

## AMW 696

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



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



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, HURTIG START  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i' in 'Whirl'.

SENSING THE DIFFERENCE



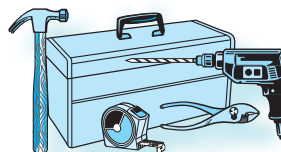
## INSTALLATIE



### HET APPARAAT MONTEREN



**HOUD U AAN 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.

**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. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

#### 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 HET AANSLUITEN

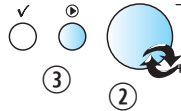
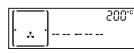
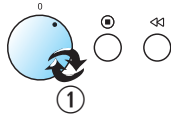
**U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN** als de deur goed gesloten is.

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

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



## ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN



**DE OVEN MOET OP DE HOOGSTE STAND WORDEN VERWARMD (250 °C) ALVORENS DEZE IN GEBRUIK TE NEMEN (voedsel bereiden).**

**VOLG ONDERSTAANDE STAPPEN om deze procedure uit te voeren.**

- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de voorverwarmingsstand.
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen op 250 °C.
- 3 DRUK OP DE STARTTOETS.**



**WANNEER DE GEWENSTE TEMPERatuur IS BEREIKT,** wordt deze 10 minuten aangehouden alvorens de oven uitschakelt.

**LAAT DE OVEN AFKOELEN TOT KAMERTEMPERatuur.**

**REINIG DE OVENRUIMTE** met vochtig keukenpapier.



## 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 VLIEGT 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.

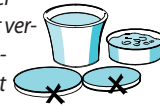
**LAAT KINDEREN HET APPARAAT ALLEEN** zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.

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

**WAARSCHUWING!**

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

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



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

### EIEREN

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





## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



### ALGEMEEN

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

**GEbruik DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT zonder voedsel  
in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat be-  
schadigd raken.**

**PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN** als u deze wilt tes-  
ten. 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 voor-  
dat u de zak in de oven plaatst.



### FRITUREN

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



**GEbruik NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN** om u  
niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te  
branden.

### VLOEISTOFFEN

**BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER.** De vloeistof kan bo-  
ven het kookpunt worden overver-  
hit zonder dat de vloeistof begint te  
borrelen. Als gevolg hiervan kan de  
hete vloeistof plotseling overkoken.  
Om dit te voorkomen, kunt u het  
beste als volgt te werk gaan:



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

### VOORZICHTIG

**RAADPLEEG ALTIJD** een magnetronkookboek voor infor-  
matie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel be-  
reidt of opwarmt.

**WANNEER U BABYVOEDING** in een zuigfles of potje  
in de magnetron verwarmt, moet  
u het voedsel altijd doorroeren en  
de temperatuur controleren voor-  
dat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte ge-  
lijkmatic wordt verdeeld zodat er geen kans is op brand-  
wonden.



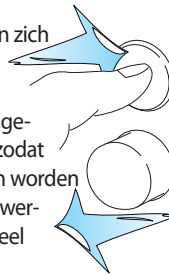
**Let erop dat u de ring en de speen vóór het  
opwarmen verwijdert!**

### INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

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

Wanneer de knoppen worden inge-  
drukt, komen deze naar buiten, zodat  
de verschillende functies kunnen worden  
ingesteld. Zij hoeven tijdens het wer-  
ken van de oven niet uit het paneel  
naar buiten te steken.

Wanneer u klaar bent met instellen duwt  
u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u  
doorgaan met het gebruik van de oven.





## ACCESSOIRES



### ALGEMEEN

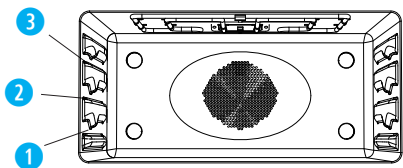
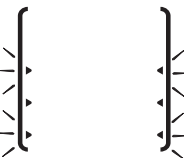
**ER ZIJN VERSCHILLENDE** accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

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



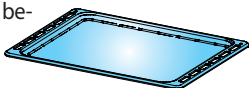
### NIVEAU-INDICATOR

**ALS SOMMIGE FUNCTIES WORDEN GESELECTEERD**, knippen de niveau-indicatoren en gaan ze branden. Eerst gaan de beschikbare niveaus voor deze functie kort knippen en vervolgens licht het aanbevolen niveau voor de functie op. In dit voorbeeld knippen niveau 1 en 3 kort, waarna het aanbevolen niveau 2 oplicht.



### BAKPLAAT

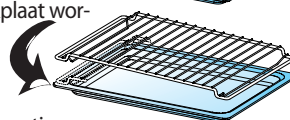
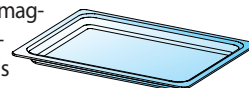
**GEBRUIK DE BAKPLAAT** bij het bereiden of bakken van voedsel met Conventioneel bakken.



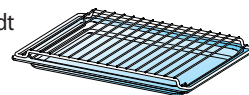
**GEBRUIK DE BAKPLAAT NOOIT** met de magnetronfunctie.

