AMW 515

INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE





INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, RASK INNFØRING

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

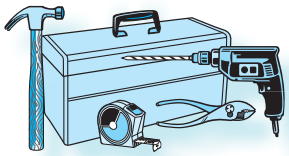
SENSING THE DIFFERENCE

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 BESCHERMINGSPLAATJES VOOR AANZUIGOPENINGEN die zich aan de zijkant in het ovengedeelte te bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen 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!
Tijdens 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 HUISHOUDELIJK GEBRUIK!

GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT *zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.*

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

GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS *van papieren of plastic zakken voordat u de zakken in de oven plaatst.*



FRITUREN

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



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

VLOEISTOFFEN

BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER. De vloeistof kan boven het kookpunt worden 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 volgt 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 lepeltje 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.

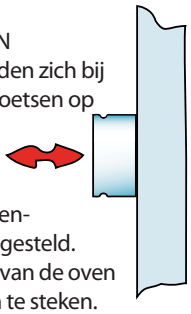
WANNEER U BABYVOEDING *in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.*



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

INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

DE KNOPPEN VAN DEZE OVEN bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel.



Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld.
Zij hoeven tijdens het werken van de oven niet uit het paneel naar buiten te steken.
Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.

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.



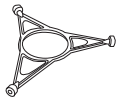
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

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 bevuilen.



- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

BAKPLAAT

Gebruik de bakplaat alleen bij het bereiden met hete lucht en grillen. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.



ROOSTER

Gebruik het rooster bij koken en bakken.

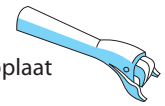


Bij grillen zonder magnetronfunctie, plaatst u het rooster op de bakplaat om het voedsel dichter bij het grillelement boven in de magnetron te brengen.



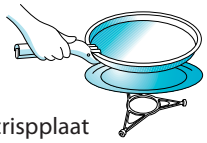
CRISPHANDGREEP

Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

Plaats 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 crispfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.

STARTBEVEILIGING / TOETSENVERGRENDELING

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in de "stand-by" 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".



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
HOOG +2	**GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERATUUR**
HOOG +1	**GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERATUUR**
MED 0	**GEEFT DE STANDAARDINSTELLING**
LAAG -1	**GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERATUUR**
LAAG -2	**GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERATUUR**

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





U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDNIVEAU te kiezen met de instelknop, 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.

VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

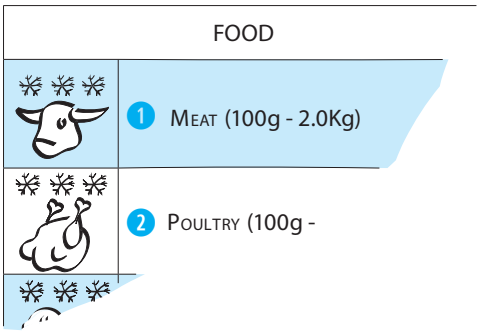
- Open de deur.
- Roer of draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

OPMERKING: DE OVEN GAAT AUTOMATISCH VERDER NA 2 MIN (JET DEFROST). als het voedsel niet is omgedraaid / doorgeroerd. In dit geval zal het verwarmen langer duren.

VOEDSELCATEGORIEËN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)

WANNEER U DE AUTOMATISCHE FUNCTIES GEBRUIKT moet de oven weten om welke voedselcategorie het gaat om de juiste resultaten te bereiken. Wanneer u een voedselcategorie selecteert met de instelknop verschijnt het woord FOOD en het cijfer van de voedselcategorie.





DE VOEDSELCATEGORIEËN staan in de tabellen bij elke automatische functie.

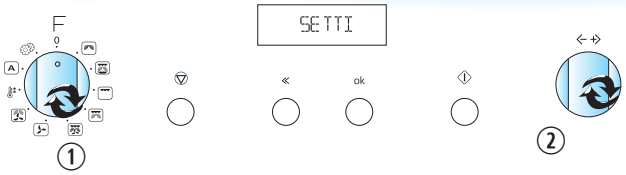
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" volgen.

