

14250M-HLGR



610837

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2021-03-23

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	7
1.4	Oneigenlijk gebruik	7
2	Algemeen	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	8
2.2	Auteursrecht	8
2.3	Conformiteitsverklaring	8
3	Transport, verpakking en opslag	9
3.1	Transportinspectie	9
3.2	Verpakking	9
3.3	Opslag	9
4	Technische Gegevens	10
4.1	Technische Gegevens	10
4.2	Onderdelenoverzicht	11
4.3	Functies van het apparaat	12
5	Installatie en bediening	13
5.1	Installatie	13
5.2	Basisprincipes van koken in de magnetron	14
5.3	Kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons	15
5.4	Bediening	16
6	Reiniging	32
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	32
6.2	Reiniging	33
7	Mogelijke storingen	34
8	Verwijdering	34



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingkabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

NL

Risico op brand / explosie

- Leg geen voorwerpen (kookboeken, vaatdoeken enz.) in de warmtebehandelingskamer. Onverwachte activering van het apparaat kan het beschadigen of zelfs in brand steken.
- Bij het verwarmen of koken van voedsel in brandbare materialen, zoals plastic of papieren bakjes, moet het apparaat onder toezicht staan om verhitting te voorkomen.
- Als de materialen in de magnetron ontbranden, laat dan de deur van het apparaat gesloten, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdzekering uit.
- Gebruik geen metalen potten, pannen of deksels. Het metaal kan vonken veroorzaken in de warmtebehandelingskamer. Gebruik alleen bakjes van magnetronbestendig, hittebestendig materiaal (Hoodstuk 5.3).
- Bereid geen voedsel of vloeistoffen in goed gesloten of verzegelde containers. Ze kunnen bij het openen in het apparaat breken of letsel veroorzaken!

- Verse en hardgekookte eieren, in de schaal en gepeld, mogen niet in het apparaat worden verwarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
- Bij producten met een harde schil, zoals aardappelen, pompoenen, appels of kastanjes, doorprikken voor het verwarmen.
- Giet geen mengsel van water, olie of vet in de magnetron, aangezien dit kan ontploffen.

Veiligheid bij het gebruik van magnetrons

- Frituur geen producten in het apparaat. Hete olie kan de huid verbranden of het apparaat beschadigen.
- Voedsel dat in de magnetron wordt verwarmd, wordt ongelijkmatig heet. Bovendien worden de bakjes meestal niet zo heet als het eten. Controleer zorgvuldig de temperatuur van het voedsel, vooral voor kinderen. **Heet oppervlak!**
- Het verwarmen van dranken met microgolfenergie kan leiden tot zogenaamd "vertraagd koken". De vloeistof bereikt dan zijn kookpunt, al is van buitenaf niet zichtbaar dat het kookt. Daarom moet de container met bijzondere zorg worden behandeld. Zelfs bij een lichte schok, bijvoorbeeld wanneer u het uit het apparaat haalt, kan de vloeistof eruit spatten. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik geen hoge, smalle containers met een smalle hals.
- Doe een theelepel (bij uitzondering van metaal) of een glazen stokje in de bak met de vloeistof en zet de bak dan in het midden van het draaiplateau. Roer voor het verwarmen en verwarm halverwege de kooktijd. Wacht na het verwarmen een tijdje, roer de vloeistof voorzichtig in de container en verwijder deze vervolgens uit de thermische behandelingskamer.
- Omdat het voedsel in de magnetron ongelijkmatig opwarmt, moet het voedsel in de babyfles grondig worden geroerd of geschud en moet de temperatuur van het voedsel direct worden gecontroleerd voordat de fles aan de baby wordt gegeven. **De dop en de speen moeten vóór het verwarmen worden verwijderd!**

Gevaar van microgolfstraling

De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan schadelijk zijn. Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Schakel de magnetron niet in als de deur nog open staat, anders kan er overmatige en schadelijke elektromagnetische straling ontstaan.
- Vervang nooit de veiligheidssluitingen!
- Het is erg belangrijk dat de deur niet beschadigd is en dat hij op de juiste manier gesloten kan worden. Gevaarlijke beschadigingen van de deur zijn bijvoorbeeld:
 - De deur is vervormd, verbogen;
 - De scharnieren zijn gebroken of onjuist bevestigd;
 - Het dichtingsrubber van de deur is beschadigd;
 - Het glas is gebarsten;
 - Beschadiging van de vergrendelingselementen.
- Tussen de deur en het apparaat mogen zich geen vreemde objecten bevinden.
- De deurrubbers moeten goed aansluiten en schoon zijn, anders kan als gevolg van de verontreinigingen en beschadigingen elektromagnetische straling ontsnappen uit de magnetron. Voorkom dat zich op die plaatsen neerslag vormt (van schoonmaak-middelen, stof, vet, etc.).

NL

Bedienend personeel

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over het veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Laat het apparaat in de aanwezigheid van kinderen nooit zonder toezicht.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.

- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- bereiden, verwarmen, grillen en ontdooien van voedsel met geschikt kookgerei.

Het apparaat kan worden gebruikt in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen zoals:

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren of soortgelijke werkgebieden;
- landbouwbedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere huisvestingsvoorzieningen;
- in pensions.

