

AMW 848

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



AMW 849

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLATION, HURTIG START
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



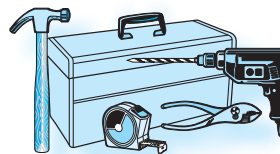
INSTALLATIE



HET APPARAAT MONTEREN



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



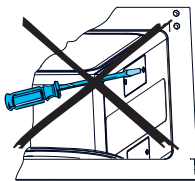
VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

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

VERWIJDER GEEN BESCHERMINGSPLAATJES VOOR AANZUGOPENINGEN die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

CONTROLEER of de ovenruimte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak 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. Dit kan leiden tot elektrische schokken, brand of andere gevaarlijke situaties.

GEBRUIK GEEN VERLENGSNOER:



ALS HET NETSNOER TE KORT IS, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur een stopcontact dicht bij het apparaat aanleggen.

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.

ALS DE OVEN VOOR HET EERST WORDT INGESCHAKELD, wordt u verzocht de taal en de huidige tijd in te stellen. Volg de instructies onder het kopje "Instellingen wijzigen" in deze gebruiksaanwijzing. Het apparaat is gereed voor gebruik nadat deze twee stappen zijn uitgevoerd.

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. Daardoor kan brand ontstaan.

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

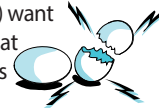
LAAT VOEDSEL NIET TE LANG KOKEN. Daardoor kan brand ontstaan.

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

GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is specifiek ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet bedoeld voor gebruik in de industrie of een laboratorium.

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren te verwarmen (met of zonder schaal) want deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.



DIT APPARAAT KAN GEBRUIKT WORDEN door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden en ze de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen.

KINDEREN MOGEN NIET SPELEN met het apparaat.

GEBRUIK, REINIGING EN ONDERHOUD mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht aanwezig is.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING!

HET APPARAAT EN DE TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN HEET WORDEN tijdens het gebruik.

WEES VOORZICHTIG dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

KINDEREN JONGER DAN 8 JAAR moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

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



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. DE DEURAFDICHTINGEN EN HET GEBIED ER OMHEEN moeten regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.





BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



ALGEMEEN

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK!

DIT APPARAAT IS BEDOELD voor gebruik als inbouwapparaat. Niet gebruiken als vrijstaand apparaat.

DIT APPARAAT IS BEDOELD om voedsel en dranken op te warmen. Drogen van voedsel of kleding en opwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke kan verwondingen, ontsteking of brand veroorzaken.

DIT APPARAAT IS BEDOELD voor gebruik als inbouwapparaat. Niet gebruiken als vrijstaand apparaat.

DIT APPARAAT IS BEDOELD om voedsel en dranken op te warmen. Drogen van voedsel of kleding en opwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke kan verwondingen, ontsteking of brand veroorzaken.

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 microgolvenenergie en de oven raakt niet beschadigd.

GEbruik DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

VERWIJDER SLUITSTRIPS WAAR EEN METAALDRAAD INZIT van papieren of plastic zakken voordat u de zak 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 oventdelen 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 lepelkje 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 zodat er geen kans is op brandwonden. **Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!**





ACCESSOIRES



ALGEMEEN

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

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



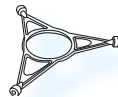
ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetronoven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

ALS METAALHOUDENDE ACCESSOIRES in aanraking komen met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

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

PLATEAUDRAGER

GEBRUIK ALTJD 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 kruiden op waardoor de ovenruimte anders vuil zou worden.



☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

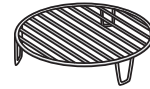
BAKPLAAT

GEBRUIK DE BAKPLAAT wanneer u voedsel bereidt met hete lucht. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.



ROOSTER

GEBRUIK HET HOGE ROOSTER bij het grillen met de grillfuncties.

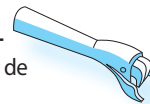


GEBRUIK ALTJD HET ROOSTER OM het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren bij gebruik van de hete luchtfuncties.



CRISPHANDGREEP

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



CRISPLAAT

PLAATS HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPLAAT.

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

ZET GEEN KEUKENGEREI op de crisplaat omdat deze snel erg heet wordt en het voorwerp dan waarschijnlijk zou beschadigen.

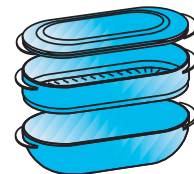


DE CRISPLAAT kan voor gebruik voorverwarmd worden (max. 3 min.). Gebruik altijd de crispfunctie bij het voorverwarmen van de crisplaat.

STOOMPAN

GEBRUIK DE STOOMPAN MET ZEEF voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

GEBRUIK DE STOOMPAN ZONDER ZEEF voor voedsel als rijst, pasta en witte bonen.

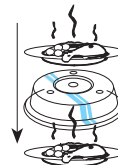


PLAATS DE STOOMPAN ALTJD op het glazen draaiplateau.

DEKSEL

HET DEKSEL wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

GEBRUIK het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.





STARTBEVEILIGING



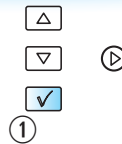
DE STARTBEVEILIGING WORDT EEN MINUUT NADAT de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd.



DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld.



TOETSENVERGREDELING



MET DEZE FUNCTIE kunt u voorkomen dat kinderen de oven bedienen zonder toezicht.

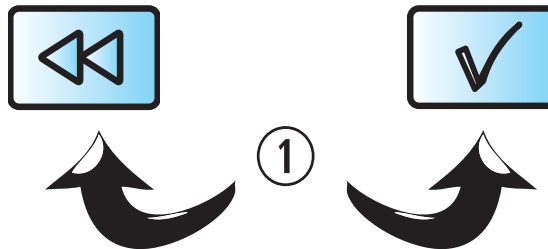
ALS DE VERGREDELING IS GEACTIVEERD, werken de toetsen niet.

1 HOUD TEGELIJKERTIJD DE TOETSEN TERUG EN OK ingedrukt totdat twee pieptonen hoorbaar zijn (3 seconden).

LET OP: deze toetsen werken alleen samen als de oven uitgeschakeld is.

ER WORDT GEDURENDE 3 SECONDEN een bevestigingsbericht weergegeven voordat wordt teruggekeerd naar de vorige weergave.

UITSCHAKELEN VAN DE TOETSENVERGREDELING gaat op dezelfde manier als het inschakelen.





GAARHEID (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)

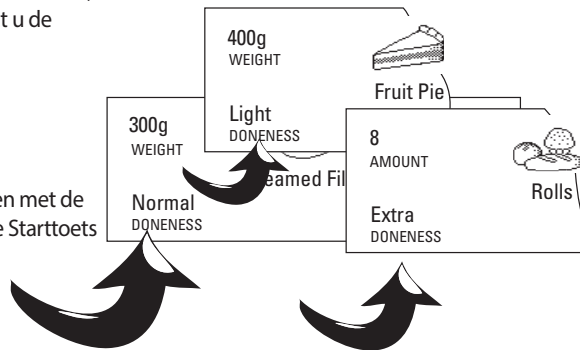


GAARHEID IS BESCHIKBAAR bij de meeste automatische functies. U heeft de mogelijkheid om het eindresultaat naar wens te bepalen via de functie Gaarheid aanpassen. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

WANNEER u de automatische functies gebruikt, kiest de oven de standaardinstelling. Die instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als u het opgewarmde voedsel echter te heet vond om meteen te eten, kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt.

GAARHEID	
NIVEAU	EFFECT
HOOG	GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERatuur
NORMAAL	GEEFT DE STANDAARDINSTELLING
LAAG	GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERatuur

U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDSNIVEAU te kiezen met de toetsen omhoog en omlaag voordat u de Starttoets indrukt.



