

MANUEL D'UTILISATION **FR**
Micro-ondes

GEBRUIKSAANWIJZING **NL**
Magnetron

BRUKSANVISNING **SV**
Mikrovågsugn



FR

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **SMEG**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.smeg.com

NL

Geachte klant,

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

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

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

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

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via www.smeg.com

SV

Kära kund!

Innan vi går vidare skulle vi vilja tacka dig för att du valt vår **SMEG**.

Vi ber dig att läsa anvisningarna i detta häfte mycket noggrant eftersom det gör det möjligt för dig att få ut så mycket som möjligt av användningen av mikrovågsugnen.

SPARA DOKUMENTATIONEN TILL DENNA PRODUKT FÖR FRAMTIDA BRUK.

Förvara alltid bruksanvisningen där du lätt hittar den. Om du lånar ut mikrovågsugnen kan det vara bra att ge dem bruksanvisningen också!

Användarhandboken finns även tillgänglig för nedladdning på www.smeg.com

Inhoudsopgave

1. Waarschuwingen	32
1.1. Veiligheidsinformatie	32
1.2. Verwerking	37
1.3. Deze gebruiksaanwijzing	37
1.4. Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	37
2. Beschrijving	38
2.1. Algemene beschrijving	38
2.2. Bedieningspaneel	39
2.3. Accessoires	40
2.4. Functiebeschrijving	40
3. Gebruik	41
3.1. Voordelen van microgolven	41
3.2. Waarschuwingen	42
3.3. Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?	42
3.4. Eerste gebruik	44
3.5. Het gebruik van de oven	44
3.6. Bereidingsfuncties	45
3.7. Speciale functies en automatische programma's	46
3.8. Tijdens de bereiding... ..	48
3.9. Secundair menu	49
3.10. Aanbevolen kooktabellen	50
4. Reiniging en onderhoud	55
4.1. Waarschuwingen	55
4.2. Reiniging van de oppervlakken	55
4.3. Dagelijkse gewone reiniging	55
4.4. Voedselresten of -vlekken	55
4.5. Reiniging van het apparaat	55
5. Installatie	58
5.1. Elektrische aansluiting.....	58
5.2. Plaatsing van de oven	58
6 Installatie Images	87



Waarschuwingen

1.1. Veiligheidsinformatie

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

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

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

ALGEMENE VEILIGHEID

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
 - boerderijen,
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
 - bed-and-breakfast accommodaties.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.



- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen..
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;
 - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.
- De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.



Waarschuwingen

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



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

INSTALLATIE

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



- Als voor de elektrische aansluiting een plug wordt gebruikt, dan moet die na installatie toegankelijk zijn.

REINIGING

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

REPARATIE

- **Waarschuwing:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **Waarschuwing:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.



Waarschuwingen

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

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

- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit.
GEVAAR VOOR SCHADE!
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.



1.2. Verwerking

Verwijdering van de verpakking



De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.

Verwijdering van afgedankte apparaten



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

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

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

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

1.3. Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.4. Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



Waarschuwingen

Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.



Beschrijving

Beschrijving van het apparaat en de accessoires.



Gebruik

Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.



Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.



Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie

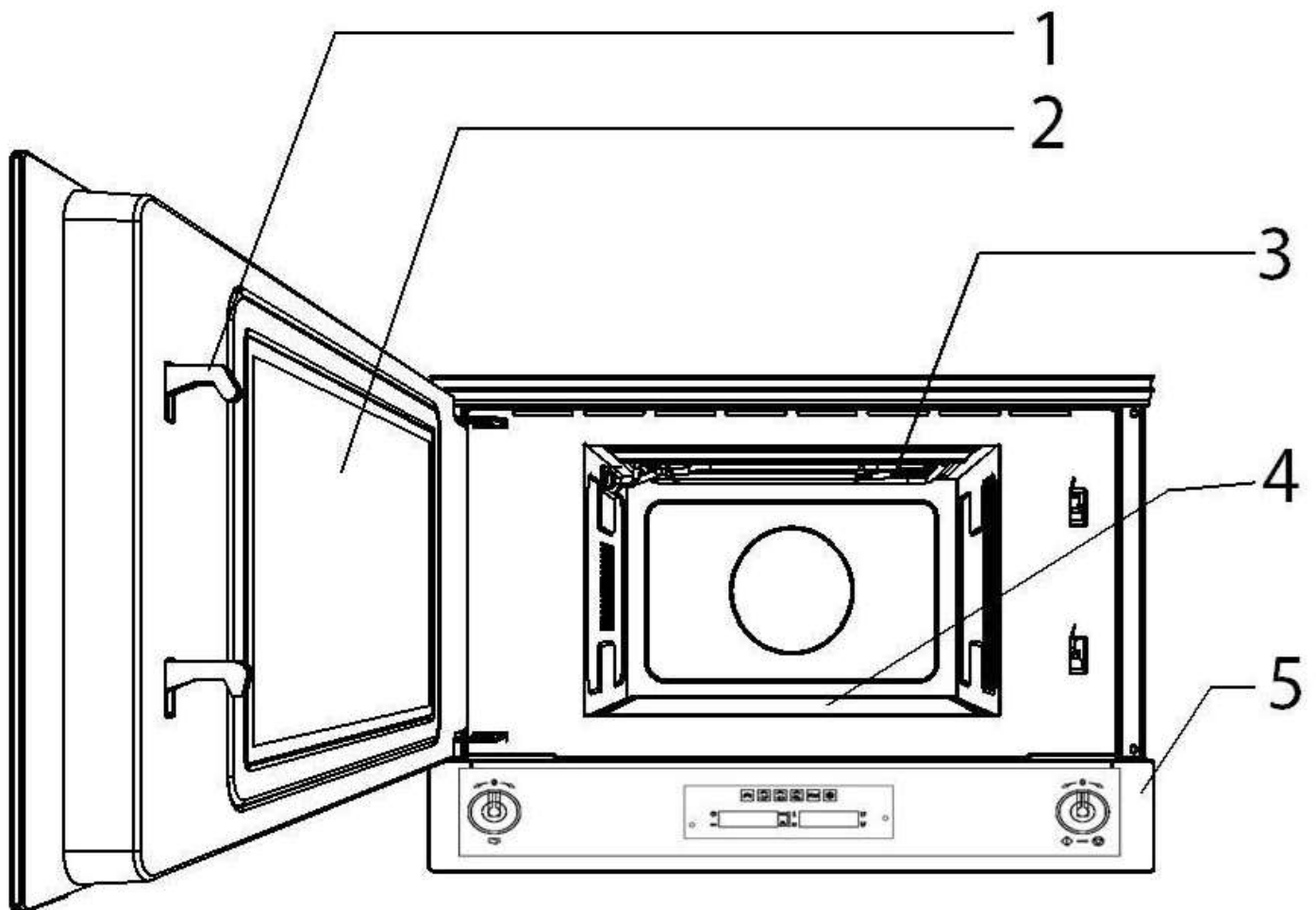


Advies



Beschrijving

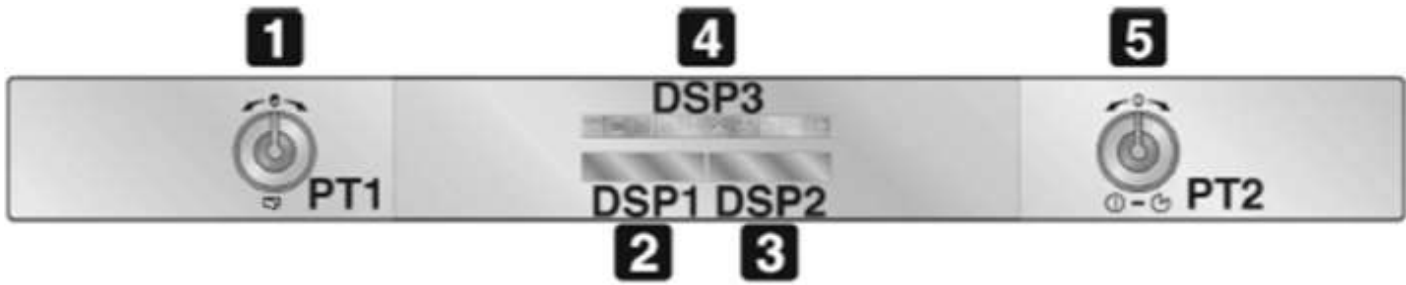
2.1. Algemene beschrijving



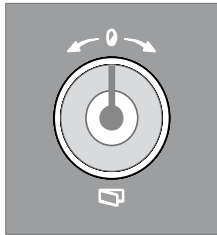
1. Haken
2. Deurvenster
3. Kantelbare grill
4. Keramische grondplaat
5. Bedieningspaneel



2.2. Bedieningspaneel



1 PT1 **Draaiknop voor functioneel parameters**



(Wij zullen hem verder gemakshalve **PT1** noemen.)

Met deze knop kunt u:

- De åpne døren
- Juiste tijd instellen
- Bereidingstemperatuur instellen
- Bereidingstijd instellen
- Het begin en het eind van de bereidingstijd programmeren

Voor de correcte werking ervan verwijzen wij naar de volgende hoofdstukken.

Opmerking: Als u kort op deze knop drukt, gaat de deur automatisch open.

2 DSP1 **Display uur / bereidingstijd**

(Wij zullen hem verder gemakshalve **DSP1** noemen.)

Op dit display wordt het uur of de bereidingstijd weergegeven. Verder wordt het controlelampje voor de blokkering van functies weergegeven (zie paragraaf "Veiligheidsblokkering")

3 DSP2 **Display Temperatuur / vermogen / gewicht**

(Wij zullen hem verder gemakshalve **DSP2** noemen.)