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 100°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 eruit haalt. 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 AFKOELPROCEDURE kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen.

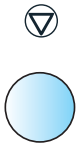


INSTELLINGEN VERANDEREN

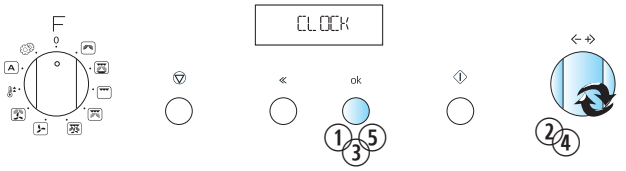


Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt u gevraagd de tijd in te stellen.
Na een stroomuitval gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.
Uw oven heeft een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

1. **Draai de functieknop** tot "Setting" wordt weergegeven.
2. **Gebruik de instelknop** om één van de volgende instellingen te kiezen om aan te passen.
   - Klok
   - Geluid
   - ECO
   - Helderheid
3. **Druk op de stoptoets** om de instellingsfunctie te verlaten en alle veranderingen op te slaan als u klaar bent.

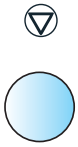


KLOKINSTELLING



1. **Druk op de OK-toets.** (De linkercijfers (uren) knipperen).
2. **Draai de instelknop** om de uren in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets.** (De twee rechtercijfers (minuten) knipperen).
4. **Draai de instelknop** om de minuten in te stellen.
5. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw verandering te bevestigen.

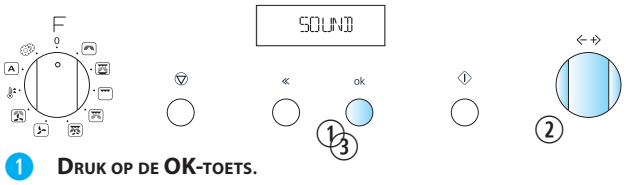
De klok is ingesteld en in werking.
Als u de klok van het display wilt verwijderen als deze eenmaal is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de stoptoets terwijl de cijfers knipperen.





INSTELLINGEN VERANDEREN

GELUIDSINSTELLING

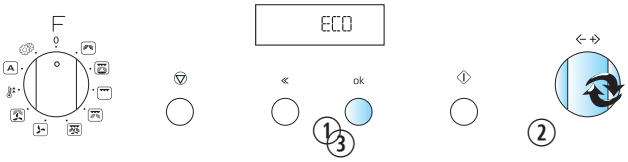






1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop** om de zoemer AAN of UIT te zetten.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw verandering te bevestigen.

ECO

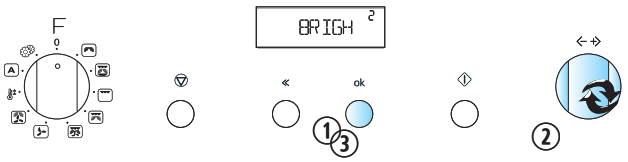


1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop** om de ECO-instelling AAN of UIT te zetten.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw verandering te bevestigen.

Als ECO ingeschakeld 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.
Als OFF is ingesteld, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.

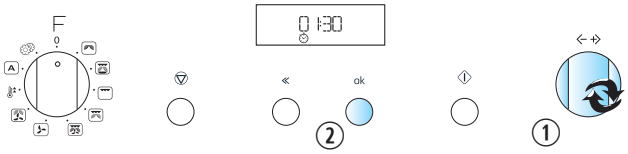
INSTELLINGEN VERANDEREN

HELDERHEID



1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.

KOOKWEKKER

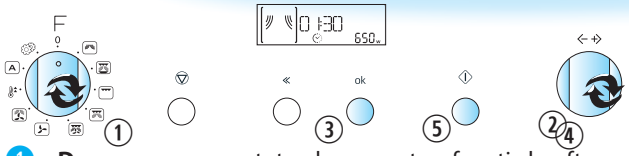


Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

1. **Draai de instelknop** 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.

