

Bauknecht

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

EMCHE 8138



Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации



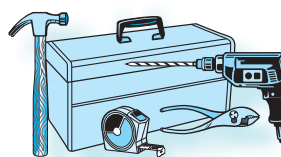
INSTALLATIE



HET APPARAAT MONTEREN



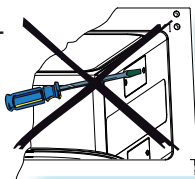
VOLG DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.



VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER OF DE SPANNING op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

VERWIJDER GEEN BESCHERMING-SPLAATJES VOOR AANZUIGOPENINGEN die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanaalen van de magnetron terecht komen.



CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.

DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

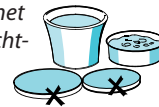
LAAT KINDEREN HET APPARAAT ALLEEN zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

VOORSICHTIG!

TIDENS GEBRUIK KUNNEN TOEGANKELIJKE DELEN VAN DE OVEN HEET worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

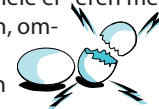
GEBRUIK UW MAGNETRON NIET voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.



CONTROLEER DE DEURAFDICHTINGEN en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.





BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUD-
ELIJK GEBRUIK!**

**GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT zonder voed-
sel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het appa-
raat beschadigd raken.**

PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN als u deze wilt
testen. Het water absorbeert de microgolfen-
ergie en de oven raakt niet beschadigd.

GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS van pa-
pieren of plastic zakken voordat u de
zakken in de oven plaatst.



FRITUREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om te frituren, om-
dat u de temperatuur van de olie niet
kunt regelen.



GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN om u
niet aan de schalen, pannen of hete ovendel-
en te branden.

VLOEISTOFFEN

BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER. De vloeistof
kan boven het kookpunt wor-
den oververhit zonder dat de
vloeistof begint te borrelen.

Als gevolg hiervan kan de hete
vloeistof plotseling overkoken.
Om dit te voorkomen, kunt u het beste als vol-
gt te werk gaan:



1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepletje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

VOORZICHTIG

RAADPLEEG ALTIJD een magnetronkookboek voor
informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend
voedsel bereidt of opwarmt.

WANNEER U BABYVOEDING in een zuigfles
of potje in de magnetron ver-
warmt, moet u het voedsel al-
tijd doorroeren en de temperat-
uur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u
ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld
en dat brandwonden worden voorkomen.



**Let erop dat u de ring en de speen vóór het
opwarmen verwijdert!**



ACCESSOIRES



ALGEMEEN

ER ZIJN VERSCHILLENDE accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

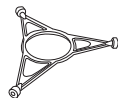
ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

CONTROLEER ALTIJD of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLATEAUDRAGER

GEBRUIK ALTIJD DE PLATEAUDRAGER als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

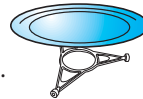
☞ Plaats de plateaudrager in de oven.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

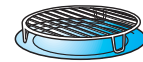
GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



ROOSTER

GEBRUIK HET ROOSTER wanneer u voedsel bereidt en bakt met de functies Hete lucht en Grill.



CRISPHANDGREEP

GEBRUIK DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

LEG HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT.

Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

ZET GEEN KEUKENGEREI op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

DE CRISPPLAAT kan voorverwarmd worden voor gebruik (max. 3 min). Gebruik altijd de crispplaatsfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.



STARTBEVEILIGING / TOETSENVERGRENDING



DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT ÉÉN MINUUT NADAT de oven teruggekeerd is in "standby" geactiveerd. (De oven is in de "standby"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "DOOR".

DOOR



GAARHEID (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



GAARHEID IS BESCHIKBAAR bij de meeste automatische functies. U heeft de mogelijkheid om het eindresultaat persoonlijk aan te passen via de functie Gaarheid instellen. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

WANNEER U een van deze functies gebruikt, kiest de oven de standaardinstelling. Deze instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als het door u opgewarmde voedsel echter te heet was om meteen te eten, kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt.

GAARHEID	
NIVEAU	EFFECT
HIGH +2	GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERATUUR
HIGH +1	GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERATUUR
MED 0	GEEFT DE STANDAARDINSTELLING
LOW -1	GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERATUUR
LOW -2	GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERATUUR

OPMERKING:

DE GAARHEID kan alleen worden ingesteld of gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de oven gestart is.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

MID⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW-⁻²
AUTO

U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDSNIVEAU te kiezen met de +/- toetsen, meteen nadat u op de starttoets hebt gedrukt.