Op dit display worden de waarden weergegeven voor de ingestelde functie of de door de gebruiker ingestelde waarden.

4 DSP3 **Functiedisplay**

(Wij zullen hem verder gemakshalve **DSP3** noemen.)

Op dit display worden alle voor het koken selecteerbare functies (verlicht) weergegeven. Voor het selecteren van een kookfunctie verwijzen wij naar paragraaf "Werkingscondities".

5 PT2 **Functiekeuze / start-knop**



(Wij zullen hem verder gemakshalve **PT2** noemen.)

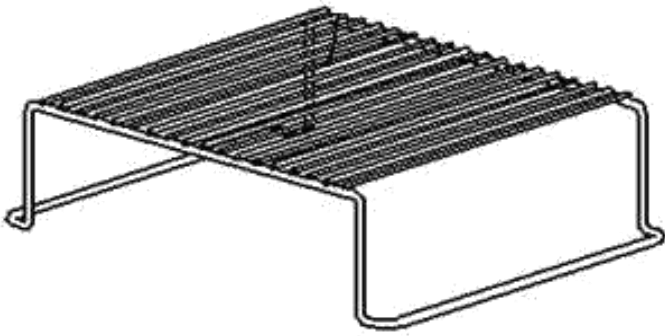
Deze knop biedt toegang tot de drie werkwijzen van de oven en wordt ook gebruikt om een kookfunctie te selecteren (zie paragraaf "Werkingscondities").



Beschrijving

2.3. Accessoires

Bakrooster



Goed voor het grillen van dikkere voedingsmiddelen of ander algemeen gebruik



Zorg ervoor dat de bakrooster nooit in contact komt met de oven, om eventuele schade te voorkomen.



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

2.4. Functiebeschrijving

Onderstaande tabel geeft een korte beschrijving van de beschikbare functies.



Magnetron



Ontdooi per tijd



Magnetron + grillelement



Ontdooi per gewicht



Grillelement



Pizza-functie



3.1. Voordelen van microgolven

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

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

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

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

Hoe werkt de magnetronoven?

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

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

Waarom wordt het voedsel warm?

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

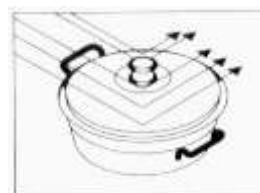
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

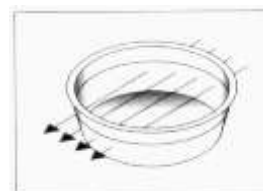
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

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

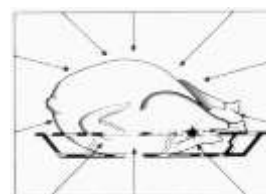
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



... dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.





Gebruik

3.2. Waarschuwingen



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik

Brand- en ontploffingsgevaar

- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden (met uitzondering van de functie microgolven).
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ongebruikte ovenschalen en roosters uit de ovenruimte tijdens gebruik.

3.3. Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

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

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

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

Het testen van serviesgoed

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

Warm voedsel geeft warmte af aan het serviesgoed, dat zeer heet kan worden. Gebruik daarom altijd een **ovenwant of pannenslap!**

Grill-functie

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

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

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

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

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

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



Deksels

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

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

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

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

Tabel – Serviesgoed

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

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

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



Gebruik

3.4. Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de lege oven op de maximale temperatuur (met traditionele functies) om eventuele productieresten te verwijderen.



Gebruik voor de eerste opwarming de traditionele functie en dus geen functie microgolven.

3.5. Het gebruik van de oven

Open de deur

Om de deur op PT1 kort te openen.

Werkingscondities


Dit apparaat is geprogrammeerd voor 3 verschillende werkstanden, die met de PT2-toets kunnen worden gewijzigd.

Stand-by: deze wordt verkregen zodra de juiste tijd is bevestigd met een verlicht DSP1 die het uur aangeeft.



ON: vanuit de stand-bystand dient u eenmaal op PT2 te drukken. Alle displays en toetsen lichten op.





OFF vanuit de ON-stand dient u eenmaal op PT2 te drukken. Uitsluitend het symbool  op DSP1 blijft verlicht.



In geen van deze standen wordt het verwarmingssysteem rechtstreeks geactiveerd voor meer veiligheid voor de gebruiker.

Instelling van het uur

Bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking verschijnt op het linker display van de oven DSP1 het knipperende symbool . Om te kunnen beginnen koken dient u eerst de klok in te stellen.