### GLAZEN AFDRUIPBAK

**PLAATS DE GLAZEN AFDRUIPBAK** onder het rooster als u de grillfunctie of de grill en magnetron in combinatie gebruikt. De bak kan ook als kookgerei of als bakplaat worden gebruikt als u Conventioneel bakken in combinatie met de magnetronfunctie gebruikt.



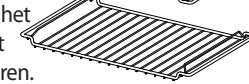
**DE GLAZEN AFDRUIPBAK** wordt gebruikt om vocht en voedseldeeltjes op te vangen die anders de binnenkant van de oven zouden bevleken of vervuilen.



**GEBRUIK DE GLAZEN AFDRUIPBAK ALTIJD** als u de magnetronfunctie gebruikt. Plaats de bak op niveau 1. Zet een schaal of bakblik nooit direct op de bodem van de oven.

### ROOSTER

**GEBRUIK HET ROOSTER** bij alle toepassingen, behalve als alleen de magnetronfunctie wordt gebruikt. Door het rooster kan de hete lucht langs het voedsel circuleren.



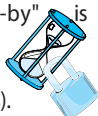
Het rooster kan met de hoge kant omhoog of omhoog worden geplaatst om de afstand tot het grillelement aan te passen. Plaats de glazen afdruipbak onder het rooster als u voedsel direct op het rooster legt. Het rooster kan ook met Conventioneel bakken worden gebruikt. Het kan ook worden gebruikt als deze functies in combinatie met de magnetronfunctie gebruikt.



## STARTBEVEILIGING / TOETSVERGREDELING



**DEZE BEVEILIGING WORDT AUTOMATISCH GEACTIVEERD, ÉÉN MINUUT NADAT de oven naar "stand-by" is gegaan.** (De oven is "stand-by" als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



**ALS DE DEUR GEOPEND EN GESLOTEN WORDT,** bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, wordt de veiligheidsvergrendeling uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "DOOR" (Deur).

DOOR



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

### OPMERKING:

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

HIGH AUTO 2

HIGH AUTO 1

MID AUTO 0

LOW AUTO -1

LOW AUTO -2

**U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDSNIVEAU** te kiezen met de instelknop, meteen nadat u op de starttoets hebt gedrukt.



## VOEDSEL OMROEREN OF OMDRAAIEN

(ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



**BIJ SOMMIGE AUTOMATISCHE FUNCTIES** kan de oven stoppen, afhankelijk van het gekozen programma en de voedselcategorie, en kan de aanwijzing "STIR FOOD" (Voedsel omroeren) of "TURN FOOD" (Voedsel omdraaien) verschijnen.

**OM DE BEREIDING VERDER TE LATEN GAAN:**

- ☺: Open de deur.
- ☺: Roer het voedsel om of draai het om.
- ☺: Sluit de deur en start de oven weer door de starttoets in te drukken.






## VOEDSELCATEGORIEËN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



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



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

**DE VOEDSELCATEGORIEËN** vindt u in de tabellen bij elke automatische functie.

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABELLEN** voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron".



## AFKOELEN



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



**INSTELLINGEN WIJZIGEN**

**1** DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP naar Settings (Instellingen).

**2** GEBRUIK DE INSTELKNOP als u een van de volgende instellingen aan wilt passen.

- 🔊 Klok
- 🔊 Geluid
- 🌿 ECO
- 💡 Helderheid

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

**WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST AANGESLOTEN WORDT, wordt u gevraagd de tijd in te stellen.**  
**NA STROOMUITVAL** gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.  
**UW OVEN HEEFT** een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw eigen wensen.

**KLOKINSTELLING**

**1** DRUK OP DE OK-TOETS. (De cijfers links (uren) knipperen).

**2** DRAAI DE INSTELKNOP om de uren in te stellen.

**3** DRUK OP DE OK-TOETS. (De twee cijfers rechts (minuten) knipperen).

**4** DRAAI DE INSTELKNOP om de minuten in te stellen.

**5** DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS om de verandering te bevestigen.

**DE KLOK IS INGESTELD EN LOOPT.**  
**ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WILT VERWIJDEREN** nadat deze is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de Stoptoets terwijl de cijfers knipperen.

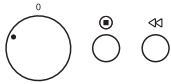




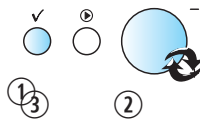
## INSTELLINGEN WIJZIGEN



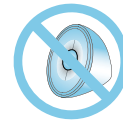
### GELUIDSINSTELLING



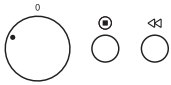
SOUND



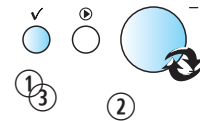
- 1 **Druk op de OK-toets.**
- 2 **Draai de instelknop om de zoemer AAN of UIT te zetten.**
- 3 **Druk nogmaals op de OK-toets om de verandering te bevestigen.**



### ECO



ECO



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

**ALS ECO INGESCHEMAKELD IS**, dan wordt het display na enige tijd automatisch uitgeschakeld 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



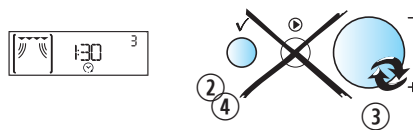
### HELDERHEID



- 1 **DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste helderheid in te stellen.
- 3 **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen.