ROEREN OF VOEDSEL OMDRAAIEN

(ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



BIJ SOMMIGE AUTOMATISCHE FUNCTIES kan de oven stoppen (afhankelijk van het gekozen programma en de voedselcategorie) en kunnen de verzoeken "STIR FOOD" (voedsel omroeren) of "TURN FOOD" (voedsel omdraaien) verschijnen.

OPMERKING: DE OVEN GAAT AUTOMATISCH VERDER NA 1 MIN. als het voedsel niet is omgedraaid / doorgeroerd. In dit geval zal het verwarmen langer duren.

VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

- 🌀 Open de deur.
- 🌀 Roer of draai het voedsel om.
- 🌀 Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.



VOEDSELCATEGORIEËN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



WANNEER U DE AUTOMATISCHE FUNCTIES GEBRUIKT moet de oven weten om welke voedselcategorïe het gaat om de juiste resultaten te bereiken. Wanneer u een voedselcategorïe selecteert met de +/- toetsen, verschijnt het woord FOOD en een cijfer van de voedselcategorïe.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g -

DE VOEDSELCATEGORIEËN staan in de tabellen bij elke automatische functie.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" volgen.



AFKOELEN



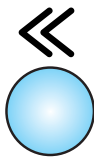
ALS EEN FUNCTIE VOLTOOID IS, kan de oven een afkoelprocedure uitvoeren. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

ALS DE TEMPERatuur HOGER DAN 50°C IS, dan worden het woord "HOT" en de huidige temperatuur van de oven weergegeven. Let erop dat u de oven niet aanraakt wanneer u het gerecht eruithaalt. Gebruik ovenwanten.

ALS DE TEMPERatuur LAGER DAN 50°C IS,

wordt de 24-uursklok weergegeven. **Druk op de TERUG-TOETS** om tijdelijk de 24-uursklok te zien als "HOT" wordt weergegeven.

DE AFKOEELPROCEDURE kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen.





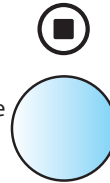
INSTELLINGEN VERANDEREN



- 1 DRUK OP DE TOETS HANDMATIG** tot "Setting" wordt weergegeven.
- 2 GEBRUIK DE +/- TOETSEN** om één van de volgende instellingen te kiezen om aan te passen.

- 🔊 Clock (Klok)
- 🔊 Sound (Geluid)
- 🌿 ECO
- ☀️ Brightness (Helderheid)

- 3 DRUK OP DE STOPTOETS** om de instellingsfunctie te verlaten en alle veranderingen op te slaan als u klaar bent.



KLOKINSTELLING

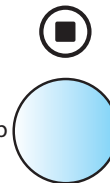


- 1 DRUK OP DE OK-TOETS.** (De linkercijfers (uren) knipperen).
- 2 DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de uren in te stellen.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS.** (De twee rechtercijfers (minuten) knipperen).
- 4 DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de minuten in te stellen.
- 5 DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw verandering te bevestigen.

LAAT DE DEUR OPEN TERWIJL U DE KLOK INSTELT. Dit geeft u 5 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.

DE KLOK IS INGESTELD EN IN WERKING.

ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WILT VERWIJDEREN als deze eenmaal is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de stop-toets terwijl de cijfers knipperen.







INSTELLINGEN VERANDEREN



GELUIDSINSTELLING



- 1 **DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de zoemer IN of UIT te schakelen. 
- 3 **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw verandering te bevestigen. 



ECO



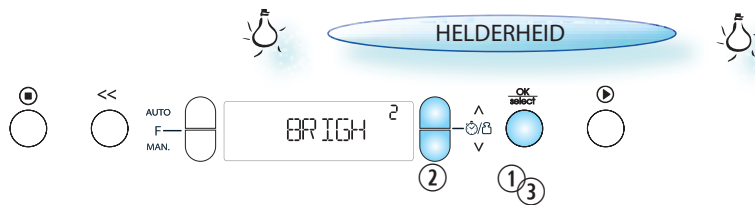
- 1 **DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de ECO-instelling IN of UIT te schakelen.
- 3 **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw verandering te bevestigen.

ALS ECO INGESHAKELD IS, dan wordt het display na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw ingeschakeld als u op een toets drukt of de deur opendoet. Op het eind van de bereiding wordt de ovenlamp na 30 seconden uitgeschakeld.