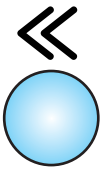
BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



Gebruik deze functie voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

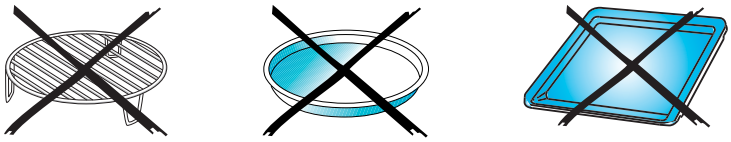
1. **Draai de functieknop**tot u de magnetronfunctie heeft gevonden.
2. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **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 bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien. **Door op <<** te drukken kunt u terugkeren naar waar u de bereidingstijd en het vermogen kunt veranderen. Beide kunnen tijdens het koken worden veranderd met de instelknop.

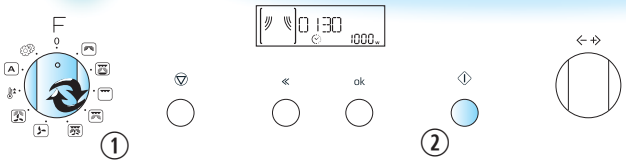


VERMOGEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
900 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.
750 W	**Bereiden van groenten,** vlees etc.
650 W	**Bereiden van** vis.
500 W	**Voorzichtig bereiden van** b.v. 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.



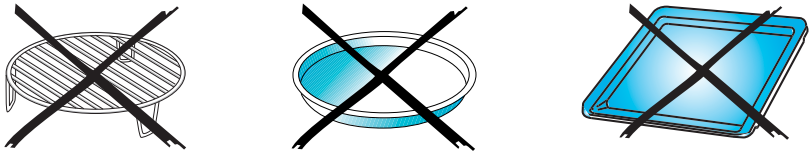
JET START



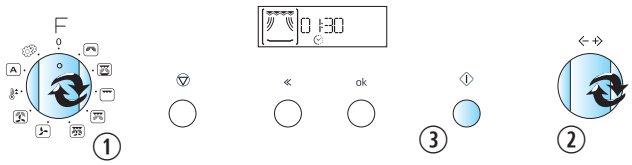
Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte, zoals: heldere soepen, koffie of thee.

1. **Draai de functieknop**tot u de magnetronfunctie heeft gevonden.
2. **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 bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.



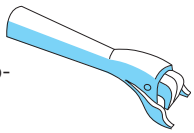
CRISP



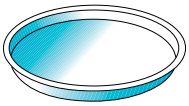
Met deze functie kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

1. **Draai de functieknop** tot u de Crisp-functie heeft gevonden.
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

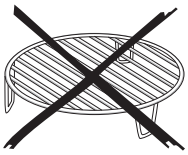
De oven werkt automatisch met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.
Verzeker u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
De oven en de crispplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
Plaats de hete crispplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
Let erop dat u het grillelement niet aanraakt.



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

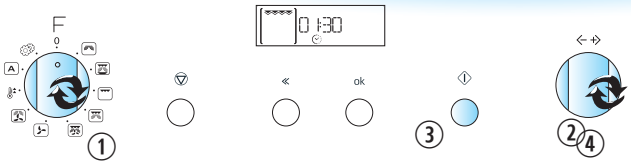


Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





GRILL



GEBRUIK DEZE FUNCTIE om snel een mooi bruin korstje aan gerechten op het rooster te geven.
VOOR GERECHTEN ALS KAASTOSTI'S, STEAKS EN WORSTJES plaatst u het rooster bovenop de bakplaat.