## UITGESTELDE START



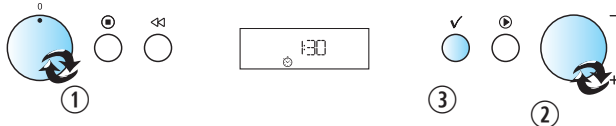
**GEbruik DEZE FUNCTIE** als de bereiding op een bepaalde tijd voltooid moet zijn. In de oven moet de gewenste bereidingsduur en het tijdstip van de dag worden ingevoerd waarop het voedsel klaar moet zijn.

- 1 **VOLG DE INSTELLINGSPROCEDURE** voor de functie die u wilt gebruiken en stop als de bereidingstijd is ingesteld.  
**Druk niet op de starttoets.**
- 2 **DRUK OP DE OK-TOETS.** U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de eindtijd van de bereiding in te stellen.
- 4 **DRUK DE OK-TOETS** opnieuw in. Uitgestelde start wordt automatisch geactiveerd en de oven start als de resterende tijd links van de "gereedtijd" gelijk is aan de ingestelde bereidingstijd.

UITGESTELDE START WERKT MET DEZE FUNCTIES	
	<b>CONVENTIONEEL</b>
	<b>GRILL</b>
	<b>TURBOGRILL</b>
	<b>CONVECTIEBAKKEN</b>



## KOOKWEKKER



**GEbruik DEZE FUNCTIE** als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals bijvoorbeeld voor het koken van eieren of voor het laten rijzen van deeg. Deze oven heeft tevens een speciale functies voor het laten rijzen van deeg (zie Rijden).

- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie. De klok wordt weergegeven als deze is ingesteld, anders is het display leeg.
- 2 DRUK OP DE OK-TOETS** om de instelmodus op te roepen.
- 3 DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

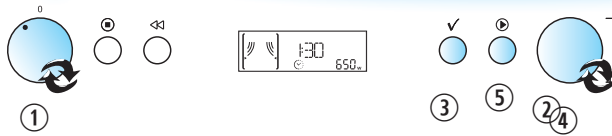
**DE KOOKWEKKER START NA 3 SECONDEN AUTOMATISCH** met aftellen. Druk op de Start-toets als u eerder wilt starten.

**ER KLINT EEN GELUIDSSIGNAAL** wanneer de kookwekker helemaal afgelopen is.

**ALS U OP DE STOPTOETS DRUKT** voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze teruggezet op nul.



## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



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

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de magnetronfunctie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

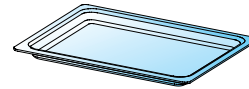
### ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS,

Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de Starttoets te drukken. *Bij elke druk op de toets* wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.

**DOOR OP DE <<-KNOP** te drukken kunt u terugkeren naar waar u de bereidingstijd en het vermogen kunt veranderen. Beide kunnen tijdens het koken worden veranderd met de instelknop.

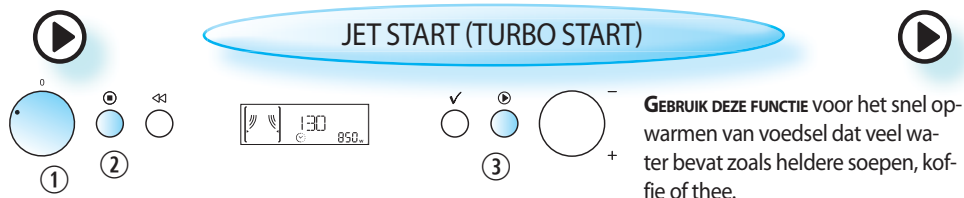


**GEbruik ALTIJD DE GLAZEN AFDRUIPKAK** als u deze functie gebruikt.



## VERMOGENSNIVEAU

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>850 W</b>	<b>OPWARMEN VAN DRANKEN</b> , 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.
<b>750 W</b>	<b>BEREIDEN VAN GROENTEN</b> , vlees etc.
<b>650 W</b>	<b>BEREIDEN VAN vis.</b>
<b>500 W</b>	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN VAN</b> b.v. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
<b>350 W</b>	<b>LATEN SUDDEREN VAN STOOFPOTTEN</b> , smelten van boter en chocolade.
<b>160 W</b>	<b>ONTDOOIEN.</b> Zacht laten worden van boter, kaas.
<b>90 W</b>	<b>IJS ZACHT</b> laten worden
<b>0 W</b>	<b>ALLEEN BIJ GEBRUIK</b> van de kookwekker.