ALS OFF IS INGESTELD, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar. Op het eind van de bereiding wordt de ovenlamp na 3 minuten uitgeschakeld.



INSTELLINGEN VERANDEREN



- 1 **DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
- 3 **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.



KOOKWEKKER



GEbruik DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

- 1 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de gewenste tijd in te stellen.
- 2 **DRUK OP DE OK-TOETS.**

WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS hoort u een geluidssignaal.
ALS U OP DE STOPTOETS DRUKT voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze teruggezet op nul.

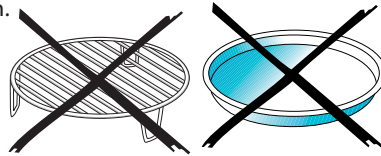


BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



GEbruik DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE TOETS HANDMATIG** tot u de magnetronfunctie heeft gevonden.
- 2 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE STARTTOETS.**



ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de kooktijd ook verlengen of verkorten door de +/- toetsen in te drukken.

Door op << BUTTON te drukken kunt u terugkeren naar waar u de bereidingstijd en het vermogen kunt veranderen. Beide kunnen worden veranderd met de +/- toetsen tijdens het koken.



VERMOGEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
1000 W	VERWARMEN VAN DRANKEN , water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
800 W	BEREIDEN VAN GROENTEN , vlees etc.
650 W	BEREIDEN VAN vis .
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN VAN eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS , smelten van boter en chocolade.
160 W	ONTDOOIEN . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	IJS ZACHT laten worden
0 W	ALLEEN BIJ GEBRUIK van de kookwekker.

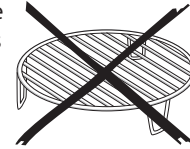


JET START



1 **GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte, zoals heldere soepen, koffie of thee.

- 1** **Druk op de starttoets om automatisch te starten** op vol vermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden.



U KUNT DE KOOKTIJD OOK VERLENGEN OF VERKORTEN DOOR DE +/- TOETSEN in te drukken nadat de functie is gestart.



CRISP



3 **Met DEZE FUNCTIE** kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

- 1** **Druk meerdere malen op de toets HANDMATIG** tot u de crispfunctie heeft gevonden.
2 **Druk op de +/- toetsen** om de bereidingstijd in te stellen.
3 **Druk op de starttoets.**

DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

VERZEKER u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

DE OVEN EN DE CRISPPLAAT worden heet wanneer u deze functie gebruikt.

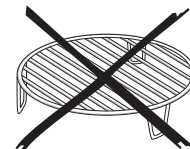
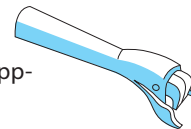
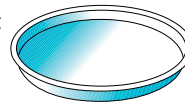
PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.

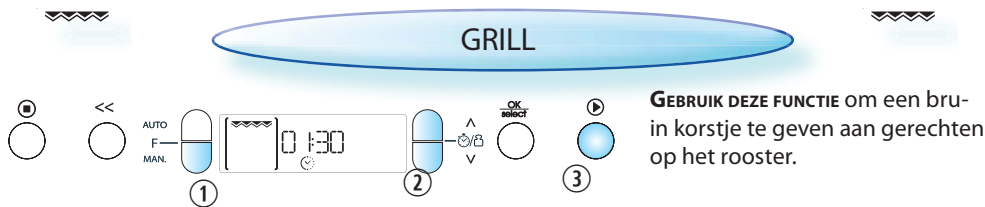
LET EROP DAT U DE PLAAT onder het grillelement niet aanraakt.

GEbruik OVENHANDSCHOENEN

of de bijgeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.

GEbruik ALLEEN DE bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





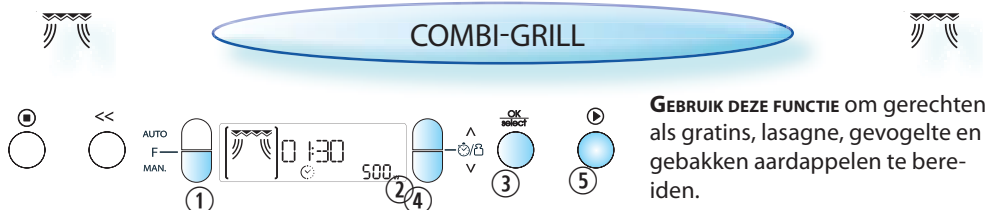
GEbruik DEZE FUNCTIE om een bruin korstje te geven aan gerechten op het rooster.