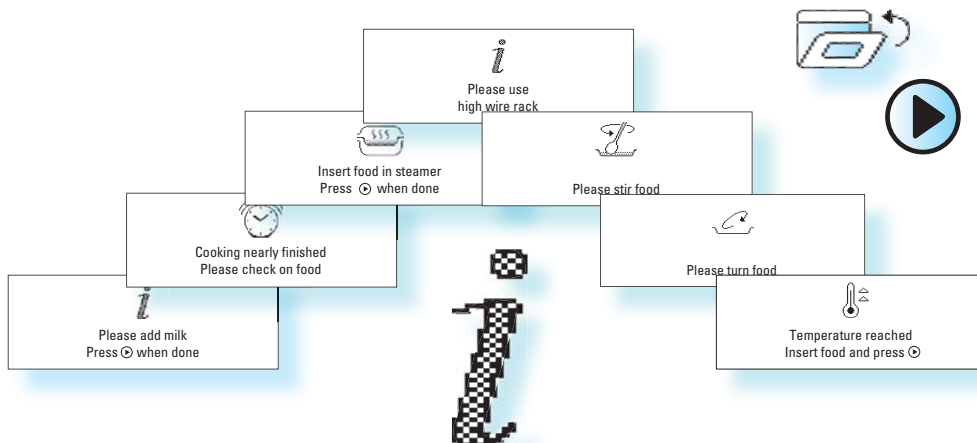
BERICHTEN



BIJ GEBRUIK VAN SOMMIGE FUNCTIES kan de oven uitgeschakeld worden en u verzoeken een handeling uit te voeren of om u te adviseren over een te gebruiken accessoire.

ALS ER EEN BERICHT VERSCHIJNT, MOET U:

- de deur openen (indien nodig),
- de handeling uitvoeren (indien nodig).
- Sluit de deur en start de oven weer door de starttoets in te drukken.





AFKOELEN



ALS EEN FUNCTIE KLAAR IS, kan de oven een afkoelingsprocedure uitvoeren. Dit is normaal.

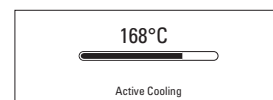
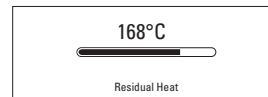
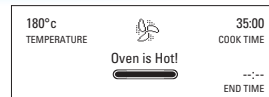
Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

ALS DE TEMPERatuur HOGER DAN 100°C IS, dan wordt de huidige temperatuur van de oven weergegeven. Let erop dat u de ovenwanden niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten.

ALS DE TEMPERatuur LAGER IS DAN 50 °C, wordt de 24-uurs klok weergegeven.

DRUK OP DE TERUG-TOETS om tijdelijk de 24-uursklok te zien gedurende de afkoelprocedure

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



SNELKOPPELINGEN

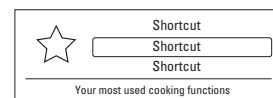


VOOR HET GEBRUIKSGEMAK stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete snelkoppelingen.

ALS u de oven begint te gebruiken bestaat deze lijst uit 10 lege posities getiteld "shortcut". Naarmate u de oven langer gebruikt, wordt de lijst automatisch gevuld met snelkoppelingen naar de meest gebruikte functies.

ALS U HET SNELKOPPELINGSMENU ACTIVEERT, zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als snelkoppeling nr. 1.

OPMERKING: de volgorde van de functies in het snelkoppelingmenu wijzigt automatisch overeenkomstig uw bereidingsgewoonten.



- 1 DRUK OP DE SNELTOETS.**
- 2 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om uw favoriete snelkoppeling te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen.
- 4 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG / OK** om de benodigde aanpassingen te maken
- 5 DRUK OP DE STARTTOETS.**

AAN/UIT

HET APPARAAT WORDT IN- OF UITGESCHAKELD met de AAN/UIT-knop



ALS HET APPARAAT IS UITGESCHAKELD, werken er slechts twee toetsen. D.W.Z. De Starttoets (zie Jet Start) en de OK-toets (zie kookwekker). De 24-uurs klok wordt weergegeven.

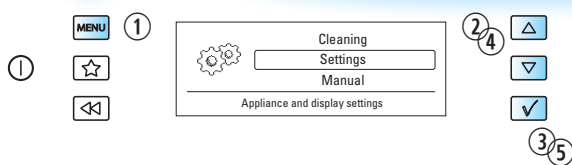
WANNEER HET APPARAAT WORDT INGESCHAKELD, functioneren alle toetsen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.

OPMERKING: De oven kan anders werken dan hiervoor beschreven als de ECO-functie in- of uitgeschakeld is (zie ECO voor meer informatie).

BIJ DE BESCHRIJVINGEN IN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING wordt ervan uitgegaan dat de oven ingeschakeld is.



INSTELLINGEN WIJZIGEN



WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT INGESCHAKELD, wordt u gevraagd de taal en de 24-uurs klok in te stellen.

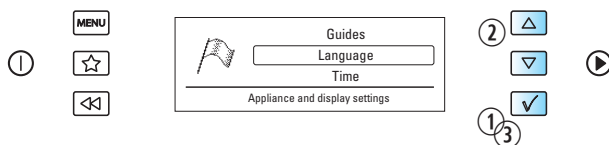
NA STROOMUITVAL gaat de klok knippen en moet deze opnieuw ingesteld worden.

UW OVEN HEEFT een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw eigen wensen.

- 1 Druk op de MENU-toets.
- 2 Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat Settings (Instellingen) wordt getoond.
- 3 Druk op de OK-toets
- 4 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG om een van de aan te passen instellingen te kiezen.
- 5 Druk op de TERUGTOETS OM DE INSTELLINGEN AF TE SLUITEN als u gereed bent.



TAAL



- 1 Druk op de OK-toets.
- 2 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG om een van de beschikbare talen te kiezen.
- 3 Druk NOGMAALS OP DE OK-toets om de verandering te bevestigen.

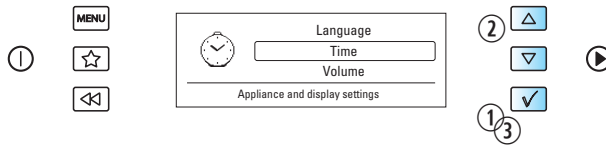




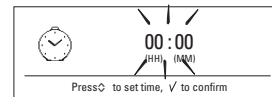
INSTELLINGEN WIJZIGEN



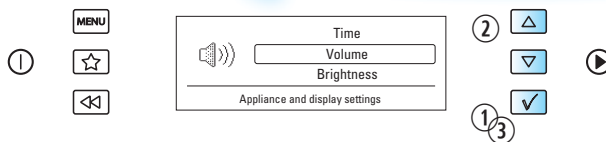
INSTELLING KLOK



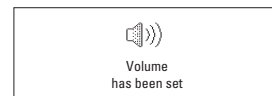
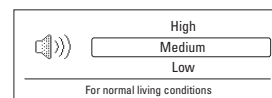
- 1 **Druk op de OK-toets.** (De cijfers links (uren) knippen).
 - 2 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** de 24-uurs klok in te stellen.
 - 3 **Druk nogmaals op de OK-toets** om de verandering te bevestigen.
- De klok is ingesteld en loopt.**



GELUIDSINSTELLING



- 1 **Druk op de OK-toets.**
- 2 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het volume in te stellen op High, Medium, Low of Mute.
- 3 **Druk nogmaals op de OK-toets** om de verandering te bevestigen.





INSTELLINGEN WIJZIGEN



HELDERHEID

- 1 DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen
- 3 DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen.

High
Medium
Low

For normal living conditions

Brightness
has been set

ECO

- 1 DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om de ECO-instelling AAN of UIT te zetten
- 3 DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om de verandering te bevestigen.

Off
On

Minimal power consumption

Eco Mode
has been set

ALS ECO INGESCHAKELD IS, dan wordt het display na enige tijd automatisch gedimd om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw actief als u op een toets drukt of de deur opendoet.

ALS OFF (UIT) IS INGESTELD, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.



INSTELLINGEN WIJZIGEN



TIJDENS DE BEREIDING

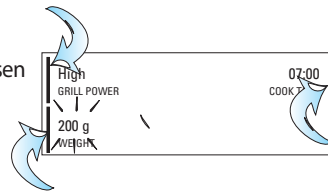


ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

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 tijd met 30 seconden verlengd.*



MET DE TOETSEN OMHOOG EN OMLAAG kunt u schakelen tussen de parameters die u wilt wijzigen.