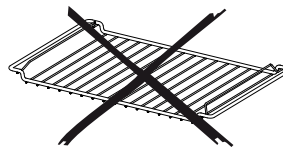
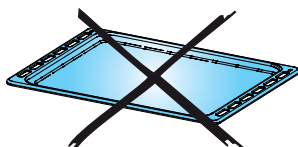
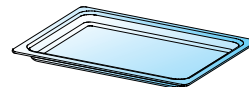


- 1** DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de magnetronfunctie.
- 2** DRUK OP DE STOPTOETS.
- 3** DRUK OP DE STARTTOETS.

**ALS U DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** normaal gesproken in de magnetronstand hebt en de oven in standby staat als u begint, kunt u doorgaan naar stap 3.

**DEZE FUNCTIE START AUTOMATISCH** met het maximale magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt*, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.

**GEBRUIK ALTIJD DE GLAZEN AFDRUIPBAK** als u deze functie gebruikt.





## 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 (b.v. 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 GEDELTEN VAN VOEDSEL** af met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).

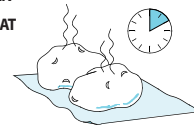


**DRAAI EEN GROOT STUK VLEES** halverwege het ontdooien om.

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

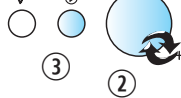
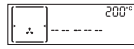
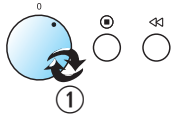
**BIJ ONTDOOIEN** is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooid is; het ontdooien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

**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.





## VOORVERWARMEN



**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.

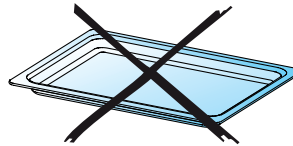
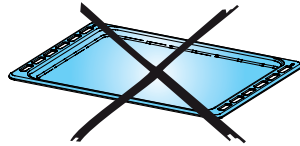
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de voorverwarmingsstand.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de gewenste temperatuur.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**ZET GEEN VOEDSEL** in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.

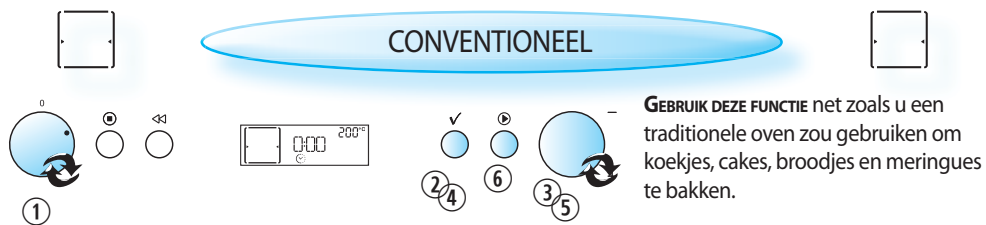
**TJDENS HET VERWARMINGSPROCES** wordt de huidige oventemperatuur weergegeven en loopt deze op tot de ingestelde temperatuur is bereikt.

**NADAT HET VERWARMINGSPROCES** is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

**ALS DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT**, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en Hete lucht, Gebak of Conventioneel kiest om met bereiden te beginnen.



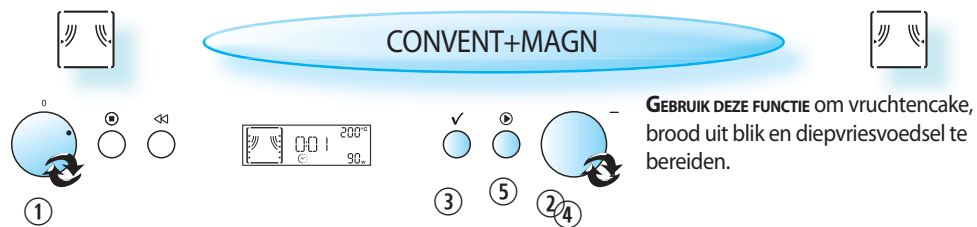




- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Conventioneel.
- 2 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 4 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardbereidingstijd wordt weergegeven).
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 6 **Druk op de Starttoets.**

**OPMERKING:** Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

**WANNEER U VOEDSEL IN SCHALEN PLAATST,** plaatst u de schalen op het rooster zelf.  
**GEBRUIK DE BAKPLAAT** voor broodjes en pizza's.

