

Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing



Veiligheidsinformatie.....	34
Voordelen van microgolven.....	40
Beschrijving van de oven.....	41
Basisregelingen.....	43
Basisregelingen.....	44
Basisfuncties.....	45
Tijdens de bereiding.....	49
Ontdooien.....	51
Koken met de magnetron.....	52
Koken met de grill.....	54
Koken met de magnetron + hete lucht.....	56
Koken met de hete lucht.....	57
Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?.....	58
Reiniging en onderhoud van de oven.....	60
Wat te doen bij storingen?.....	62
Technische gegevens.....	63
Milieubescherming.....	63
Installatie-instructies.....	64
Afmetingen voor installatie.....	65

Beste klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **Küppersbusch**-product.


Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u de stoomoven aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via www.kueppersbusch.de.

Veiligheidsinformatie

 Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **Waarschuwing:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
 - boerderijen,
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
 - bed-and-breakfast accomodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd

Veiligheidsinformatie

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen..

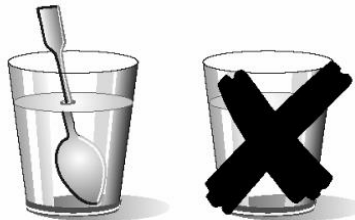
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;
 - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.

De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.

- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie"

Veiligheidsinformatie

- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen!
- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Gevaar voor kortsluiting!**



- **Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!**
- **Wanneer** vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!**
- **Om dit soort** toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

INSTALLATIE

- In het elektrische systeem moet een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen, met een contactscheiding op alle polen die zorgt voor volledige ontkoppeling bij overspanning van categorie III.

Veiligheidsinformatie

- Als voor de elektrische aansluiting een plug wordt gebruikt, dan moet die na installatie toegankelijk zijn.
- Als de elektrische verbinding wordt opgezet door een stekker en de laatste is bereikbaar na montage, dan is het niet nodig de genoemde separatie inrichting.
- Bescherming tegen elektrische schokken moet worden gewaarborgd door de elektrische installatie (aarding).
- **Waarschuwing:** De oven moet geaard zijn.

REINIGING

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen
- aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een "gevaarlijke situatie"
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

REPARATIE

- **Waarschuwing:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.

Veiligheidsinformatie

- **Waarschuwing:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

- Zet de oven niet in werking zonder het verbindingsstuk, de ring en het draaiplateau.
- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit.
GEVAAR VOOR SCHADE!
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.

Veiligheidsinformatie

- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de verwarmingselementen of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen $\frac{3}{4}$ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacteriën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsspoel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

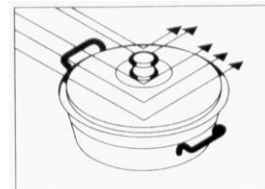
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

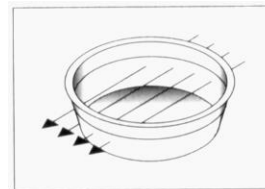
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

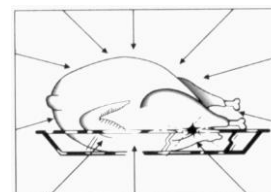
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



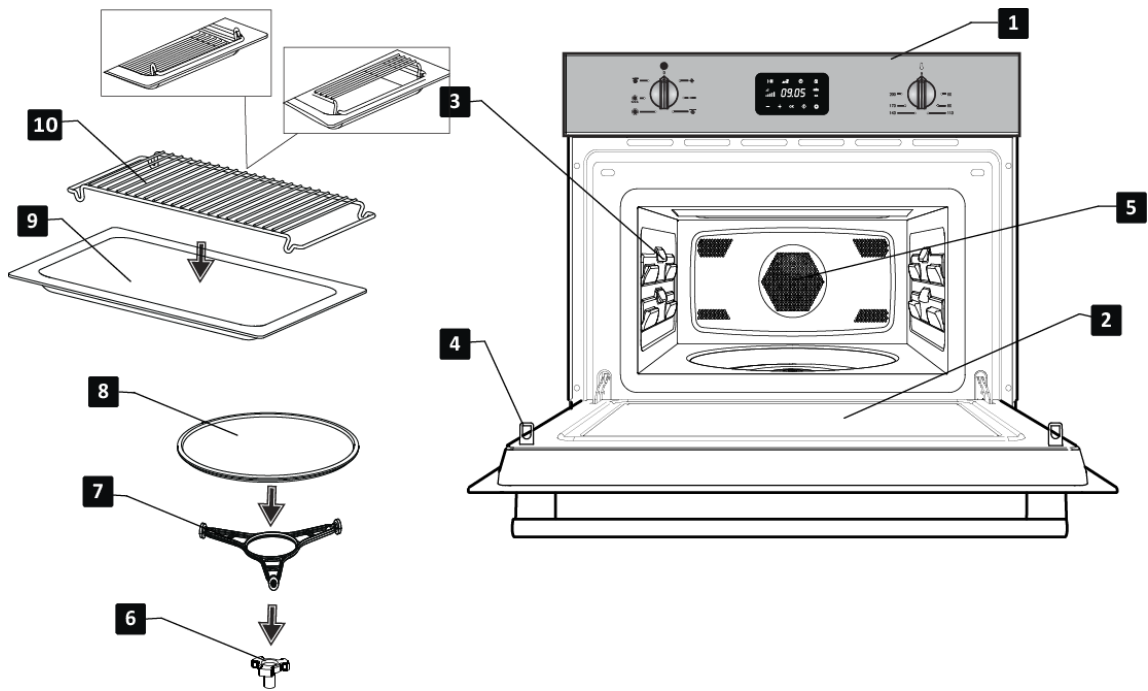
... dringen door glas en porselein...



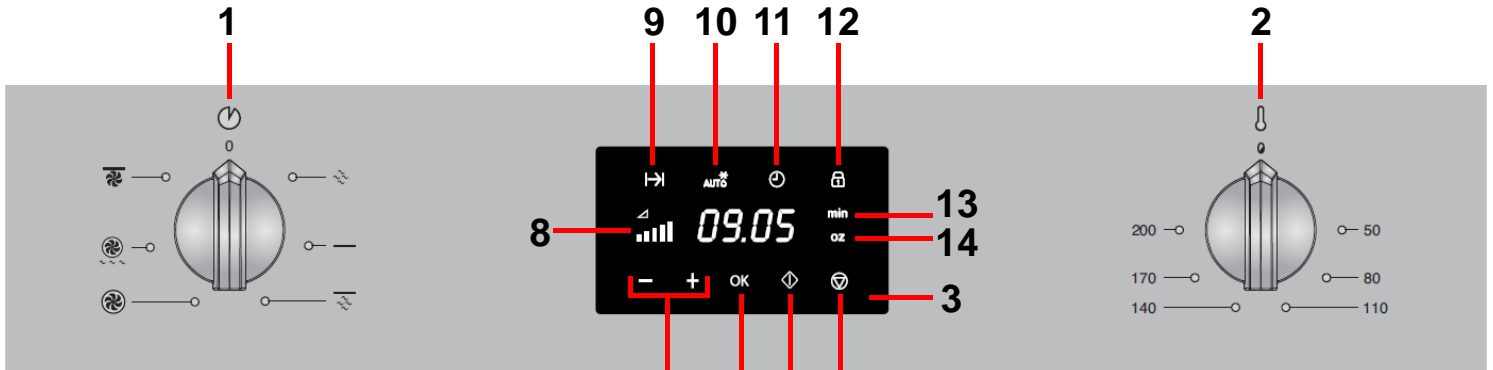
...en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven





