

19501M-HLGR



610857

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: 2.0

Datum van opmaak: 2025-06-06

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	8
1.4	Oneigenlijk gebruik	8
2	Algemeen	9
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	9
2.2	Auteursrecht	9
2.3	Conformiteitsverklaring	9
3	Transport, verpakking en opslag	10
3.1	Transportinspectie	10
3.2	Verpakking	10
3.3	Opslag	10
4	Technische Gegevens	11
4.1	Technische Gegevens	11
4.2	Functies van het apparaat	12
4.3	Onderdelenoverzicht	13
5	Installatie en bediening	14
5.1	Installatie	14
5.2	Basisprincipes van koken in de magnetron	15
5.3	Kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons	16
5.4	Bediening	17
6	Reiniging	34
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	34
6.2	Reiniging	34
7	Mogelijke storingen	35
8	Verwijdering	36



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

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.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

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 verbindingskabel.

- 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.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

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.

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.

Veiligheid

- 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 letsels 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 theelepels (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!**

NL

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

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

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.
- Het onderhoud en reinigen mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

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

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- 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

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

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 veelevoudigd, 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.

NL

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, recycelen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering 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 19501M-HLGR
Artikelnummer:	610857
Materiaal:	plaatstaal
Materiaal warmtebehandelingskamer:	roestvrij staal
Materiaal draaiplateau:	glas
Diameter draaiplateau in mm:	270
Vermogen magnetron in W:	900
Heteluchtvermogen in W:	1950
Grillvermogen in W:	1950
Aantal magnetrons:	1
Aantal vermogensniveaus:	6
Inhoud in liters:	25
Afmetingen kookruimte (b x d x h) in mm:	316 x 315 x 197
Tijdsinstelling tot, in min.:	95
Energieverbruik in stand-by-modus in W:	0,6
Max. tijd tot overschakeling naar stand-by-modus in minuten:	0
Aansluitingswaarde:	1,95 kW 230-240 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	490 x 435 x 280
Gewicht in kg:	16,5

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

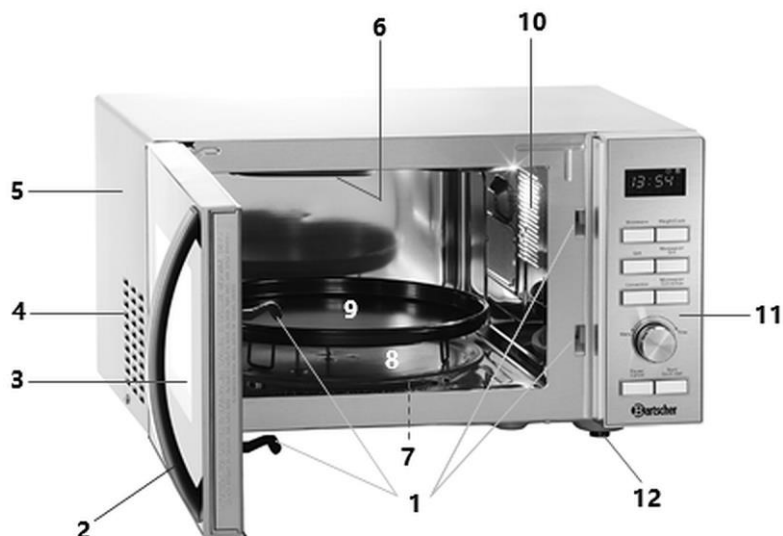
- Functie:
 - ontdooien
 - opwarmen
 - grill (combineerbaar)
 - hete lucht (combineerbaar)
- Besturing:
 - elektronisch
 - draaiknop
 - drukknop
- Timer
- Digitaal display
- LED-display:
- Draaiplateau
- Binnenverlichting
- Bestaande uit: 1 grillpan, Ø 280 mm, hoogte 52 mm

NL

4.2 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.

4.3 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 | 10. Binnenverlichting |
| 11. Bedieningspaneel | 12. Poten (4x) |

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie

Uitpakken / plaatsing

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



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- 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.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
 - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
 - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Het apparaat moet voldoende geventileerd worden voor een goede werking.
- Ventilatieopeningen mogen niet afgedekt worden.
- Bij de installatie van het apparaat moeten de volgende minimum afstanden in acht genomen worden:
 - van boven 20 cm
 - aan de zijkanten telkens 5 cm,

- Zorg ervoor dat het apparaat direct tegen een muur met een hittebestendig oppervlak wordt geïnstalleerd, zodat niemand de achterkant van het apparaat rechtstreeks kan aanraken. Risico op brandwonden!
- Het apparaat moet op minstens 2 m afstand staan van radio's, TV's, enz. om de ontvangst niet te verstoren.