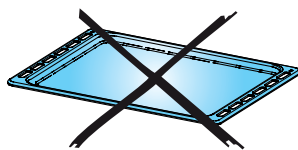


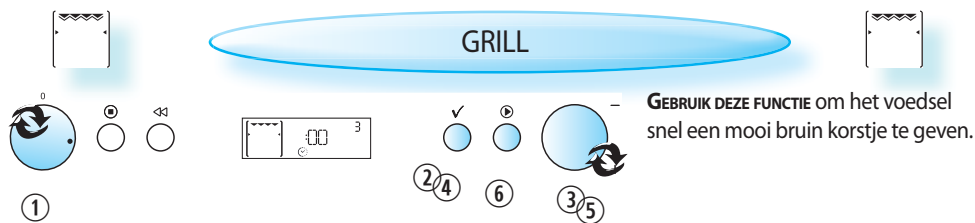
**GEbruik DEZE FUNCTIE** om vruchtencake, brood uit blik en diepvriesvoedsel te bereiden.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Conventioneel.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de stand Conventioneel + magnetron.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 5 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (het standaardvermogen wordt weergegeven).
- 6 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 7 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardbereidingstijd wordt weergegeven).
- 8 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 9 **Druk OP DE STARTTOETS.**

CONVENT + MAGN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>350 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> diepvriesvoedsel
<b>160 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> vruchtencake
<b>90 W</b>	<b>BAKKEN</b> van cake, brood

BEREIDINGSHOOGTE	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>3</b>	<b>DIEPVRIESVOEDSEL</b>
<b>2</b>	<b>VRUCHTENCake</b>
<b>1</b>	<b>CAKE, BROOD</b>





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de grillstand.
- 2 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardbereidingshoogte wordt weergegeven).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het grillniveau in te stellen (1-5).
- 4 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 6 **Druk op de Starttoets.**

**OPMERKING:** Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

**LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN** wanneer de grill in werking is; hierdoor daalt de temperatuur.

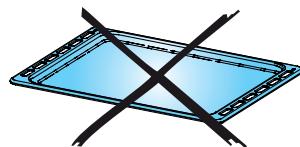
**VOOR VOEDSEL ZOALS** kaas, toast, steaks en worstjes. Verwarm het grillelement 3 min. vóór voor het beste resultaat. Leg het voedsel op het rooster en het rooster in de glazen afdruiptank om het vocht op te vangen.

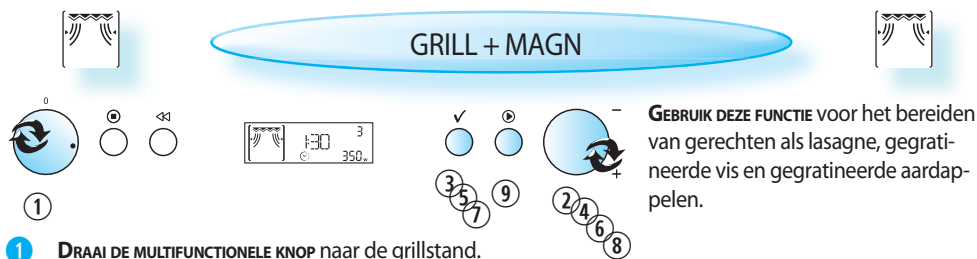
**CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGERE dat u gebruikt hittebestendig en ovenvast is.**

**GEBRUIK GEEN PLASTIC KOOKGERE bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.**

GRILLNIVEAU	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
4-5	BEREIDEN van vis, dunne plakken vlees en gevogelte.
1-3	GRATINEREN e.d. van gerechten

BEREIDINGSHOOGTE	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
3	DUNNE PLAKKEN VLEES, WORSTJES EN KAASTOSTI'S.
1 - 2	STUKKEN KIP, GROENTEN.





**GEBUIK DEZE FUNCTIE** voor het bereiden van gerechten als lasagne, gegratineerde vis en gegratineerde aardappelen.

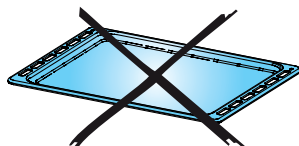
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de grillstand.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de stand Grill + magnetron.
- 3 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het grillvermogen in te stellen.
- 5 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 7 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 8 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 9 **Druk op de Starttoets.**

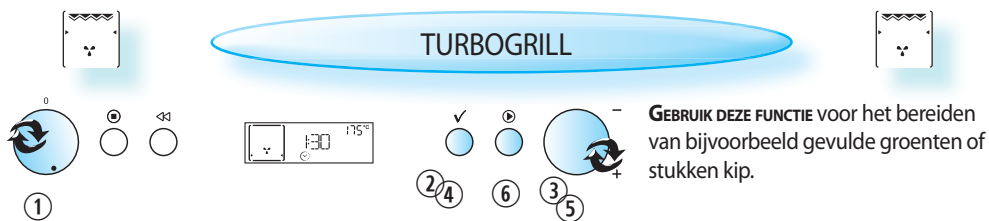
**HET MAXIMAAL MOGELIJKE** magnetronvermogen bij gebruik van de Grill + magnetron is in de fabriek ingesteld.

**LEG HET VOEDSEL** op het rooster of op de glazen afdruipbak.

GRILL + MAGN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBUIK:
<b>350 W</b>	<b>BEREIDEN</b> van gegratineerde schotels en gevogelte.
<b>160 W</b>	<b>BEREIDEN</b> van stukken kip en groenten.
<b>90 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> vis.