1. Druk op PT1 knop 3 seconden ingedrukt om de tijd in te stellen.
2. Om het uur in te stellen dient u PT1 naar rechts of links te draaien om de tijd vooruit of achteruit te zetten.
3. Druk hem éénmaal in om over te gaan tot het instellen van de minuten.
4. Draai naar rechts of links om de minuten te vermeerderen of verminderen en druk nogmaals om de juiste tijd te bevestigen.
5. Het symbool  verschijnt op het display, dat stopt met knipperen.

De juiste tijd wijzigen

Het kan voorkomen dat u de juiste tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Hiervoor dient u vanuit de stand-bystand (zie paragraaf “Werkingscondities”) PT1 enkele seconden ingedrukt te houden tot de cijfers op DSP1 beginnen te knipperen. Herhaal nu de handelingen beschreven in paragraaf “Instelling van het uur”.



Het is niet mogelijk om het uur te wijzigen als de oven zich niet in **ON** bevindt.

Selectie kookfunctie

1. U kunt alleen in de ON-stand een kookfunctie selecteren door eenvoudigweg PT2 naar rechts of links te draaien.
2. De geselecteerde functie zal oranje oplichten op DSP3.
3. De vooraf ingestelde kooktijd verschijnt op DSP1 en de vooraf ingestelde waarden (temperatuur, vermogen, gewicht) verschijnen op DSP2.



3.6. Bereidingsfuncties

Magnetron



Microgolven dringen het voedsel binnen en maken het daardoor mogelijk om binnen kortere tijd voedsel te bereiden, waarbij bovendien aanzienlijk veel energie wordt bespaard. Microgolven zijn ideaal voor bereidingen zonder vet, voor het ontdooien en voor het opwarmen van voedsel, terwijl het originele aanzicht en de smaak behouden blijven.

1. Na deze functie te hebben ingesteld, dient u PT1 naar rechts of links te draaien om de vooraf ingestelde kooktijd te wijzigen.
2. Druk op PT1 3 sekonder om te bevestigen waarna het symbool **w** van het vermogen begint te knipperen.
3. Draai PT1 naar rechts of links om het vooraf ingestelde vermogen te wijzigen.
4. Druk op PT2 om onmiddellijk met het kookproces te beginnen of druk op PT1 om een andere tijd in te stellen voor de aanvang van het kookproces (zie paragraaf "Begintijdstip instellen (Automatisch koken)").



De bereiding wordt onderbroken als de deur geopend wordt. Hervat de bereiding door na het sluiten van de deur op de functieknop te drukken.

Gecombineerd



De gecombineerde bereiding is een combinatie van een traditionele bereiding en microgolven.

Magnetron + Grillen



Door het gebruik van de grill kleurt de buitenkant van het voedsel goudbruin. De werking van microgolven maakt het echter mogelijk om de binnenkant van het voedsel in korte tijd te bereiden.

1. Na deze functie te hebben ingesteld, dient u PT1 naar rechts of links te draaien om de vooraf ingestelde kooktijd te wijzigen.
2. Druk op PT1 3 sekonder om te bevestigen waarna het symbool **w** begint te knipperen.
3. Draai PT1 naar rechts of links om het vooraf ingestelde vermogen te wijzigen.
4. Druk op PT2 om onmiddellijk met het kookproces te beginnen of druk op PT1 3 sekonder om een andere tijd in te stellen voor de aanvang van het kookproces (zie paragraaf "Begintijdstip instellen (Automatisch koken)").



Oneigenlijk gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de gecombineerde functies niet voor het opwarmen of laten koken van vloeistoffen.




Traditionele bereidingsfuncties

Grill



Met de warmte die van het grill element komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun/iets dikker vlees. Aan het einde van de bereiding wordt bovendien een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

1. Na deze functie te hebben ingesteld, dient u PT1 naar rechts of links te draaien om de vooraf ingestelde kooktijd te wijzigen.
2. Druk op PT1 om te bevestigen waarna het symbool  voor temperatuur begint te knipperen.
3. Druk op PT2 om onmiddellijk met het kookproces te beginnen of druk op PT1 om een andere tijd in te stellen voor de aanvang van het kookproces (zie paragraaf "Begintijdstip instellen (Automatisch koken)").

3.7. Speciale functies en automatische programma's

Ontdooien op tijd (handmatig)



Met deze functie kunt u met de functie microgolven en een instelbare tijd levensmiddelen ontdooien.

1. Na deze functie te hebben ingesteld, dient u PT1 naar rechts of links te draaien om de vooraf ingestelde ontdooitijd te wijzigen.
2. Druk op PT2 om met het ontdooiproces te beginnen.
3. Het vermogen zal automatisch variëren om de beste resultaten te bekomen.



Voor een optimaal resultaat moet u het gerecht in de ovenruimte draaien, als het ontdooien meer dan 5 minuten duurt.



Ontdooien naar gewicht (automatisch)



Met deze functie kunt u met de functie microgolven afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.