- 1 **Druk meerdere malen op de toets HANDMATIG** tot u de grillfunctie heeft gevonden.
- 2 **Druk op de +/- TOETSEN** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de STARTTOETS.**

PLAAT HET VOEDSEL op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.

CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittestendig is en geschikt voor de oven.

GEbruik GEEN PLASTIC KOOKGEREI bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.



GEbruik DEZE FUNCTIE om gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

- 1 **Druk meerdere malen op de toets HANDMATIG** tot u de Combi-grillfunctie heeft gevonden.
- 2 **Druk op de +/- TOETSEN** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 **Druk op de OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **Druk op de +/- TOETSEN** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de STARTTOETS.**

BIJ GEbruik VAN DE GRILL is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.

COMBI-GRILL	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEbruIK:
650 W	BEREIDEN VAN groenten en gegratineerde gerechten
350 - 500 W	BEREIDEN VAN gevogelte en lasagne
160 - 350 W	BEREIDEN VAN vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	BEREIDEN VAN vlees
90 W	GRATINEREN VAN fruit
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding



SNEL VERWARMEN

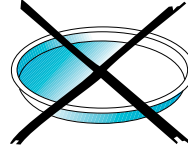
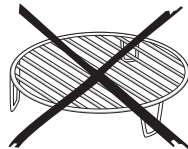


GEbruik DEZE FUNCTIE om de lege oven voor te verwarmen. **VOORVERWARMEN** moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven, net als bij een gewone oven.

- 1 **Druk MEERDERE MALEN OP DE TOETS HANDMATIG** tot u de functie Snel verwarmen heeft gevonden. (De standaardtemperatuur wordt weergegeven).
- 2 **Druk OP DE +/- TOETSEN** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.** De huidige oventemperatuur wordt weergegeven tijdens het snelverwarmingsproces.

ZET GEEN VOEDSEL in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Als het verwarmingsproces is gestart, kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de +/- toetsen in te drukken.

ALS DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT, behoudt de oven de ingestelde temperatuur gedurende 10 minuten voordat hij wordt uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Hete Lucht-functie kiest om met de bereiding te beginnen.





HETELUCHT



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bereiden van meringues, koekjes, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

- 1** DRUK MEERDERE MALEN OP DE TOETS **HANDMATIG** tot u de Heteluchtfunctie heeft gevonden. (De standaardtemperatuur wordt weergegeven).
- 2** DRUK OP DE +/- TOETSEN om de temperatuur in te stellen.
- 3** DRUK OP DE **OK**-TOETS om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4** DRUK OP DE +/- TOETSEN om de bereidingstijd in te stellen.
- 3** DRUK OP DE STARTTOETS.

GEbruik ALTIJD HET ROOSTER om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

GEbruik DE CRISPPLAAT voor het bakken van kleine dingen zoals koekjes of broodjes.

ALS HET VERWARMINGSPROCES is gestart, kan de bereidingstijd eenvoudig worden aangepast door de +/- toetsen in te drukken. Gebruik de terug-knop om terug te keren tot waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.

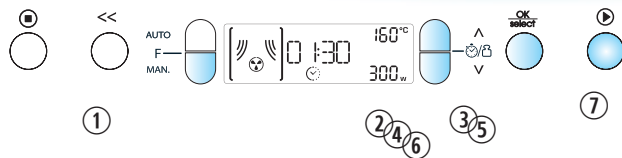


VOEDSEL	ACCESSOIRES	OVENTEMP °C	BEREIDINGSTIJD
ROSBIEF, MEDIUM (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 - 180 °C	40 - 60 MIN.
GEROOSTERD VARKENSVLEES (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 - 190 °C	70 - 80 MIN.
HELE KIP (1,0 - 1,2 kg)	SCHAAL op rooster	210 - 220 °C	50 - 60 MIN.
MOSCOVISCH GEBAK (zwaar)	CAKEVORM op rooster	160 - 170 °C	50 - 60 MIN.
MOSCOVISCH GEBAK (licht)	CAKEVORM op rooster	170 - 180 °C	30 - 40 MIN.
KOEKJES	CRISPPLAAT op rooster	170 - 190 °C, VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN.
BROOD	BAKVORM op rooster	200 - 210 °C, VOORVERWARMDE OVEN	30 - 35 MIN.
BROODJES	CRISPPLAAT op rooster	225 °C, VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN.
MERINGUES	CRISPPLAAT op rooster	100 - 125 °C, VOORVERWARMDE OVEN	40 - 50 MIN.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" volgen.