MET DE OK-TOETS selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om uw instelling te wijzigen. **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.



DOOR DE TERUG-TOETS IN TE DRUKKEN keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd



KOOKWEKKER



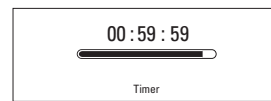
GEbruik DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren of voor het laten rijzen van deeg enz.

DEZE FUNCTIE IS ALLEEN BESCHIKBAAR als de oven is uitgeschakeld of in stand-by staat.

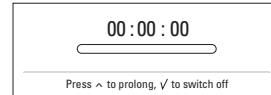
1 **Druk op de OK-toets.**

2 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de gewenste tijd voor de kookwekker in te stellen

3 **Druk op de OK-toets** om de kookwekker te laten aftellen.



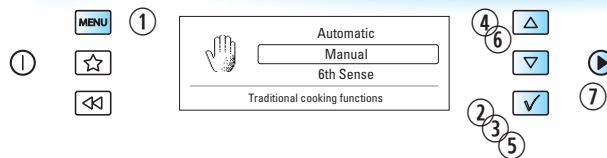
WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS hoort u een geluidssignaal.



ALS U OP DE STOPTOETS DRUKT voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld



BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



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

1 **Druk op de MENU-toets.**

2 **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven

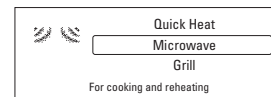
3 **Druk op de OK-toets** als Magnetron wordt weergegeven

4 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de bereidingstijd in te stellen

5 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.

6 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het magnetronvermogen in te stellen

7 **Druk op de START-toets.**



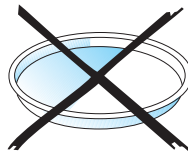
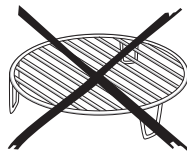


BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



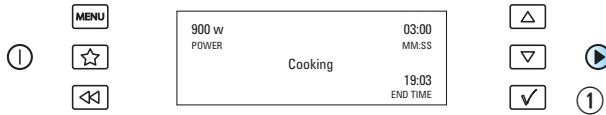
VERMOGENSNIVEAU

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
900 W	OPWARMEN 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 vermogen kiezen.
750 W	BEREIDEN VAN GROENTEN , vlees etc.
650 W	BEREIDEN VAN VIS .
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN VAN bijv. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
350 W	LATEN SUDDEREN VAN STOOFPOTTEN , 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.





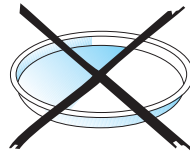
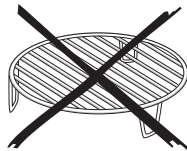
JET START (TURBO START)



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

DEZE FUNCTIE IS ALLEEN BESCHIKBAAR als de oven is uitgeschakeld of in standby staat.

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



1 Druk op de MENU-toets.

2 Druk op de OK-toets als Handmatig wordt weergegeven.

3 Gebruik de toetsen omhoog / omlaag totdat Crisp wordt weergegeven.

4 Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

5 Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om de bereidingstijd in te stellen.

6 Druk op de STARTtoets.

MET DEZE FUNCTIE kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. Het werkt ook goed voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

1 Druk op de MENU-toets.

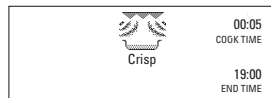
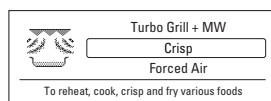
2 Druk op de OK-toets als Handmatig wordt weergegeven

3 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat Crisp wordt weergegeven

4 Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

5 GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG om de bereidingstijd in te stellen

6 Druk op de STARTtoets.



DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met microgolven en grill om de crispplaat te verhitten. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur zodat hij het voedsel bruin en krokant kan gaan maken.

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

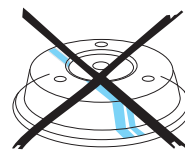
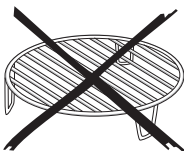
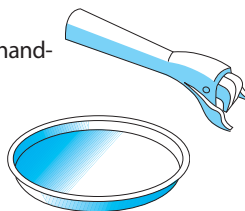
DE OVEN EN DE CRISPPLAAT worden zeer heet wanneer u deze functie gebruikt.

ZET DE HETE CRISPPLAAT niet op een oppervlak dat kwetsbaar 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 crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



GRILL

① **MENU** ①

② **OK** (checkmark icon)

③ **↑** (up arrow)

④ **↓** (down arrow)

⑤ **▶** (play button)

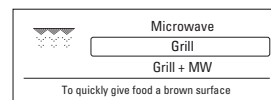
⑥ **OK** (checkmark icon)

⑦ **↑** (up arrow)

⑧ **▶** (play button)

GEbruik deze functie om snel een mooi bruin korstje aan gerechten te geven. Voor voedsel zoals tosti's, steaks en worstjes, de gerechten op het hoge rooster leggen.

- 1 **Druk op de menu-toets.**
- 2 **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven
- 3 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** totdat Grillen wordt weergegeven
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 5 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de bereidingstijd in te stellen
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen
- 7 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het grillvermogen in te stellen
- 8 **Druk op de starttoets.**



LEG VOEDSEL op het rooster.

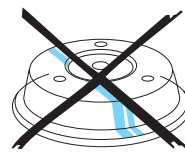
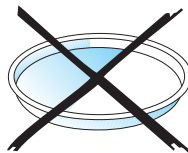
CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig en ovenvast is.

GEbruik GEEN PLASTIC kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

VERWARM DE GRILL 3 à 5 minuten voor op grillvermogen High (Hoog).

GRILL	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KAASTOSTI's, vismoten en hamburgers	HOOG
WORSTJES en gerechten aan het spit	GEMIDDELD
LICHT BRUINEN van voedsel	LAAG



COMBI-GRILL

1 Druk op de MENU-toets.

2 Druk op de OK-toets als Handmatig wordt weergegeven.

3 Gebruik de toetsen omhoog / omlaag totdat Grill + MW wordt weergegeven.

4 Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

5 Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om de bereidingstijd in te stellen.

6 Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.

6 Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om het grillvermogen in te stellen.

8 Druk op de OK-toets om de instelling te bevestigen.

9 Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om het magnetronvermogen in te stellen.

10 Druk op de START-toets.

GEbruik deze functie voor het bereiden van gerechten als lasagne, vis en gratineerde aardappelen.

Grill

Grill+MW

TurboGrill

For food such as poultry, stuffed vegetables and...

High GRILL POWER	Grill + MW	00:05 COOK TIME
350 w POWER		19:00 END TIME

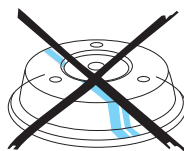
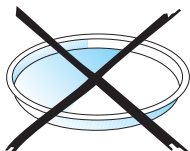
Low GRILL POWER	Grill + MW	07:00 COOK TIME
650 w POWER		19:07 END TIME

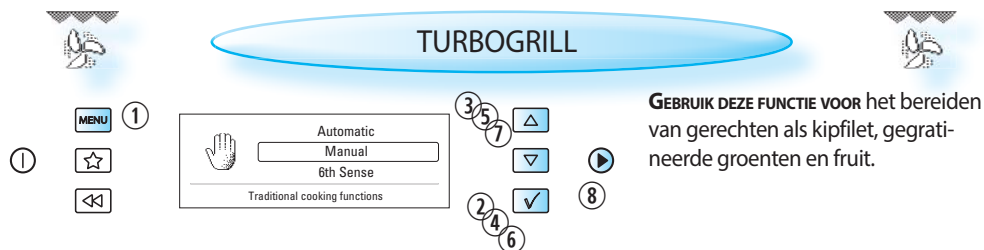
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HET MAXIMAAL MOGELIJKE magnetronvermogen bij gebruik van de Grill Combi is in de fabriek ingesteld.

