Panasonic®

English
Nederlands
Français
Italiano
Español
Português

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Instruções de funcionamento

Grill / Microwave Oven
Grill / Mikrowellengerät
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas / Grill
Forno micro-ondas / Forno com grelhador

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
APENAS PARA USO DOMÉSTICO

NN-GT46KB

Model No.
NN-GT46KB

INVERTER

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA. Antes de utilizar este forno, leia atentamente as instruções e guarde-as para consulta futura.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Inhoud

Veiligheidsinstructies 2-6

Het ontdoen van oude apparatuur.....7

Installatie en Aansluiting.....8

Plaatsen van de Magnetron.....8

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers.....9-11

Magnetronaccessoires 12

Onderdelen van uw Magnetron 13

Bedieningspanelen.....14

Instellen van de Klok 15

Kinderslot.....15

Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie.....16

Ontdooien.....17

Grillen 18-19

Combinatiekoken.....20-21

De Quick 30 Functie Gebruiken 22

De Add Time (extra tijd) Functie Gebruiken.....23

De Timer Gebruiken 24-25

Voorbereiding in Meerdere Stappen...26

Turbo-Ontdooiing.....27-28

Automatische programma's.....29-31

Automatische gewichtsprogramma's.....32

Automatische gewichtsprogramma's voor dranken.....32

Automatische gewichtsprogramma's voor kindermenu's 33

Automatische gewichtsprogramma's voor smel en en verzachten 34

Automatische combinatieprogramma's 35-36

Vragen en Antwoorden 37-38

Verzorging van uw Magnetron.....39

Technische Specificaties 40

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen in de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de magnetron is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik dit apparaat niet, indien het **net-snoer** en/of de **stekker** beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhouds-technicus worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.

Veiligheidsinstructies

- **Waarschuwing!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de magnetrondeur, het bedieningspaneel, de veiligheids- vergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetron dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetron-oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie.
- Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- Waarschuwing! Plaats de magnetron niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- Drank die in de magnetron is opgewarmd, kan nog doorkoken wanneer het apparaat uit staat. Wees dus voorzichtig wanneer u de beker uit de magnetron haalt.
- **Waarschuwing!** Kinderen mogen de magnetron uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de magnetron op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
- Deze magnetron is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast. De magnetron mag niet in een kast worden gezet.

For Countertop use:

- De magnetron moet op een vlakke, stabiele ondergrond staan, 85 cm boven de grond. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn, d.w.z. 5 cm aan de ene zijkant, de andere kant helemaal vrij laten; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.
- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de magnetron regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de magnetron komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/Cancel en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetron, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de **magnetron** functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.

Veiligheidsinstructies

- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
- Bij het **grillen of combinatie** koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de magnetron niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
- Als u de magnetron niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand grill of combinatie gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de magnetron te houden en kinderen mogen de magnetron uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de magnetrondeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenoppervlakken en de magnetrondeur worden heet als u de functies **combinatie** en **grill** gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

Veiligheidsinstructies

- De magnetron heeft twee grill verwarmingselementen aan de bovenkant van de magnetron. Na gebruik van de stand grill of combinatie is de binnenkant van de magnetron zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de magnetron niet aanraakt.
- Deze magnetron is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
- Het wordt gebruikers afgeraden neerwaartse druk op de magnetrondeur uit te oefenen wanneer deze openstaat. Dit zou een veiligheidsrisico veroorzaken, omdat de magnetron dan voorover kan kantelen.
- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur van de fabrikant. Probeer niet om de behuizing van de magnetron te verwijderen.
- Voorzichtig! Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de automatische uitschakeling bij oververhitting, mag dit apparaat niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, worden gevoed en niet in een stroomcircuit zijn opgenomen dat regelmatig wordt uitgeschakeld. Let erop dat u tijdens het verwijderen van bakjes of kommen de draaischijf niet verschuift.

Het ontdoen van oude apparatuur

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.

Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

Installatie en Aansluiting

Uw Magnetron Controleren

Pak uw magnetron uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen waarneemt. Een beschadigde magnetron mag niet worden geïnstalleerd.

Aarding

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een goed geaarde wand-contactdoos.

⚠ Belangrijk!
Dit apparaat dient voor uw persoonlijke veiligheid juist geaard te worden aangesloten.

Bedrijfsspanning

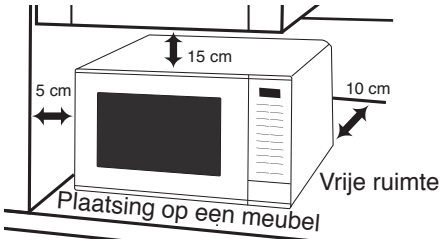
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de magnetron opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de Magnetron

Deze magnetron is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad en is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast. De magnetron mag niet in een kast worden gezet.

Plaatsing op een Meubel:

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de magnetron is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetron kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.
4. Hou aan de ene kant 5 cm vrij en laat de andere kant helemaal vrij; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant..



5. Plaats de magnetron niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
6. Verwijder de voetjes van de magnetron niet.
7. Deze magnetron is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Het is af te raden de magnetron in een vochtige omgeving te gebruiken.
9. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de magnetron. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de magnetron niet onder in water.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetron niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetron in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetron afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

1. Gebruik de magnetron uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetron is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetron niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Wanneer u de magnetron niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de magnetron. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetron per ongeluk aanzet.
3. Gebruik het apparaat niet met de functie **magnetron of combinatie zonder dat zich hierin voedsel bevindt.** Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
4. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
5. Deze magnetron is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
6. Als er rook uit de magnetron komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/wis en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.

Verwarming

1. Voordat u de functies combinatie of grill voor het eerst gebruikt, moet u de magnetron eerst 5 minuten zonder voedsel of accessoires (ook geen glazen plateau of rolring) aanzetten op grill 1. Hierdoor wordt alle olie verbrand die bestemd was als bescherming tegen roest. Dit is de enige keer dat u de magnetron mag aanzetten als hij leeg is.

> ⚠ Pas op! Hete oppervlakten
> Hete oppervlakken Alle binnenoppervlakken van de magnetron worden heet.

2. De buitenoppervlakken en de magnetrondeur worden heet als u de functies combinatie en grill gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De magnetron heeft twee grill verwarmingselementen aan de bovenkant van de magnetron.

> ⚠ Voorzichtig!
> Na gebruik van de stand grill of combinatie is de binnenkant van de magnetron zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de magnetron niet aanraakt.

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand grill of combinatie gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de magnetron te houden en kinderen mogen de magnetron uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.

> ⚠ Pas op! Hete oppervlakten
> **Na gebruik van deze functies zullen ook de magnetron toebehoren zeer heet zijn.**

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Ovenverlichting

Voor vervanging van de lamp van de oven moet u contact opnemen met uw dealer.

Kooktijden

De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voed sel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.

Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.

⚠ Opmerking!
Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het bederven, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de magnetron oven beschadigen.

Kleine Hoeveelheden Voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aan branden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de magnetrondeur gesloten blij ven, de magnetron uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

Niet-Poreuze Schil

Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moeten doorprikt worden alvorens ze met de **magnetron**-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

Vleesthermometer

Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetron is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer binnen de magnetron, omdat vonken kunnen optreden.

Eieren

Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de **magnetron** functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze explode ren, zelfs na bereiding/verwarmen.