HETE LUCHT COMBI



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.

- 1 **Druk MEERDERE MALEN OP DE TOETS HANDMATIG** tot u de Hetelucht Combi-functie heeft gevonden. (De standaardtemperatuur en het magnetronvermogen worden weergegeven).
- 2 **Druk OP DE +/- TOETSEN** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **Druk OP DE +/- TOETSEN** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5 **Druk OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6 **Druk OP DE +/- TOETSEN** om de bereidingstijd in te stellen.
- 7 **Druk OP DE STARTTOETS.**

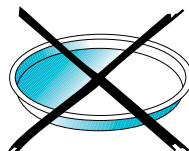
GEbruik ALTIJD HET ROOSTER om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

ALS HET VERWARMINGSproces is gestart, kan de bereidingstijd eenvoudig worden aangepast door de +/- toetsen in te drukken. Gebruik de terug-knop om terug te keren tot waar u het vermogen of de eindtemperatuur kunt veranderen.

HET MAX. MOGELIJKE vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van de heteluchtfunctie is begrensd door een fabrieksinstelling.



HETE LUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN VAN gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	BEREIDEN VAN geroosterd vlees
90 W	BEREIDEN van brood en cake
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding





HANDMATIG ONTDOOIE



VOLG DE WERKWIJZE voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

BEVROREN VOEDSEL IN PLASTIC ZAKJES, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

DE VORM VAN DE VERPAKKING IS van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

HAAL STUKKEN UIT ELKAAR wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

SCHEID VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpotten en vleugeltjes).

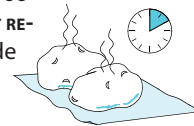


DRAAI GROTE STUKKEN halverwege het ontdooien om.

GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEES- SAUZEN ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

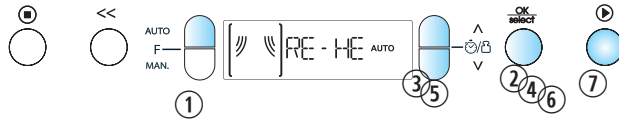
WANNEER U ONTDOOIT is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOO- IEN EVEN LAAT STAAN wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.





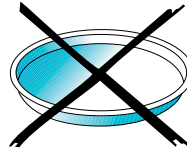
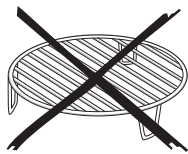
AUTO-VERWARMEN



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

PLAATS HET VOEDSEL op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

- 1 Druk meerdere malen op de AUTO-toets** tot u de functie Auto-verwarmen heeft gevonden.
- 2 Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 Druk op de +/- toetsen** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
- 4 Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 Druk op de +/- toetsen** om het gewicht in te stellen.
- 6 Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 7 Druk op de starttoets.**

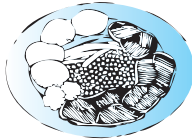




AUTO-VERWARMEN

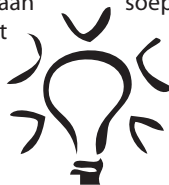


WANNEER U EEN MAALTIJD IN DE KOELKAST BEWAART of op een bord om te worden verwarmd, leg dan



het **dikkere voedsel** aan de buitenkant en het **dunnere** in het midden.

GEbruik ALTijd HET BIJGELEVERDE DEKSEL bij deze functie (alleen voor het verwarmen van soepen is dit deksel niet nodig)!

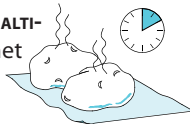


ALS HET VOEDSEL ZODANIG VERPAKT IS dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

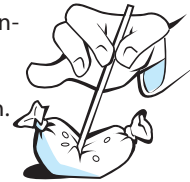
LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze overlappen.






DIKKERE PLAKKEN, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1-2 MINUTEN NAGAARTIJD ZORGT ALTIJD VOOR EEN BETER resultaat, met name bij bevroren voedsel.