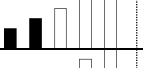




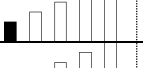













- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Bedieningspaneel | 6 Aandrijfnok van de motor |
| 2 Deurglas | 7 Plateau-drage |
| 3 Neerklapbaar grillelement | 8 Draaiplateau |
| 4 Haak | 9 Glazen plaat |
| 5 Hete lucht | 10 Rechthoekige rooster |



- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Functieschakelaar | 8. Vermogensindicator |
| 2. Thermostaat | 9. Bereidingstijdindicator |
| 3. Display | 10. Ontdooiingsindicator |
| 4. "+" en "-" toetsen | 11. Klokindicator |
| 5. OK-toets | 12. Blokkeringsindicator |
| 6. Start-toets | 13. Minuten indicator |
| 7. Stop-toets | 14. Gewichtsindicator |

Beschrijving van de oven

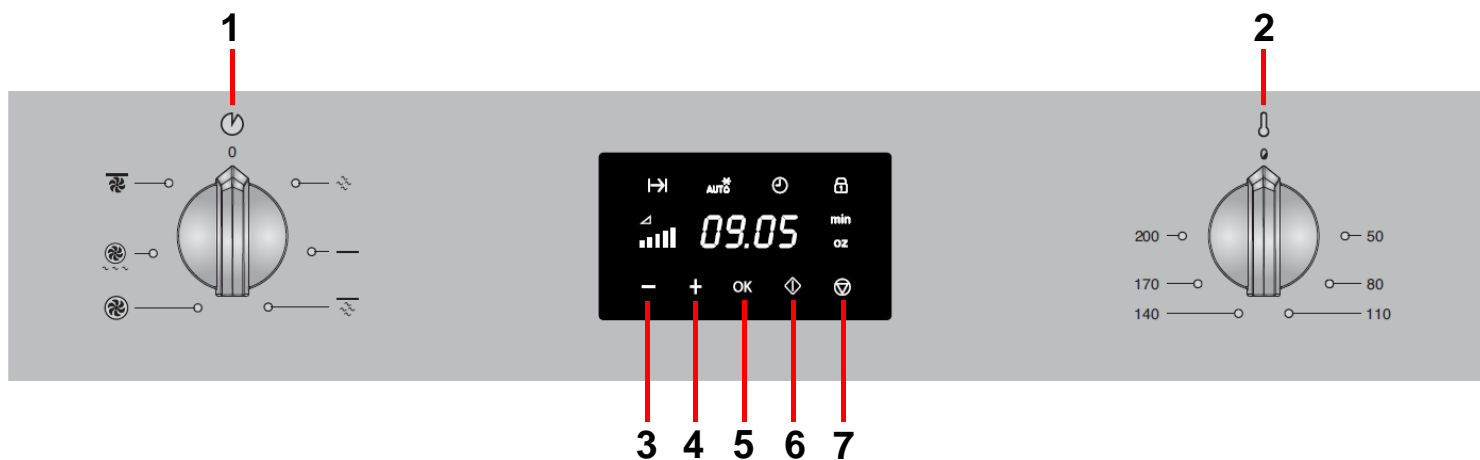
Functiebeschrijving

Funcie	Vermogens-standen Magnetron	Voedsel
	Magnetron	 200 W Langzaam ontdooien van delicate voedingsmiddelen; voedsel warm houden
		 400 W Met weinig warmte koken; rijst koken. Snel ontdooien
		 600 W Boter smelten. Babyvoedsel opwarmen
		 800 W Groenten en voedsel koken. Voorzichtig koken en opwarmen. Kleine porties voedsel opwarmen en koken. Fijn voedsel opwarmen
		 1000 W Vloeistoffen en kant-en-klare eetwaren koken en snel opwarmen
	Magnetron + Grill	 200 W Voedsel toasten
		 400 W Gevogelte en vlees grillen
		 600 W Taarten en met kaas afgewerkte gerechten koken
		 800 W Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
		 1000 W Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
	Grill	--- --- Voedsel grillen
	Magnetron + Hete lucht	 200 W Vlees braden en laten sudderen
		 400 W Gevogelte braden
		 600 W Snel braden van ander voedsel
		 800 W Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
		 1000 W Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
	Hete lucht	--- --- Braden en bakken
	Grill + Hete lucht	--- --- Gelijkmatic bruinen van voedsel

Basisregelingen

De klok instellen

Nadat de oven op het stroomnet is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knippen, wat betekent dat de klok niet meer juist staat. Stel, voordat u de oven gaat gebruiken, de klok in volgens onderstaande procedure. Begin bij stap 3.