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetron, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

a Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
b Niet te lang verwarmen.
c Roer de vloeistof om alvorens deze in de magnetron te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de magnetron staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de magnetron haalt.

Papier/Kunststof

Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de magnetron regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.

Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keu kenrol), tenzij het papierproduct geken merkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetron. Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.

Verwijder metalen sluitingen van braadzak ken voordat u deze in de magnetron plaatst.

Keukengerei/Folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetron-functie. Hierdoor kunnen er vonken ont staan.

Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspie sen of andere metalen voorwerpen, moet de af-stand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

Zuigflessen/Potjes Babyvoeding

De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetron te plaatsen.

Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.

Controleer de temperatuur, voor het nutti gen van het voedsel zorgvuldig, om ver branden te voorkomen.

Ventilatormotor

Na gebruik van de magnetron kan de ventilatormotor nog enkele minuten blijven draaien om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel uit de magnetron nemen wanneer de ventilator nog draait. Ook kunt u de magnetron gewoon blijven gebruiken.

Magnetronaccessoires

Accessoires

Er worden een aantal accessoires bij de magnetron geleverd. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van deze accessoire.

Glazen Draaiplateau

1. Gebruik de magnetron niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.

2. Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetron ontworpen is.

3. Als het glazen draaiplateau heet is, moet deze eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.

4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.

5. Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.

6. Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau.

Draairing

1. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden en het ophopen van voedselresten te voorkomen.

2. Tijdens het koken moet de draairing altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt.

Grill Rooster

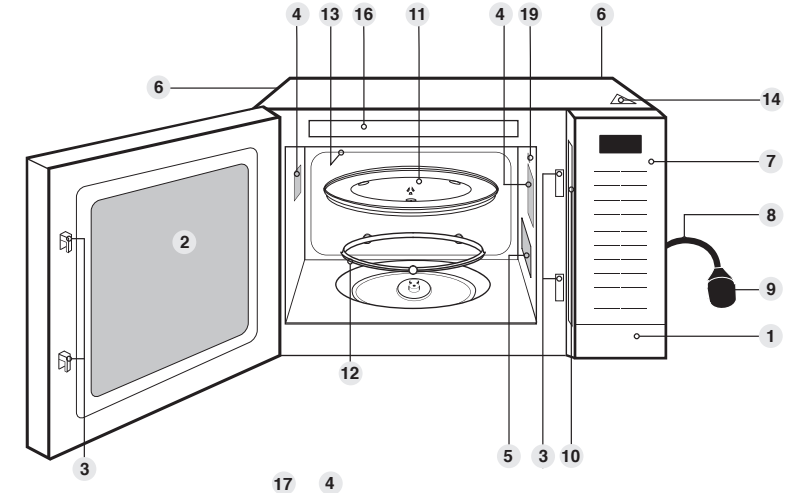
1. Het grill rooster wordt gebruikt voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.

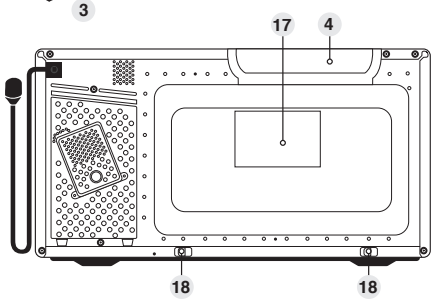
2. Plaats geen metalen voorwerpen direct op het grill rooster in **combinatie** met de **magnetronfunctie.**

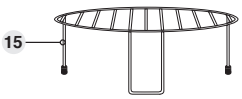
3. Gebruik het grill rooster nooit als alleen de **magnetronfunctie** gebruikt wordt.

Onderdelen van uw Magnetron

1 **Knop voor het openen van de deur**
Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. U kunt weer verdergaan met koken door de deur te sluiten op de knop Start te drukken.
2 **Doorkijkvenster**
3 **Veiligheids-deurvergrendelingssysteem**
4 **entilatie-openingen**
5 **Golfgeleider (niet verwijderen)**
6 **Externe ventilatie-openingen**
7 **Bedieningspaneel**
8 **Stroomkabel**
9 **Stekker**
10 **Identificatie plaat**
11 **Glazen draaiplateau**
12 **Draairing**
13 **Grill-elementen**
14 **Waarschuwingslabel (heet oppervlak)**
15 **Grill rooster**
16 **Plak hier uw meegeleverde menusticker**
17 **Waarschuwingslabel**
18 **Stopper (niet verwijderbaar)**
De stopper zorgt voor voldoende ventilatieruimte aan de achterkant van de magnetron.
19 **Magnetronlamp**



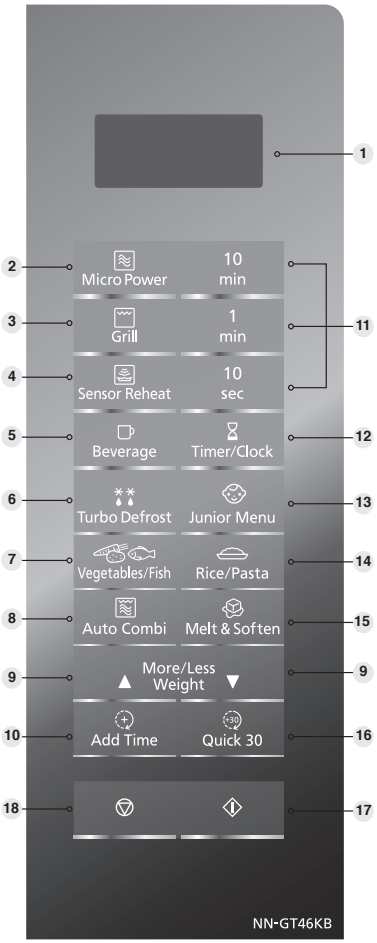




Opmerking

1. Deze afbeelding is alleen ter referentie.
2. Het glazen plateau en het rooster zijn de enige accessoires van deze magnetron. Elk ander kookgerei dat in deze handleiding wordt genoemd, moet apart worden aangeschaft.

Bedieningspanelen



1 **Utileesvenster**
2 **Knop voor magnetronvermogen** (pagina 16)
3 **Knop Grill** (pagina 18)
4 **Knop voor Automatische opwarmprogramma's** (pagina 30)
5 **Knop voor Automatische gewichtsprogramma's voor dranken** (pagina 32)
6 **Knop voor turbo-ontdooien** (pagina 27-28)
7 **Knop voor Automatische gewichtsprogramma's voor groente/vis** (pagina 31)
8 **Knop voor automatische combinatieprogramma's** (pagina 35-36)
9 **Knoppen voor meer/minder gewicht** (pagina 28-29, 32, 35)
10 **Knop voor tijd verlengen** (pagina 23)
11 **Knoppen voor tijdinstellingen**
12 **Knop voor Timer/Klok** (pagina 15, 24-25)
13 **Knop voor Automatische gewichtsprogramma's voor kindermenu's** (pagina 33)
14 **Knop voor Automatische gewichtsprogramma's voor rijst/pasta** (pagina 31)
15 **Automatische gewichtsprogramma's voor smelten en verzachten knop** (pagina 34)
16 **Knop voor Quick 30** (pagina 22)
17 **De knop Start**
Indrukken om de oven te starten. Als u tijdens het koken de deur hebt geopend of eenmaal op Stop/Annuleren hebt gedrukt, dan moet u nogmaals op Start drukken om verder te gaan met koken.
18 **Knop voor stoppen/annuleren:**
Voor het koken:
Met één druk op de toets wordt het ingestelde programma gewist.
Tijdens het koken:
Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.

