXH)		513(20.2)x401(15.8)x311(12.2)mm (Engelse duim)
Binnenruimteafmetingen (BXHxD)		Binnenruimteafmetingen (BXHxD)
Nettogewicht		Circa 16.6Kg (36.6 lb.)
Tijdopnemer		60 minuten
Modusselectie		Magnetron / Grill / Convector / Combinatie
Vermogensniveau magnetron		10 niveaus

* Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

MICROGOLFPRINCIPE

Een magnetronoven behoort tot apparatuur van Groep 2 ISM waarin energie van radiofrequentie internationaal wordt gegenereerd en in de vorm van elektromagnetische uitstraling gebruikt voor materialenbehandeling. Deze oven heeft een Klasse B-markering en is geschikt voor gebruik in huishoudelijke instellingen en in instellingen die direct op een stroomtoevoernetwerk met een lage voltage zijn aangesloten dat energie levert aan gebouwen die met huishoudelijke doeleinden worden gebruikt.

VERWIJDERING VAN AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Het symbool op het product, zijn toebehoren of verpakking betekent dat dit product niet als huishoudelijke afval dient te worden beschouwd. Breng dit apparaat naar een geschikt inzamelpunt voor de terugwinning van elektrische en elektronische apparatuur bij u in de buurt. In de Europese Unie en andere Europese landen zijn er afzonderlijke inzamelingssystemen voor afgedankte elektrische en elektronische producten. Door dit product correct te verwijderen, helpt u het potentiële gevaar voor de natuur en de gezondheid van de mens te voorkomen, dat anders zou kunnen ontstaan bij onjuiste afvalbehandeling van dit product. De terugwinning van materialen helpt natuurlijke bronnen te behouden. Daarom doe uw oude elektrische en elektronische apparatuur niet weg samen met uw huishoudelijke afval. Gedetailleerde informatie over de terugwinning van dit product krijgt u bij uw lokale stadsbestuur, dienst voor verwijdering van huishoudelijke afval of het verkooppunt waar u dit product hebt aangeschaft.