1. Na deze functie te hebben ingesteld, dient u PT1 naar rechts of links te draaien om het vooraf ingestelde type voedsel aangeduid op DSP1 te wijzigen.
2. Druk op PT1 3 sekonder om te bevestigen waarna het symbool voor gewicht begint te knipperen.
3. Draai PT1 naar rechts of links om het vooraf ingestelde gewicht van het voedsel te wijzigen.
4. Druk op PT2 om met het ontdooiproces te beginnen.
5. De ontdooitijd wordt berekend op basis van het type voedsel en gewicht en het vermogen zal automatisch variëren om de beste resultaten te bekomen.



Voor een optimaal resultaat moet u het gerecht in de ovenruimte tijdens het ontdooien draaien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de programma's van de ontdooi per gewicht-functie, met aanduiding van gewicht en de ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Doorwarm-Tijd (min)
PR-01	Vlees	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
PR-02	Gevogelte	100 - 2500	2 - 58	20 - 30
PR-03	Vis	100 - 2000	2 - 40	20 - 30
PR-04	Fruit	100 - 500	2 - 13	5 - 10
PR-05	Brood	100 - 800	2 - 19	5 - 10

Pizza-functie



1. Draai PT2 naar rechts of naar links om de pizzafunctie te selecteren.
2. De pizzafunctie-indicator licht op en DSP2 toont de vooringestelde tijd van 7 minuten.
3. Deze vooringestelde tijd is geschikt om zelfgemaakte en diepgevroren pizza's tot 26 cm diameter met een gewicht van ongeveer 350 g en een temperatuur van meer dan 5°C te bakken.



: Voor een goed bakresultaat dient u diepgevroren pizza's eerst te ontdooien tot minstens 5°C.

Begintijdstip instellen (Automatisch koken)

1. Als u op PT1 drukt om een later begintijdstip in te stellen, zal het overeenkomstige symbool beginnen te knipperen, op DSP1 verschijnt het uur en op DSP 2 verschijnt "Auto".
2. Draai PT1 naar rechts of links om het ingestelde begintijdstip te wijzigen.
3. Druk op PT2 om het begintijdstip te bevestigen.
4. De oven treedt pas in werking op het vooraf ingestelde begintijdstip. Op DSP3 verschijnt de ingestelde functie en op DSP1 en DSP2 verschijnen afwisselend alle ingestelde waarden bij die functie.
5. Als u de functie wil starten vóór het ingestelde begintijdstip, druk dan op PT2.
6. Als u het programma wil annuleren, houd PT2 dan 3 seconden ingedrukt.



3.8. Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

U kan een bereiding op elk moment onderbreken door eenmaal op de Start/Stop-toets te drukken of door de ovendeur te openen. In beide gevallen:

- **Wordt de uitzending van microgolven onmiddellijk stopgezet.**
- Wordt de grill uitgeschakeld. Deze blijft echter nog enige tijd **heel heet. Gevaar voor brandwonden!**
- De tijdschakelaar stopt automatisch en het display duidt de resterende tijd aan.

Indien gewenst kan u:

- Het voedsel omdraaien of roeren om een gelijkvormige opwarming te bekomen.
- De instellingen wijzigen.
- Het bereidingsproces stopzetten door PT2 3 seconden ingedrukt te houden.

Om een bereiding voort te zetten, sluit de deur en druk op PT2.

Instellingen wijzigen

De instellingen voor een bereiding (tijd, gewicht, vermogen, enz.) kunnen uitsluitend worden gewijzigd als de bereiding wordt onderbroken. Ga als volgt te werk:

- Draai PT2 naar rechts of links om van functie te veranderen.

- Druk op PT1 om de instellingen te wijzigen. Het symbool **min** begint te knipperen. Draai PT1 naar rechts of links om de resterende bereidingstijd te wijzigen.
- Druk op PT1 3 sekonder om te bevestigen, waarna het symbool van de volgende instelling begint te knipperen. Volg de instructies zoals beschreven in het hoofdstuk over de desbetreffende functie om de resterende instellingen te wijzigen.
- Druk op PT2 om verder te gaan met de bereiding.

Een bereiding stopzetten

1. Als u een bereiding wil stopzetten, houd dan PT2 3 seconden ingedrukt.
2. U hoort vervolgens een geluidssignaal en de oven komt in OFF te staan.

Einde van een bereidingsproces


Op het einde van een bereidingsproces hoort u drie geluidssignalen en verschijnt er "End" op het display.

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op PT2 wordt gedrukt. De oven komt terug in de OFF-stand te staan.