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 elektronen-buis 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

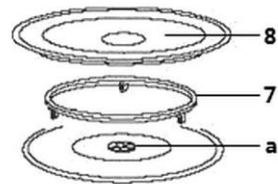
5.4 Bediening

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).

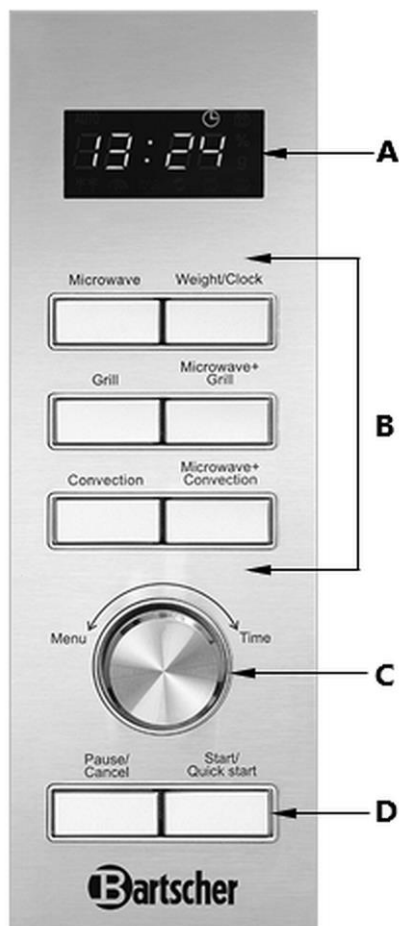


Afb. 2

Aanwijzingen voor de gebruiker

- Tijdens het thermisch behandelingsproces keert het apparaat na ca. 25 seconden terug naar de standby-stand.
- Door tijdens de warmtebehandeling eenmaal op de PAUSE / CANCEL knop te drukken, wordt het programma gestopt. De START / QUICK START knop moet dan ingedrukt worden om het programma voort te zetten.
- Door tweemaal op de PAUSE / CANCEL knop te drukken, wordt het programma gestopt.
- Zodra het warmtebehandelingsproces voltooid is, klinkt om de twee minuten een pieptoon om de gebruiker eraan te herinneren tot de PAUSE / CANCEL knop wordt ingedrukt of de deur van het apparaat wordt geopend.
- Het elektronische regelsysteem van het apparaat heeft een koelfunctie. Zoals bij elk thermisch behandelingsproces waarbij de kooktijd meer dan 2 minuten bedraagt, de deur van het apparaat wordt geopend of het thermisch behandelingsproces wordt gestopt, start de ventilator automatisch gedurende ongeveer 3 minuten om het apparaat af te koelen en zo de levensduur te verlengen.
- Als een magnetron met grillfunctie voor het eerst gebruikt wordt, kan er een lichte geur en rookontwikkeling zijn. Dit is een normaal verschijnsel dat optreedt als gevolg van de verbranding van fabricageresten en dat na enige tijd tijdens het gebruik ophoudt te bestaan.

Bedieningspaneel



A – Digitale display

B – Functieknoppen

Magnetron	Gewicht / uur
Grill	Magnetron + grill
Hete lucht	Magnetron + hete lucht

C – Menu / Tijd draairegulator

D – Overige functieknoppen

Pauze/Verwijder	Start/Snelstart
-----------------	-----------------

NL

Afb. 3

Ingebruikname



VERWITTIGING

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!

Vooraf bij gebruik van hoge vermogens moet het apparaat in de gaten gehouden worden.

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

NL

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 de draaiplateau-aandrijving.

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.

Bij het verwarmen van meerdere stukken, verdeel ze dan 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 geschikt enkelvoudig stopcontact.

Installatie en bediening

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten, klinkt een piep en op de digitale display verschijnt “1:01” en .

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 geluidssignaal wanneer ze worden geaccepteerd. Een dubbel geluidssignaal geeft aan dat de ingevoerde gegevens niet aanvaard zijn.