Opmerking

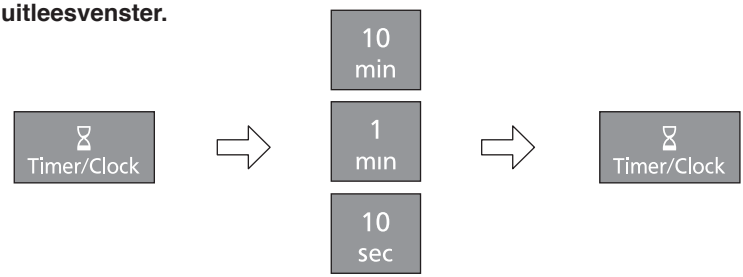
Deze magnetron is voorzien van een functie voor energiebesparing.
De helderheid van de display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld. De magnetron zal op de stand-by mode over gaan als deze voor het eerst wordt ingeplugd en direct nadat de laatste handeling ermee is verricht.
Als u een programma hebt ingesteld, maar niet op de knop Start drukt, dan annuleert de magnetron het programma automatisch na 6 minuten. Het display keert dan terug naar de tijdweergave.

Pieptoon

Wanneer u op een knop drukt, klinkt er een pieptoon. Als u op een knop drukt en u hoort geen pieptoon, dan voert het apparaat de opdracht niet uit. Aan het einde van elk voltooid programma piept de magnetron 5 keer.

Instellen van de Klok

Wanneer de magnetron voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt “88:88” in het uitleesvenster.



Druk twee keer op Timer/Klok
De dubbele punt begint te knipperen.

Druk op de knoppen voor tijdinstellingen
Voer met de knoppen voor tijdinstellingen de tijd in. Gebruik de knop “10 min” om de uren in te stellen en op de knoppen “1 min” en “10 sec” om de minuten in te stellen.

Druk op Timer/Klok
De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen.

Opmerkingen

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, herhaalt u stap 1 tot en met stap 3.
2. Als de magnetron op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Dit is een 24-uurs-klok. Bij 02.00 s’middags = 14:00 uur en niet 2:00.

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De magnetrondeur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het uitleesvenster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Instellen:

Druk driemaal op de starttoets.
De tijdsaanduiding verdwijnt. Het display toont het sleutelsymbool.

Opheffen:

Druk driemaal op de stop/ wistoets. De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

Opmerking

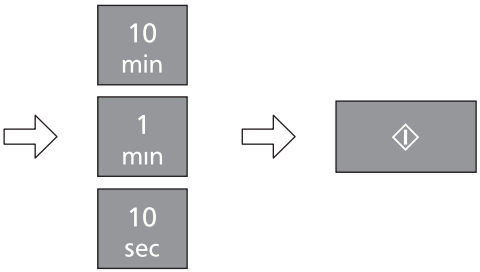
Om het kinderslot te activeren moet u de startknop 3 keer binnen 10 seconden indrukken.

Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie

Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetron, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.

Micro Power

Tikken	Vermogen	Wattage
1 Tikken	Hoog	1000 W
2 Tikken	Gemiddeld - Hoog	800W
3 Tikken	Ontdooien	270 W
4 Tikken	Medium	600 W
5 Tikken	Laag	440 W
6 Tikken	Sudderen	300 W
7 Tikken	Warmhouden	100 W



Selecteer het gewenste magnetronvermogen

Stel de bereidingstijd in
Maximale bereidingstijd: 1000 W vermogen: tot 30 minuten, ander vermogen: tot 99 minuten en 50 seconden.

Druk de starttoets in
Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

Voorzichtig!
Als er tijdens het instellen van de tijd geen stand voor het vermogen is ingesteld, zal de magnetron automatisch in de stand 1000 W functioneren.

Opmerking

1. Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 26.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 24-25 voor het gebruik van de timer.
3. Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen in stappen van 1 minuut. Druk één keer op de knop Tijd toevoegen en daarna op de knop ‘1 min’ tot maximaal 10 minuten. Als u de functie ‘Tijd toevoegen’ hebt gekozen, wordt er binnen 5 seconden tijd toegevoegd. De bereidingstijd kan tijdens het bereiden niet worden verkort.
4. Gebruik **geen** metalen ovengerei in de magnetronstand.

Ontdooien

Tips Voor het Ontdooien

Controleer het ontdooien een aantal malen, zelfs indien u de automatische toetsen gebruikt. Houd rekening met de nagaarperiode.

Nagaartijden

Afzonderlijke porties voedsel kunnen praktisch onmiddellijk na het ontdooien bereid worden. Het is normaal dat grotere porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Alvorens te gaan bereiden **minimaal een uur** laten staan. Tijdens de rusttijd, wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en wordt het voedsel door geleiding ontdooid. Opmerking: Indien het voedsel niet onmiddellijk bereid wordt, moet het in de koelkast bewaard worden. Ontdooid voedsel mag nooit opnieuw ingevroren worden zonder dat het eerst gekookt is.

Braadstuk en Gevogelte

Plaats de braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of plastic rooster, zodat ze niet in hun sappen komen te liggen. Het is van essentieel belang om delicate of uitstekende delen van dit vlees af te dekken met kleine stukjes folie, om te voorkomen dat deze delen gaan koken. **Het is niet gevaarlijk om kleine stukjes folie in uw magnetron te gebruiken, mits deze niet in contact komen met de wanden van de magnetron.**

Gehakt of Brokjes Vlees en Vis

Omdat de buitenkant van dit soort voedsel snel ontdooit, moeten zij van elkaar gescheiden worden; breek het blok in regelmatige stukken tijdens het ontdooien en verwijder de stukjes die reeds ontdooid zijn.

Kleine Porties Voedsel

Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze in de buurt van het midden van het draaiplateau of dek ze af.

Brood

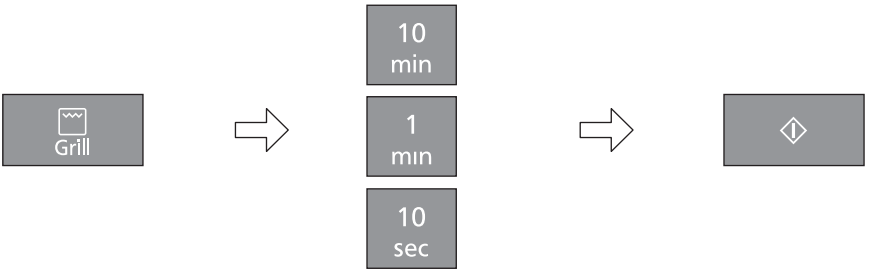
Een heel brood moet 5 tot 30 minuten rusten zodat het middelste deel kan ontdooien. De rusttijd kan worden verkort door het brood in sneden te snijden of kleine broodjes in twee te delen.

Pieptoon

Tijdens de automatische ontdooiing hoort u een pieptoon. Deze pieptoon herinnert u eraan om het voedsel te controleren, erin te roeren, te scheiden of te bedekken. Als u dit niet doet, kan het zijn dat het voedsel niet gelijkmatig ontdooid is.

Grillen

Het grillsysteem kan allerlei soorten voedsel snel en efficiënt bereiden, zoals karbonade, worstjes, biefstuk, toast, enz. Er zijn 3 verschillende grillinstellingen mogelijk. Het glazen plateau moet altijd op zijn plek zitten als u de magnetron gebruikt.