NL

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- voor industriële en laboratoriumdoeleinden,
- als opslagplaats (bijv. voor keukengerei),
- drogen van papier, textiel of andere brandbare materialen,
- het opwarmen/verwarmen van brandbare materialen en vluchtige vloeistoffen die schadelijke zijn voor de gezondheid etc.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingsmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Magnetron 14250M-HLGR
Artikelnummer:	610837
Materiaal:	roestvast staal staal, gelakt
Materiaal kookruimte:	roestvast staal
Materiaal draaiplateau:	glas
Diameter draaiplateau in mm:	270
Vermogen magnetron in W:	1400
Heteluchtvermogen in W:	1950
Grillvermogen in W:	1950
Aantal magnetrons:	1
Aantal vermogensniveaus:	10
Inhoud in liters:	25
Afmetingen kookruimte (b x d x h) in mm:	315 x 348 x 198
Tijdsinstelling tot, in min.:	95
Aansluitingswaarde:	1,95 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	483 x 442 x 280
Gewicht in kg:	16,6

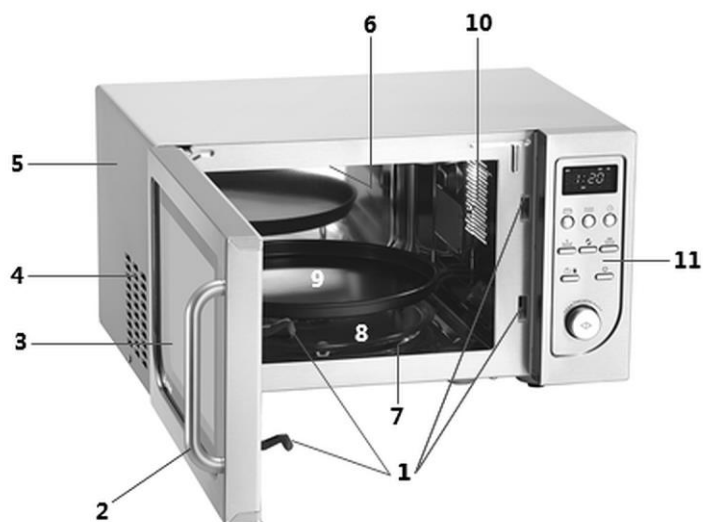
Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Functie:
 - verhitten
 - ontdooien
 - grill (combineerbaar)
 - hete lucht (combineerbaar)
- Besturing: elektronisch, draaiknop, knop
- Timer
- Digitale display, LED-display

- Draaiplateau
- Binnenverlichting
- Set bestaande uit:: 1 grillpan, Ø 275 mm, hoogte 50 mm, afneembare greep

4.2 Onderdelenoverzicht

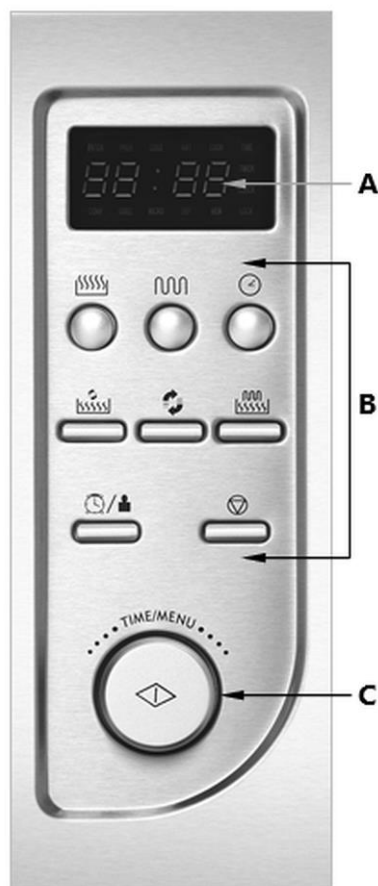


NL

Afb. 1

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Veiligheidssluitsysteem | 2. Deurgreep |
| 3. Deur met kijkvenster | 4. Ventilatie-openingen |
| 5. Behuizing | 6. Verwarmingselement grill |
| 7. Rolring | 8. Draaiplateau |
| 9. Grillpan met afneembaar handvat | 10. Binnenverlichting |
| 11. Bedieningspaneel | |

Bedieningspaneel



A – Digitale display

B - Functieknoppen

	Magnetron
	Grill
	Tijd
	Magnetron + hete lucht
	Hete lucht
	Magnetron + grill
	Klok / gewicht
	Stop/reset

C – Draaiknop Time/Menu

Knop start/snelstart

Afb. 2

4.3 Functies van het apparaat

De magnetron is ontworpen om voedsel te bereiden en te ontdooien met gebruik van voor de magnetron geschikt keukengerei. De magnetron biedt een breed spectrum aan voedselbereiding dankzij de extra hetelucht- en grillfuncties. Tijd en vermogen kunnen helemaal individueel naar behoefte worden ingesteld overeenkomstig de functie.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Zorg voor voldoende ventilatie voor de juiste werking van het apparaat.
- Blokkeer nooit de ventilatieopeningen.
- Houd u daarom bij plaatsing van het apparaat aan de volgende veilige afstanden:
 - boven 20 cm;
 - achter 10 cm
 - aan beide zijanten 5 cm.

- De afstand van het apparaat tot radio-, TV-toestellen e.d. moet minimaal 2 m bedragen om verstoring van de ontvangst van radiogolven te voorkomen.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

5.2 Basisprincipes van koken in de magnetron

In plaats van een traditionele warmtebron wordt in een magnetron een elektronenbuis toegepast die elektromagnetische golven uitzendt. Deze golven zijn, net als radiogolven, onzichtbaar. Alleen de gevolgen van hun werking zijn zichtbaar. De golven kunnen door materialen als glas, porselein, kunststof en papier dringen. Omdat deze materialen geen water, vet of olie bevatten worden zij niet door de microgolven verwarmd.