PLAATS HET GERECHT op het rooster of op het glazen draaiplateau.

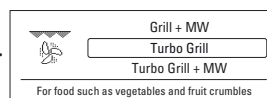
COMBI-GRILL		
AANBEVOLEN GEBRUIK:	GRILLVERMOGEN	MAGNETRONVERMOGEN
LASAGNE	MEDIUM	350 - 500 W
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	MEDIUM	500 - 650 W
GEGRATINEERDE VIS	HOOG	350 - 500 W
GEBAKKEN APPELS	MEDIUM	160 - 350 W
GEGRATINEERD DIEP-VRIESGERECHT	HOOG	160 - 350 W





GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR het bereiden van gerechten als kipfilet, gegratineerde groenten en fruit.

- 1 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven
- 3 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat Turbo Grill wordt weergegeven.
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 5 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om de bereidingstijd in te stellen
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen
- 7 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om het grillvermogen in te stellen.
- 8 **Druk op de STARTtoets.**



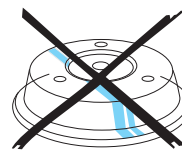
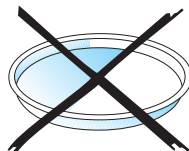
LEG VOEDSEL op het rooster.

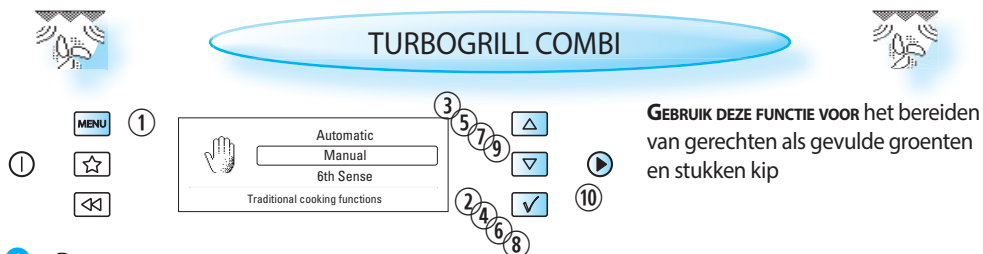
CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig en ovenvast is.

GEbruik GEEN PLASTIC kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

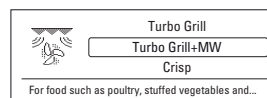
TURBOGRILL	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KIPFILETS , gegratineerde aardappelpuree.	HOOG
GEGRATINEERDE tomaten	GEMIDDELD
GEGRATINEERD FRUIT , een bruin korstje geven	LAAG





GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bereiden van gerechten als gevulde groenten en stukken kip

- 1 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven
- 3 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** totdat Turbo Grill + MW wordt weergegeven.
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 5 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de bereidingstijd in te stellen
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen
- 6 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het grillvermogen in te stellen
- 8 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 9 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 10 **Druk op de START-toets.**

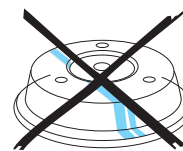
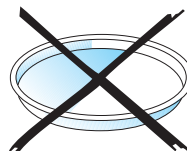


HET MAX. MOGELIJKE vermogensniveau van de Turbo Grill Combi wordt begrensd door een fabrieksinstelling

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

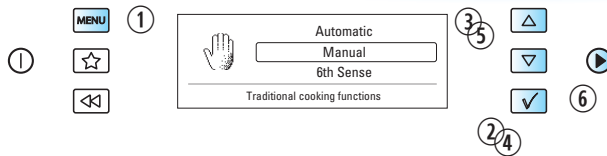
PLAATS HET GERECHT op het rooster of op het glazen draaiplateau.

TURBOGRILL COMBI		
AANBEVOLEN GEBRUIK:	GRILLVERMOGEN	MAGNETRONVERMOGEN
HALVE KIP	GEMIDDELD	350 - 500 W
GEVULDE GROENTEN	GEMIDDELD	500 - 650 W
KIPPENPOTEN	HOOG	350 - 500 W
GEBAKKEN APPELS	GEMIDDELD	160 - 350 W
GEBAKKEN VIS	HOOG	160 - 350 W





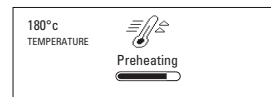
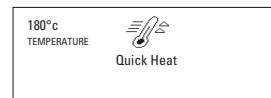
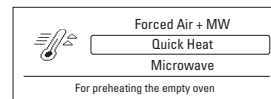
SNEL VERWARMEN



GEbruik DEZE FUNCTIE om de lege oven voor te verwarmen.

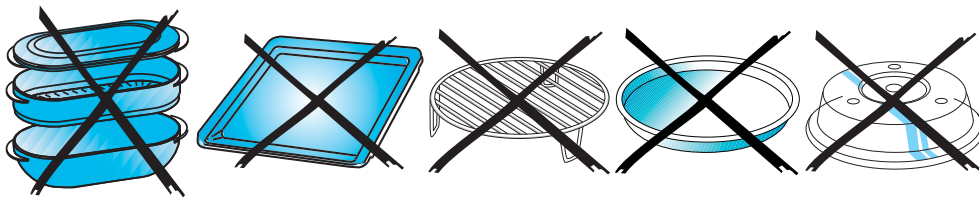
VOORVERWARMEN moet altijd worden gedaan met een lege oven, net als bij een gewone oven.

- ① **Druk op de menu-toets.**
- ② **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven
- ③ **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** totdat Quick Heat wordt weergegeven.
- ④ **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- ⑤ **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de temperatuur in te stellen.
- ⑥ **Druk op de starttoets.**



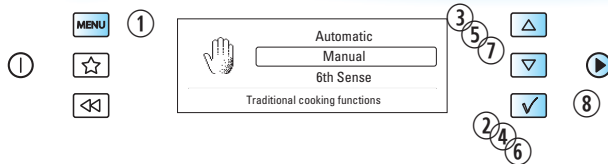
ZET GEEN VOEDSEL in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Als het verwarmingsproces eenmaal gestart is, kan de temperatuur makkelijk aangepast worden met de toetsen omhoog / omlaag.

ALS DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna wordt hij uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een "Forced Air" (Hete lucht)-functie kiest om met de bereiding te beginnen.





HETELUCHT



GEBUIK DEZE FUNCTIE voor het bereiden van meringues, gebak, Moskovisch gebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

- 1 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven
- 3 **GEBUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat Forced Air wordt weergegeven.
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 5 **GEBUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om de bereidingstijd in te stellen
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen
- 7 **GEBUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om de temperatuur in te stellen.
- 8 **Druk op de START-toets.**

Crisp		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Forced Air</div>		
Forced Air + MW		
<small>To cook pastry, cakes, poultry and roast meats</small>		
175°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME
		19:00 END TIME
175°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME
		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE	 Cooking	39:59 COOK TIME
		20:00 END TIME



HETELUCHT

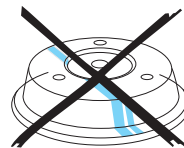


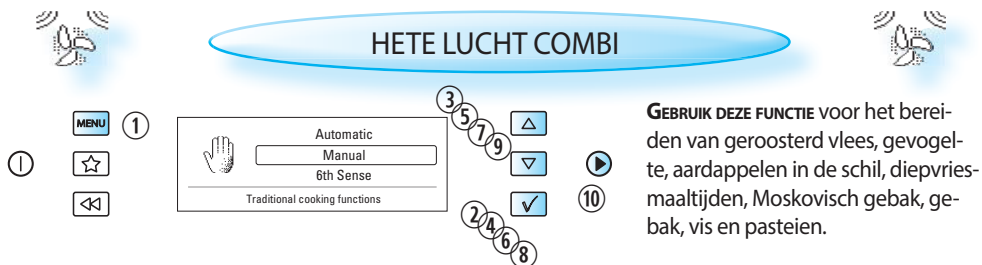
GEbruik ALTijd HET LAGE ROOSTER om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren

GEbruik DE BAKPLAAT voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes



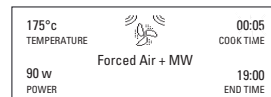
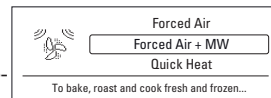
GERECHT	ACCESSOIRES	OVENTEMP °C	BEREIDINGSTIJD
GEBRADEN RUNDVLEES, MEDIUM (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 - 180 °C	40 - 60 MIN.
GEROOSTERD VARKENSVLEES (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	160 - 170 °C	70 - 80 MIN.
HELE KIP (1,0 - 1,2 kg)	SCHAAL op rooster	210 - 220 °C	50 - 60 MIN.
MOSCOVISCH GEBAK (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.
SCHUIMPJES	BAKPLAAT	100 - 120 °C, VOORVERWARMDE OVEN	40 - 50 MIN.





GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, Moskovisch gebak, gebak, vis en pasteien.

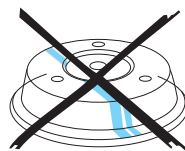
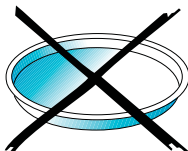
- 1 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **Druk op de OK-toets** als Handmatig wordt weergegeven
- 3 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** totdat Forced Air + MW wordt weergegeven.
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 5 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de bereidingstijd in te stellen
- 6 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen
- 7 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om de temperatuur in te stellen.
- 8 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 9 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 10 **Druk op de START-toets.**



Gebruik ALTijd HET LAGE ROOSTER om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren
HET MAXIMALE VERMOGEN VAN DE MAGNETRON bij gebruik van de Hete-lucht combi-functie is begrensd door een fabrieksinstelling

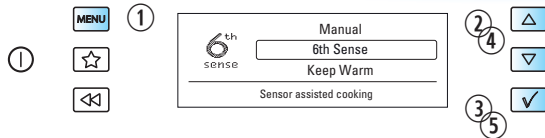


HETE LUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN van gevogelte, vis en gegratineerde schotels
160 W	BEREIDEN van geroosterd vlees
90 W	BEREIDEN van brood en cake
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE geven tijdens de bereiding





6TH SENSE OPWARMEN



1 Druk op de MENU-toets.

2 Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat 6de Sense wordt weergegeven

3 Druk op de OK-toets om de instelling te bevestigen.

4 Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat 6de Sense Opwarmen wordt weergegeven

5 Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

6 Druk op de STARTTOETS.

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

1 Druk op de MENU-toets.

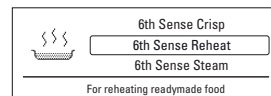
2 Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat 6de Sense wordt weergegeven

3 Druk op de OK-toets om de instelling te bevestigen.

4 Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat 6de Sense Opwarmen wordt weergegeven

5 Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.

6 Druk op de STARTTOETS.



HET PROGRAMMA MAG NIET worden onderbroken.

HET NETTOGEWICHT moet tussen de 250 - 600 g blijven wanneer u deze functie gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

ZORG dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.

WANNEER U EEN MAALTIJD IN DE KOELKAST BEWAART of op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikere voedsel aan de buitenkant en het dünnere in het midden.



BEDEK HET VOEDSEL ALTJD ergens mee bij deze functie.

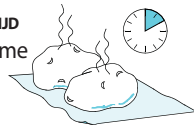
ALS HET VOEDSEL ZODANIG VERPAKT IS dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen



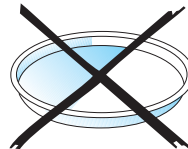
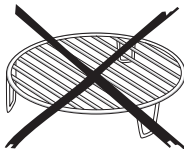
LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze elkaar overlappen.

DIKKERE STUKKEN, bijvoorbeeld gehaktbrood en worstjes, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

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



PLASTIC FOLIE moet worden ingesneden of ingeprikt met een vork zodat er geen druk opgebouwd wordt en openbarsten voorkomen wordt. Tijdens het verhitten ontstaat er namelijk stoom.





HANDMATIG ONTDOOIEN



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

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

BEVROREN VOEDSEL IN EEN PLASTIC ZAK, plastic folie of kartonnen verpakking kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden als de verpakking maar geen metalen delen bevat (bijv. metalen bindstrips).

DE VORM VAN DE VERPAKKING heeft invloed op de ontdooitijd. Een plat pakje ontdooit sneller dan een dik blok.

MAAK STUKKEN LOS VAN ELKAAR wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

SCHERM UITSTEKENDE GEDEELTEN VAN VOEDSEL af met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (bijv. kippenpoten en vleugeltjes).

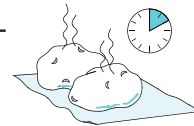


DRAAI EEN GROOT STUK VLEES halverwege het ontdooien om.

GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEESSAUZEN ontdooien beter als ze halverwege de ontdooitijd omgeroerd worden.

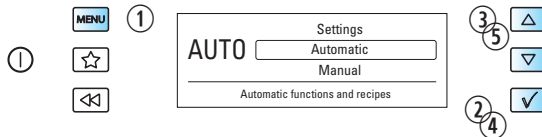
BIJ ONTDOOIEN is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooid is; het ontdooien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEN EVEN LAAT STAAN wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur dan gelijkmatig door het voedsel verdeeld wordt.



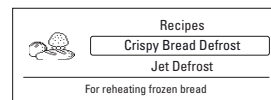


KNAPPERIG BROOD ONTDOOIE



6 GEBRUIK DEZE FUNCTIE om snel voorgebakken broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De oven selecteert automatisch de bereidingsmethode, tijd en vermogen.

- 1** DRUK OP DE MENU-TOETS.
- 2** DRUK OP DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG totdat Automatisch wordt weergegeven
- 3** DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen.
- 4** GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG tot Crispy Bread Defrost wordt weergegeven.
- 5** DRUK OP DE OK-TOETS om uw keuze te bevestigen.
- 6** GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG om het gewicht in te stellen.
- 7** DRUK OP DE START-TOETS.



DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met magnetron en grill om de crispplaat te verhitten. Op die manier bereikt de crispplaat snel de gewenste temperatuur. Als het voorverwarmen klaar is, wordt u gevraagd het voedsel te plaatsen. Open de deur, plaats het voedsel en druk nogmaals op de Starttoets.

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

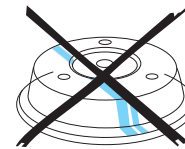
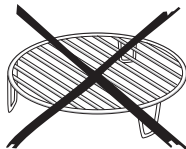
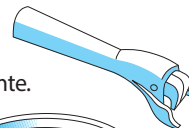
DE OVEN EN DE CRISPPLAAT worden zeer heet wanneer u deze functie gebruikt.

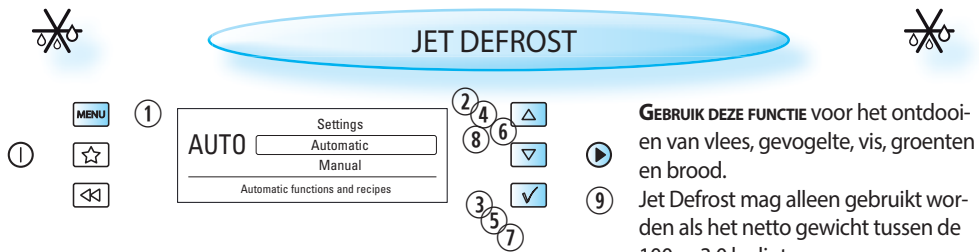
ZET DE HETE CRISPPLAAT niet op een oppervlak dat kwetsbaar is voor warmte.

LET EROP dat u het grillelement niet aanraakt.