Druk op Grill
De grill-wijzer en het Grill niveau (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.

Stel de bereidingstijd in
Maximale bereidingstijd: tot 99 minuten en 50 seconden.

Druk op Start
Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

Indrukken	Vermogen
1 Drukken	Grill 1 (hoog)
2 Drukken	Grill 2 (Medium)
3 Drukken	Grill 3 (Laag)

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen in stappen van 1 minuut. Druk één keer op de knop Tijd toevoegen en daarna op de knop '1 min' tot maximaal 10 minuten. Als u de functie 'Tijd toevoegen' hebt gekozen, wordt er binnen 5 seconden tijd toegevoegd. De bereidingstijd kan tijdens het bereiden niet worden verkort.

Opmerkingen

1. Plaats het voedsel op het rooster op het glazen plateau. Plaats de vuurvaste plaat (Pyrex®) onder het rooster, om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
3. De grill **niet voorverwarmen**.
4. De grill functioneert uitsluitend als de magnetrondeur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
5. Voor het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
6. Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel **voorzichtig** en met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.

Grillen

Opmerkingen

7. Na het draaien, zet u het gerecht weer in de magnetron en sluit u de deur. Na het sluiten van de deur dient op Start gedrukt te worden. Het uitleesvenster van de magnetron zal doorgaan met het aftellen van de resterende tijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de magnetron openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
8. Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal. De magnetron dient na het grillen en voor het gebruik van de magnetron - of combinatiefunctie, altijd gereinigd te worden.

Waarschuwing!

Het **grill** rooster dient altijd met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, te worden gebruikt. Neem het grill rooster uit de magnetron door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de magnetron derhalve niet aan.

Combinatiekoken

De combinatiestand is geschikt voor voedsel dat gewoonlijk gegrild wordt en voor het opwarmen van hartige hapjes. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het grillen - dit is normaal.

Tijdens het combinatiekoken, zal de magnetron de gerechten snel prepareren, terwijl met het gebruik van de Grill de gerechten gebruind en knapperig worden.

Indrukken	Vermogen
1 Drukken	Grill 1
2 Drukken	Grill 2
3 Drukken	Grill 3

Kies het gewenste grillvermogen.

Indrukken	Vermogen	MW
1 Drukken	Medium	600 W
2 Drukken	Laag	440 W
3 Drukken	Sudderen	300 W
4 Drukken	Warm houden	100 W

Kies het gewenste vermogen
1000 W / 800 W / 270 W kan niet ingesteld worden voor combinatiekoken.

Stel de bereidingstijd in
Maximale bereidingstijd: tot 99 minuten en 50 seconden.

Druk op Start
Tijd wordt toegevoegd De tijd op het display telt af.

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen in stappen van 1 minuut. Druk één keer op de knop Tijd toevoegen en daarna op de knop '1 min' tot maximaal 10 minuten. Als u de functie 'Tijd toevoegen' hebt gekozen, wordt er binnen 5 seconden tijd toegevoegd. De bereidingstijd kan tijdens het bereiden niet worden verkort.

Combinatiekoken

Opmerkingen

1. Het grill rooster is ontwikkeld om bij de functie combinatie en grillen te worden gebruikt. Gebruik nooit een andere metalen accessoire, anders dan die bij de magnetron geleverd worden. Plaats onder het grill rooster een vuurvaste plaat om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Gebruik het grillrooster alleen zoals in de instructies is beschreven. Gebruik het grill rooster **niet** voor het bereiden van gerechten met een gewicht van < 200 gram of als de magnetron handmatig ingesteld staat. Voor optimale resultaten bij het bereiden van kleine hoeveelheden kunt u de functies **grill of alleen magnetron** gebruiken, maar nooit de functie combinatie.
3. Tijdens het bereiden van gerechten met de functie combinatie dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
4. De grill bij de functie combinatie **niet voorverwarmen**.
5. Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grill rooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen bakje in de magnetron geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading is herkenbaar als blauwe lichtflitsen in de magnetron. Indien dit voorkomt, dient de magnetron onmiddellijk uitgeschakeld te worden.
6. Sommige gerechten dienen zonder het gebruik van het grill rooster in de stand combinatie bereid te worden, bijv. rollades, gratins, taarten en desserts. Deze gerechten dienen op een vuurvaste niet metalen plaat/schaal geplaatst te worden, direct op het draaiplateau.
7. Gebruik **geen** kunststof (plastic) **magnetron** schaaltjes bij het bereiden van gerechten in het programma combinatie (tenzij geschikt voor combinatiekoken). De schalen dienen bestand te zijn tegen de hitte van de boven-grill - vuurvast glas bijv. Pyrex® of keramiek zijn hiervoor uiterst geschikt.
8. Gebruik uw eigen metalen schaaltjes of bakjes **niet** omdat de microgolven het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

Waarschuwing!

Het **grill** rooster dient altijd met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, te worden gebruikt. Neem het grill rooster uit de magnetron door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

De Quick 30 Functie Gebruiken

Met deze functie kunt u snel de bereidingstijd instellen in stappen van 30 seconden.

Druk op Quick 30 om de gewenste bereidingstijd (maximaal 5 minuten) in te stellen. Elke keer indrukken verlengt de tijd met 30 seconden. De tijd verschijnt op het display. Het vermogen is vooraf ingesteld op 1000 W.

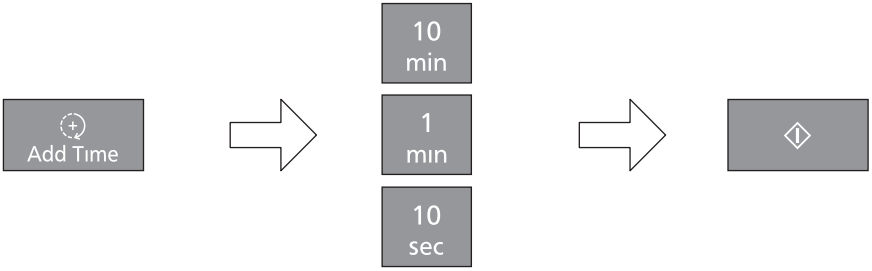
Druk op Start
Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen. Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon 5 keer.

Opmerking

1. Andere vermogensniveaus kunnen naar wens worden gebruikt. Selecteer het gewenste vermogensniveau voordat u op **Quick 30** drukt.
2. Nadat u de tijd via **Quick 30** hebt ingesteld, kunt u de draaiknop niet gebruiken.

De Add Time (extra tijd) Functie Gebruiken

Met deze functie kunt u bereidingstijd toevoegen aan het einde van een eerdere bereiding.



Druk na de bereiding op de knop Tijd toevoegen.

Druk op tijdknoppen om extra bereidingstijd toe te voegen.
Maximale bereidingstijd: 1000 W vermogen: tot 30 minuten, ander vermogen: tot 99 minuten en 50 seconden. Grillen, Combinatiekoken tot 99 minuten en 50 seconden.

Druk op Start
Tijd wordt toegevoegd De tijd op het display telt af.