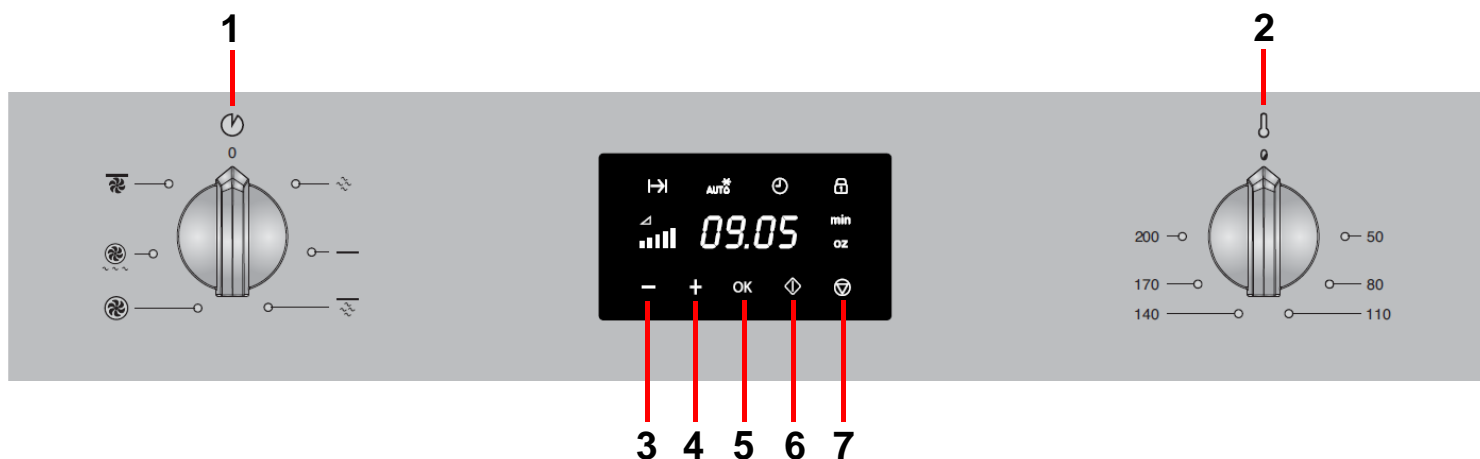


Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:

1. Druk op de “+” (4) toets totdat de **Klokindicator** begint te knippen.
2. Druk op de **OK (5) toets**.
3. Druk op de “+” (4) en “-” (3) toetsen om het uur in te stellen.
4. Druk op de **OK (5)** toets om het uur te bevestigen. De minuutaanduiding begint nu te knippen.
5. Druk op de “+” (4) en “-” (3) toetsen om de minuten in te stellen.
6. Druk ten slotte weer op de **OK-toets (5)**.

Klok tonen/verbergen

Als de klokaanduiding u hindert, kunt u deze verbergen.

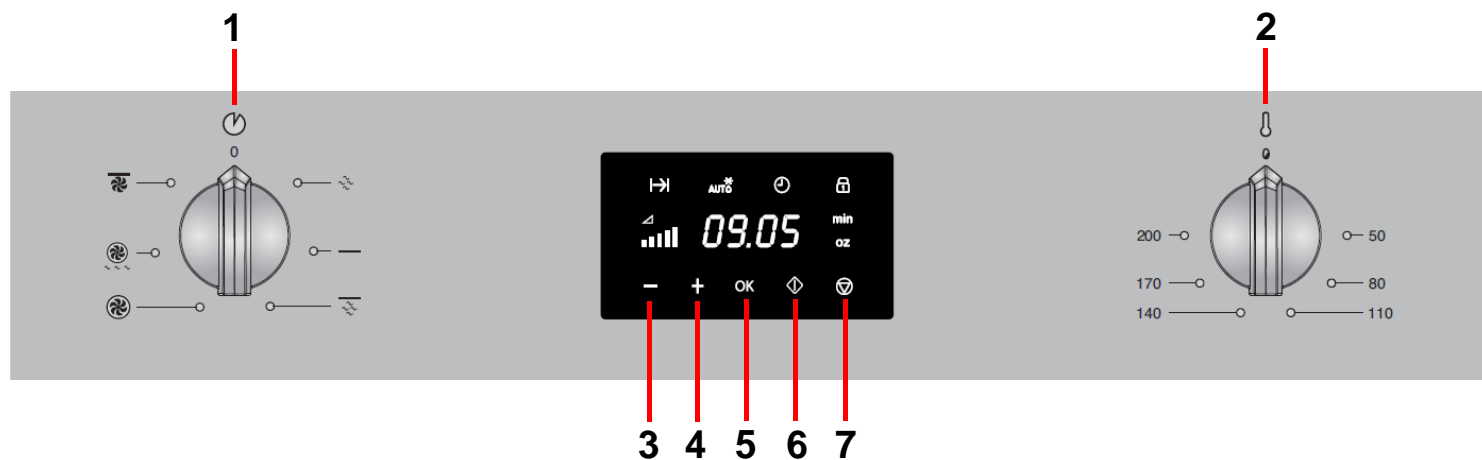


1. Druk tegelijkertijd 3 seconden lang op de “+” (4) en “-” (3). De punten die het uur van de minuten scheiden, zullen knippen, maar de rest van de klokaanduiding is verborgen.
2. Als u de klok weer wilt tonen, drukt u tegelijkertijd 3 seconden lang op “+” (4) en “-” (3).

Basisregelingen

Veiligheidsblokkering

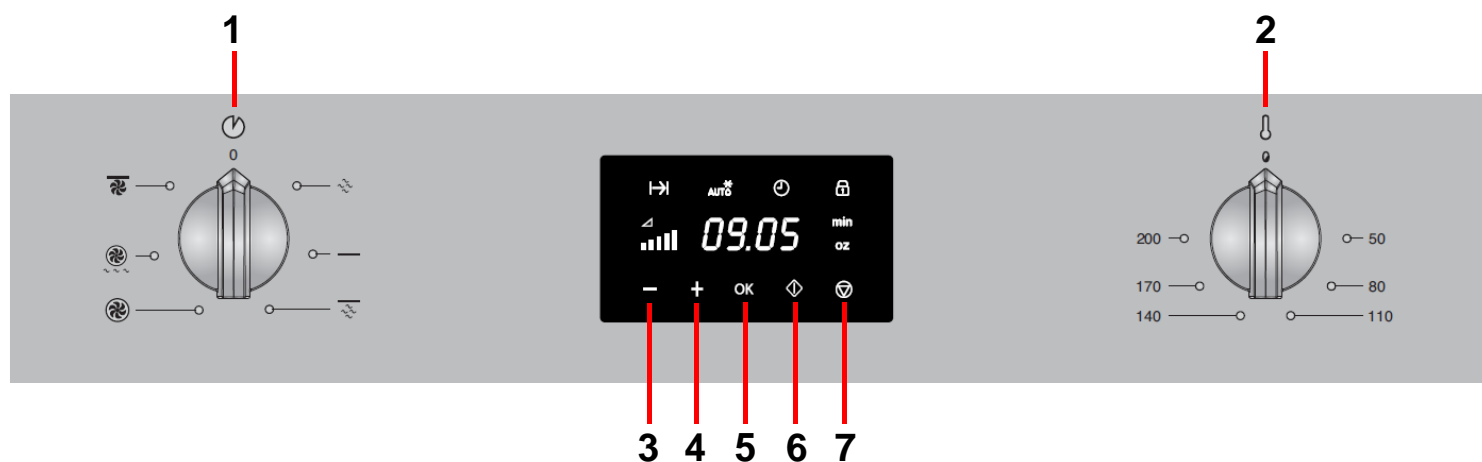
Het functioneren van de oven kan geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem zouden gebruiken).



1. Om de oven te blokkeren, drukt u 3 seconden lang op de Stop-toets **(7)**. Wanneer er op een toets gedrukt wordt, toont het display een sleutelsymbool en voert de oven geen enkele functie uit.

