

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de

operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering



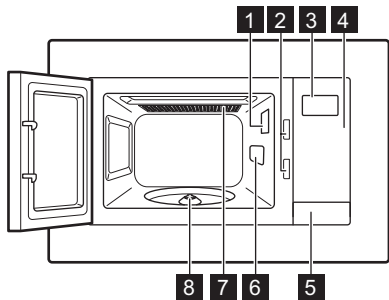
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

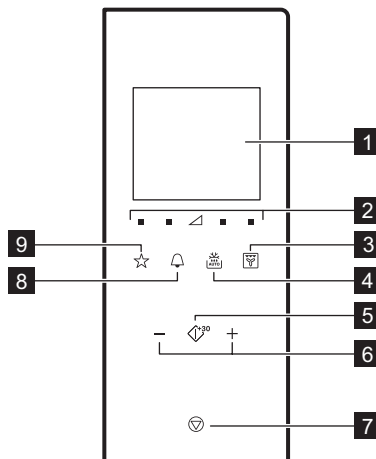
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Lampje
- 2 Veiligheidvergrendelingssysteem
- 3 Weergave
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Deuropener
- 6 Afdekking voor microgolfgeleider
- 7 Grillen
- 8 Schacht draaiplateau

3.2 Bedieningspaneel



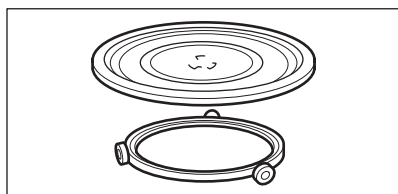
Symbol	Functie	Beschrijving
1 —	Display	Toont de instellingen en de huidige tijd.
2 ■ ▽	Vermogensinstellingstoetsen	Laat u het magnetronvermogen instellen
3 	Grillfunctietoets	Om magnetron / grill / convectionoven / combi-koken in te stellen. Om magnetron / grill / combi-koken in te stellen.
4 	Ontdooien	Voedsel ontdooien op gewicht of tijd.
5 	Start / +30 sec	Om het apparaat te starten of de kooktijd te verlengen met 30 seconden op vol vermogen.
6 — +	Instellingstoetsen	Om de tijd, het gewicht of de temperatuur of automatische bereiding in te stellen.
7 	Stop / Wissen	Om het apparaat uit te schakelen of kookinstellingen te verwijderen.
8 	Klok	Om de klok/herinnering in te stellen.
9 ★	Favoriet	Om snel een automatische functie te kiezen.

3.3 Accessoires

Set draaiplateau

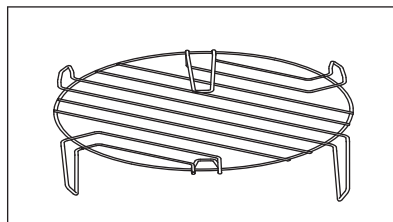


Gebruik altijd het draaiplateau om voedsel in de magnetron te bereiden.



Glazen plateau en wielletjes.

Grillrooster



Gebruiken voor:

- grillen
- combinatiekoken
- convectiekoken

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging



LET OP!

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

- Verwijder alle onderdelen en extra verpakking uit de magnetron.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

4.2 Tijd instellen

Na aansluiting van het apparaat op het stopcontact of na een stroomstoring, toont het display 0:00 en klinkt er een geluidssignaal.



U kunt de tijd instellen in 24-uursinstelling.

1. Druk tweemaal op .
2. Druk op de Instellingstoetsen om de uren in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Druk op de Instellingstoetsen om de minuten in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen.



Druk op  om de instellingen te annuleren.

Het display wordt 5 minuten ingeschakeld in standbymodus. Het tijdstip verschijnt.

Om het tijdstip uit te schakelen druk op  of  om het display in te schakelen en zet op UIT. Druk op  om te bevestigen.

5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Algemene informatie over het gebruik van het apparaat

- Laat het eten na het uitschakelen van het apparaat enkele minuten rusten.
- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het eten bereidt.

Koken

- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid eten slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden
- Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het eten kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.

- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken met huisje te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.

- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijvoorbeeld op handgrepen. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.
- Het glazen plateau is noodzakelijk voor de werking van de magnetron. Plaats het eten of de vloeistoffen op het plateau.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien

- Leg het bevroren, ingepakte voedsel op een klein, omgedraaid bord met een bakje eronder zodat het dooiwater in het bakje valt.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

Boter, gebakjes, kwark ontdooien

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat.

Verwijder metalen of aluminium verpakkingen voordat u begint te ontdooien.

Fruit, groenten ontdooien

- Als fruit en groenten rauw moeten blijven, ontdooi deze dan niet volledig in het apparaat. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kant-en-klaarmaaltijden

- U kunt alleen kant-en-klaarmaaltijden in het apparaat bereiden als de verpakking geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprieken).

Geschikt kookgerei en materialen

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grillen / Hete lucht
	Ontdooien	Verwarmen	Koken	
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijvoorbeeld Pyrex, hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein ¹⁾	✓	x	x	x
Glas en glaskeramiek gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grillrooster	✓	✓	✓	✓
Keramisch ²⁾ , aardewerk ²⁾	✓	✓	✓	x
Hittebestendig plastic tot 200°C ³⁾	✓	✓	✓	x
Karton, papier	✓	x	x	x
Huishoudfolie	✓	x	x	x
Bakpapier met magnetronveilige afdichting ³⁾	✓	✓	✓	x
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. email, gietijzer	x	x	x	✓

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grillen / Hete lucht
	Ontdooien	Verwar- men	Koken	
Bakvormen, zwarte lak of siliconen-laag ³⁾	X	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X	✓
Braadkookgerei, bijv. Crostino of Crunch-bord	X	✓	✓	X
Kant-en-klare maaltijden in de verpak-king ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) Zonder zilveren, gouden, platina of metalen laag/versieringen

2) Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

3) U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

✓ geschikt

X niet geschikt

5.2 De magnetron aan- en uitzetten



LET OP!

Stel de magnetron nooit in werking als er geen voedsel is geplaatst.

1. Druk op  of  om het vermogen in te stellen. Zie de tabel hieronder om het juiste niveau te kiezen.
2. Druk op  of  om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.

Druk op  om de instellingen te annuleren.

De magnetron uitschakelen:

- wacht tot de magnetron automatisch uitschakelt als de tijd is afgelopen. Op de display wordt 0:00 weergegeven.
- open de deur. De magnetron stopt automatisch. Sluit de deur en druk op  om door te gaan met de bereiding. Gebruik deze optie om het voedsel te controleren.
- druk op .



Indien de magnetron automatisch uitschakelt, geeft hij een geluidssignaal.

5.3 Tabel vermogensinstelling

Magnetron

Symbolen op het paneel van links naar rechts

Vermo- gen mag- netron	Lage (Low)	Med. laag	Med.	Med. hoog	Hoogte
Display	 100 Watt	 300 Watt	 500 Watt	 700 Watt	 900 Watt

Overige functies

Druk op 	Display	Functiemodus
1 keer	 500 Watt C – 1	Magnetron, Hete lucht
2 keer	 C – 2	Magnetron, grill
3 keer	 C – 3	Grill, Hete lucht
4 keer	 C – 4	Magnetron, grill, hete lucht
5 keer		Koken met hete lucht bij vaste temperatuur (130 - 220°C) ¹⁾ .
6 keer		Grillen
7 keer	900 Watt	Magnetrons

¹⁾ De standaard temperatuur is 180°C.

5.4 Snelle start



De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

U kunt de magnetron op de volgende manieren snel activeren.

- Druk op  om de magnetron gedurende 30 seconden op vol vermogen te activeren. De bereidingstijd wordt met 30 seconden verhoogd met iedere extra druk op de knop.
- Eenmaal  indrukken. Stel de bereidingstijd in met de Instellingstoetsen. Druk op  om de magnetron op vol vermogen te activeren.

5.5 Grillen en combinatiekoken

1. Druk herhaaldelijk op  om de grill of het combinatiekoken te selecteren.
2. Druk op de Instellingstoetsen om de tijd in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.



Na de helft van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal. U kunt het voedsel dan omdraaien.