Opmerking

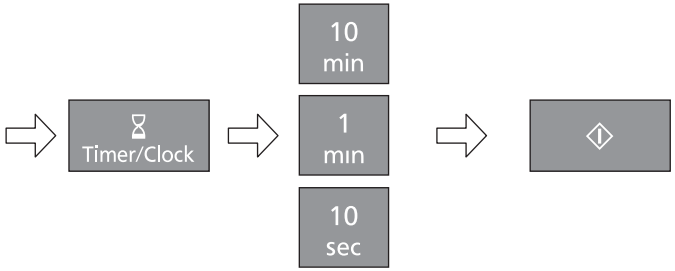
1. Deze functie is alleen beschikbaar voor de functies magnetron, grillen en combinatiekoken en de rusttijd en niet voor Automatische programma's.
2. De functie Tijd toevoegen wordt geannuleerd als u na de bereiding 1 minuut geen knop indrukt.
3. De Add Time functie kan worden gebruikt na bereiden van voedsel in meerdere stappen.
4. Het vermogensniveau is gelijk aan als tijdens de laatste stap.

De Timer Gebruiken

De timer is te gebruiken vóór, tijdens of na een kookprogramma. Met deze optie kunt u de rusttijd na de bereiding instellen of het begin van uw bereiding uitstellen.

1. Een rusttijd instellen:

Stel het gewenste kookprogramma in door het kiezen van een magnetronvermogen en de gewenste kooktijd.



Druk op Timer/Klok

Stel de gewenste rusttijd in (max. 9 uur en 59 min. “10 min” voor de uren, “1 min” en “10 sec” voor de minuten). In het display verschijnt een “H” om de uren aan te geven.

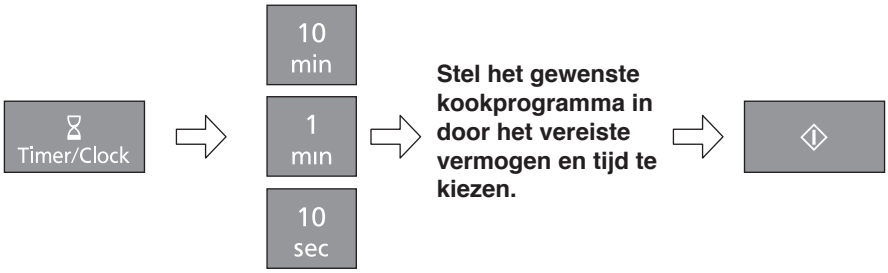
Druk op Start Het kookprogramma begint en de rusttijd telt af.

Opmerking

1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.
2. Als de magnetrondeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.
3. Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. Druk in dit geval op de knop Timer/Klok, stel de tijd in en druk op Start.
4. U kunt geen rusttijd programmeren na een automatische programma.

De Timer Gebruiken

2. De start uitstellen:



Druk op Timer/ Klok

Stel de gewenste uitsteltijd in (max. 9 uur en 59 min. “10 min” voor de uren, “1 min” en “10 sec” voor de minuten). In het display verschijnt een “H” om de uren aan te geven.

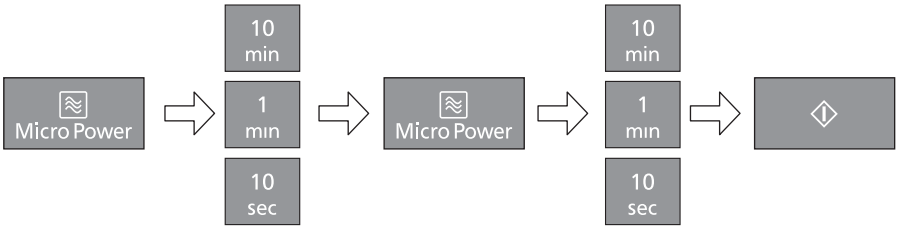
Druk op Start Het kookprogramma begint en de uitsteltijd telt af.

Opmerking

1. 3-fase koken kan samen met het koken met startvertraging worden geprogrammeerd.
2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.
3. De startvertraging kan niet voor automatische programma’s worden geprogrammeerd.

Voorbereiding in Meerdere Stappen

Voorbereiding in 2 of 3 Stappen



Druk op de knop Magnetron totdat het gewenste vermogen op het display staat.

Stel de bereidings-tijd in.

Druk op de knop Magnetron totdat het gewenste vermogen op het display staat.

Stel de bereidingstijd in.

Druk op Start Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

Voorbeeld: 2 minuten sudderen op 300 W en 3 minuten ontdooien op 270 W.

Druk 6 keer op de knop Magnetron om te kiezen voor sudderen op 300 W.

Stel de bereidingstijd in op 2 min.

Druk 3 keer op de knop Magnetron om te kiezen voor ontdooien op 270 W.

Stel de bereidingstijd in op 3 min.

Druk op Start

Voorbeeld: 4 minuten op 100 W warm maken en 5 minuten Medium op 600 W.

Druk 7 keer op de knop Magnetron om te kiezen voor warm maken op 100 W.

Stel de bereidingstijd in op 4 min.

Druk 4 keer op de knop Magnetron om te kiezen voor Medium op 600 W.

Stel de bereidingstijd in op 5 min.

Druk op Start

Opmerking

1. Om voedsel te bereiden in 3 stappen, voert u een ander kookprogramma in voordat u op Start drukt.
2. U kunt de bereiding onderbreken door 1x op Stop/Annuleren te drukken. De bereiding wordt hervat als u op Start drukt. Als u een tweede keer op Stop/Annuleren drukt, wordt het gekozen programma geannuleerd.
3. Wanneer de oven buiten gebruik is, kunt u het gekozen programma wissen door op Stop/Annuleren te drukken.
4. Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.

Turbo-Ontdooiing

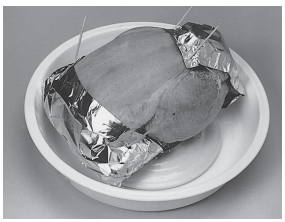
Deze functie is geschikt voor het ontdooien van gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood. Tik op Turbo om de juiste ontdooicategorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in gram (zie pagina 28).

Plaats het voedsel in een geschikte schaal. Hele kippen en braadstukken moet u op een omgekeerde schaal of bord leggen die geschikt zijn voor de magnetron. Karbonades, kipdelen en sneetjes brood moet u in één laag neerleggen. U hoeft het voedsel niet af te dekken.

In automatische ontdooiprogramma's wordt het beginsel van de **chaostheorie** toegepast om te zorgen voor een snellere en gelijkmatigere ontdooiing. Het chaossysteem gebruikt pulserende magnetronenergie in een willekeurige volgorde om het ontdooiproces te versnellen. Tijdens het programma piept de oven om u eraan te herinneren dat u het voedsel moet controleren. **Het is belangrijk dat u het voedsel regelmatig omkeert of omroert en indien nodig afdekt. Zodra u het eerste piepje hoort, moet u het voedsel omkeren en afdekken (indien mogelijk).** Bij het tweede piepje moet u het voedsel omkeren of verdelen.

1e piep
Omkeren of afdekken

1e piep
Omkeren of afdekken



2e piep
Omkeren of verdelen

Opmerking

1. Controleer het voedsel tijdens het ontdooien. De ontdooisnelheid van voedsel varieert.
2. U hoeft het voedsel niet af te dekken.
3. Keer of roer het voedsel regelmatig om, vooral wanneer de oven "piept". Indien nodig afdekken (zie punt 5).
4. Gehakt/karbonades/kipdelen moet u verdelen of scheiden zodra dit mogelijk is en in één laag verspreiden.
5. Door delen af te dekken, voorkomt u dat ze worden gekookt. Dit is zeer belangrijk bij hele kip en braadstukken. De buitenkant dooit eerst. Daarom moet u vleugels/borst/vet afdekken met stukjes aluminiumfolie die u vastprikt met tandenstokers.
6. Laat het voedsel even rusten, zodat de het binnenste kan uitdooien (minimaal 1-2 uur voor braadstukken en hele kippen).