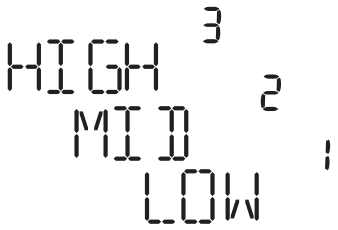
1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP TOT U DE GRILL-FUNCTIE HEEFT GEVONDEN.**
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het grillvermogen in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

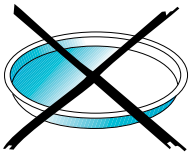
PLAAT HET VOEDSEL op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.
CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI *dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven.*
GEBRUIK GEEN PLASTIC KOOKGEREI *bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.*

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

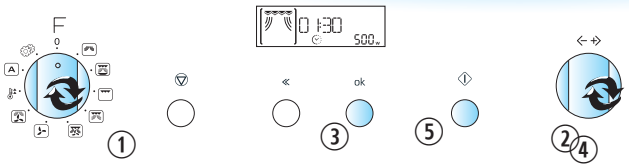
VERWARM DE GRILL *3 - 5 minuten voor op de het hoge grillvermogen.*

GRILLEN	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KAASTOSTI'S, vismoten en hamburgers	3 **HOOG**
WORSTJES en gerechten aan het spit	2 **MIDDEN**
LICHT BRUINEN van voedsel	1 **LAAG**





COMBI-GRILL

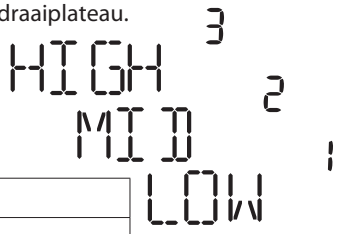


Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als lasagne, gegratineerde vis en gegratineerde aardappelen.

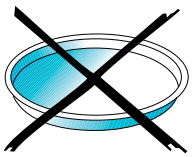
1. **Draai de functieknop** tot u de Combi-grillfunctie heeft gevonden.
2. **Draai de instelknop** om het grillvermogen in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
7. **Druk op de starttoets.**

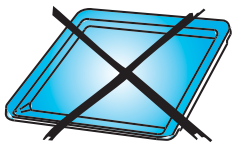
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

Bij gebruik van de Combi-grill is het maximale vermogen van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.
Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau.

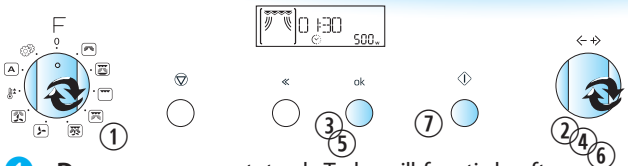


COMBI-GRILL		
Aanbevolen gebruik:	Grillvermogen	Magnetronvermogen
Lasagne	2 **Midden**	350 - 500 W
Gegratineerde aardappelen	2 **Midden**	500 - 650 W
Gegratineerde vis	3 **Hoog**	350 - 500 W
Gebakken appels	2 **Midden**	160 - 350 W
Gegratineerd diepvriesgerecht	3 **Hoog**	160 - 350 W



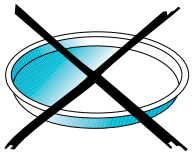


TURBOGRILL COMBI



GEBRUIK DEZE FUNCTIE VOOR het bereiden van gerechten als gevogelte, gevulde groenten en gebakken aardappelen.
PLAATS BIJ HET KOKEN MET DEZE FUNCTIE HET VOEDSELop het rooster of op het glazen draaiplateau.

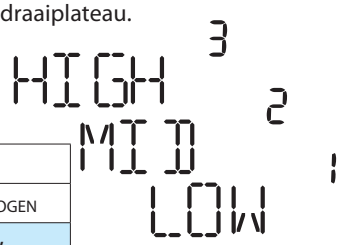
1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de Turbogrill-functie heeft gevonden.
2. Draai de instelknop om het grillvermogen in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
5. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
7. **DRUK OP DE STARTTOETS.**



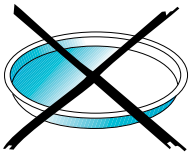


HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

BIJ GEBRUIK VAN DE GRILL is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.
PLAATS HET GERECHT op het rooster of op het glazen draaiplateau.