Eenvoudig gezegd: de microgolven dringen door tot in het gerecht en maken de water-, vet- of oliemoleculen aan het trillen. Door de wrijving produceren zij warmte die wordt gebruikt voor het ontdooien, verwarmen of koken.

Tijdens het koken met microgolven ontstaat de warmte in het gekookte product, anders dan bij een normaal kook- of grillproces, waarbij de warmte aan het gerecht wordt toegevoegd van buitenaf.

Als het apparaat niet is beschadigd, blijft de energie die wordt geproduceerd door de microgolven in het apparaat en vormt het geen gevaar voor de gebruiker.

- Plaats het te bereiden gerecht voorzichtig in de magnetron, grotere stukken aan de buitenkant neerleggen.
- Houd de kooktijd in de gaten. U kunt het beste de kortste aanbevolen kooktijd instellen en indien noodzakelijk de kooktijd verlengen. Een te lang gekookt gerecht kan gaan roken of verbranden.
- Dek het gerecht af tijdens het koken. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatiger gekookt en gaan niet spetteren.
- Keer de gerechten tijdens het koken eenmaal om. Zo wordt het kookproces van bijvoorbeeld een kip of een hamburger versneld. Grote stukken zoals een braadstuk, moeten minimaal eenmaal gekeerd worden.
- Gerechten als gehaktballetjes moeten minimaal één keer, na verloop van de helft van de kooktijd, omgelegd worden. Dit houdt in dat de bovenste laag onder

wordt gelegd en de onderste laag boven; die uit het midden naar de rand en andersom.

5.3 Kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons

- Controleer of de container geschikt is voor de magnetron.

Test: zet een lege container samen met een glas water (schakel het apparaat nooit in als het leeg is, of als er lege containers in staan) in het apparaat en verwarm het op het hoogste vermogensniveau gedurende 60 seconden. Geschikt vaatwerk wordt lauw. Als het vaatwerk heet wordt, is het niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Geschikt materiaal voor vaatwerk voor de magnetron laat microgolven door. De energie dringt door de container en verwarmt het gerecht.

- Gebruik geen vaatwerk van metaal of met metalen delen (bv. een gouden rand op een bord). Microgolven kunnen niet door metaal.
- Gebruik geen producten die zijn gemaakt van oud papier omdat deze kleine stukjes metaal kunnen bevatten. Bij het gebruik van dergelijke containers in de magnetron kunnen vonken of zelfs brand ontstaan.
- Gebruik liever ovale of ronde schalen dan een rechthoekige, omdat het gerecht in de hoeken sneller gaar wordt.
- Een platte, brede container is geschikter voor het gebruik in de magnetron dan een smalle, hoge container. In platte schalen worden de gerechten gelijkmatiger gaar.
- Om te voorkomen dat het gerecht aan de rand van de schaal te snel gaar wordt, kunt u dunne stroken aluminiumfolie aanbrengen op de rand van de schaal.
- Gebruik niet te veel aluminiumfolie en houd een afstand van minimaal ca. 2,5-3,0 cm aan tussen de folie en de wanden van de ovenruimte van de magnetron.

De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van het juiste kookgerei:

Kookgerei	Werking van de magnetron	Grill functie	Hetelucht functie	Gecombineerde functie *
Hittebestendig glas	ja	ja	ja	ja
Niet-hittebestendig glas	nee	nee	nee	nee
Hittebestendig keramiek	ja	ja	ja	ja
Plastic bakjes geschikt voor de magnetron	ja	nee	nee	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee	nee
Schaal / metalen kom	nee	ja	ja	nee
Metalen stellage	nee	ja	ja	nee
Aluminium folie & folie container	nee	ja	ja	nee

Tab. 1

* Gecombineerde functies: "Magnetron + grill" en "Magnetron + hete lucht"

NL

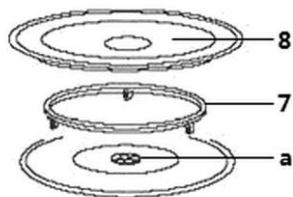
5.4 Bediening

Vóór gebruik

1. Haal de accessoires uit de kamer.
2. Reinig voor het eerste gebruik het apparaat en de apparatuur volgens de instructies in hoofdstuk 6 „Reiniging”.
3. Laat de deur open zodat de kamer volledig kan drogen.

Het draaiplateau plaatsen

1. Plaats de rolring (7) in de groef in de bodem van de warmtebehandelingskamer.
2. Plaats het draaiplateau (8) met de geribbelde kant naar beneden op de bodem van de kamer en draai het totdat het in de aandrijving van het draaiplateau grijpt (a).



Afb. 3

Ingebruikname



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden door hete gerechten!

Serviesgoed kan erg heet zijn omdat de warmte van het voedsel wordt afgevoerd.

Serviesgoed mag alleen worden verwijderd met ovenwanten of een vaatdoek.



VOORZICHTIG!

Risico op ontbranding!

Het apparaat moet worden gecontroleerd, vooral bij gebruik van hoge vermogensniveaus.

Verminder het vermogen in het geval van ongebruikelijke geluiden, spetterend voedsel of borrelende vloeistoffen.