Turbo-Ontdooiing

Met deze functie kunt u bevroren voedsel, op basis van het gewicht, ontdooien.

Kies het gewenste programma voor turbo-ontdooien.
Het nummer van het Automatische programma verschijnt in het uitleesvenster. De controlelampjes van magnetron, automatisch en ontdooien gaan branden.

Voer het gewicht in met behulp van de knoppen voor meer/ minder gewicht.
De knop voor meer gewicht begint bij het minimale gewicht voor elk voedsel.

Druk op Start.
Vergeet niet om tijdens het ontdooien, het gerecht c.q. het voedsel te draaien of te roeren.

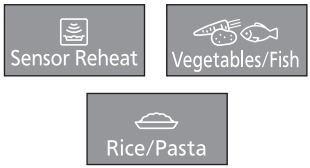
Programma	Gewicht	Instructies
5. Brood Turbo Defrost 1 Drukken	100 g - 800 g	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Druk één keer op turbo-ontdooien en keer het om bij de piep. Laat brood 5 minuten (licht witbrood) tot 30 minuten (stevig roggebrood) rusten. Snij grote broden tijdens de rusttijd in tweeën.
6. Kleine stukken Turbo Defrost 2 Drukken	200 g - 1200 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoester, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonade, visfilet (elk 100 tot 400 g). Druk tweemaal op turbo-ontdooien. Omdraaien/ omroeren zodra de pieptoon klinkt.
7. Groot stuk Turbo Defrost 3 Drukken	400 g - 2000 g	Grote stukken vlees, hele kip, braadstukken. Druk driemaal op turbo-ontdooien. Hele kip en braadstukken moeten tijdens het ontdooien worden afgedekt. Dek vleugels, borst en vet af met stukjes aluminiumfolie die u vastprikt met worstenprikkers. Let op dat de folie niet tegen de magnetronwanden komt. Voor het bereiden moet u hem 1 tot 2 uur laten rusten. Bij de pieptonen keren en afdekken.

Opmerking
Zie ontdooien-tips op bladzijde 17.

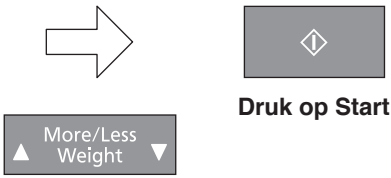
Automatische programma's

Een verscheidenheid aan voedsel kan gekookt worden zonder de kooktijd, het gewicht of het vermogen in te voeren.

e.g.



Kies het gewenste Automatische programma.



Druk op Start

Knop voor meer/minder gewicht:

Iedereen heeft in het koken zijn eigen voorkeuren. Als u een paar keer Automatische programma's gebruikt heeft, kunt u ervoor kiezen uw voedsel gaarder of minder gaar te laten worden. Met de knop voor meer/minder gewicht kunt u de programma's aanpassen om voedsel langer of korter te koken. Druk op de knop voor meer/minder gewicht voordat u op Start drukt. Als u tevreden bent over het resultaat van de Automatische programma's, hoeft u dit niet te gebruiken.

Note

1. De oven berekent automatisch de kooktijd of resterende kooktijd.
2. De deur mag niet geopend worden voordat de tijd op het display verschijnt.
3. De temperatuur van ingevroren voedsel is standaard -18 °C tot -20 °C. De temperatuur van ander voedsel is +5 °C tot +8 °C (koelkasttemperatuur).
4. Om fouten te voorkomen tijdens de Automatische programma's, moet u zorgen dat het glazen plateau en het bord droog zijn.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
6. Kook voedsel alleen binnen de aanbevolen gewichtsgrenzen zoals beschreven op pagina's 30-31.
7. In Automatische programma's moet u verse groente, ingevroren groente, verse vis en ingevroren vis afdekken met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. In programma's voor gekoelde en ingevroren maaltijden moet u opwarmen in de meegeleverde verpakking. Prik de afdekfolie door. Als u maaltijden overdoet in een schaal, bedek deze dan met doorgeprikt afdekfolie. Rijst en pasta moet u in Automatische programma's afdekken met een deksel.
8. Bij voedsel dat met plastic folie afgedekt is, prikt u met een scherp mes één gaatje in het midden en vier bij de randen. Als er geen gaatjes in de plastic folie zitten, kan er geen stoom ontsnappen en kan het aanbranden.
9. Als de oven net gebruikt is en te heet is voor gebruik bij een Automatisch programma verschijnt er, 'HOt' op het beeldscherm. Zodra het 'HOt' verdwijnt, kunnen de Automatische programma's gebruikt worden. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en kooktijd te kiezen.

Automatische programma's

Programma	Gewicht	Instructies
1. Gekoelde maaltijd 1 Drukken	200 g - 1000 g	Een vers voorgekookte maaltijd of ovenschotel opwarmen. Al het voedsel moet voorgekookt zijn. De maaltijd moet op koelkasttemperatuur zijn (ca. + 5 °C). Opwarmen in het bakje waarin het is gekocht. Dit programma is niet geschikt voor kommen. Prik de afdekfolie door met een scherp mes: één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u de maaltijd in een schaal doet, dek deze dan af met magnetronfolie. Druk één keer op de knop Opwarmprogramma's en daarna op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Opnieuw omroeren aan het eind van het programma en enkele minuten laten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vis/vlees in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelhoudend voedsel, zoals rijst, pasta of aardappels.
2. Ingevroren maaltijd opwarmen 2 Drukken	200 g - 1000 g	Opwarmen van een ingevroren voorgekookte maaltijd of een ovenschotel; Alle voedsel moet voorgekookt en ingevroren zijn (-18°C); Opwarmen in bijgeleverde bak of schaal. Dit programma is niet geschikt voor kommen. Prik de afdekfolie door met een scherp mes: één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u de maaltijd in een schaal doet, dek deze dan af met magnetronfolie. Druk twee keer op de knop Opwarmprogramma's en daarna op Start. Roer bij de pieptonen en snij de blokken in stukken. Opnieuw omroeren aan het eind van het programma en enkele minuten laten rusten. Controleer de temperatuur en kook indien nodig nog enkele minuten voor u het opdient. Dit programma is niet geschikt voor in porties verdeelbare diepvriesmaaltijden.
11. Verse groente 1 Drukken	200 g - 1000 g	Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groente met 1 eetlepel water per 100 g. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Druk één keer op de knop voor het Automatische programma voor groente/vis. Druk op Start. Bij groter gewicht roeren na elke pieptoon. Na het koken afgieten en op smaak brengen met zout en peper.