NL

2. Controleer de gegevens en probeer het opnieuw.

Gegevens verwijderen

1. Om de gegevens te wissen voor het warmtebehandelingsproces begint, drukt men op de PAUSE / CANCEL knop.

Onderbreken of eindigen van een functie

1. Om de werking te stoppen, drukt men op de PAUSE / CANCEL knop of opent men de deur van het toestel.
2. Om verder te werken, sluit men de deur van het toestel en drukt dan op de START / QUICK START knop.
3. Om het warmtebehandelingsproces helemaal te beëindigen, drukt men nogmaals op de PAUSE / CANCEL knop.

Einde van het programma

Als het programma klaar is, is de piepton hoorbaar tot een van de toetsen wordt ingedrukt of tot de deur geopend wordt.

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 uren

Het apparaat is uitgerust met een 12- of 24-uurs klok. De klok kan op een 12- of 24-uurs cyclus gezet worden door in Standbay mode op de WEIGHT / CLOCK knop te drukken.

Voorbeeld:

Het uur op het toestel moet bijvoorbeeld ingesteld zijn op 8:30.

1. Druk een- of tweemaal op de WEIGHT / CLOCK knop om een 24-uurs of 12-uurs cyclus te kiezen.
2. Draai aan de MENU / TIME draairegulator tot de tijd "8" wordt getoond.
3. Druk eenmaal op de WEIGHT / CLOCK knop om het uur te bevestigen.
4. Draai aan de MENU / TIME draairegulator tot de gewenste "30" minuten worden getoond.
5. Druk eenmaal op de WEIGHT / CLOCK knop om te bevestigen.

NL

Let op:

Tijdens het warmtebehandelingsproces kan de actuele tijd gecontroleerd worden door de WEIGHT / CLOCK knop aan te raken.

Snelstart

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

1. Om de gewenste warmtebehandelingstijd in te stellen, druk je verschillende keren snel achter elkaar op de START / QUICK START knop.

De maximale warmtebehandelingstijd is 10 minuten.

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 stand kan met de MICROWAVE knop op het bedieningspaneel ingesteld worden hoeveel vermogen en hoe lang de magnetronoven het product moet verwarmen of koken.

Het vermogensniveau wordt ingesteld met de MICROWAVE knop.

Installatie en bediening

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.

Druk op de MICROWAVE-knop.	Vermogen
1 keer	100 %
2 keer	80 %
3 keer	60 %
4 keer	40 %
5 keer	20 %
6 keer	00 %

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

NL

1. Kies eerst de vermogensstand met de MICROWAVE knop, kies dan de gewenste warmtebehandelingstijd met de MENU / TIME draairegulator.
2. Druk tenslotte op de START / QUICK START knop 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 drie keer op de MICROWAVE knop.
2. Draai aan de draairegulator MENU / TIME tot de gewenste warmtebehandelingstijd (5:00) wordt aangegeven.
3. Druk ten slotte op de START / QUICK START knop.

Let op:

Tijdens het warmtebehandelingsproces kan het vermogensniveau worden gecontroleerd 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).

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

Voorbeeld:

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

1. Druk in Stand-by modus eenmaal op de GRILL knop.
2. Draai aan de MENU / TIME draaieregulator tot de gewenste tijd (12:00) wordt weergegeven.
3. Druk op de START / QUICK START knop.

NL

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 toestel kan ingesteld worden op tien verschillende warmtebehandelingstemperaturen voor behandelingstijden tot 95 minuten.

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

Thermische behandeling met hete lucht

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

De **linker kolom** van de tabel laat zien hoeveel keer de CONVECTION knop ingedrukt moet worden om het gewenste vermogen in te stellen.

De **rechter kolom** toont de gegeven temperatuur.

Druk op de CONVECTION-knop.	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 MENU / TIME draairegulator.

Voorbeeld:

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

1. Leg levensmiddelen in het apparaatvak in Standby-stand.
2. Sluit de deur van het apparaat.
3. Druk 3 keer op de CONVECTION knop om de gewenste temperatuur van 180 °C in te stellen.
4. Draai aan de MENU / TIME draairegulator om de warmtebehandelingstijd op 40 minuten in te stellen.

De maximale warmtebehandelingstijd is 95 minuten.

5. Druk de START / QUICK START knop om het warmtebehandelingsproces te starten.

Let op:

Tijdens het warmtebehandelingsproces kun je de heteluchttemperatuur controleren door de CONVECTION knop aan te raken.

Voorverwarmen en thermische behandeling met hete lucht

Het apparaat kan geprogrammeerd worden om voorverwarmen en hete lucht processen te combineren.