1. Controleer voor elk gebruik of het draaiplateau en de rolring goed op hun plaats zitten.

De warmtebehandelingskamer moet schoon zijn; de rolring moet in de groef liggen; het draaiplateau moet vastklikken op het draaiplateau-aandrijving.

NL

OPGELET!

Gebruik het apparaat nooit zonder het draaiplateau en zonder voedselcontainer of zonder voedsel!

Er mag niets over de rand van het draaiplateau uitsteken.

Verwarm geen voedsel rechtstreeks op het draaiplateau.

Verdeel, bij het verwarmen van meerdere stukken, ze gelijkmatig over de schaal / in de container zodat ze elkaar niet raken.

2. Zet de kom met het voedsel op het draaiplateau.
3. Controleer of de deurafdichtingen vrij zijn van vreemde voorwerpen en of de deur goed sluit.
4. Sluit de deur van het apparaat.
5. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, is er een akoestisch signaal te horen en verschijnt dit op het digitale display: „**CLOCK**“ en „**1:00**“.

6. Stel de gewenste bedrijfsmodus, vermogensniveau en warmtebehandelingstijd in om het apparaat te starten. Let op de tips in de volgende hoofdstukken:

Nadat de instellingen zijn gemaakt en het geselecteerde programma is gestart, licht de warmtebehandelingskamer op en draait het draaiplateau.

OPGELET!

Het draaiplateau moet altijd vrij kunnen draaien.

Instellingen

Gegevensinvoer

1. Bij het invoeren van gegevens moeten de knoppen na elkaar efficiënt worden ingedrukt.
Het apparaat stopt het proces automatisch tijdens langere pauzes.
Alle gegevens worden door het apparaat bevestigd met een akoestisch signaal wanneer ze worden geaccepteerd. Bij een dubbele pieptoon accepteert het apparaat de gegevens niet.
2. Controleer de gegevens en probeer het opnieuw.

NL

Gegevens verwijderen

1. Om de gegevens te wissen voordat het warmtebehandelingsproces wordt gestart, drukt u op de stop / reset-knop .

Onderbreken of eindigen van een functie

1. Om het werk te onderbreken, drukt u op de stop- / resetknop  of opent u de deur van het apparaat.
2. Om verder te werken, sluit u de apparaatdeur en drukt u op de start- / snelstarttoets. .
3. Om het warmtebehandelingsproces volledig te beëindigen, drukt u een tweede keer op de stop / reset-knop  om alle instructies te wissen

Einde van het programma

Aan het einde van het programma klinkt gedurende 2 minuten een akoestisch signaal totdat één van de toetsen wordt ingedrukt of de deur wordt geopend. Op de digitale display verschijnt “**END**”.

1. Haal de gerechten uit de oven.

2. Laat na het bereiden van voedsel met een hoog watergehalte de deur van het apparaat een tijdje open zodat de gaarkamer kan drogen.

Instellen van de klok

1. Druk knop /  ten minste 3 seconden in.
Er verschijnt „12H“.
2. Draai aan de Time / Menu-draaiknop totdat de juiste tijd wordt weergegeven.
3. Bevestig deze bevestigingen door op de /  knop drukken.
4. Draai aan de Time / Menu-draaiknop totdat de juiste tijd wordt weergegeven.
3. Om te bevestigen op de knop /  drukken.

AANWIJZING!

Tijdens het warmtebehandelingsproces kunt u de huidige tijd controleren door op de knop te drukken / .

Tijdsinstelling

1. Om de timerfunctie te gebruiken, drukt u op de knop .
2. Draai vervolgens aan de Time / Menu-knop om de gewenste tijd in te stellen.
Deze functie is alleen beschikbaar in de standby-modus en in de magnetron-kookmodus

Voorbeeld:

Aangenomen dat de timer is ingesteld op 5 minuten, voert u het volgende in en voert u het uit op het bedieningspaneel:

1. De knop  eenmalig indrukken.
2. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste tijd (5:00) wordt weergegeven.
3. Druk op de start- / snelstartknop .

Let op:

De tijd die kan worden ingesteld is 95 minuten.

De tijd kan worden gecontroleerd door op de knop te drukken .

Om de tijdsindicator te resetten, drukt u op de knop. , gevolgd door de stop / reset-knop .

Snelstart

U kunt deze instelling gebruiken om het apparaat gemakkelijk op 100% warmtebehandeling in te stellen.

1. Om de warmtebehandelingstijd in te stellen, drukt u meerdere keren snel op de start- / snelstartknop .

De maximale warmtebehandelingstijd is 10 minuten.
Het apparaat start automatisch na 2 seconden.

Thermische behandeling: magnetron

Deze functie van het apparaat is geschikt voor het bereiden van stoofschotels, soepen, sauzen, vlees zonder knapperige korst, gestoofde vis, groenten, toevoegingen (rijst, aardappelen, meelproducten), warme dranken.

In deze modus kunt u het bedieningspaneel gebruiken om het vermogen en de tijd in te stellen waarop de magnetron het product verwarmt of kookt..

Het vermogensniveau wordt ingesteld met de knop .

In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van de vermogensniveaus, hoeveel keer een knop ingedrukt moet worden, evenals het vermogen in % en programma-indicatoren.