BEREIDINGSHOOGTE	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBUIK:
<b>3</b>	<b>Vis</b>
<b>2</b>	<b>STUKKEN KIP</b>
<b>1</b>	<b>BRAADSTUKKEN</b>



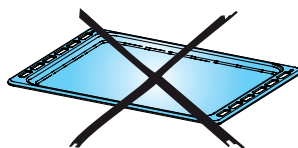


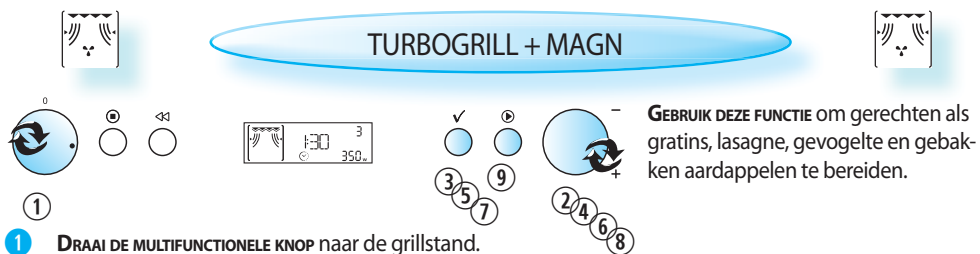
- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP naar de stand Turbogrill.
- 2 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardbereidingshoogte wordt weergegeven).
- 3 DRAAI DE INSTELKNOP om het grillniveau in te stellen (1-5).
- 4 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 DRAAI DE INSTELKNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 6 DRUK OP DE STARTTOETS.

**OPMERKING:** Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

GRILLNIVEAU	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
4-5	BEREIDEN van vis, dunne plakken vlees en gevogelte.
1-3	GRATINEREN e.d. van gerechten

BEREIDINGSHOOGTE	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
3	Vis
2	STUKKEN KIP
1	GEGRATINEERDE SCHOTELS



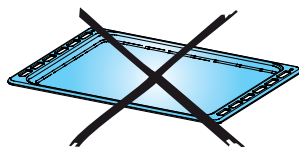


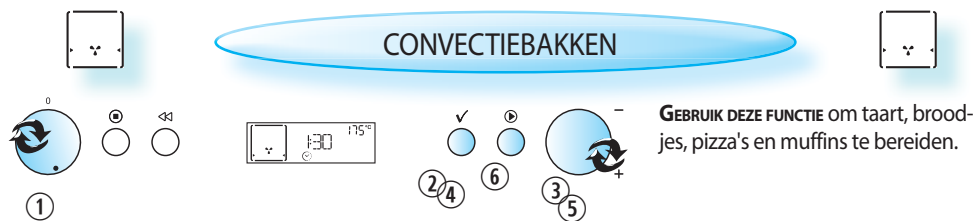
- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP naar de grillstand.
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP naar de stand Turbogrill + magnetron.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (het standaardgrillniveau en de aanbevolen bereidingshoogte worden weergegeven).
- 4 DRAAI DE INSTELKNOP om het grillniveau in te stellen (1-5).
- 5 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (het standaardmagnetronniveau wordt weergegeven).
- 6 DRAAI DE INSTELKNOP om het magnetronvermogen in te stellen.
- 7 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 8 DRAAI DE INSTELKNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 9 DRUK OP DE STARTTOETS.

HET MAX. MOGELIJKE vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van TURBOGRILL+MAGN is begrensd door een fabrieksinstelling.

TURBOGRILL + MAGN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN VAN groenten, gegratineerde schotels, gevogelte en lasagne
160 W	BEREIDEN van geroosterd vlees en hele gebakken vis
90 W	GRATINEREN VAN fruit, moten vis

BEREIDINGSHOOGTE	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
3	VIS, FRUIT
2	STUKKEN KIP, GEBAKKEN VIS
1	BRAADSTUKKEN





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Convectionbakken.
- 2 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 4 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardbereidingstijd wordt weergegeven).
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 6 **Druk op de Starttoets.**

**OPMERKING:** Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

**WANNEER U VOEDSEL IN SCHALEN PLAATST,** plaatst u de schalen op het rooster zelf.

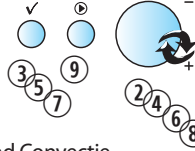
**GEBRUIK DE BAKPLAAT** voor broodjes en pizza's.