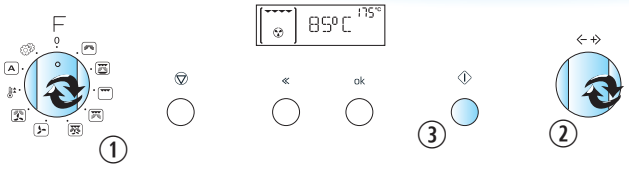


TURBOGRILL COMBI		
AANBEVOLEN GEBRUIK:	GRILLVERMOGEN	MAGNETRONVERMOGEN
KIPPENPOTEN	3 **HOOG**	350 - 500 W
HALVE KIP	2 **MIDDEN**	500 - 650 W
GEVULDE GROENTEN	2 **MIDDEN**	350 - 500 W
GEBAKKEN VIS	3 **HOOG**	160 - 350 W
GEBAKKEN AARDAPPELEN	1 **LAAG**	500 - 650 W
FRUITTAART, KRUIMEL	2 **MIDDEN**	160 - 350 W





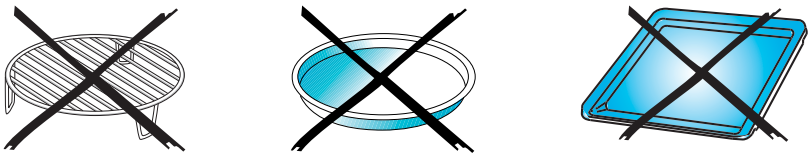
SNEL VERWARMEN



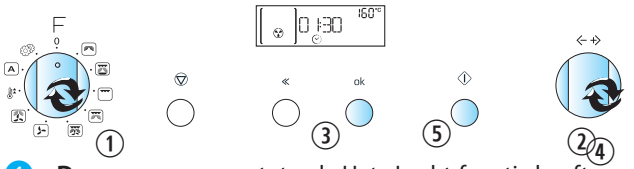
GEBRUIK DEZE FUNCTIE om de lege oven voor te verwarmen.
VOORVERWARMEN moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven, net als bij een gewone oven.

1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de functie Snel verwarmen heeft gevonden. (De standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** 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. Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.
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.



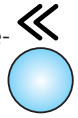
HETE LUCHT



Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

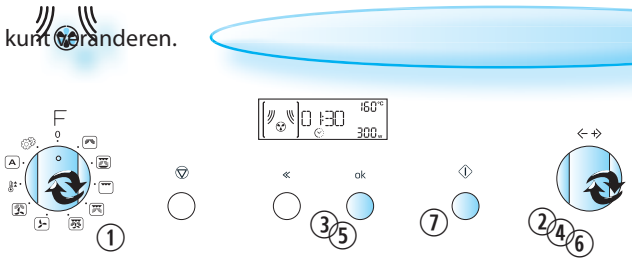
1. **Draai de functieknop** tot u de Hete Lucht-functie heeft gevonden. (De standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **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 bakplaat voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes.
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren tot waar u de eindtemperatuur



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	160 - 170 °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	**Bakplaat**	170 - 180 °C, voorverwarmde oven	10 - 12 min
Brood	**Bakvorm** op rooster	180 - 200 °C, voorverwarmde oven	30 - 35 min
Broodjes	**Bakplaat**	210 - 220 °C, voorverwarmde oven	10 - 12 min
Meringues	**Bakplaat**	100 - 120 °C, voorverwarmde oven	40 - 50 min

kunt veranderen.

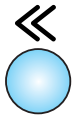


HETE LUCHT COMBI

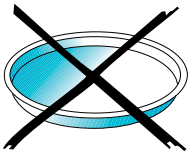
Gebruik deze functie voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.

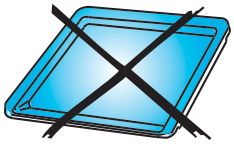
1. **Draai de functieknop** tot u de Hete Lucht Combi-functie heeft gevonden. (De standaardtemperatuur en het magnetronvermogen worden weergegeven).
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. Draai de instelknop 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. **Draai de instelknop** 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.
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. 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 ONTDOOIEN

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 (b.v. 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. kippenpoten en vleugeltjes).

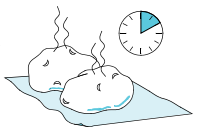


Draai grote stukken halverwege het ontdooien om.