NL

De knop  indrukken	Vermogen (%) / (programma- indicator)	De knop  indrukken	Vermogen (%) / (programma- indicator)
1 keer	100 % (P-HI)	7 keer	40 % (P-40)
2 keer	90 % (P-90)	8 keer	30 % (P-30)
3 keer	80 % (P-80)	9 keer	20 % (P-20)
4 keer	70 % (P-70)	10 keer	10 % (P-10)
5 keer	60 % (P-60)	11 keer	0 % (P-00)
6 keer	50 % (P-50)		

Tab. 2

De warmtebehandelingstijd die kan worden ingesteld is 95 minuten.

De kooktijd is afhankelijk van de volgende kenmerken van het voedsel:

begintemperatuur: hoe lager, hoe langer de verwerkingstijd

dichtheid: hoe groter, hoe langer de verwerkingstijd

vochtigheid: hoe lager, hoe langer de verwerkingstijd

formaat: hoe dikker, hoe langer de bewerkingstijd

gewicht: hoe hoger, hoe langer de verwerkingstijd

1. Selecteer eerst het vermogensniveau met de -toets  en stel vervolgens de gewenste kooktijd in met de Time / Menu-draaiknop.
2. Druk tenslotte op de start- / snelstartknop  om het warmtebehandelingsproces te starten

Voorbeeld:

Om het product gedurende 5 minuten op 60% vermogensniveau te verwarmen, voert u de volgende opdrachten in op het bedieningspaneel:

1. Druk 5 keer op de knop .
2. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste kooktijd (5:00) wordt weergegeven.
3. Druk ten slotte op de start- / snelstartknop .

Let op:

Om het warmtebehandelingsproces tijdelijk te onderbreken, drukt u 1 keer op de stop / reset-knop .

Door op de start / snelstartknop  te drukken, begint het thermische behandelingsproces opnieuw.

Door tweemaal op de stop / reset-knop  te drukken, wordt het ingestelde warmtebehandelingsprogramma gewist.

Na het verstrijken van de ingestelde kooktijd klinkt 4 keer een akoestisch signaal en verschijnt op het digitale display "END".

Druk op de stop / reset-knop  of open de deur van het apparaat om de digitale weergave "END" te wissen voordat u een andere functie start.

Tijdens het warmtebehandelingsproces kunt u het vermogensniveau controleren door op knop  te drukken

Grill functie

De warmtebehandeling met grillfunctie is vooral geschikt voor dunne plakjes vlees, steaks, karbonades, kebabs, worstjes en kip. Hij is ook geschikt voor warme sandwiches en ovenschotels).



Afb. 4

1. Gebruik de meegeleverde pan om te grillen.
2. Plaats de grillpan met voedsel op het draaiplateau en bereid het voedsel voor.
3. Gebruik de afneembare handgreep om de grillpan te verwijderen.

Voorbeeld:

Stel dat u een warmtebehandeling met grill gedurende 12 minuten wil programmeren.

NL

1. Zorg ervoor dat de vorige instellingen zijn gewist en dat het apparaat op instructies wacht.
2. De knop  indrukken.
3. Draai aan de Time / Menu-knop tot de gewenste tijd (12:00) wordt weergegeven.
4. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Let op:

Systemisch wordt het grillvermogen op het hoogste vermogensniveau ingesteld. De maximale grilltijd is 95 minuten.

Heteluchtfunctie

Tijdens het koken met hete lucht circuleert hete lucht in het apparaat om het voedsel snel en gelijkmatig te bruinen en krokant te maken. Het apparaat kan op tien verschillende warmtebehandelingstemperaturen worden ingesteld voor behandelzeiten tot 9 uur en 30 minuten.

De heteluchtfunctie is perfect voor het bakken van koekjes, kruimeldeeg, soufflés, schuimgebak en macarons.

Thermische behandeling met hete lucht

Met de knop  wordt de temperatuur van de warmtebehandeling ingesteld. Een overzicht van de temperatuurniveau-instellingen vindt u in tabel 2.

In de **linkerkolom** van de tabel staat het aantal keren dat de knop  ingedrukt moet worden om het gewenste vermogen in te stellen.

De temperatuur wordt in de **rechterkolom** weergegeven.

De knop  indrukken	Temperatuur (ong. °C)
1 keer	200
2 keer	190
3 keer	180
4 keer	170
5 keer	160
6 keer	150
7 keer	140
8 keer	130
9 keer	120
10 keer	110

Tab. 3

NL

De gewenste warmtebehandelingstijd wordt ingesteld met de Time / Menu-draaiknop.

Voorbeeld:

Om een gerecht gedurende 40 minuten op 180 ° C te bereiden, moeten de volgende instellingen op het bedieningspaneel worden gemaakt:

1. Druk de knop  3 keer in
2. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste kooktijd wordt weergegeven op het digitale display (**H: 40**).
3. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Let op:

De maximale warmtebehandelingstijd is 9 uur en 30 minuten. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, hoort u vier pieptonen en verschijnt op het digitale display "END".

Druk op de stop / reset-knop  of open de deur van het apparaat om het bericht "END" van de digitale display te verwijderen voordat u een andere functie start.

Tijdens het warmtebehandelingsproces kunt u de heteluchttemperatuur controleren door op de knop  te drukken

Voorverwarmen en thermische behandeling met hete lucht

Uw magnetron kan worden geprogrammeerd om voorverwarmings- en warmtebehandelingsprocessen te combineren met hete lucht.