Voorbeeld:

Om een voorverwarming bij 170 °C uit te voeren en dan een warmtebehandeling gedurende 35 minuten, volg je deze stappen:

1. In de Standby modus drukt men op de CONVECTION knop om de gewenste temperatuur te kiezen.
2. Druk op de START / QUICK START knop.

Als het toestel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een geluidssignaal.

3. Open de deur van het apparaat en plaats de voedselcontainer in het midden van het draaiplateau.
4. Draai aan de draairegulator MENU / TIME om de warmtebehandelingstijd op 35 minuten in te stellen.

De ingestelde tijd verschijnt op het digitale display.

5. Druk op de START / QUICK START knop.

Let op:

De maximale warmtebehandelingstijd is 30 minuten. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, blijft de temperatuur in de warmtebehandelingskamer constant. Bij 30 minuten is om de 5 seconden een kort geluidssignaal te horen. Als de deur van het apparaat niet geopend wordt, eindigt het programma automatisch na 30 minuten.

Functie: 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

Installatie en bediening

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 MICROWAVE + GRILL, om de juiste combinatie-instelling voor het product te kiezen
2. Stel vervolgens de gewenste kooktijd in door aan de MENU / TIME draairegulator te draaien.

De gewenste kooktijd verschijnt op het digitale display.

3. Druk op de knop START / QUICK START om het programma te starten.

Let op:

De maximale warmtebehandelingstijd is hier 95 minuten. Als de thermische behandeling voltooid is, zijn vier geluidssignalen te horen.

Tijdens het warmtebehandelingsproces kunt u het ingestelde programma controleren door op de MICROWAVE + GRILL 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. In Stand-by modus, druk 1 keer op de MICROWAVE + GRILL knop.
2. Draai aan de MENU / TIME draairegulator tot de digitale display de gewenste warmtebehandelingstijd aangeeft (12:00).
3. Druk op de START / QUICK START knop.

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. Druk twee keer op de MICROWAVE knop.
3. Draai aan de MENU / TIME draairegulator tot de digitale display de gewenste warmtebehandelingstijd aangeeft (12:00).
4. Druk op de START/ QUICK START knop.

Functie: 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 kiezen, druk je de MICROWAVE + CONVECTION knop zo vaak in als in de volgende tabel is aangegeven.

Bericht op de display	Druk op de MICROWAVE + CONVECTION -knop.	Temperatuur (°C)
COMB1	1 keer	200
COMB2	2 keer	170
COMB3	3 keer	140
COMB4	4 keer	110

Tab. 4

Let op:

De maximale warmtebehandelingstijd die kan worden ingesteld is 95 minuten.

Tijdens het warmtebehandelen/bakken kan de hete lucht temperatuur gecontroleerd worden door op de MICROWAVE + CONVECTION knop te drukken.

1. Plaats in Standby mode een bakje met voedselproducten in de warmtebehandelingskamer op de draaiplaat.
2. Sluit de deur van het apparaat.
3. Draai aan de MENU / TIME draairegulator tot de digitale display de gewenste warmtebehandelingstijd aangeeft (26:00).
4. Druk op de START / QUICK START knop.

Ontdooien

In de oven kan voedsel ontdooid worden, afhankelijk van het door de gebruiker ingevoerde gewicht. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld als de voedselcategorie en het gewicht geprogrammeerd worden. Het gewicht van het bevroren product kan variëren van 100 g tot 1800 g.

De energie van de microgolven verwarmt het voedselproduct van buitenaf. De warmte wordt langzaam naar de binnenkant van het voedselproduct geleid, met gelijkmatig ontdooien als resultaat.

1. Draai, in Standby modus, de MENU / TIME draairegulator tegen de klok in tot "A-09" op de digitale display verschijnt.
2. Druk op de WEIGHT / CLOCK knop om het gewicht te kiezen.
3. Draai aan de MENU / TIME draairegulator tot de ontdooitijd (05:30) op het digitale display verschijnt.
4. De knop START / QUICK START indrukken om te bevestigen.

Aanwijzing!

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

Controleer de toestand van het voedsel en keer het om als dat nodig is. Ga indien nodig verder met het ontdooiproces door nogmaals op de START / QUICK START knop 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 spaghetti'saus, 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. Als de ingestelde ontdooitijd verstreken is, zijn 4 geluidssignalen te horen.

Voordat met het volgende warmtebehandelingsprogramma wordt begonnen, drukt u op de PAUSE / CANCEL knop of opent u de deur van het toestel.