3.9. Secundair menu

Dit apparaat is tevens uitgerust met een verborgen "secundair menu" waarmee de gebruiker:

1. De Show Room-functie kan activeren of desactiveren (die alle verwarmingselementen desactiveert en alleen het bedieningspaneel laat functioneren);
2. De functie kan activeren of desactiveren zodat het maximaal vermogen wordt beperkt tot 2000 W;
3. De veiligheidsblokkering kan activeren of desactiveren ();

Veiligheidsblokkering

1. Houd, terwijl de oven in de OFF-stand staat (zie paragraaf "7.2 Werkstanden") PT1 ingedrukt tot er op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Druk vervolgens opnieuw op PT1 tot er op DSP1 de tekst "OFF BLOC" verschijnt.
2. Draai PT1 naar rechts of links om deze functie te activeren (ON BLOC) of te desactiveren (OFF BLOC), die alle functies en knoppen desactiveert na 3 minuten werking zonder enige tussenkomst van de gebruiker (als deze functie geactiveerd is, verschijnt het symbool  op DPS2).
3. Na de gewenste parameter te hebben ingesteld, dient u PT2 in te drukken om de oven in de oorspronkelijke stand-bystand te zetten.
4. Om deze blokkering tijdelijk te verlaten om een bereidingsprogramma te wijzigen of een andere functie te selecteren, dient u PT1 ingedrukt te houden tot op DSP2 het symbool  verdwijnt.
5. Nu kunt u de gewenste wijzigingen invoeren, en 2 minuten na de laatste wijziging zal de blokkering weer geactiveerd worden.
6. Om de blokkering definitief op te heffen, dient u terug te keren naar het secundair menu om deze functie te desactiveren zoals beschreven in deze paragraaf.

Show Room-functie (enkel voor Exponenten)

1. Houd, terwijl de oven in de OFF-stand staat (zie paragraaf "7.2 Werkstanden") PT1 ingedrukt tot er op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Dit betekent dat de SHOW ROOM-functie (die alle verwarmingselementen desactiveert en alleen het bedieningspaneel laat functioneren) gedesactiveerd is.
2. Draai PT1 naar rechts of links om deze functie te activeren (ON SHO) of te desactiveren (OFF SHO). Voor een normaal gebruik van de oven dient u OFF SHO in te stellen.
3. Na de gewenste parameter te hebben ingesteld, dient u PT2 in te drukken om de oven in de oorspronkelijke stand-bystand te zetten.

Koelventilatie

Dit apparaat is uitgerust met een koelsysteem dat bij het starten van een bereiding in werking treedt.

De ventilatoren zullen een gewone luchtstroom veroorzaken die boven de deur uitkomt en die ook na het uitschakelen van de oven nog enige tijd kan voortduren.

Ovenlampje

Het ovenlampje gaat branden:

- Als de ovendeur wordt geopend in de stand-bystand (paragraaf "7.2 Werkstanden") of;
- Als de functieknoop in een willekeurige functie wordt gedraaid.

Als de ovendeur open blijft, zal het lampje na 10 minuten automatisch uitgaan.



3.10. Aanbevolen kooktabellen

Koken met de magnetron



Opgelet!

- Lees eerst de “Veiligheidsinformatie” voor u begint te koken met de magnetron.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

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

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

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

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

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen.

Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

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



Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (w)	Tijd (min.)	Door-warmtijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	850	9-11	2-3	In schijfjes snijden.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Afdekken..
Champignons	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Erwten en wortels	300	100 ml	850	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken.
Diepgevroren wortels	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	850	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken.
Prei	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	850	6-8	2-3	Afdekken.

Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Door-warmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt bereiden. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Afgedekt bereiden. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.

Ondooien met de magnetron



Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Houd bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de

delicatere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.

5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijke voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.



Gebruik

8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.

9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.

10. Draai het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en er op DSP1 het woord *turn* verschijnt.

11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het

voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.

12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.

13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

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

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



Koken met de grill

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

Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden gebruikt.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. Houd kinderen buiten bereik.

3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenwanden te gebruiken.

4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.

5. Belangrijk! Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!

6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.

7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt.

Grill

Eten	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrenge Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrenge.
Sardines/poon	6-8 stuks.	15-20	
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburgers	3 stuks	18-20	
Spare rib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	In het oog houden.
Broodjes/sandwiches roosteren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

U dient de grill 2 minuten voor te verwarmen. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid. Plaats het plateau onder het rooster om water en vet op te vangen. De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marinieren.

Voeg het zout pas na het grillen toe. Worstspatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorprik. Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie. De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar één keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Warm de grill 2 minuten voor.



Gebruik

Magnetron + Grill

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

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

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	180	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	Ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	Ca. 500	Lage vorm	180	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (gebraden)	200 Elk	Lage vorm	360	10-15	3-5
Kip	Ca. 1000	Lage en wijde vorm	360	35-40	3-5
Gegratineerde Uiensoepp	2 kopjes van 200 g	soepkommen	360	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed! Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel dan nog 5 of 10 min. onder de grill staan. Gelieve de doorwarmtijden in acht te nemen en vergeet niet de stukken vlees om te draaien.