Automatische programma's

Programma	Gewicht	Instructies
12. Diepvries-groente 2 Drukken	200 g - 1000 g	Ingevroren groenten bereiden. Leg de groenten in een bak van de juiste grootte. Besprenkel ze met 1-3 el water. Als u groenten bereidt met veel water, zoals spinazie of tomaten, moet u geen water toevoegen. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Druk twee keer op de knop voor het Automatische programma voor groente/vis. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na het koken afgieten.
13.Verse vis 3 Drukken	200 g - 800 g	Verse filets of vissteaks bereiden. Leg de vis in een magnetronbak en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Vouw de dunne delen eronder. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Druk drie keer op de knop voor het Automatische programma voor groente/vis. Druk op Start.
14.Diepvries-vis 4 Drukken	250 g - 800 g	Ingevroren filets of vissteaks bereiden. Leg de vis in een magnetronbak en voeg 1 eetlepels (15 ml) water toe. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Druk vier keer op de knop voor het Automatische programma voor groente/vis. Druk op Start.
15. Rijst 1 Drukken	100 g - 300 g	Rijst bereiden voor hartige gerechten, geen rijstpudding. (Thaise, basmati-, jasmijn-, Surinaamse, risotto- of mediterrane rijst). Dit programma is niet geschikt voor bruine rijst. Was de rijst voor het koken grondig. Gebruik een grote kom. Voeg 2 keer zoveel kokend water aan de rijst toe. Dek af met een deksel. Druk één keer op de knop voor het Automatische programma voor rijst/pasta. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na het koken 5 minuten laten rusten. Na het koken afgieten.
16. Pasta 2 Drukken	100 g - 450 g	Gedroogde pasta bereiden. Gebruik een grote kom. Voeg 1 theelepel zout, 1 eetlepel olie en kokend water toe. Voeg per 100 - 290 g pasta 1 liter kokend water toe. Voeg per 300 - 450 g pasta 1 ½ liter kokend water toe. Dek af met een deksel. Druk twee keer op de knop voor het Automatische programma voor rijst/pasta. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na het koken afgieten.

Automatische gewichtsprogramma's

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.

Voorbeeld

Kies de gewenste categorie
De controlelampjes magnetron en automatisch gaan branden, net als voor de Automatische programma's voor ingevroren voedsel. Het programmanummer verschijnt in het display.

Voer het gewicht in met behulp van de knoppen voor meer/minder gewicht. De knop voor meer gewicht begint bij het minimale gewicht voor elk voedsel.

Druk op Start

Opmerking

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen alleen gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Kook alleen voedsel binnen het op pagina's 32-34 beschreven gewichtsbereik.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. De meeste levensmiddelen moeten rusten na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
5. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Automatische gewichtsprogramma's voor dranken

Programma	Gewicht	Instructies
3. Drank Beverage 1 Drukken	200 ml of 400 ml	Voor het opwarmen van één drank met een vast gewicht van 200 ml of twee dranken van 200 ml per stuk vanaf kamertemperatuur, bijv. koffie, thee of warme chocolademelk. Druk één keer op de knop Dranken, kies 200 ml voor 1 drank of 400 ml voor twee dranken en druk op Start. Vóór en na het opwarmen roeren.
4. Melk Beverage 2 Drukken	200 ml of 600 ml	Voor het opwarmen van één mok melk met een vast gewicht van 200 ml of één kan melk met een vast gewicht van 600 ml vanaf koelkasttemperatuur. Dit programma is geschikt voor volle, halfvolle en magere melk. De warme melk is te gebruiken voor in de koffie of warme chocolademelk. Druk twee keer op de knop Dranken, kies 200 ml voor 1 drank of 600 ml voor één kan en druk op Start. Vóór en na het opwarmen van één kan melk roeren. Tijdens het opwarmen van één kan melk roeren na elke pieptoon en na het opwarmen.

Automatische gewichtsprogramma's voor kindermenu's

Gepureerd fruit of groente is ideaal voor baby's om aan vast voedsel te wennen. Zelfgemaakte puree smaakt zoals echt voedsel en kost minder dan potjes of pakjes. Extra porties kunnen worden ingevroren in ijsblokvormen en daarna ontdooid en opgewarmd.

Programma	Gewicht	Instructies
8. Groenten pureren 1 Drukken	100 g - 400 g	Dit programma is bedoeld voor het bereiden van pastinaak, aardappels, pompoen, wortels, zoete aardappelen en koolraap. De gekookte groeten worden dan gepureerd en baby's kunnen ervan proeven. Schil en snijd de groente in gelijke stukken. Leg het in een Pyrex®-schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe: 75 ml water voor 100 g - 150 g groente. 100 ml water voor 155 g - 300 g groente 150 ml water voor 305 g - 400 g groente Dek af met een deksel. Druk één keer op de knop Kindermenu. Voer het gewicht van de groente in. Druk op Start. Halverwege omroeren. Laat na het koken 10 minuten rusten. Pureer de groente met het kookvocht met behulp van een blender. Verdun het indien nodig met een beetje water of verdik het met rijstebloem. Controleer voor het voeden de temperatuur.
9. Fruit pureren 2 Drukken	100 g - 400 g	Dit programma is bedoeld voor het koken van appels, peren, perziken, papaja's en mango's. Het gekookte fruit wordt daarna gepureerd en baby's kunnen ervan proeven. Schil en snijd het fruit in gelijke stukken. Leg het in een Pyrex®-schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe: 75 ml water voor 100 g -150 g fruit. 100 ml water voor 155 g - 300 g fruit. 150 ml water voor 305 g - 400 g fruit. Dek af met een deksel. Druk twee keer op de knop Kindermenu. Voer het gewicht van het fruit in. Druk op Start. Halverwege omroeren. Laat na het koken 10 minuten rusten. Pureer het fruit met het kookvocht met behulp van een blender. Verdun het indien nodig met een beetje water of verdik het met rijstebloem. Controleer voor het voeden de temperatuur.
10. Pap 3 Drukken	50 g- 200 g	Dit programma is bedoeld voor het koken van havermoutpap. Volg de aanwijzingen op het pak op voor de verhouding van de havervlokken tot de melk. Gebruik volle, halfvolle of magere melk. Dit programma is niet geschikt voor het maken van pap met alleen water. Niet afdekken. Druk drie keer op de knop Kindermenu. Voer het gewicht van de havervlokken in. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Laat 2 minuten rusten. Vóór het opdienen roeren.

Automatische gewichtsprogramma's voor smelten en zacht maken

Programma	Gewicht	Instructies
21. Roomkaas 1 Drukken	50 g - 300 g	Voor het zacht maken van roomkaas. Doe het in een Pyrex®-schaal. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Druk één keer op de knop Smelten & zacht maken. Voer het gewicht in en druk op Start. Sla er na het zacht maken op met een houten lepel.
22. Chocolade 2 Drukken	50 g - 300 g	Voor het smelten van melk- of pure chocolade met een cacaogehalte tot 50%. Dit programma is niet geschikt voor witte chocolade or chocolade met een cacaogehalte hoger dan 50%. Doe het in een Pyrex®-schaal. Druk twee keer op de knop Smelten & zacht maken. Voer het gewicht in en druk op Start. Halverwege en aan het eind van het smelten roeren.
23. Boter 3 Drukken	50 g - 300 g	Voor het smelten van boter. Snij de boter in blokjes en doe het in een Pyrex®-schaal. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Druk drie keer op de knop knop Smelten & zacht maken. Voer het gewicht in en druk op Start. Op twee derde en aan het eind van het smelten roeren.
24.Roomijs 4 Drukken	300 g - 1100 g	Voor het zacht maken van roomijs. Gebruik de bak uit de winkel en verwijder het deksel. Druk vier keer op de knop Smelten & zacht maken. Voer het gewicht in en druk op Start.

Automatische combinatieprogramma's

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.