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

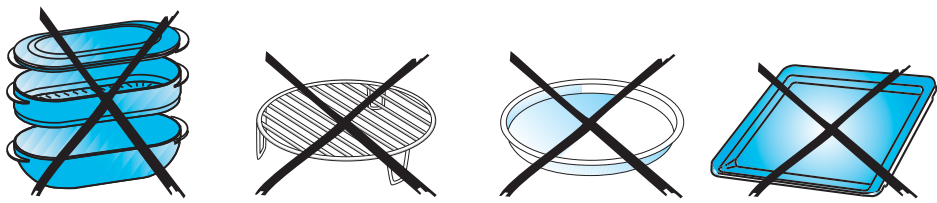
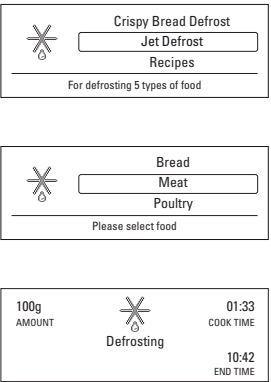
GEBRUIK ALLEEN de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





GEbruik DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten 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 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat Automatisch wordt weergegeven
- 3 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 4 **Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat Jet ontdooien wordt weergegeven
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 6 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om het voedsel te selecteren
- 7 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 8 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om het gewicht in te stellen
- 9 **Druk op de STARTtoets.**





JET DEFROST



GEWICHT:

DEZE FUNCTIE MOET het netto gewicht van het voedsel weten. De oven berekent dan automatisch de benodigde tijd om het gekozen programma uit te voeren.

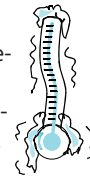







ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor ontdooien.

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.



	GERECHT	TIPS
*** 	VLEES (100 g - 2,0 kg)	GEHAKT , koteletten, biefstuk of braadvlees.
*** 	GEVOGELTE (100 g - 3,0 kg)	HELE KIP , stukken of filets.
*** 	Vis (100 g - 2,0 kg)	HEEL , MOTEN of filets.
*** 	GROENTEN (100 g - 2,0 kg)	GEMENGDE GROENTEN , doperwten, broccoli enz.
*** 	BROOD (100 g - 2,0 kg)	HEEL BROOD , broodjes of kadetjes.
<p>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen bij ontdooien.</p>		

WARMHOUDEN

GEBUIK DEZE FUNCTIE om het voedsel gedurende een ingestelde tijdsperiode op een serveertemperatuur (60 °C) te houden.

- 1 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **GEBUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** tot Warmhouden wordt weergegeven.
- 3 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 4 **GEBUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om de warmhoudtijd in te stellen.
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 6 **Druk op de STARTTOETS.**



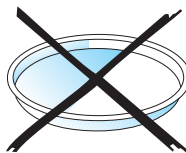
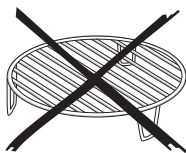
DE WARMHOUDFUNCTIE KAN op ieder gewenst moment worden onderbroken door de deur te openen. De functie wordt gepauzeerd als u het voedsel controleert.

OM DOOR TE GAAN sluit u de deur en drukt u nogmaals op de Starttoets.

HET NETTOGEWICHT moet tussen de 250 - 600 g blijven wanneer u deze functie gebruikt.

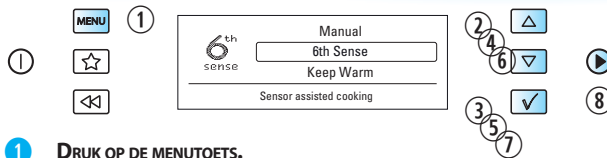


Pause



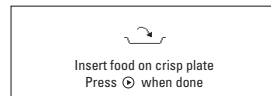
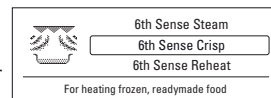


6th SENSE CRISP



GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM UW voedsel snel uit de diepvries op te warmen naar serveertemperatuur.
AUTO CRISP WORDT ALLEEN GEBRUIKT VOOR kant-en-klaar diepvriesvoedsel.

- 1 **Druk op de menu-toets.**
- 2 **Druk op de toetsen omhoog / omlaag** totdat 6de Sense wordt weergegeven
- 3 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 4 **Druk op de toetsen omhoog / omlaag** totdat 6de Sense Crisp wordt weergegeven
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 6 **Gebruik de toetsen omhoog / omlaag** om het voedsel te selecteren
- 7 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 8 **Druk op de starttoets.**







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

Zet geen verpakkingen of omhulsels op de crisplaat!
Alleen het voedsel zelf mag op de crisplaat worden gelegd.

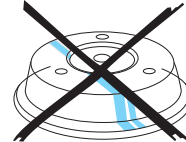
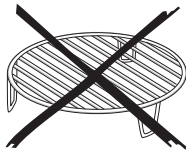


6th SENSE CRISP



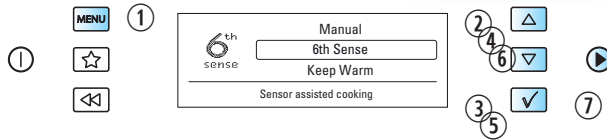
GERECHT		TIPS
	FRANSE FRITES (300 g - 600 g)	VERDEEL DE FRITES gelijkmatig over de crispplaat. Indien gewenst bestrooien met zout.
	PIZZA , dunne bodem (250 g - 500 g)	VOOR PIZZA's met een dunne bodem.
	PANPIZZA (300 g - 800 g)	VOOR PIZZA's met een dikke bodem.
	KIPPENBORST (300 g - 600 g)	VOOR KIPNUGGETS bestrijkt u de crispplaat met olie en stelt u de gaarheid in op Licht.

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.





6TH SENSE STOMEN

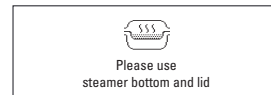
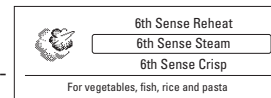


GEbruik DEZE FUNCTIE voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

DEZE FUNCTIE WERKT IN 2 STAPPEN.

- Met de eerste stap wordt het voedsel snel aan de kook gebracht.
- Bij de tweede stap gaat de temperatuur omlaag naar sudderen, zodat overkoken vermeden wordt.

- Druk op de MENU-toets.**
- Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat 6de Sense wordt weergegeven
- Druk op de OK-TOETS** om de instelling te bevestigen.
- Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat 6de Sense Stomen wordt weergegeven
- Druk op de OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen.
- Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om de bereidingstijd in te stellen
- Druk op de STARTOETS.**



DE STOOMPAN is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt met de magnetronfunctie!

GEbruik DEZE NOOIT MET EEN ANDERE FUNCTIE.

GEbruik VAN DE STOOMPAN bij een andere functie kan schade veroorzaken.

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

PLAATS de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

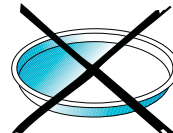
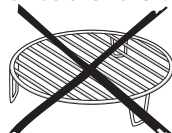
DEKSEL

DEK HET VOEDSEL ALTJD AF MET EEN DEKSEL. Controleer of de schaal en het deksel geschikt zijn voor de magnetron, voordat u ze gebruikt. Als u geen deksel heeft dat de gekozen schaal kan afdekken, kunt u in plaats ervan een bord gebruiken. Dit moet dan geplaatst worden met de onderkant gericht naar de binnenkant van de schaal.

GEbruik GEEN plastic of aluminium folie voor het afdekken van het voedsel.

SCHALEN

DE GEbruikte SCHALEN MOGEN NIET meer dan halfvol zijn. Als u grote hoeveelheden wilt koken, dan moet u een grotere schaal kiezen om te voorkomen dat hij meer dan halfvol zit. Zo voorkomt u overkoken.



BEREIDEN VAN GROENTEN

DOE DE GROENTEN in het mandje van de stoompan.

Voeg 100 ml water toe aan het onderste deel.

Dek af met het deksel en stel de tijd in.