Voorbeeld:

Volg deze stappen om voor te verwarmen op 160 ° C en vervolgens gedurende 1 uur en 30 minuten te verwarmen:

1. Druk 5 keer op de knop  om de gewenste temperatuur te selecteren.
2. De knop Start / Snelstart  indrukken.

Als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en wordt op het digitale display "PREH" weergegeven.

3. Open de deur van het apparaat en plaats de voedselcontainer in het midden van het draaiplateau.
4. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de juiste kooktijd (**1H: 30**) op de digitale display verschijnt.
2. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Magnetron + grill

De gecombineerde werking van de magnetron en grill stelt u in staat om tegelijkertijd de effecten van koken / bakken en knapperige korst te bereiken. Hierdoor wordt de voorbereidingstijd verkort. Deze functie van het apparaat is vooral geschikt voor ovenschotels, vlees, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde toast.

Met deze functie kunt u twee combinaties met voorgeprogrammeerde percentages selecteren voor grillen en koken in de magnetronmodus. De gebruiker selecteert de totale tijd en de geselecteerde combinatie bepaalt dienovereenkomstig de verhouding van de tijd voor de magnetron en de grill.

1. Druk eerst 1 of 2 keer op de knop  om de juiste combinatie-instelling voor het product te selecteren.
 2. Stel vervolgens de gewenste kooktijd in door aan de Time / Menu-draaiknop te draaien.
- De gewenste kooktijd verschijnt op het digitale display.
3. Druk op de start / snelstartknop  om het programma te starten

Let op:

De maximale warmtebehandelingstijd is hier 95 minuten. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, hoort u vier pieptonen en verschijnt op het digitale display "END".

Tijdens het warmtebehandelingsproces kunt u het ingestelde programma controleren door op de knop  te drukken.

Combinatie 1

30% van de tijd voor koken in de magnetronmodus, 70% van de tijd voor grillen: voor vis, aardappelen of gegratineerde gerechten (gratin).

NL

Voorbeeld:

Om bijvoorbeeld een warmtebehandelingstijd van 25 minuten voor combinatie 1 in te stellen, gaat u als volgt te werk:

1. De knop  eenmalig indrukken.
2. Draai de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste tijd (25:00).
3. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Combinatie 2

55% van de tijd voor koken in de magnetronmodus, 45% van de tijd voor grillen: voor pudding, omeletten, gebakken aardappelen en gevogelte.

Voorbeeld:

Om bijvoorbeeld een warmtebehandelingstijd van 12 minuten in te stellen voor combinatie 2, gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de stop / reset-knop .
2. De knop  tweemaal indrukken.

3. Draai de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste kooktijd (12:00) op het digitale display verschijnt.
4. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Magnetron + hete lucht

Deze gecombineerde convectie- en magnetronmodus is geschikt voor:

- stoofschotels met een hoog vochtgehalte
- dikkere stukken vlees
- bevroren, kant-en-klaar gebak
- taarten met een hogere luchtvochtigheid

Het apparaat heeft vier voorgeprogrammeerde instellingen die automatische warmtebehandeling met zowel hete lucht als magnetronmodus eenvoudig maken. Om de gewenste heteluchttemperatuur te selecteren, drukt u zo vaak op de knop

 als aangegeven in de volgende tabel

Bericht op de display	De knop  indrukken	Temperatuur (°C)
COMB1	1 keer	200
COMB2	2 keer	170
COMB3	3 keer	140
COMB4	4 keer	110

Tab. 4

Voorbeeld:

Stel dat u een cake wilt bakken (baktijd 26 minuten) met de stand COMB3.

1. De knop  driemaal indrukken.
2. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste kooktijd wordt weergegeven op het digitale display (26:00).
3. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Let op:

De maximale warmtebehandelingstijd is 9 uur en 30 minuten. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, hoort u vier pieptonen en verschijnt op het digitale display "END".

Druk de stop/reset  knop in of open de deur van het apparaat om de digitale aanduiding "END" te wissen voordat u een andere functie start.

Tijdens het kook- / bakproces kunt u de heteluchttemperatuur controleren door op de knop  te drukken

Ontdooien

De microgolvenenergie verwarmt de buitenkant van het voedsel en deze warmte wordt langzaam naar de binnenkant van het voedsel geleid. Dit resulteert in een gelijkmatige ontdooiing.

Voorbeeld:

Stel dat een bevroren product gedurende 5 minuten en 30 seconden moet worden ontdooid.

1. Draai de Time / Menu-knop tegen de klok in tot op de digitale display „A-09“ verschijnt
2. De knop  eenmalig indrukken.
3. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de ontdooitijd (05:30) op het digitale display verschijnt.
4. De knop Start/Snelstart  indrukken om te bevestigen.

AANWIJZING!

Het apparaat stopt nadat 2/3 van de tijd is verstreken, er klinkt een geluidssignaal.

Controleer de staat van het voedsel en draai het om. Ga indien nodig verder met het ontdooiproces door nogmaals op de start- / snelstartknop te drukken .

Let op:

De volgende basisregel is van toepassing op zowel rauwe als gekookte diepvriesproducten: ongeveer 5 minuten per 500 g, bijv. 500 g bevroren spaghettisaus, 5 minuten ontdooien.

Open het apparaat van tijd tot tijd en haal de ontdooide porties of de eerder ontdooide porties eruit. Als het product na het verstrijken van de geschatte ontdooitijd nog niet volledig is ontdooid, zet het dan nog een minuut terug totdat alles is ontdooid.

Om te ontdooien de verpakking van de verpakte levensmiddelen verwijderen en op een bord leggen.