Gebruik het Keramische grondplaat bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

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



4.1. Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de oven na het gebruik

Gevaar op verbranding

- Laat het apparaat afkoelen en maak het daarna pas schoon.



Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Nalatige reiniging van de ovenruimte kan de levensduur van het apparaat op negatieve wijze beïnvloeden en kan een gevaar vormen.
- Verwijder voedselresten altijd uit de ovenruimte.



Oneigenlijk gebruik Explosiegevaar/gevaar voor brandwonden

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage of die ontvlambare dampen kunnen afgeven. Bij een volgende verwarming zouden ze explosies in de oven kunnen veroorzaken.



CONTROLEER ALVORENS DE
MAGNETRONOVEN TE REINIGEN OF
DE STEKKER UIT HET
STOPCONTACT IS.

4.2. Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

4.3. Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

4.4. Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

4.5. Reiniging van het apparaat

Binnenkant

Reiniging is in principe het enige nodige onderhoud.

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

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

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

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen. Verwijder regelmatig het Keramische grondplaten respectievelijk houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

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

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



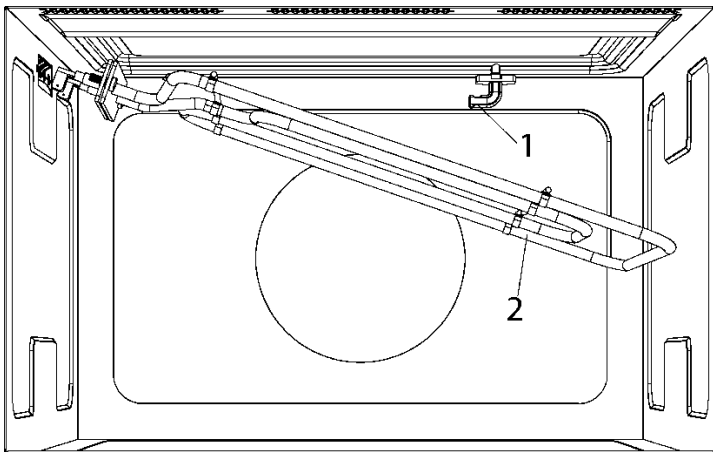
Reiniging en onderhoud

Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken. Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

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



Belangrijke waarschuwing!

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

Accessoires

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

Controleer of het Keramische grondplaten respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het Keramische grondplaten de respectieve houder.

4.6. Buitengewoon onderhoud.

Het kan voorkomen dat de oven af en toe aan een kleine onderhoudsbeurt moet worden onderworpen of dat er versleten onderdelen moeten worden vervangen, zoals pakking, lampjes, enz. Hieronder staat beschreven hoe u hierbij te werk kunt gaan.



Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af vooraleer u handelingen uitvoert waarbij u in aanraking komt met onderdelen onder stroom.

Vervanging van de lamp

- Als het lampje moet vervangen worden met de Technische bijstand aangezien het noodzakelijk is om de oven om het te vervangen verwijderen.

4.7. Wat te doen bij storingen?



Opgelet!

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

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

Het display staat uit! Controleer of:

- De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).

Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt! Controleer of:

- De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).

De oven werkt niet! Controleer of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.
- Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
- Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.



Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat! Controleer of:

- Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Het servies in contact komt met de ovenwanden.
- Er losse voorwerpen of bestek in de oven liggen.

Het voedsel warmt niet of heel traag op! Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
- De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand! Controleer of:

- U de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.

Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!

- Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.

De oven werkt maar het lampje binnenin niet!

- Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.



Neem voor overige storingen contact op met de klantenservice



OPGELET! Alle reparaties mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.