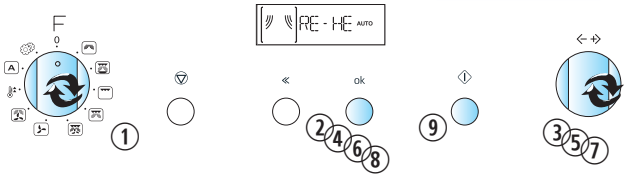
Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

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 ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

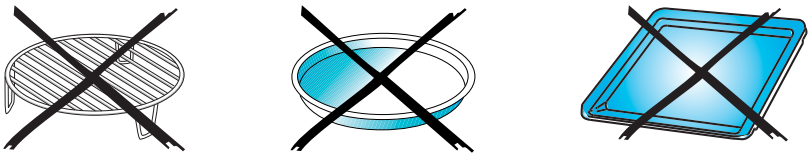


AUTO-VERWARMEN



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. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** om de functie Auto-verwamen te selecteren.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **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.

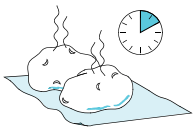


Gebruik altijd het bijgeleverde deksel bij deze functie (alleen voor het verwarmen van soepen is dit deksel niet nodig)!

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.

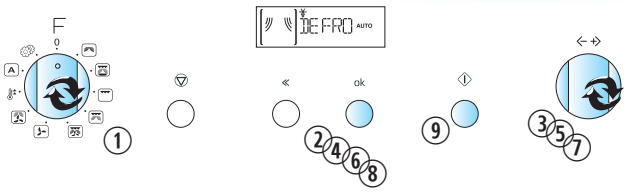


Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



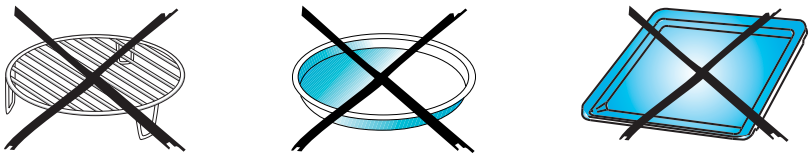
VOEDSEL		TIPS
	1 **Maaltijdbord** (250 g - 600 g)	**Bereid het voedsel** overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
	2 **Soep** (200 g - 800 g)	**Onafgedekt opwarmen** in afzonderlijke kommen of in één grote kom.
	3 **Bevroren portie** (250 g - 600 g)	**Volg de aanwijzingen op de verpakking** m.b.t. ventilatie, inprikken enz.
	4 **Melk** (0,1 - 0,5 l)	**Onafgedekt opwarmen** en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
	5 **Casserole** (200 g - 800 g)	**Met deksel verwarmen.**
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



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- 3,0 kg ligt.
Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.

1. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** tot u de Jet Defrost-functie heeft gevonden.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Druk op de starttoets.**



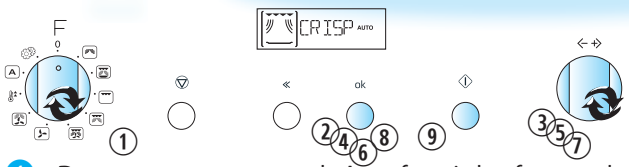
JET DEFROST

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.

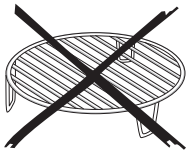
VOEDSEL		TIPS
	1 **Vlees** (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	2 **Gevogelte** (100 g - 3,0 kg)	Hele kip, in stukken of filets. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	3 **Vis** (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	4 **Groenten** (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	5 **Brood** (100 g - 2,0 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.		

AUTO CRISP



Gebruik deze functie om uw voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur op te warmen.
Auto Crisp wordt alleen gebruikt voor kant-en-klare diepvriesproducten.