Ontdooi het bevroren product in plastic bakjes uit het vriesvak totdat het product uit de plastic bak kan worden gehaald en in een magnetronbestendige schaal kan worden gedaan.

De maximale ontdooitijd is 45 minuten. Nadat de ingestelde ontdooitijd is verstreken, zijn vier pieptonen te horen en geeft het digitale display "END" weer.

Druk op de stop / reset-knop  of open de deur van het apparaat om "END" te wissen voordat u het volgende warmtebehandelingsprogramma start.

Ontdooitechnieken

Volg bij het ontdooien de volgende aanwijzingen:

Afdekken

De gerechten moeten afgedekt worden om:

- het opwarmen te versnellen;
- het uitdrogen van het gerecht te voorkomen;
- vetspetters in de ovenruimte te voorkomen.

Uitzondering: brood, gebak, gepaneerde gerechten en gerechten die knapperig moeten blijven, worden niet afgedekt.

NL

Keren / roeren

Vrijwel alle gerechten moeten tijdens het ontdooien minimaal één keer gekeerd of geroerd worden.

1. Scheid aan elkaar plakkende stukjes van een gerecht zo snel mogelijk van elkaar.

Kleinere porties

Kleinere porties ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grotere.

1. Verdeel daarom het gerecht voor het invriezen in kleinere stukken.

Op deze manier kunt u makkelijk en snel een compleet menu klaarmaken.

Delicate gerechten

Delicate gerechten zoals pasteitjes / taarten, room, kaas of brood dienen slechts deels ontdooid te worden en het ontdooiproces moet worden voltooid bij kamertemperatuur. Daardoor voorkomen we dat het gerecht aan de buitenkant te heet is, terwijl de binnenkant nog bevroren is.

Wegzettijd

De wegzettijd na het ontdooien is erg belangrijk, omdat die garandeert dat het ontdooiproces zich voortzet. Na het ontdooien moeten de ontdooide gerechten zo snel mogelijk verder verwerkt worden. Ontdooide gerechten niet opnieuw invriezen.

Meerfasige thermische behandeling

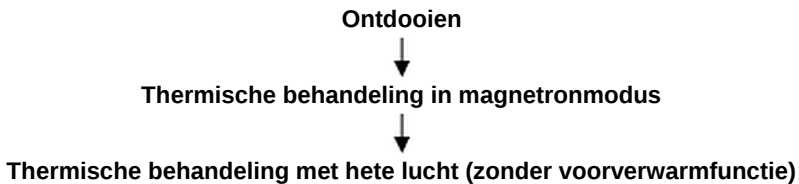
Met dit apparaat is het mogelijk om maximaal drie programma's voor te selecteren die na elkaar worden uitgevoerd. ONTDOOIEN kan alleen worden gekozen om praktische redenen vóór het warmtebehandelingsproces.

De volgende warmtebehandelingsniveaus kunnen worden ingesteld:

Niveau 1	Ontdooien / warmtebehandeling in magnetronmodus / magnetron + grill / hete lucht (geen voorverwarming) / magnetron + hete lucht
Niveau 2	Warmtebehandeling in magnetronmodus / magnetron + grill / hete lucht (geen voorverwarming) / magnetron + hete lucht
Niveau 3	Warmtebehandeling in magnetronmodus / magnetron + grill / hete lucht (geen voorverwarming) / magnetron + hete lucht

Tab. 5

Ervan uitgaande dat u het volgende warmtebehandelingsprogramma wilt instellen, moet het programmeren in de onderstaande volgorde worden uitgevoerd:



NL

1. Draai de Time / Menu-knop tegen de klok in tot het digitale display "A-09" toont voor ontdooien.
2. De knop  /  indrukken.
3. Draai aan de Time / Menu-draaiknop om de ontdooitijd in te stellen (5 minuten).
4. Druk herhaaldelijk op de knop  totdat het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven.
5. Gebruik de draaiknop Tijd / Menu om de warmtebehandelingstijd in te stellen.
6. Druk op de knop  om de heteluchttemperatuur in te stellen.
7. Draai aan de Time / Menu-knop om de warmtebehandelingstijd in te stellen.
8. Druk ten slotte op de start-/ snelstartknop  om het meerfasige warmtebehandelingsprogramma te starten

Instellingen voor het automatische menu

Met het "automatische menu" kunt u voedsel automatisch verwarmen of opwarmen zonder het vermogen of de tijd in te stellen. Het is voldoende om het soort voedsel en het gewicht ervan te kennen.

1. Draai in de stand-by-modus de Time / Menu-draaiknop tegen de wijzers van de klok in en selecteer het gewenste programma (overzicht - Tabel 6).
2. Druk de knop /  zoveel keer in, totdat het juiste gewicht is geselecteerd.
3. De knop Start/Snelstart  indrukken.