2. Om de oven te ontgrendelen, drukt u weer 3 seconden lang op de **Stop-toets (7)**.

Timer



1. Druk de “+” toets in tot het Timer functielampje knippert.

2. Druk de OK toets in.

3. De cijfers beginnen te knipperen. Gebruik de “+” en “-” toetsen om de gewenste tijd in te stellen.

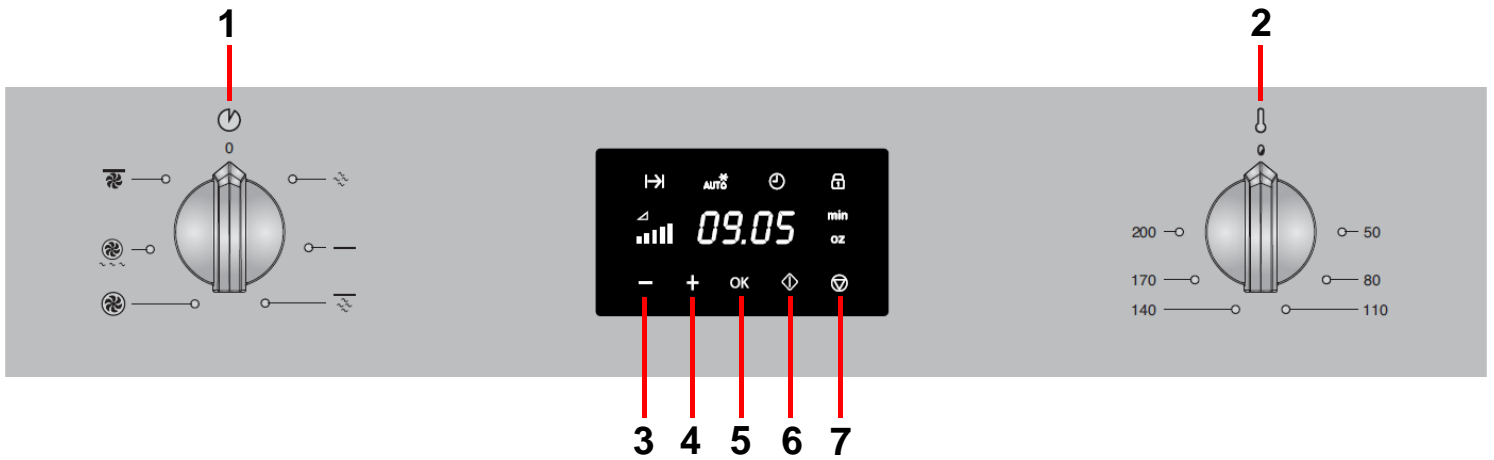
4. Druk de OK toets in. De timer zal aftellen tot nul en wanneer de ingestelde tijd is verstreken zullen er elke 30 seconden 3 signalen klinken tot de OK toets is ingedrukt.


Om de actieve timerfunctie uit te schakelen herhaalt u bovengenoemde stappen en stelt u de tijd in op nul

Basisfuncties

Magnetron

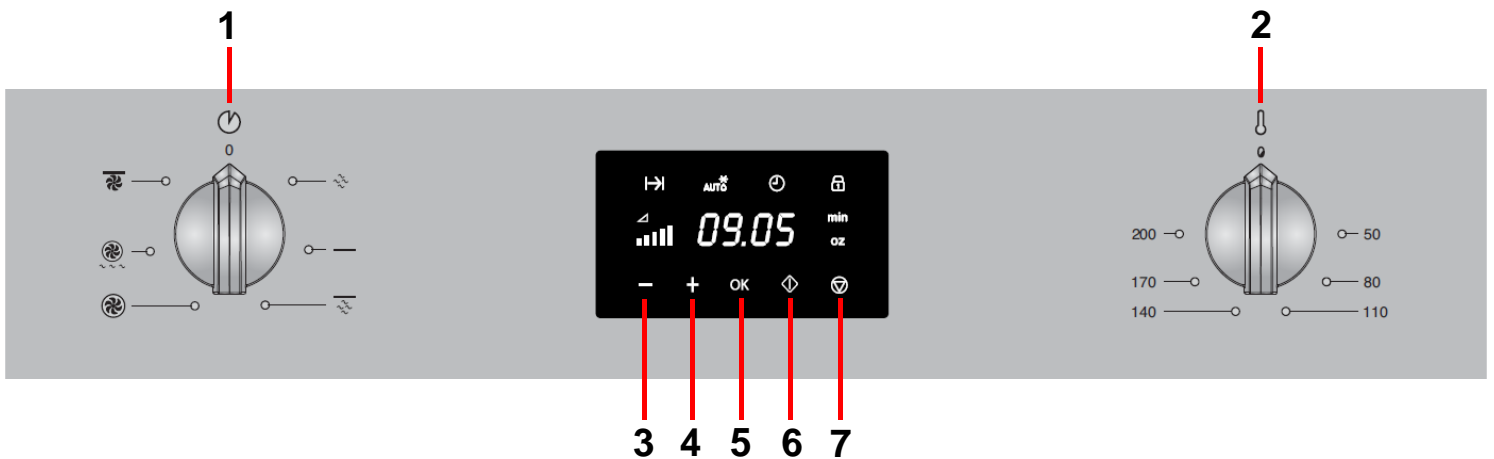
Gebruik deze functie om groente, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.




1. Draai de **Funcieschakelaar** op de magnetronstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** knippert nu.
3. Druk op de **OK-toets (5)**.
4. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen de gewenste bereidingstijd in.
5. Druk op de **OK-toets (5)**.
6. De **vermogensindicator (2)** begint te knipperen.
7. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
8. Druk op de **OK-toets (5)**.
9. Druk op de **Start-toets (6)**. De oven begint te werken.

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.