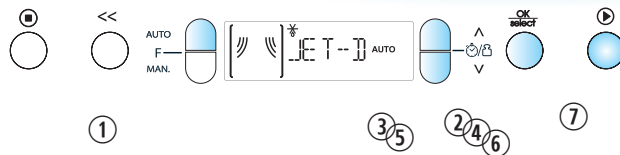
PLASTIC FOLIE moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



VOEDSEL	TIPS
 1 MAALTIJD OP BORD (250 g - 500 g)	BEREID HET VOEDSEL overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
 2 SOEP (200 g - 800 g)	ONAFGEDEKT OPWARMEN in afzonderlijke kommen of in één grote kom.
 3 BEVROREN PORTIE (250 g - 500 g)	VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING m.b.t. ventilatie, inprikken enz.
 4 DRANKEN (0,1 - 0,5 l)	ONAFGEDEKT OPWARMEN en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
 5 DIEPVRIESLASAGNE (250 g - 500 g)	PLAATS HET GERECHT in een oven- en magnetronbestendige schaal.

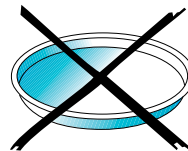
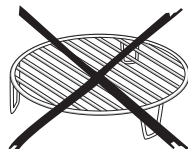
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" volgen.


JET DEFROST

7 **GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.
 JET Defrost mag alleen gebruikt worden als het netto gewicht tussen de 100 g- 2,5 kg ligt.
PLAATS HET VOEDSEL altijd op het glazen draaiplateau.

- 1** **DRUK MEERDERE MALEN OP DE AUTO-TOETS** tot u de functie Jet Defrost heeft gevonden.
- 2** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3** **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
- 4** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5** **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om het gewicht in te stellen.
- 6** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.
- 7** **DRUK OP DE STARTTOETS.**





JET DEFROST



GEWICHT:

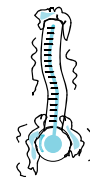
VOOR DEZE FUNCTIE MOET het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent daarna automatisch de benodigde tijd om het ontdooi-/bereidingsproces te voltooien.



ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.

BEVROREN VOEDSEL:

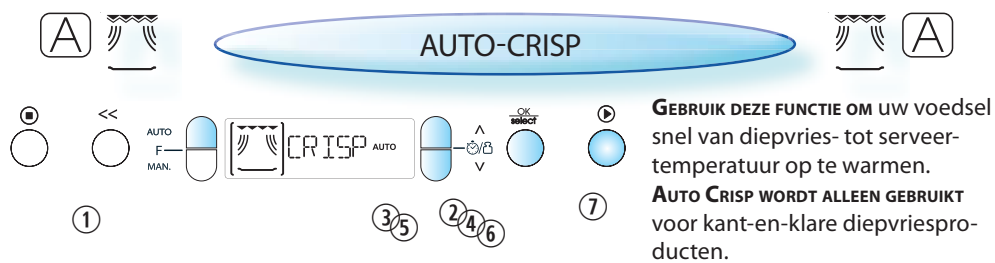
ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE TEMPERATUUR HEEFT dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.



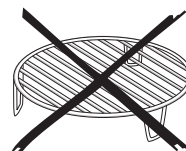
ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE TEMPERATUUR HEEFT dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

	VOEDSEL	TIPS
	1 VLEES (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.
	2 GEVOGELTE (100 g - 2,5 kg)	Hele kip, in stukken of filets. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.
	3 VIS (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.
	4 GROENTEN (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwtten, broccoli enz. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.
	5 BROOD (100 g - 1,0 kg)	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.

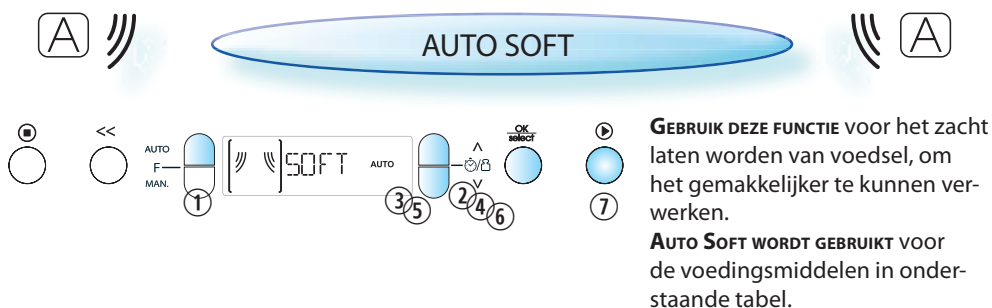
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.



- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE AUTO-TOETS** tot u de Auto Crisp-functie heeft gevonden.
- 2 **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
- 4 **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 **DRUK OP DE +/- TOETSEN** om het gewicht in te stellen.
- 6 **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.
- 7 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

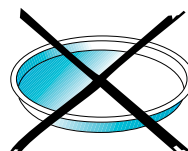
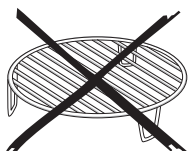


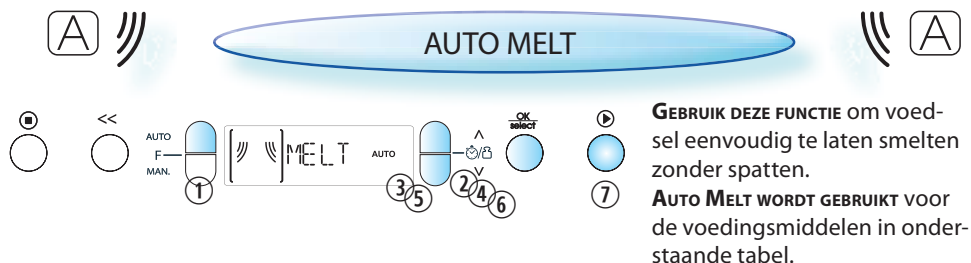
	VOEDSEL	TIPS
	1 Frites (200 g - 500 g)	VERDEEL DE FRITES gelijkmatig over de crispplaat. Indien gewenst, bestrooien met zout. ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	2 PIZZA , dunne bodem (200 g - 600 g)	VOOR PIZZA's met een dunne bodem.
	3 PANPIZZA (300 g - 800 g)	VOOR PIZZA's met een dikke bodem.
	4 KIPPENVLEUGELS (200 g - 500 g)	VOOR KIPNUGGETS bestrijkt u de crispplaat met olie en stelt u de gaarheid in op Lo 2. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.
	5 QUICHE (200 g - 500 g)	VOOR QUICHES en hartige taarten.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden		





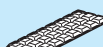
- 1 **Druk meerdere malen op de AUTO-toets** tot u de Auto Soft-functie heeft gevonden.
- 2 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 **Druk op de +/- toetsen** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 **Druk op de +/- toetsen** om het gewicht in te stellen.
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 7 **Druk op de starttoets.**

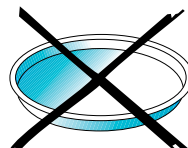
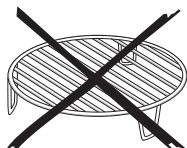
	VOEDSEL	TIPS
	1 BOTER (50 g - 100 g)	DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft. ROER HET ook na het zachtworden.
	2 MARGARINE (50 g - 100 g)	DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft. ROER HET na het zachtworden.
	3 IJs (0,5 l - 1,0 l)	DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft. SERVEER HET SNEL voordat het verder smelt.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden		

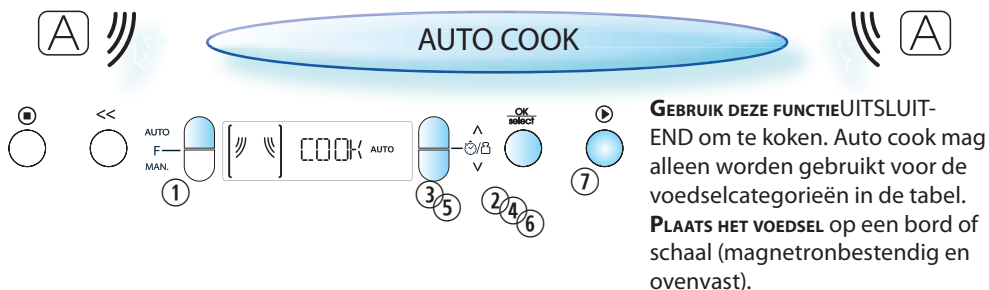




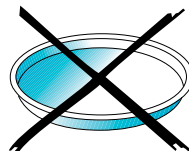
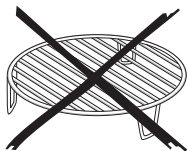
- 1 **Druk meerdere malen op de AUTO-toets** tot u de functie Auto-smelten heeft gevonden.
- 2 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 **Druk op de +/- toetsen** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 **Druk op de +/- toetsen** om het gewicht in te stellen.
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 7 **Druk op de starttoets.**

VOEDSEL	TIPS
 1 BOTER (50 g - 200 g)	ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER OOK na het smelten.
 2 MARGARINE (50 g - 200 g)	ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER OOK na het smelten.
 3 CHOCOLADE (50 g - 200 g)	BREEK de chocolade in kleinere stukjes. ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER OOK na het smelten. LET OP: bij chocolade met een hoog cacao-gehalte is Gaarheidsniveau high (+2) nodig
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden	





- 1** Druk meerdere malen op de **AUTO**-toets tot u de functie Auto cook heeft gevonden.
- 2** Druk op de **OK**-toets om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3** Druk op de **+/-** toetsen om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
- 4** Druk op de **OK**-toets om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5** Druk op de **+/-** toetsen om het gewicht in te stellen.
- 6** Druk op de **OK**-toets om uw selectie te bevestigen.
- 7** Druk op de **START**toets.