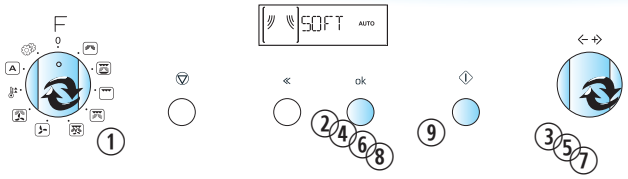
1. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** tot u de Auto Crisp-functie heeft gevonden.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Druk op de starttoets.**





VOEDSEL		TIPS
	1 **Frites** (200 g - 600 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 - 500 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 - 600 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 **Vissticks** (200g - 600g)	**Verwarm de met een beetje boter of olie** ingevette crispplaat voor. Plaats de vissticks als de oven stopt en aangeeft dat het voedsel geplaatst moet worden (“Add Food”). **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd en waarvan het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige Crispfunctie aanhouden.		

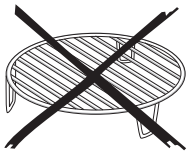
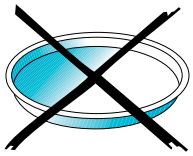
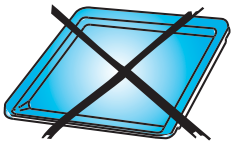
AUTO SOFT



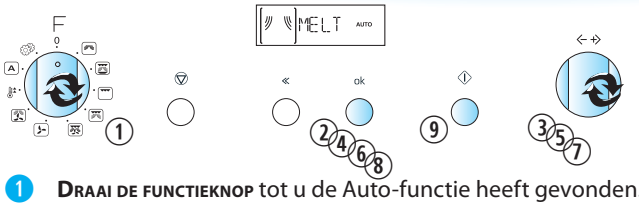
Gebruik deze functie voor het zacht laten worden van voedsel, om het gemakkelijker te kunnen verwerken. **Auto Soft wordt gebruikt** voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel.

1. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** tot u de Auto Soft-functie heeft gevonden.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Druk op de starttoets.**

VOEDSEL		TIPS
	1 **Boter** (50 g - 250 g)	**Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft. **Roer het** na het zacht worden.
	2 **Margarine** (50 g - 250 g)	**Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft. **Roer het** na het zacht worden.
	3 **IJs** (0,5 l - 2,0 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.		

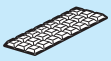




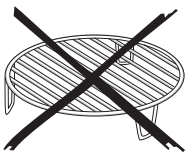
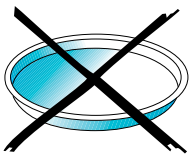
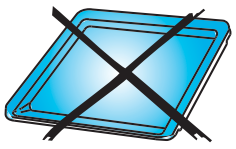
AUTO MELT



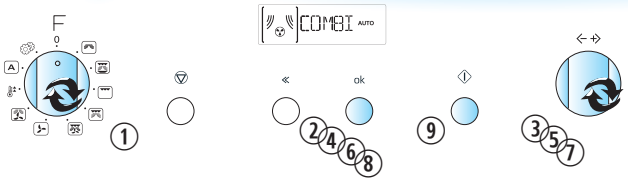
Gebruik deze functie om voedsel eenvoudig te laten smelten zonder spatten.
Auto Melt wordt gebruikt voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel

1. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** tot u de Auto Melt-functie heeft gevonden.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Druk op de starttoets.**

VOEDSEL		TIPS
	1 **Boter** (50 g - 250 g)	**Roer het voedsel om** als de oven dit aangeeft. **Roer ook** na het smelten.
	2 **Margarine** (50 g - 250 g)	**Roer het voedsel om** als de oven dit aangeeft. **Roer ook** na het smelten.
	3 **Chocolade** (50 g - 250 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 cacaogehalte is Gaarheidniveau hoog (+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.		

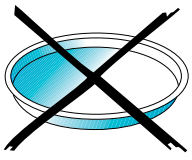
AUTO HETE LUCHT COMBI



Gebruik deze functie voor het bereiden van voedsel dat behoort tot de categorieën die staan vermeld in de tabel.
Voor kip en lasagne: overtuig u ervan dat de schotel die u gebruikt ovenbestendig is en microgolven doorlaat voordat u gaat koken Als dit niet het geval is, dan kunt u een slecht eindresultaat krijgen.

1. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** tot u Auto Cook-functie gevonden heeft.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Druk op de starttoets.**

Gebruik altijd de bakplaat bij het bakken van koekjes en diepvriesbroodjes of broodjes uit blik.
Doe een beetje olie op de bakplaat of bedek hem met bakpapier.
Tijdens het gebruik van de programma's voor koekjes en diepvriesbroodjes of broodjes uit blik moet de oven worden voorverwarmd alvorens u het voedsel er in kunt doen. Als de juiste temperatuur wordt bereikt dan wordt u gevraagd het voedsel te plaatsen.
— Open de deur.
— Plaats de bakplaat met voedsel op de geleiders aan de zijkanten van de ovenruimte.
— Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.



AUTO HETE LUCHT COMBI

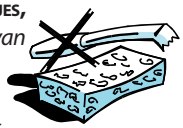
AANBEVOLEN GEWICHT		
	1 **Kip (800 g - 1½ kg)**	**Bestrooi de kip** met zout en kruiden. Bestrijk zo nodig met olie. Plaats de kip in een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	2 **Diepvrieslasagne (400 g - 1 kg)**	**Plaats de lasagne in** een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	3 **Koekjes** (9 - 12 stuks)	**Leg de koekjes op** de licht ingevette bakplaat. Plaats de plaat in de oven als deze “Add food“ (voedsel plaatsen) aangeeft”.
	4 **Brooddeeg in blik**	**Te gebruiken voor** b.v. croissants en broodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als deze “Add food“ (voedsel plaatsen) aangeeft”.
	5 **Diepvriesbroodjes**	**Te gebruiken voor** kant-en-klare diepvriesbroodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als deze “Add food“ (voedsel plaatsen) 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 “Hete Lucht of Hete Lucht Combi“ volgen.		

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, hetgeen 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. Sproei 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 ontworpen 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.

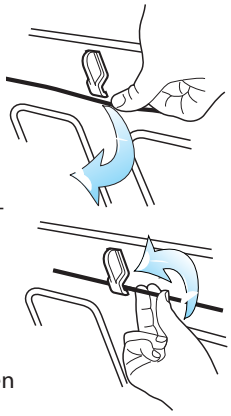
Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

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 spatten zal afbranden, maar moet regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel. 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.



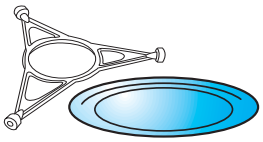
- Duw het grilelement voorzichtig omhoog en draai dan de keramische haak (links of rechts) om het grillelement los te maken.
- Vouw de voorkant van het grillelement naar beneden om meer ruimte te hebben voor het reinigen van het plafond.

ONDERHOUD EN REINIGING

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

Plateaudrager.

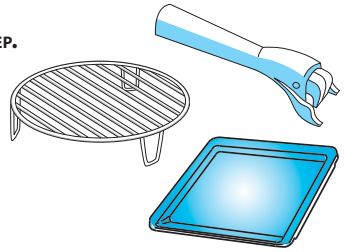
Glazen draaiplateau.



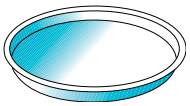
Crisphandgreep.

Rooster.

Bakplaat



ZORGVULDIGE REINIGING:



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

Laat de crispplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Dompel de crispplaat niet onder in water en spoel de crispplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat 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 mogen 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	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Hete Lucht 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Hete Lucht 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Hete Lucht 210 °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	30 - 35 min	150 °C	Nee	Bakplaat
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Bakplaat
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning	**230 V/50 Hz**
Nominaal ingangsvermogen	**2800 W**
Zekering	**16 A**
Uitgangsvermogen magnetron	**900 W**
Grillen	**1600 W**
Hete Lucht	**1200 W**
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	**455 x 595 x 560**
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	**450 x 420 x 210**

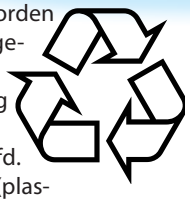






MILIEUTIPS

De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. 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/EC 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.





NL

© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.