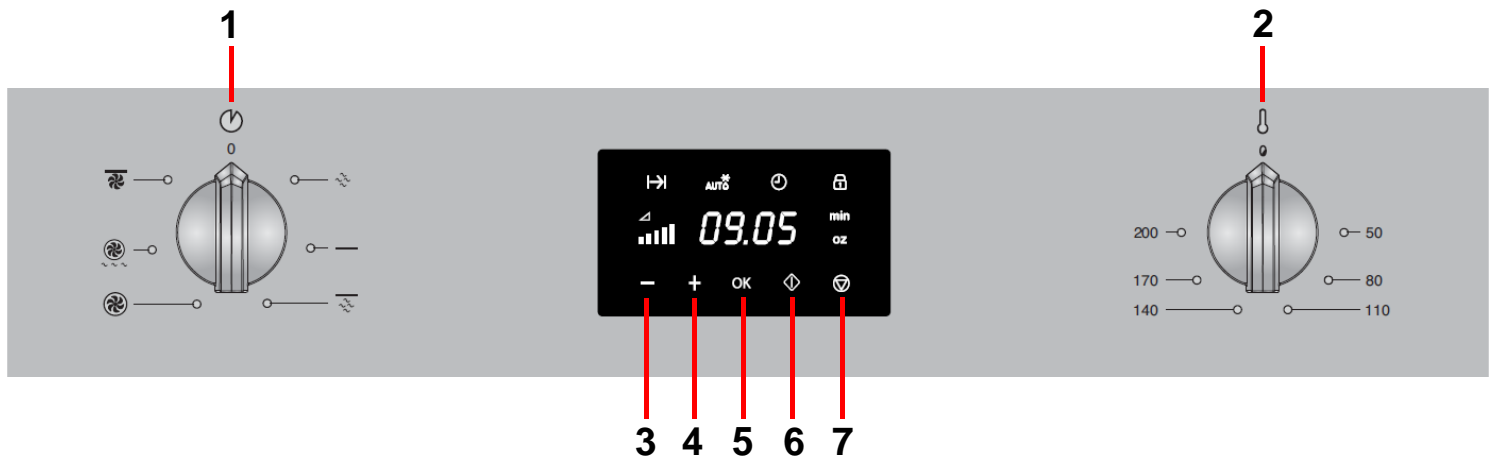



1. Draai de **Funcieschakelaar (1)** op de grillstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets (5)**.
5. Druk op de **Start-toets (6)**. De oven begint te werken.

Basisfuncties

Magnetron + Grill

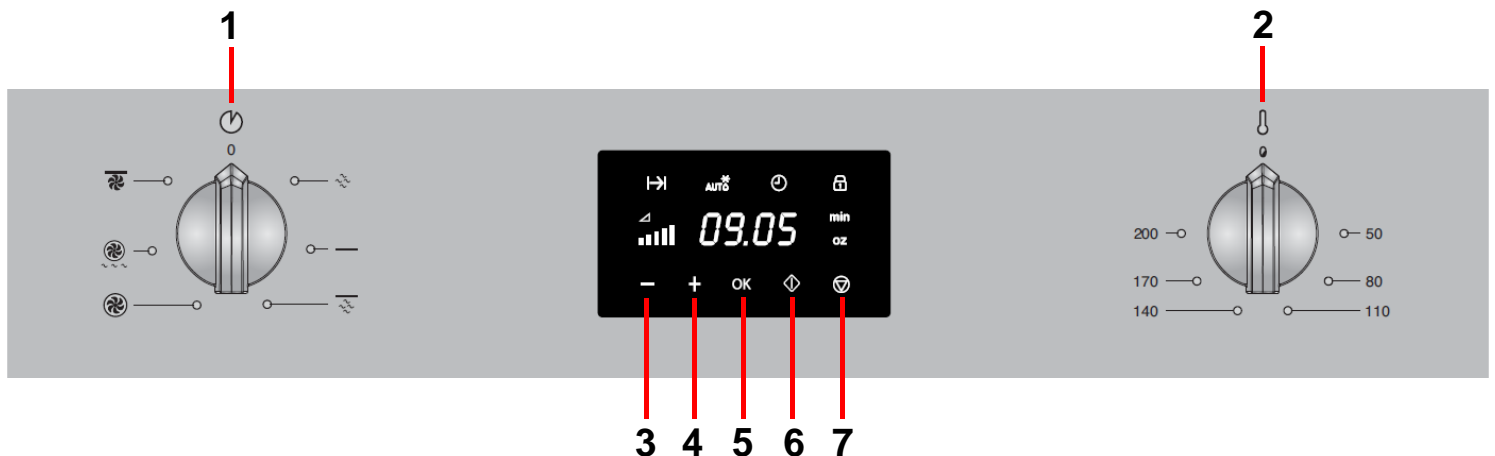
Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten te bereiden.




1. Draai de **Functieschakelaar (1)** op de magnetron/grillstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** begint te knipperen en de **vermogensindicator** staat aan. De bereidingstijd begint in het display te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3)-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets (5)**.
5. De **vermogensindicator** knippert.
6. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3)toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
7. Druk op de **OK-toets (5)**.
8. Druk op de **Start-toets (6)**. De oven begint te werken.

Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

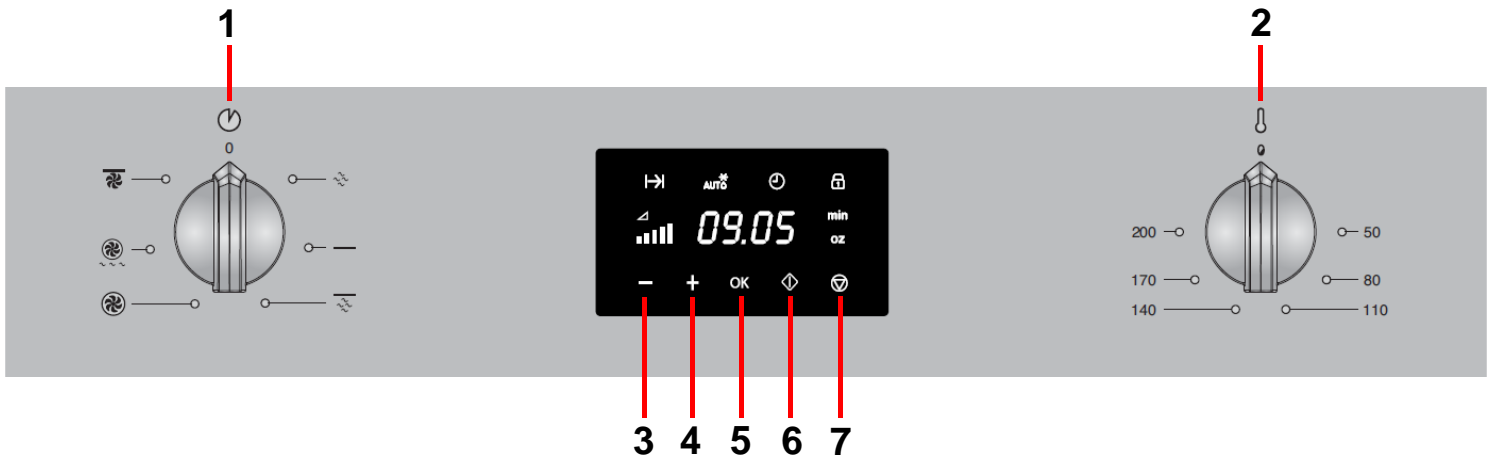



1. Draai de **Functieschakelaar (1)** op de hete-luchtstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets (5)**.
5. Selecteer met behulp van de Thermostaatknop (2) de gewenste oventemperatuur.
6. Druk op de **Start-toets (6)**. De oven begint te werken.