AUTO COOK








GROENTEN UIT BLIK: Maak het blik altijd open en giet de inhoud in een magnetronbestendige schaal. Verwarm de groenten nooit in het blik zelf.

Kook verse en ingevroren groenten of groente uit blik altijd afgedekt.



PLASTIC FOLIE moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



AANBEVOLEN GEWICHT		
	1 GEBAKKEN AARDAPPELEN (200 g - 1 kg)	PRİK DE AARDAPPELEN IN en doe ze in een ovenvaste en magnetronbestendige schaal. Draai de aardappelen om wanneer de oven een pieptoon geeft. Houd er rekening mee dat de oven, de schaal en het voedsel heet zijn. DRAAI HET VOEDSEL als de oven dit aangeeft.
	2 VERSE GROENTEN (200 g - 800 g)	SNIJ DE GROENTE in stukken van gelijke grootte. Voeg 2 tot 4 eetlepels water toe en dek de groente af. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft. ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	3 DIEPVRIESGROENTEN (200 g - 800 g)	MET DEKSEL BEREIDEN. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft. ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	4 GROENTEN UIT BLIK (200 g - 600 g)	BEREIDEN IN EEN MAGNETRONBESTENDIGE SCHAAL met deksel.
	5 POPCORN (100 g)	BEREID SLECHTS ÉÉN ZAK per keer. Wanneer u meer popcorn nodig hebt, bereidt u de zakken één voor één.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden

ONDERHOUD EN REINIGING

NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN de enige vorm van onderhoud die nodig is.

ALS DE OVEN niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES, SCHUURMIDDELEN, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Spreek het schoonmaakmiddel op de tissue. **SPRAY NIET direct op de oven.**



VERWIJDER REGELMATIG, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.



DEZE OVEN IS ONTWERPEN om met draaiplateau te worden gebruikt.

GEBRUIK DE MAGNETRON NIET wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

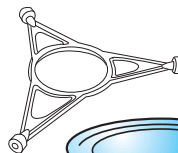
GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN wanneer u de magnetron schoonmaakt.

U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

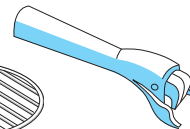
PLATEAUDRAGER.



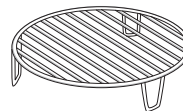
GLAZEN DRAAIPLATEAU.



CRISPHANDGREEP.

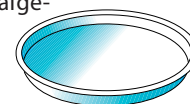


ROOSTER.



ZORGVULDIGE REINIGING:

DE CRISPLAAT moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.



LAAT DE CRISPLAAT ALTIJD afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

DOMPEL DE CRISPLAAT NIET onder in water en spoel de crisplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.

GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SPONSJES. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- ❏ Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- ❏ De stekker goed in het stopcontact zit.
- ❏ De deur goed gesloten is.
- ❏ De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- ❏ De oven voldoende ventilatie heeft.
- ❏ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ❏ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo KUNT U ONNODIGE kosten besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.



ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOETEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.



GEGEVENS VOOR HET TESTEN VAN DE VERWARMINGSPRESTATIES

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	13 - 14 min.	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min.	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min.	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min.	Hete lucht 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min.	Hete lucht 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min.	Hete lucht 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min.	160 W	

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende ovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	25 - 28 min.	160 °C	Nee	Crispplaat op rooster
8.4.2	22 - 24 min.	175 °C	Ja	Crispplaat op rooster
8.5.1	33 - 35 min.	180 °C	Ja	Rooster
8.5.2	65 - 70 min.	160 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2300 W
ZEKERING	10 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	1000 W
GRILL	800 W
HETE LUCHT	1400 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	385 x 595 x 514
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	200 x 405 x 380

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in two columns of ten.

MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



AFDANKING moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

VOOR NADERE INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 4 1 5 1