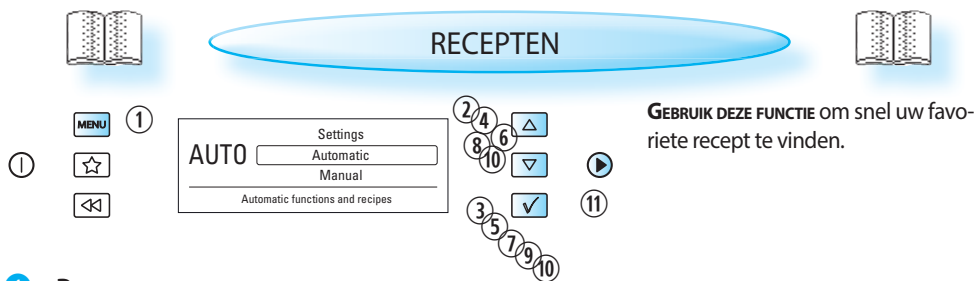
ZACHTER GROENTEN, zoals broccoli en prei, moeten 2 tot 3 minuten worden gekookt.

HARDERE GROENTEN zoals wortels en aardappels hebben een kooktijd van 4 à 5 minuten nodig.

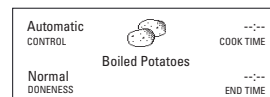
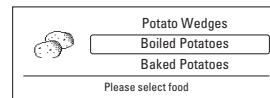
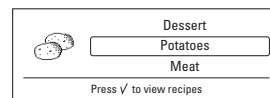
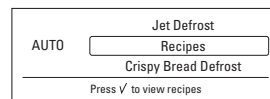
RIJST KOKEN

VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING voor de bereidingstijd en de hoeveelheid water en rijst.

DOE DE INGREDIËNTEN IN HET ONDERSTE DEEL, plaats het deksel en stel de tijd in.




- 1 **Druk op de MENU-toets.**
- 2 **Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat Automatisch wordt weergegeven
- 3 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 4 **Druk op de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** totdat Recepten wordt weergegeven
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 6 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om een van de recepten te selecteren
- 7 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 8 **Gebruik de TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om voedsel te selecteren
- 9 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen
- 10 **Gebruik de TOETSEN OK / OMHOOG / OMLAAG** om te navigeren de benodigde instellingen uit te voeren
- 11 **Druk op de STARTTOETS.**





RECEPTEN




GERECHT		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 AARDAPPELEN	GEKOOKT	300 G - 1 KG	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL	PLAATS HET VOEDSEL in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe Plaats het deksel.
	GEBAKKEN	200 G - 1 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	Was de aardappelen en prik ze in. Draai het om als dit wordt aangegeven.
	GEGRATINEERD	4 - 10 PORTIES	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER.	SNIJ de rauwe aardappelen in schijven en vermeng ze met uien. Kruid de aardappelen met zout, peper en knoflook en giet de room er-voer. Besprenkel het geheel met kaas
	(BEVROREN) FRITES	300 G - 600 G	CRISPPLAAT	BESTROOIEN met zout.
	SCHIJFJES	300 G - 800 G		SCHIL DE AARDAPPELEN en snijd ze in schijfjes Kruid de schijfjes en vet de crispplaat licht in met olie + druppel er wat olie bovenop. Roer om als dit wordt aangegeven.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden				



RECEPTEN




GERECHT		HOEVeelHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 VLEES	BRAADVLEES	RUNDVLEES	800 G - 1,5 KG		HET BRAADVLEES KRUIDEN en in de oven zetten nadat deze voorverwarmd is
		VARKENSVLEES	800 G - 1,5 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER.	HET BRAADVLEES KRUIDEN en in een koude oven zetten
		LAMSVLEES	1 KG - 1,5 KG		
		KALFSVLEES	800 G - 1,5 KG		HET BRAADVLEES KRUIDEN en in de oven zetten nadat deze voorverwarmd is
	SPARERIBS		700 G - 1,2 KG	CRISPPLAAT	KRUID DE RIBS en plaats ze op de crispplaat.
	ENTRECÔTE		2 - 6 STUKS	HOOG REK OP DRAAIPLATEAU	VOEG HET VLEES TOE als de grill is voorverwarmd. Draai het om als dit wordt aangegeven. Kruid het vlees.
	LAMSKOTELET		2 - 8 STUKS		
	BRAADWORST		200 G - 800 G	CRISPPLAAT	WRIJF DE CRISPPLAAT IN MET EEN BEETJE OLIE. Plaats en draai het voedsel wanneer dit wordt aangegeven
	(KOKEN)	WORSTJES	4 - 8 STUKS	ONDERSTE DEEL STOOMPAN ZONDER DEKSEL	DOE de worstjes in het onderste deel van de stoompan en bedek ze met water.
	(BEVROREN)	HAMBURGERS	100 G - 500 G	CRISPPLAAT	WRIJF DE CRISPPLAAT IN MET EEN BEETJE OLIE. Plaats het vlees als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.
BACON		50 G - 150 G	PLAATS HET VOEDSEL als de crispplaat is voorverwarmd en draai het als dit wordt aangegeven		
GEHAKTBROOD		4 - 8 PORTIES	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU		MAAK uw favoriete gehakt klaar in de vorm van een brood

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden



RECEPTEN




GERECHT		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 GEVOGELTE KIP	BRAADVLEES	800 G - 1,5 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	KRUID het braadstuk en plaats het in een onverwarmde oven
	FILETS (STOOM)	300 G - 800 G	STOOMPAN	KRUID DE FILETS en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	FILETS (BAKKEN)	300 G - 1 KG	CRISPPLAAT	WRIJF DE CRISPPLAAT IN MET EEN BEETJE OLIE. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.
	STUKKEN	500 G - 1,2 KG		KRUID de stukken en plaats ze op de crispplaat met de zijde met vel omhoog
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden				



RECEPTEN




GERECHT		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 VIS	HELE VIS	GEBAKKEN	600 G - 1,2 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	KRUID DE VIS en borstel er wat boter op
		GEKOOKT	600 G - 1,2 KG	MAGNETRONBESTEN- DIGE SCHAAL MET DEKSEL OF PLASTIC FOLIE ALS AFDEKKING	KRUID DE VIS en voeg 100 ml visbouillon toe Met gesloten deksel bereiden
	FILETS (STOOM)		300 G - 800 G	STOOMPAN	KRUID DE FILETS en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	MOTEN	BAKKEN	300 G - 800 G	CRISPPLAAT	WRIJF DE CRISPPLAAT IN MET EEN BEETJE OLIE. Kruid de vis en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.
		STOMEN	300 G - 800 G	STOOMPAN	KRUID DE FILETS en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	(BEVROREN)	GEGRATINEERD	600 G - 1,2 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	
		GEPAANEERDE FILETS	200 G - 600 G	CRISPPLAAT	WRIJF DE CRISPPLAAT IN MET EEN BEETJE OLIE. Plaats het voedsel als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden



RECEPTEN





GERECHT		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 GROENTEN	(BEVROREN) GROENTEN	300 G - 800 G	STOOMPAN	LEG DE GROENTEN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	
	WORTELEN	200 G - 500 G			
	(GROENE) BONEN	200 G - 500 G	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL	PLAATS HET VOEDSEL in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe Plaats het deksel.	
	BROCCOLI	200 G - 500 G	STOOMPAN	LEG DE GROENTEN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	
	BLOEMKOOL	200 G - 500 G			
	(BEVROREN) GEGRATINEERD	400 G - 800 G	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU		
	PAPRIKA	STOMEN	200 G - 500 G	STOOMPAN	LEG DE GROENTEN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		BAKKEN	200 G - 500 G	CRISPLAAT	WRIJF DE CRISPLAAT IN MET EEN BEETJE OLIE. Plaats het gesneden voedsel als de crisplaat is voorverwarmd. Kruid de paprika en besprenkel deze met olie. Roer het voedsel om als dit wordt aangegeven.
	AUBERGINE	300 G - 800 G	DOORMIDDEN SNIJDEN, bestrooien met zout en een tijdje laten staan. Vet de crisplaat licht in met olie en plaats het voedsel als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het om als dit wordt aangegeven.		
	POMPOEN	STOMEN	200 G - 500 G	STOOMPAN	LEG DE GROENTEN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
MAÏSKOLVEN	300 G - 1 KG				
TOMATEN	300 G - 800 G	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	SNIJD DE TOMATEN DOORMIDDEN, kruid de helften en bestrooi ze met kaas.		