Basisfuncties

Magnetron + Hete lucht

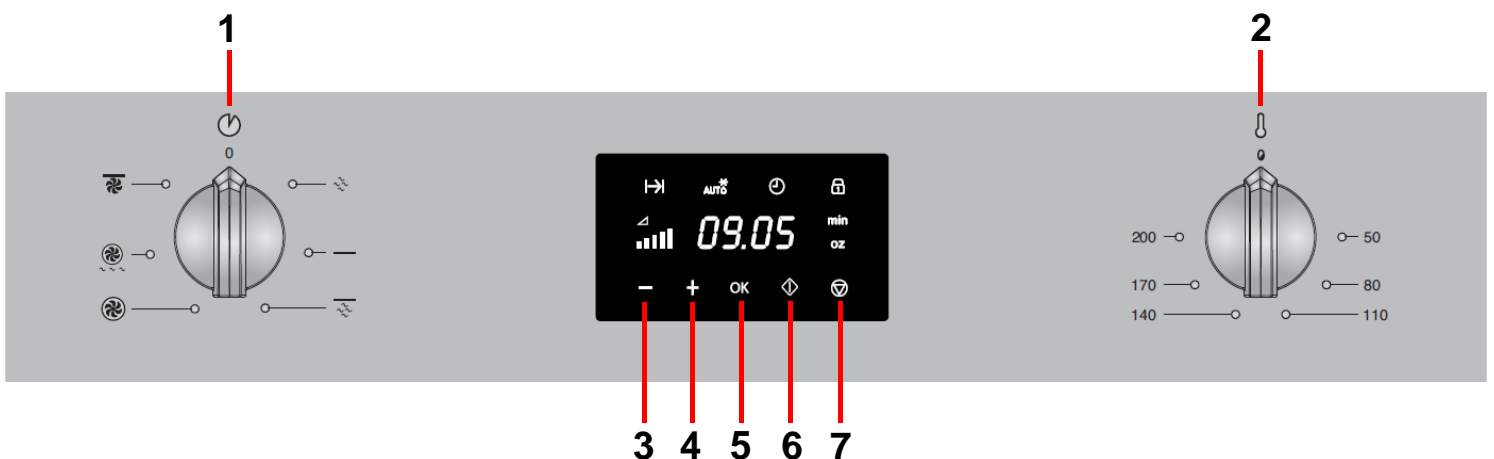
Gebruik deze functie om te koken en te braden.




1. Draai de **Functieschakelaar** (1) op de magnetron/hete-luchtstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** begint te knipperen en de **vermogensindicator** staat aan. De bereidingstijd begint in het display te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets** (5).
5. De **vermogensindicator** knippert.
6. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
7. Druk op de **OK-toets** (5).
8. Selecteer met behulp van de **Thermostaatknop** (2) de gewenste oventemperatuur.
9. Druk op de **Start-toets** (6). De oven begint te werken.

Grill + Hete lucht

Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen een bruin korstje te geven.

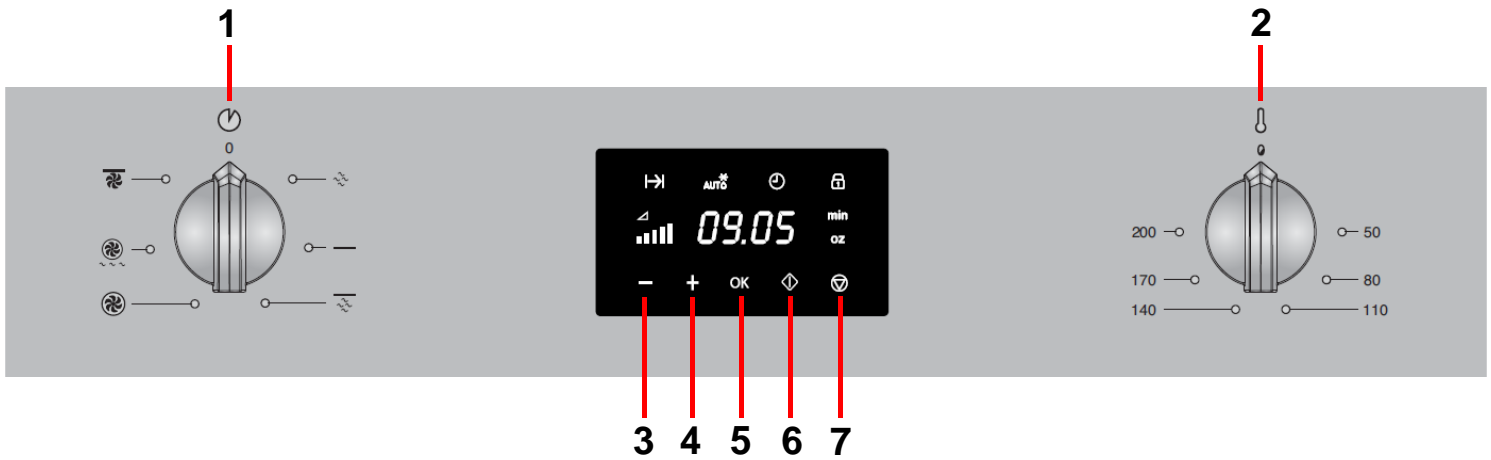



1. Draai de **Functieschakelaar** (1) op de grill/hete-luchtstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets** (5).
5. Druk op de **Start-toets** (6). De oven begint te werken.

Basisfuncties

Ontdooien per tijd (handmatig)

Gebruik deze functie om snel allerlei soorten voedsel te ontdooien.



1. Draai de **Funcieschakelaar (1)** op de magnetronstand .
2. De **Bereidingstijdindicator** knippert nu.
3. Druk op de **OK-toets (5)**.
4. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen de gewenste bereidingstijd in.
5. Druk op de **OK-toets (5)**.
6. De **vermogensindicator (2)** begint te knipperen.
7. Stel met behulp van de “+” (4) en “-” (3) toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
8. Druk op de **OK-toets (5)**.
9. Druk op de **Start-toets (6)**. De oven begint te werken.

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Start/Stop**-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- Stopt de productie van microgolven onmiddellijk.
- Wordt de grill stopgezet maar behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!
- De tijdschakelaar stopt en het **display** duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kunt dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **Start/Stop**-toets.

Instellingen wijzigen

De functie en temperatuur kunnen, wanneer de oven in werking is of wanneer het bereidingsproces onderbroken is, gewijzigd worden door de betreffende knop opnieuw in te stellen.