Voedselproductcode		De knop  /  indrukken						
A-01	Aardappels (per 230g)	1 keer	2 keer	3 keer				
A-02	Dranken (200 ml portie)	1 keer	2 keer	3 keer				
A-03	Popcorn (99g)	De ingestelde warmtebehandelingstijd wordt weergegeven.						
A-04	Verwarming	1 keer (200g)	2 keer (300g)	3 keer (400g)	4 keer (500g)	5 keer (600g)	6 keer (700g)	7 keer (800g)
A-05	Pasta	1 keer (200g)	2 keer (200g)	3 keer (200g)				
A-06	Pizza	1 keer (200g)	2 keer (200g)	3 keer (200g)				
A-07	Gevogelte	1 keer (200g)	2 keer (200g)	3 keer (200g)	4 keer (200g)			
A-08	Koek (475g)	De ingestelde warmtebehandelingstijd wordt weergegeven						
A-09	Ontdooien	Hoofdstuk "Ontdooien"						

Tab. 6

Let op:

Het gewicht moet worden ingevoerd en de warmtebehandelingstijd wordt dienovereenkomstig ingesteld. In de programma's A-03 (Popcorn) en A-08 (Koek) kan de kooktijd worden gewijzigd als de ingestelde tijd niet geschikt is.

Opnieuw de warmtebehandelingstijd instellen:

1. De knop  /  tweemaal indrukken.
2. Draai aan de Time / Menu-draaiknop tot de gewenste warmtebehandelingstijd op het digitale display verschijnt.
3. De knop Start/Snelstart  indrukken om te bevestigen.

De nieuwe warmtebehandelingstijd wordt opgeslagen en elke keer dat deze functie opnieuw wordt opgeroepen, gebruikt, totdat een nieuwe warmtebehandelingstijd is ingesteld.

Voor programma **A-07** (Gevogelte) moet het apparaat tijdens het warmtebehandelingsproces worden gestopt om het voedsel om te draaien. Sluit vervolgens de apparaatdeur weer en druk op de start- / snelstarttoets om het **warmtebehandelingsproces** voort te zetten.

Overige eigenschappen

NL

KINDERSLOT

Het kinderslot maakt het voor kleine kinderen onmogelijk om het apparaat te bedienen.

Kinderslot activeren

1. Druk gedurende 3 seconden op de stop / reset-knop .
- Er is een akoestisch signaal te horen en het indicatielampje gaat branden.
Er kunnen geen knoppen worden bediend als het apparaat is vergrendeld.

Kinderslot deactiveren

1. Druk nogmaals 3 seconden op de stop / reset-knop .
- Er klinkt een geluidssignaal en het controlelampje gaat uit.

AUTOMATISCH VEILIGHEIDSMECHANISME

Bescherming tegen hoge temperatuur

Als de temperatuur in de magnetron zou stijgen tot 300 ° C, gaat het apparaat automatisch in zelfbeschermingsmodus. Op het digitale display staat "E01" en u hoort een piep.

1. Om het apparaat weer normaal te laten werken, drukt u op de stop / reset-knop



2. Open de deur van het apparaat om de warmtebehandelingskamer te koelen.

Bescherming tegen lage temperatuur

Als het apparaat naar de lage temperatuur gaat, klinkt er een geluidssignaal en geeft het digitale display "E02" weer.

1. Druk op de stop / reset-knop  om de normale toestand te herstellen.

Bescherming tegen sensorstoringen

Bij kortsluiting schakelt het apparaat over naar de zelfbeschermingsmodus en geeft het digitale display "E03" weer. Er zijn pieptonen te horen.

1. Druk op de stop / reset-knop  om de normale stand te herstellen.

NL

Het apparaat is voorzien van een koelsysteem. Na langer dan 2 minuten werken draait de ventilator automatisch ca. 3 minuten, om de warmtebehandelingskamer in het apparaat af te koelen.

Neem contact op met het servicecentrum om de beschadigde sensor te controleren en indien nodig te vervangen

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

1. Het apparaat dient regelmatig te worden gereinigd na iedere werkdag, en wanneer nodig, vaker.
2. Verwijder alle etens- en drankresten grondig van de binnenwanden met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kunt u ook een mild wasmiddel gebruiken.
3. Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek.

OPGELET!

Om de componenten in het apparaat tegen beschadiging te beschermen, mag er geen water door de ventilatiesleuven komen.

4. Veeg de deur, de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen af met een licht vochtige doek.
5. Reinig het bedieningspaneel alleen met een zachte, vochtige doek. Laat de deur van het apparaat open om onbedoelde activering te voorkomen.
6. Maak de rolring, het draaiplateau en de grillpan met afneembare handgreep regelmatig schoon met warm water en een mild afwasmiddel, of in de vaatwasser.
7. Als er condensatie is binnen en buiten de deur, veeg dan eventueel vocht weg met een zachte doek.

AANWIJZING:

Condenswater hoopt zich op wanneer het apparaat wordt gebruikt met een hoge luchtvochtigheid. De vorming van condenswater is normaal.

8. De geuren in het apparaat kunnen worden geëlimineerd door een kopje water met sap en citroenschil in een magnetronbestendige kom te doen en deze ongeveer 5 minuten te verwarmen.
9. Droog het apparaat en de accessoires grondig af met een droge, zachte doek.

7 Mogelijke storingen

Als de magnetron niet werkt:

1. Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 10 seconden voordat u deze correct aansluit.
2. Controleer of de zekering niet is doorgebrand of dat de hoofdschakelaar niet is uitgeschakeld. Als ze correct werken, controleer dan de verbinding met een ander apparaat.
3. Controleer of de deur goed gesloten is (deurvergrendelingssysteem). Anders worden om veiligheidsredenen geen microgolven geproduceerd in de warmtebehandelingskamer.

AANWIJZING:

Als alle bovengenoemde fouten kunnen worden uitgesloten, laat dan onmiddellijk een gekwalificeerde specialist of uw dealer controleren en repareren.

NL

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooit. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingskabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.