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden



RECEPTEN




GERECHT		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS
 PASTA	PASTA		1 - 4 PORTIES	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL STEL DE AANBEVOLEN bereidings-tijd in voor de pasta. Giet water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten.
	LASAGNE	ZELF GEMAAKT	4 - 10 PORTIES	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER MAAK uw favoriete recept klaar of volg het recept op de verpakking van de lasagne
		BEVROREN	500 G - 1,2 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU
 RIJST	GEKOOKT	RIJST	100 ML - 400 ML	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL STEL DE AANBEVOLEN bereidings-tijd in voor de rijst. Voeg water en rijst toe aan het onderste gedeelte en plaats het deksel
	PAP	RIJST	2 - 4 PORTIES	PLAATS RIJST EN WATER in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg melk toe als dit wordt aangegeven en vervolg de bereiding
		HAVERMOUT	1 - 2 PORTIES	MAGNETRONBESTENDIG BORD ZONDER DEKSEL VERMENG HAVERMOUTVLOKKEN MET zout en water

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden



RECEPTEN




GERECHT		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 PIZZA/PASTEI	PIZZA	ZELF GEMAAKT	2 - 6 PORTIES	BAKPLAAT	MAAK UW LIEVELINGSRECEPT en leg de pizza op de bakplaat. Plaats deze in de oven als het voorverwarmen is voltooid
		DUNNE PIZZA (BEVROREN)	250 G - 500 G	CRISPPLAAT	VERWIJDER DE verpakking
		PANPIZZA (BEVROREN)	300 G - 800 G		PLAATS DE PIZZA als de crispplaat is voorverwarmd
	GEKOELD	200 G - 500 G	BEREID HET DEEG (250 g bloem, 150 g boter + 2½ el water) en plaats het deeg op de crispplaat Prik het deeg in. Bak het deeg voor. Als de oven het aangeeft, voegt u de vulling toe. Plaats 200 g ham, 175 g kaas en giet hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room over Plaats het geheel in de oven en vervolg de bereiding		
	QUICHE	LORRAINE	1 BAKSEL		
		(BEVROREN)	200 G - 800 G		VERWIJDER DE verpakking
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden					



RECEPTEN





GERECHT		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 BROOD/CAKE	BROOD	1 - 2 STUKS	BAKPLAAT	MAAK het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Plaats het op de bakplaat om het te laten rijzen. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd	
	BROODJES	BROODJES		1 BAKSEL	PLAATS het voedsel als de oven is voorverwarmd
		BEVROREN			VACUÛM VERPAKTE BROODJES. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd
		VOORGEBAKKEN			VERWIJDER de verpakking. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd
	UIT BLIK				
	SCONES		CRISPPLAAT	VORM een scone of maak kleine scones op de ingevette crispplaat	
	MOSKOVISCH GEBAK		MAGNETRON- EN OVENVASTE CAKEVORM OP LAAG ROOSTER	MAAK EEN RECEPT met een totaalgewicht van 700 - 800 g. Plaats de cake als de oven is voorverwarmd	
	MUFFINS		BAKPLAAT	MAAK BESLAG voor 16 à 18 stuks en vul papieren vormpjes hiermee. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd	
KOEKJES		LEG DE KOEKJES OP BAKPAPIER en plaats ze als de oven is voorverwarmd			
SCHUIMPIJES		MAAK EEN DEEG van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Vorm 20-24 stuks op een ingevette bakplaat of bakpapier. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd			

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden



RECEPTEN



GERECHT		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 SNACKS	POPCORN	90 - 100 G	PLAATS DE ZAK op het draaiplateau Bereid slechts één zak per keer		
	GEROOSTERDE NOTEN	50 G - 200 G	CRISPPLAAT	VOEG DE NOTEN TOE nadat de crispplaat is voorverwarmd. Roer om als dit wordt aangegeven.	
	KIP	KIPPENVLEUGELS		300 G - 600 G	
		NUGGETS (BEVROREN)		250 G - 600 G	VOEG DE NUGGETS TOE nadat de crispplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
 DESSERT	VRUCHTEN-TAART	ZELF GEMAAKT		1 BAKSEL	MAAK DEEG van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op de crispplaat en vul het met 700-800 g gesneden appel vermengd met suiker en kaneel
		BEVROREN	300 G - 800 G	VERWIJDER DE verpakking	
	GEBAKKEN APPELS		4 - 8 STUKS	MAGNETRON-EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	VERWIJDER DE KLOKHUIZEN en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	FRUITCOMPOTE		300 G - 800 ML	STOOMPAN	LEG DE GROENTEN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	SOUFFLÉ		2 - 6 PORTIES	OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	MAAK EEN SOUFLÉMENGSEL met citroen, chocolade of fruit en giet het in een ovenvaste schaal met een hoge rand. Plaats het voedsel als dit wordt aangegeven
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden					

ONDERHOUD EN REINIGING

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

ALS DE OVEN NIET GOED WORDT SCHOONGEHOUDEN, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.



GEBRUIK GEEN METALEN SCHUURSPONS-

JES, AGRESSIEVE SCHUURMIDDELEN,

staalwol, ruwe doeken enz.

die het bedieningspaneel

en de binnen- en buitenkant

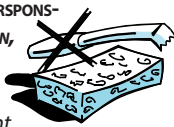
van de oven kunnen beschadigen.

Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of

keukenpapier met glasreiniger.

Spuut het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.

SPUIT HET NIET direct op de oven.



VERWIJDER REGELMATIG, vooral als er voedsel gemorst is, het draaiplateau en de plateau drager en maak de bodem van de magnetron schoon.



DEZE OVEN IS ONTWERPEN om met het draaiplateau te worden gebruikt.



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

GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL, water en een zachte doek om de binnenwanden, 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 STOOMREINIGERS om de magnetron schoon te maken.

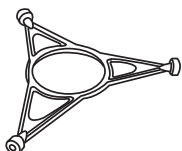
LUCHTJES IN DE OVEN KUNT U VERWIJDEREN DOOR een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau te plaatsen en dit enkele minuten te laten koken.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond erboven moet mogelijk wel regelmatig gereinigd worden. Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden.

ONDERHOUD EN REINIGING

GESCHIKT VOOR DE AFWASMACHINE:

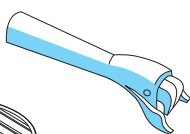
PLATEAUDRAGER



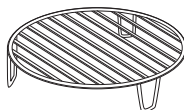
GLAZEN DRAAIPLATEAU



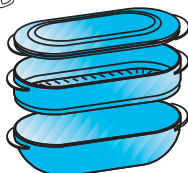
CRISPHANDGREEP



ROOSTER



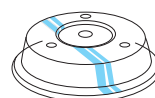
STOOMPAN



BAKPLAAT



DEKSEL



ZORGVULDIG REINIGEN:

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 ALTJD 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 STAALWOL. Dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak.

STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, controleer dan, voordat u de Klantenservice belt, 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.
- ❖ Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- ❖ Controleer of de oven voldoende geventileerd wordt.
- ❖ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ❖ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

DIT VOORKOMT dat u onnodig opbelt, waarvoor bij u kosten in rekening worden gebracht.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typennummer van de oven door te geven (zie het servicelabel). 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 norm ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogensniveau	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ 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 vergelijken 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
GRILL	1600 W
HETE LUCHT	1200 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	455 x 595 x 560
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	210 x 450 x 420

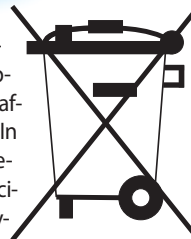
MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. Houd u aan plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



AFDANKEN moet worden uitgevoerd in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

VOOR NADERE INFORMATIE over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met de betreffende instantie in uw woonplaats, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR VOORDAT U HET AFDANKT, zodat het onbruikbaar wordt.