## CONVECTIEBAKKEN + MAGN



①

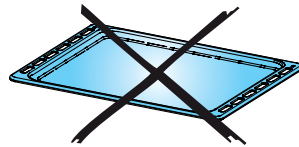


**GEbruik DEZE FUNCTIE** om vruchtencake, taarten en ingevroren quiche te bereiden.

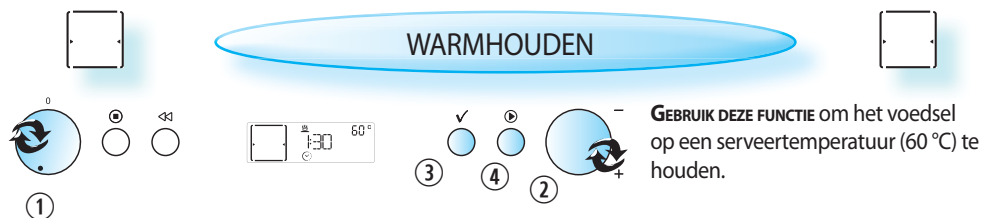
- ① **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Convectionbakken.
- ② **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de stand Convectionbakken + magnetron.
- ③ **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
- ④ **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- ⑤ **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (het standaardvermogen wordt weergegeven).
- ⑥ **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- ⑦ **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardbereidingstijd wordt weergegeven).
- ⑧ **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- ⑨ **Druk OP DE STARTTOETS.**

CONVECTIEBAKKEN + MAGN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>350 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> appeltaart
<b>160 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> bevroren quiche
<b>90 W</b>	<b>BAKKEN</b> van cake

BEREIDINGSHOOGTE	
NIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>3</b>	<b>APPELTAART</b>
<b>2</b>	<b>QUICHE, BEVROREN</b>
<b>1</b>	<b>CAKE</b>

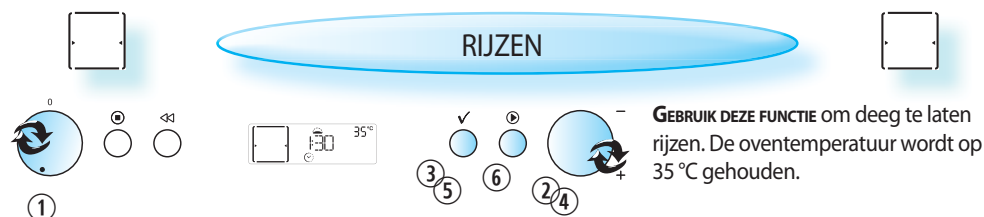






- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Warmhouden.
- 2 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardtijd voor warmhouden wordt weergegeven).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de warmhoudtijd in te stellen.
- 4 **Druk op de Starttoets.**

**OPMERKING:** Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

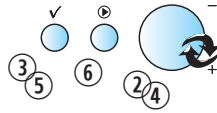
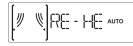
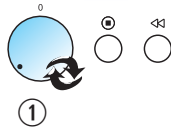


- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Warmhouden.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om Rijden te selecteren.
- 4 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (de standaardtijd voor deeg rijzen wordt weergegeven).
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de rijstijd voor het deeg in te stellen.
- 6 **Druk op de Starttoets.**

**OPMERKING:** Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.



## AUTO OPWARMEN



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het opwarmen van kant-en-klare maaltijden: diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur.

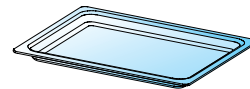
**PLAATS HET VOEDSEL** op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Auto opwarmen.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (het standaardgewicht wordt weergegeven).
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.
- 5 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. De oven geeft aan welke schaal u het best kunt gebruiken.
- 6 **Druk OP DE OK-TOETS.** De oven geeft aan welke accessoire u het best kunt gebruiken.
- 7 **Druk OP DE STARTTOETS.**

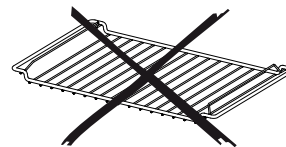
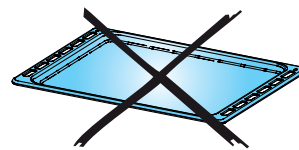
**LET EROP** dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.

**BIJ SOMMIGE VOEDSELcategorieën** moet het voedsel tijdens de bereiding omgeroerd worden. In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

**GEbruik ALTijd DE GLAZEN AFDRUIPBak** als u deze functie gebruikt.



<b>ALS DE DEUR NIET BINNEN DEZE TIJD WORDT GEOPEND (BINNEN 2 MINUTEN) DOET DE OVEN HET VOLGENDE:</b>	
<b>ROEREN</b>	Doorgaan met het bereidingsproces. In dit geval is het eindresultaat mogelijk niet optimaal.
<ul style="list-style-type: none"> <li>❏ Open de deur.</li> <li>❏ Roer het voedsel om.</li> <li>❏ Sluit de deur en start de oven weer door de starttoets in te drukken.</li> </ul>	





## AUTO OPWARMEN



**WANNEER U EEN MAALTIJD IN DE KOELKAST BEWAART** of op een bord legt om het op te warmen, leg dan dikker, compacter voedsel aan de buitenkant



en dunner of minder compact voedsel in het midden.

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

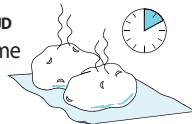


**ALS HET VOEDSEL ZODANIG VERPAKT IS** dat het al afgedekt is, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden zodat opgebouwde druk tijdens het opwarmen kan ontsnappen.