5.6 Ontdooien



Om ontdooien gewicht te activeren, moet je meer dan 100 g voedsel en minder dan 1000 g gebruiken.

1. Druk nogmaals op  en kies wederom een soort eten.

Symbool	Functie
	Brood ontdooien
	Vlees ontdooien
	Vis ontdooien
	Ontdooigroente

- Druk op  en  om het gewicht in te stellen.
De tijd wordt automatisch ingesteld.
- Druk op  om de magnetron te bevestigen en te activeren.

5.7 Meerfasekoken

-  Als één van deze fases ontdooien is, stelt u dit in als de eerste fase.

U kunt voedsel in maximaal 3 fases bereiden.

Bereid alle bevroren gerechten in 2 fasen.

Sla stap 1 en 2 over om in een fase te bereiden.

- Druk op  en stel de ontdooimodus in.
- Druk op de Instellingstoetsen om de ontdooiingstijd of het -gewicht in te stellen.
- Druk herhaaldelijk op  om vermogen te kiezen.
- Druk op de Instellingstoetsen om de tijd in te stellen.
- Druk op  om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.
Het display telt de tijd af. Als u tijdens de ontdooimodus een geluidssignaal hoort, draai het voedsel dan om of herschik het.

5.8 Koken met hete lucht

Warm voor een beter resultaat de magnetron voor op de juiste temperatuur alvorens het voedsel te plaatsen.

- Druk herhaaldelijk op  om de functie  in te stellen.
- Druk op ,  om de temperatuur in te stellen.
- Druk op  om te bevestigen.
- Druk opnieuw op  om de voorverwarming in te schakelen.
U hoort een geluidssignaal als de temperatuur is ingesteld en knippert op het display.
Sla deze stap over om te koken zonder voorverwarming.
- Als het voorverwarmen voltooid is, plaatst u het voedsel.
- Druk op ,  om de tijd in te stellen.
U kunt de bereidingstijd alleen invoeren als de magnetron voorverwarmd is en de deur open is.
Als u binnen 5 minuten geen bereidingstijd ingeeft, hoort u 5 geluidssignalen en activeert de magnetron de stand-bymodus.
- Druk op  om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.

5.9 Favoriet

U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Gebruik deze functie om een instelling op te slaan die u bij de magnetron vaak gebruikt.

- Stel de functie en parameters in die u wenst op te slaan.
Raadpleeg de procedure voor de functie die u wenst in te stellen.
- Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt. Als de instellingen zijn opgeslagen, weerklinkt er een geluidssignaal.

Het programma Favoriet gebruiken

- Druk in de stand-by herhaaldelijk op  om 1, 2 of 3 te kiezen.
- Druk op  om de magnetron in te schakelen.

Favorietenmenu

De magnetron heeft een voorgeprogrammeerd favorietenmenu. U kunt dit naar wens aanpassen.

Schotel	Gewicht	Display
Boter zacht maken	50 g	50 g
	100 g	100 g
	150 g	150 g
	200 g	200 g
	250 g	250 g
Chocolade smelten	100 g	100 g
	150 g	150 g
	200 g	200 g
Smeuïge cake	1 kopje	1
	2 kopjes	2
	3 kopjes	3
	4 kopjes	4

6. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

6.1 Het plaatsen van het draaiplateau



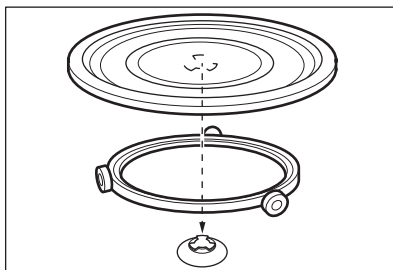
LET OP!

Bereid geen voedsel zonder het draaiplateau en de wieltjes. Gebruik alleen de draaiplateauset meegeleverd met de magnetron.



Bereid nooit voedsel direct op het glazen draaiplateau.

1. Plaats de wieltjes rond de schacht van het draaiplateau.
2. Plaats het glazen plateau op de wieltjes



6.2 Het grillrek plaatsen

Plaats het grillrek op het draaiplateau.