Ga voor het wijzigen van de vermogensstand en bereidingstijd als volgt te werk:

- Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de bereidingstijd rechtstreeks te wijzigen.
- Druk op de **OK-toets** om het vermogen te kunnen wijzigen. De **Vermogensindicator** begint te knipperen.
- Druk op de “+”- en “-”-toetsen om het vermogen te wijzigen.
- Druk op de **OK-toets**.

Een bereiding stopzetten

Om het bereidingsproces stop te zetten, draait u de **Functieschakelaar** op nul of drukt u tweemaal op de **Stop-toets**.

Einde van een bereiding

Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, geeft de oven een piepsein af en toont het display END.

Als u het bereidingsproces beëindigt heeft, draai de functieschakelaar en de thermostaat dan op nul.



Ontdooien

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen.
Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel regelmatig om.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Ontdooien

Om voedsel te ontdooien dient u de magnetron-functie in te stellen op een van de volgende vermogensstanden:

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Ontdooien / Warmhouden	200 W
	Ontdooien	400 W

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	1 x Omkeren
	500	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x Omkeren
	500	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x Omkeren
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	500	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	300	8-9	5-10	1 x Omkeren
	500	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag

is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Koken met de magnetron

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erwten & wortels, diepgevroren wortels	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800	2-3	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.
		400	7-9		

Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te krijgen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.

4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de verwarmingselementen tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terecht komen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt.

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorpikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	400	35-40	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	400	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Koken met de magnetron + hete lucht

Tabellen en suggesties – Braden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Runderstoofvlees	1000	200	160/170	80/90	10	Serviesgoed zonder deksel
Varkenslende	500/600	200	180/190	35/40	10	Serviesgoed zonder deksel
Hele kip	100/1200	400	230/250	30/40	10	Deksel op serviesgoed. Borst naar boven. Niet omdraaien.
Stukken kip	800	400	230/250	25/35	10	Serviesgoed zonder deksel. De stukken kip met het vel naar boven laten wijzen. Niet omdraaien.
Eend	1500/1700	200	220/240	70/80	10	Deksel op serviesgoed. Niet omdraaien.

Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebrad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

Voeg 2 à 3 eetlepels jus of gelijkaardig vocht toe aan mager vlees en 8 à 10 eetlepels aan stoofvlees, naargelang de hoeveelheid vlees.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebrad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Koken met de hete lucht

Tabellen en suggesties – Koken

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/190	30/45
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	2	160/180	50/70
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	2	110	35/45
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	2	170/180	35/45

Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250°C. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

Bereidingssuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden.

Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10° en verkort de bereidingstijd.

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emailen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Grill-functie

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

Bij de magnetron + grill-functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Schalen

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Tabel – Serviesgoed

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Ingestelde functie Serviesgoed	Magnetron		Grill	Magnetron + Grill
	Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2) Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2) Geglazuurd Ongeglazuurd	ja nee	ja nee	nee nee	nee nee
Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C Hittebestendig tot 250°C	ja ja	nee ja	nee nee	nee nee
Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen Cellofaan	nee ja	nee ja	nee nee	nee nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen 5) Accessoires (rooster)	ja nee nee	nee ja nee	ja ja ja	nee ja ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.

4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden..**

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kunt u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de sponning van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap of azijn, en een theelepeltje om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Reiniging en onderhoud van de oven

Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken.

Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 180° (1).
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden (2). **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
3. Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats (2) en draai de haak weer terug.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING: De grillsteun (1) kan bij draaien vallen. Als dit gebeurt, steek de grillsteun (1) dan in de opening boven in de magnetron en draai hem 90° tot aan de steunstand van de grill (2).

Het mica plaatje (3) in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

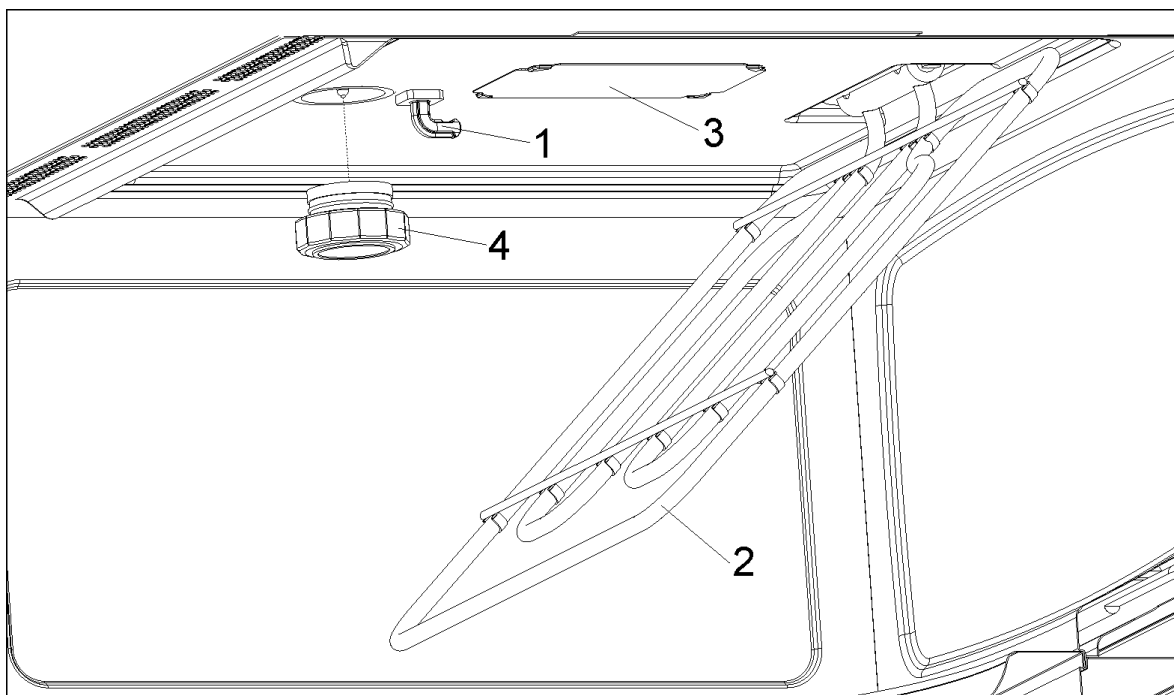
Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.

Het glazen omhulsel van het lampje (4) bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan makkelijk worden verwijderd voor reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Controleer of het draaiplateau en respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.



Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

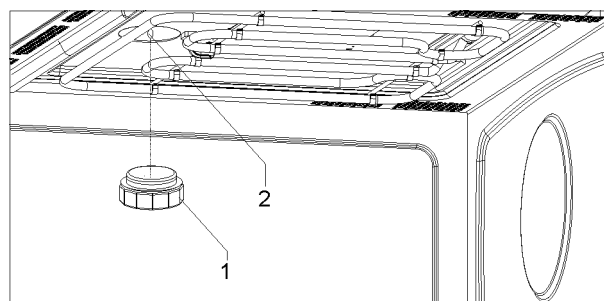
- Het display staat uit! Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt! Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- De oven werkt niet! Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
 - De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
 - Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
- Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat! Controleer of:
 - Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
 - Het servies in contact komt met de ovenwanden.
 - Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- Het voedsel warmt niet of heel traag op! Controleer of:
 - U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
 - De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verder gebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het halogeen lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van 12V / 10W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Specificatie

- Spanning AC.....220-240 V / 50 Hz
- Vereist vermogen..... 3400 W
- Vermogen grill..... 1550 W
- Heteluchtvermogen..... 1700 W
- Vermogen magnetron..... 1000 W
- Microgolffrequentie 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d). 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d). 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven..... 32 l
- Gewicht..... 35 kg

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het Groene Punt-teken .

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd

via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

Installatie-instructies

Vóór de installatie

Controleer of de netspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte **niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmtebronnen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Elektrische installatie

De elektrische installatie dient door een bekwame elektricien te worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende wetgeving.

Voordat de magnetronoven op het stroomnet wordt aangesloten, moet nagegaan worden of het voltage en de frequentie van het stroomnet overeenstemmen met de waarden die zijn aangegeven op het typeplaatje aan de voorkant van de binnenruimte. Deze waarden kunnen ook teruggevonden worden op het

garantiebewijs, dat samen met deze gebruiksaanwijzing bewaard dient te worden.

De elektrische aansluiting geschiedt via een stekker (waar mogelijk) of via een omnipolaire schakelaar, die geschikt is voor de te dragen spanning en waarvan de contactpunten minimaal 3 mm van elkaar verwijderd zijn. Zo kan het apparaat in geval van nood of tijdens het reinigen uitgeschakeld worden.

De aansluiting dient goed geaard te zijn overeenkomstig de geldende normen. **OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.**

Indien het flexibele voedingsnoer van de magnetronoven vervangen moet worden, dient dit door een erkende reparatiedienst te gebeuren, aangezien dit speciaal gereedschap vereist.

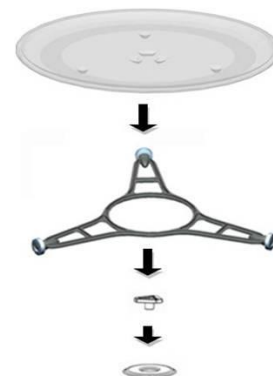
De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

Na de installatie

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

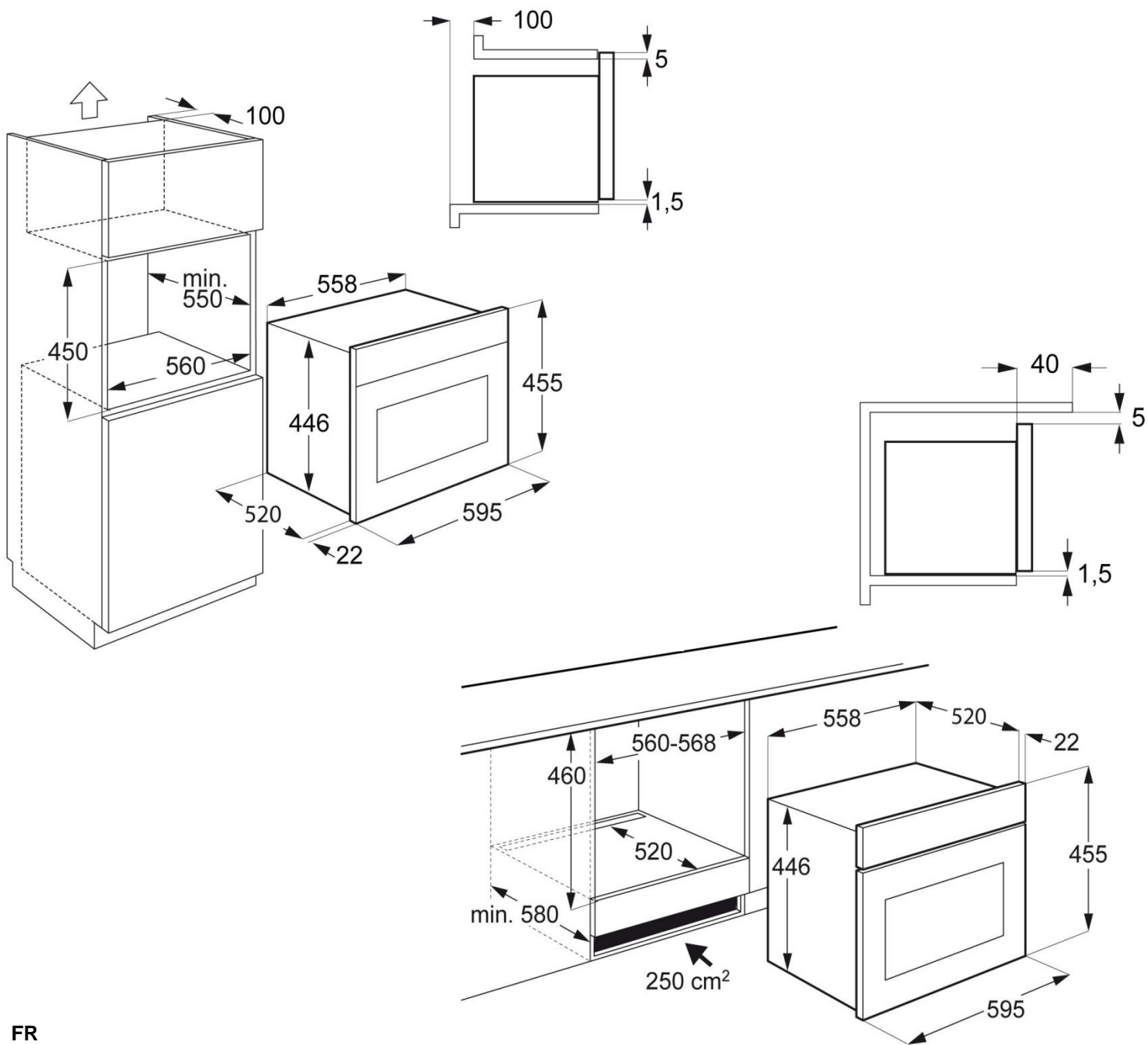
Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

Plaats de aandrijfnok in het midden van de oven met de ring en het draaiplateau erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens wanneer u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.

Dimensions pour l'installation du four / Afmetingen voor installatie



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