**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 ALTID 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.

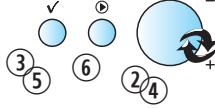
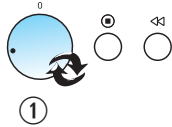


### AANBEVOLEN GEWICHT

	<b>MAALTIJD</b> , gekoeld (250 g - 500 g)	<b>BEREID HET VOEDSEL OVEREENKOMSTIG DE BOVENSTAANDE AANBEVELINGEN. AFGEDEKT VERWARMEN.</b>
	<b>MAALTIJD</b> , bevroren (250 g - 500 g)	<b>VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING M.B.T. VENTILATIE, INPRIKKEN ENZ.</b>
	<b>SOEP</b> , gekoeld (1 - 4 porties)	<b>ONAFGEDEKT OPWARMEN IN AFZONDERLIJKE KOMMEN OF IN EÉN GROTE.</b>
	<b>DRANKEN</b> (1 - 4 porties)	<b>ONAFGEDEKT OPWARMEN EN GEBRUIK EEN METALEN LEPEL IN EEN KOM OF MOK.</b>
<b>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</b>		



## AUTOMATISCH ONTDOOIEN



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood. Automatisch ontdooien (Auto Defrost) mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g en 3,0 kg ligt.

**PLAATS HET VOEDSEL** ALTUD op de glazen afdruiptak op niveau 1.

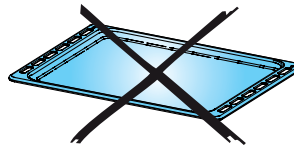
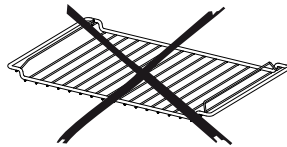
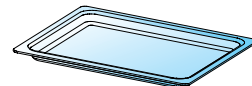
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de stand Auto Defrost.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het type voedsel dat u wilt ontdooien in te stellen.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling (het standaardgewicht wordt weergegeven).
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HALVERWEGE HET ONTDOOIproces** stopt de oven en wordt het verzoek **TURN FOOD** (voedsel omdraaien) weergegeven.

- ☞ Open de deur.
- ☞ Draai het voedsel om.
- ☞ Sluit de deur en start de oven weer door de starttoets in te drukken.

**AAN HET EINDE VAN HET ONTDOOIEN** schakelt de oven automatisch over op de handmatige ontdooimodus en wacht de oven tot u een tijd instelt voor verdere ontdooiing. Als u niet verder wilt ontdooien drukt u op de stop-toets, opent u de deur en haalt u het ontdooide voedsel eruit.

**GEbruik ALTUD DE GLAZEN AFDRIIPTAK** als u deze functie gebruikt.



## AUTOMATISCH ONTDOOIE

### GEWICHT:

**VOOR DEZE FUNCTIE MOET** het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent dan automatisch de benodigde tijd om het gekozen programma uit te voeren.

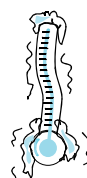


**ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:** Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor ontdooien.

### BEVROREN VOEDSEL:

**ALS HET VOEDSEL WARMER IS** dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een lager voedselgewicht.

**ALS HET VOEDSEL KOUDER IS** dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een hoger voedselgewicht.



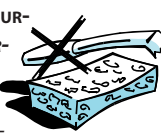
	GERECHT	TIPS
	<b>1 VLEES</b> (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>2 GEVOGELTE</b> (100 g - 3,0 kg)	Hele kip, stukken of filets. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>3 VIS</b> (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>4 GROENTEN</b> (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>5 BROOD</b> (100 g - 2,0 kg)	Heel brood, broodjes of kadetjes. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
<p><b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL</b> 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>		

## 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 SCHUURSPONSJES, 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. Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.  
**SPIJT HET NIET direct op de oven.**



**VERWIJDER REGELMATIG**, vooral als er voedsel gemorst is, het draaiplateau en de plaaudrager 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 SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN** 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.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

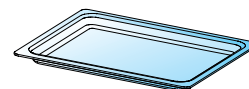
ROOSTER



BAKPLAAT



GLAZEN AFDRUIPBK



## STORINGEN OPSPOREN

**ALS DE OVEN NIET WERKT**, controleer dan, voordat u de Klantenservice belt, of:

- ☞ De stekker goed in het stopcontact zit.
- ☞ De deur goed gesloten is.
- ☞ De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- ☞ De oven voldoende ventilatie heeft.
- ☞ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ☞ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

**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 typenummer 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 vergelijkend 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
13.3	500 g	10 min	160 W	

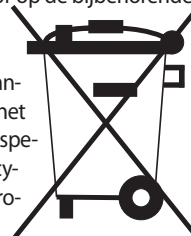
## MILIEUTIPS

**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 Afdankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid 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.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2800 W
ZEKERING	16 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	850 W
GRILL	1600 W
ONDERWARMTE	1000 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	455 x 595 x 560
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	210 x 450 x 420