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.

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.

NL

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

Warmtebehandeling in de magnetron



Thermische behandeling met hete lucht

1. Leg levensmiddelen in het apparaatvak in Standby-stand.
2. Sluit de deur van het apparaat.
3. Druk zo vaak als nodig op de MICROWAVE knop tot het gewenste vermogen verschijnt.
4. Draai aan de MENU / TIME draairegulator om de warmtebehandelingstijd in te stellen.

TIP!

Raak de START / QUICK START knop niet aan.

5. Druk op de CONVECTION knop om de heteluchttemperatuur in te stellen.
6. Draai aan de MENU / TIME draairegulator om de warmtebehandelingstijd in te stellen.
7. Druk tenslotte op de START / QUICK START knop om het meerfasige warmtebehandelingsproces te starten.

TIP!

Automatisch ontdooien, Snelstart (Quickstart) en het menu Automatische warmtebehandeling kunnen niet ingesteld worden in het meerfasige warmtebehandelingsprogramma.

Automatisch warmtebehandelingsmenu

Met het menu Automatische warmtebehandeling kan voedsel automatisch verwarmd of opgewarmd worden zonder vermogensniveaus of tijd in te stellen. Het is voldoende om het soort voedsel en het gewicht ervan te kennen.

1. Leg levensmiddelen in het apparaatvak in Standby-stand.
2. Sluit de deur van het apparaat.
3. Draai in Standby mode de MENU / TIME draairegulator tegen de klok in en kies het gewenste programma (samenvatting - tabel 5).

4. Druk zo vaak als nodig op de WEIGHT / CLOCK knop tot het juiste gewicht is gekozen.
5. Druk op de START / QUICK START knop.

code	Levensmiddelen	
A-01	Aardappels (per 230 g)	- Voor koffie en aardappelen toont de digitale display, wanneer de WEIGHT / CLOCK knop ingedrukt wordt, het aantal porties in plaats van het gewicht. - Op punt A-9 tijdens het ontdooien stopt het apparaat, zodat de gebruiker de gelegenheid heeft het voedsel te keren om het gelijkmatig te ontdooien. Vervolgens moet op de knop START / QUICK START gedrukt worden om het proces te voltooien. - Het resultaat van de automatische warmtebehandeling hangt af van factoren als spanningsschommelingen, de vorm en grootte van het voedsel en persoonlijke voorkeuren wat betreft de mate van warmtebehandeling van specifieke levensmiddelen. Is het resultaat niet helemaal bevredigend, stel dan de warmtebehandelingstijd iets bij.
A-02	Dranken (200 ml portie)	
A-03	Popcorn (99 g)	
A-04	Automatisch opnieuw opwarmen (g)	
A-05	Pasta (g)	
A-06	Pizza (g)	
A-07	Gevogelte (g)	
A-08	Cebak (g)	
A-09	Ontdooien	

Tab. 5

NL

Kinderslot

Gebruik deze functie om te voorkomen dat jonge kinderen zonder toezicht het toestel bedienen. De melding CHILD LOCK verschijnt op de digitale display en het toestel kan niet bediend worden zolang de kinderbeveiliging actief is.

Kinderslot activeren

Als het toestel in Standby staat en er binnen een minuut geen actie wordt ondernomen, schakelt het automatisch over op kinderbeveiligingsmodus en worden alle toetsen vergrendeld.

Kinderslot deactiveren

De kinderbeveiligingsmodus kan gedeactiveerd worden door de deur van het toestel te openen en te sluiten.

Veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

Als de temperatuur in de magnetronoven te hoog oploopt, slaat de oververhittingsbeveiliging aan en schakelt het apparaat uit. Er klinkt een geluidssignaal en de digitale display toont foutmelding **"E01"**.

1. Om het apparaat weer normaal te laten werken, drukt u op de PAUSE / CANCEL 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 PAUSE / CANCEL knop om terug te keren naar de normale Standby modus.

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 PAUSE / CANCEL knop om terug te keren naar de normale Standby modus.

6 Reiniging

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd. Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- 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.

Mogelijke storingen

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. Geurtjes in het apparaat kunt u verhelpen door een kopje water met het sap en de schil van een citroen ongeveer 5 minuten in een magnetronbestendige kom te zetten om het op te warmen.
9. Droog het apparaat en de accessoires grondig af met een droge, zachte doek.

7 Mogelijke storingen

NL

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.

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 gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.