Installatie

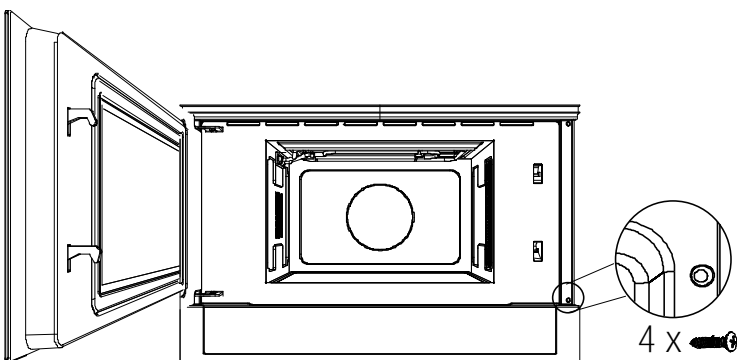
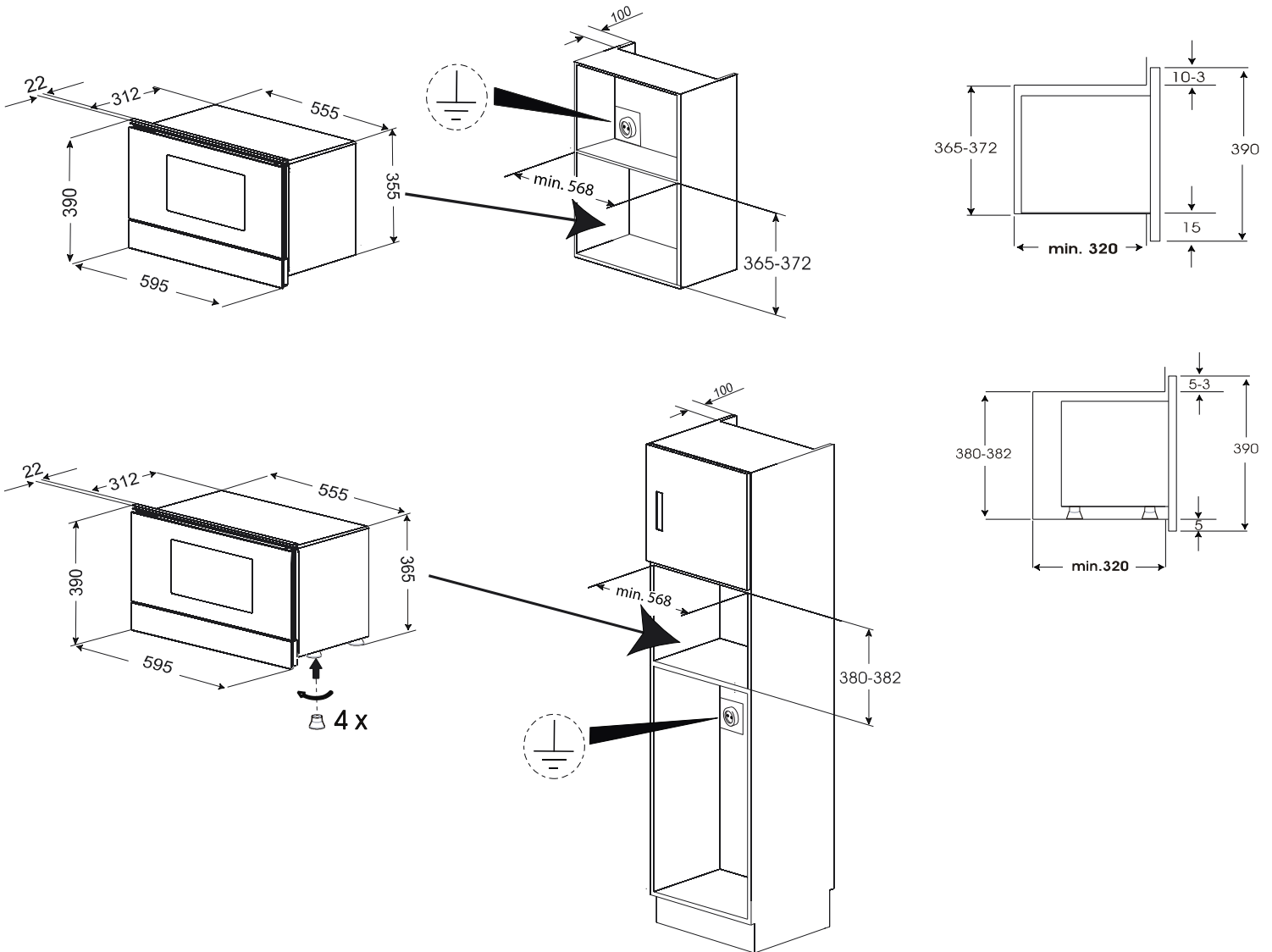
5.1. Elektrische aansluiting

- Het typeplaatje met de technische specificaties, het serienummer en het merkteken is zichtbaar aangebracht op de lijst van de ovendeur.
- Het plaatje mag nooit worden verwijderd.
- Het apparaat moet geaard zijn overeenkomstig de veiligheidsvoorschriften voor elektrische installaties.
- In geval van permanente aansluiting dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum **3 mm** tussen de contacten, die zich op een makkelijk bereikbare plaats bij het apparaat bevinden.
- Bij een aansluiting met stekker en stopcontact moet u controleren of ze allebei van hetzelfde type zijn. Vermijd het gebruik van reductiestukken, adapters of afleidingen aangezien deze tot oververhitting of brand zouden kunnen leiden.

5.2. Plaatsing van de oven

Het apparaat is bestemd voor inbouw in meubelen van elk materiaal mits bestendig tegen hitte. Houd u aan de afmetingen van onderstaande figuren (zien 6. Installatie Images).

Bij montage in een kolom dient u er rekening mee te houden dat de bovenkant/acherkant van het meubel een opening van 100 mm diep moet hebben.



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet. Insert the screws through the front holes.

NL

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

SV

- Tryck ugnen helt Kalla in i skåpet och centrera den.
- Öppna mikrovågsugn dörren och fäst apparaten till skåpet med de fyra.