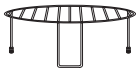
Selecteer de gewenste categorie. Het automatische indicatielampje en het programmanummer verschijnen in het display.

Voer het gewicht in met behulp van de knoppen voor meer/ minder gewicht. De knop voor meer gewicht begint bij het minimale gewicht voor elk voedsel.

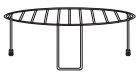
Druk op Start

Opmerking

1. De Automatische combinatieprogramma's mogen alleen voor het beschreven voedsel worden gebruikt.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. Gebruik alleen de accessoires die vermeld worden op pagina 35-36.
5. Bedek bij automatische combi-programma's het voedsel niet, want anders kan het gerecht niet bruinen en kan het zijn dat de plastic folie smelt door de hitte van de grill.
6. De meeste levensmiddelen moeten rusten na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
7. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht	Toebhoren	Instructies
17. Diepvriespizza 1 Drukken	200 g - 500 g		**Een ingevroren voorgebakken pizza opwarmen en de bovenkant ervan bruinen.** Verwijder alle verpakking en leg de pizza op het metalen rooster op het glazen plateau**. Niet afdekken.** Druk één keer op de knop voor Automatische combinatieprogramma's. Voer het gewicht in en druk op Start. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's of zeer dunne pizza's zoals flammkuchen.
18. Gekoelde pizza 2 Drukken	200 g - 500 g		**Een verse voorgebakken pizza opwarmen en de bovenkant ervan bruinen.** Verwijder alle verpakking en leg de pizza op het metalen rooster op het glazen plateau. **Niet afdekken.** Druk twee keer op de knop voor Automatische combinatieprogramma's. Voer het gewicht in en druk op Start. Dit programma is niet geschikt voor zeer dunne pizza's zoals flammkuchen**.**

Automatische combinatieprogramma's

Programma	Gewicht	Toebhoren	Instructies
19. Diepvries aardappelproducten Auto Combi 3 Drukken	200 g - 400 g		**Aardappelproducten uit de diepvries opwarmen, knapperig maken en bruinen.** Druk drie keer op de knop voor Automatische combinatieprogramma's. Verspreid de stukjes aardappel over een ondiepe Pyrex®-schaal. Zet de schaal op het rooster op het glazen plateau. **Niet afdekken.** Voer het gewicht in en druk op Start. Leg voor het beste resultaat de stukjes naast elkaar en keer ze om na elke pieptoon. Dit programma is niet geschikt voor driekoningenbrood, aardappelsoesjes and krielaardappels.
20. Gekoelde quiche Auto Combi 4 Drukken	150 g - 450 g		**Een verse voorgebakken quiche opwarmen en de bovenkant ervan bruinen.** Druk vier keer op de knop voor Automatische combinatieprogramma's. Verwijder alle verpakking en leg de quiche op het metalen rooster op het glazen plateau. **Niet afdekken.** Voer het gewicht in en druk op Start. Zet de quiche aan het eind van het koken op een koelrooster en laat hem enkele minuten staan. Quiche met veel kaas kan veel heter worden dan quiche met groente. Dit programma is niet geschikt voor hartige taart met bovenkant.

Vragen en Antwoorden

Q: Waarom kan de magnetron niet worden ingeschakeld?

A: Controleer het volgende wanneer de magnetron niet kan worden ingeschakeld:

1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de magnetron. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact.

   Indien het er naar uitziet dat er een pro bleem met de magnetron is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.

Q: Mijn magnetron stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?

A: Bij apparaten met wifi, bluetooth of een andere draadloze verbinding - zoals radio's, tv's, draadloze telefoons, babyfoons etc. - kan er interferentie ontstaan wanneer u kookt met de magnetron. Dezelfde interferentie kan zich voordoen met andere huishoudelijke apparaten, zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw magnetron.

Q: De magnetron accepteert mijn programma niet. Waarom?

A: De magnetron is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de magnetron geen vierde kookstap.

Q: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de magnetron. Waarom?

A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de magnetron. Deze warme lucht wordt de magnetron uitgeleid via het luchtstroompatroon in de magnetron. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de magnetron mogen nooit geblokkeerd worden.

Q: Kan ik in de magnetron gebruik maken van een gewone thermometer?

A: Dit kan uitsluitend tijdens het grillen. Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw magnetron veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens magnetron en combinatie koken.

Vragen en Antwoorden

Q: Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de magnetron. Wat is de oorzaak van deze geluiden?

A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de magnetron van magnetron op grill voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.

Q: Tijdens het combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn magnetron. Waarom?

A: Na herhaaldelijk gebruik bevelen wij u aan om de magnetron te reinigen en zonder voedsel, glazen plateau of draairing gedurende 5 minuten de grill aan te zetten. Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de luchtjes en/of rook veroorzaken, weggebrand.

Q: De magnetron stopt met koken er verschijnt ‘H00’, ‘H97’ of ‘H98’ in het display. Hoe komt dit?

A: Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.

Q: De ventilator blijft draaien na het koken. Hoe komt dit?

A: De ventilator kan blijven draaien als de magnetron uit is om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de magnetron gewoon blijven gebruiken.

Q: Ik kan geen Automatisch programma instellen en op het beeldscherm verschijnt ‘HOt’ Waarom?

A: Als de magnetron net gebruikt is en te heet is voor gebruik bij een Automatisch programma verschijnt er ‘HOt’ op het beeldscherm. Zodra het ‘HOt’ verdwijnt, kunnen de Automatische programma’s gebruikt worden. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en kooktijd te kiezen.

Verzorging van uw Magnetron

1. Zet de magnetron uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik geamaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen. **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de magnetrondeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de magnetron moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de magnetron, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
5. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressieve reiningingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de magnetrondeur open blijven om te voorkomen dat de magnetron per ongeluk wordt ingeschakeld. Als u klaar bent met schoonmaken, druk dan op de knop Stop/Annuleren om het display te resetten.
6. Indien er aan de binnenkant van de magnetrondeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval kunnen zijn, wanneer de magnetron wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
7. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
8. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetron met een mild schoonmaakmiddel en heet water, en maak hem daarna droog met een schone doek. De draairing moet worden afgewassen in een mild sopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/ of de wielen van de draairing, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de draairing uit de uitsparing in de grondplaat haalt om hem schoon te maken, let er dan goed op dat de draairing weer in de juiste positie terug geplaatst wordt.
9. Bij het **grillen** of **combinatie** koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de magnetron niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
10. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
11. De magnetron mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de magnetron contact op met de dichtsbij-zijnde erkende dealer.
12. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de magnetron niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de magnetron hinderen.
13. Als u de magnetron niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Technische Specificaties

Fabrikant		**Panasonic**
Model		NN-GT46KB
Netvoeding		**230V / 50Hz**
Stroomverbruik:		**2450 MHz**
Ingangsvermogen:	**Initieel maximum**	**2120 W**
	Magnetron	**1000 W**
	Grill	**1160 W**
Uitgangsvermogen:	**Magnetron**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1100 W**
Buitenafmetingen		**525 mm (B) x 401 mm (D) x 310 mm (H)**
Totale afmetingen binnenruimte		**359 mm (B) x 362 mm (D) x 247 mm (H)**
Gewicht		**13.2 kg**
Geluidsniveau		**66 dB**

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie‘s (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle vereiste normen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B wil zeggen dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

Manufactured by: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Corporation
http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2019

F0003CB20BSU
PA0319-0
Printed in P.R.C.