

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale d'istruzioni
Instrucciones de funcionamiento

Steam/Microwave/Grill/Convection Oven
Dampf/Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft
Damp/De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven
Vapeur/Four à Micro-ondes Multifonctions
Vapore/Forno a microonde e Convezione
Vapor/Microondas/parrilla/horno de convección

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español



NN-CS894S

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

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

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. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

- 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, waaronder dat van ontsnappend stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven 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 NETSNOER 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 onderhoudstechnicus 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.

- **WAARSCHUWING!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **WAARSCHUWING!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
- Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Voor gebruik op een kast:

- De oven moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant van de oven tegen een achtermuur. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn, d.w.z. 5 cm aan de ene zijkant, de andere kant is open; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.
- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er in de oven rookontwikkeling is of brand ontstaat, raak dan de knop Stop/Wistoets aan 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 alleen bedoeld voor huishoudelijke toepassingen.
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, 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.
- Maak de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken regelmatig schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de ovenbodem, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
- **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
- Wanneer u de functies GRILL, CONVECTIE, STOOM of COMBINATIE gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te “roken”.
- Als u de oven 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.

- **Waarschuwing!** Bij gebruik van de functies GRILL, CONVECTIE, STOOM en COMBINATIE kunnen de toegankelijke delen heet worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten daarom op afstand worden gehouden. Kinderen mogen de oven 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 oven deur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de oven deur, worden heet als u de functies GRILLEN, CONVECTIE, STOOM en COMBINATIE 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 magnetronoven.
- **Waarschuwing!** Dit apparaat produceert kokend hete stoom.
- Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de oven deur niet openen met uw gezicht dichtbij de oven. Open de oven deur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.
- Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de oven deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! **Riciso van brandwonden!** Gebruik ovenwanten.
- Zie bladzijde 11-12 NL voor de juiste plaatsing van de bakplaat op het rooster.

- Boven in de oven zit de tweedelige grillverwarming en achter in de oven zit de convectieverwarming. Na gebruik van de functies GRILL, CONVECTIE, STOOM en COMBINATIE zijn de binnenoppervlakken van de oven zeer heet. Raak deze verwarmingselementen in de oven dus zeker niet aan. Om brandwonden te voorkomen moet u erop letten dat u de binnenoppervlakken van de oven niet aanraakt.
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Wees voorzichtig met het opwarmen van voedsel met weinig vocht, zoals broodwaren, chocola, koekjes en deeggerechten. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden verwarmd. Wij raden het af om voedsel te verwarmen dat weinig vocht bevat zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en verwarmen van warmtekussens, slossen, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, kruiden en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlaming of brand.
- De ovenlamp moet vervangen worden door een onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Probeer NIET de buitenkant van de oven te verwijderen.
- Breng de druipbak aan voordat u de oven gebruikt. Zie bladzijde 14 NL voor de juiste plaatsing.
- Het doel van de druipbak is het opvangen van overtollig water tijdens het koken met de functies STOOM en STOOMCOMBINATIE. Als u klaar bent met koken in de STOOM en STOOMCOMBINATIE moet u de druipbak legen.
- Gebruik de watertank niet als deze gescheurd of gebroken is, want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.

Inhoud

Installatie en aansluiting	7	Steam shot (stoominjectie).....	27
Plaatsen van de oven	7	Combinatiekoken.....	28-29
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	8-11	Combinatiekoken met stoom.....	30-31
Ovenaccessoires.....	11-12	Turbokoken.....	32-33
Onderdelen van uw magnetronoven	13-14	De timer gebruiken	34
Bedieningspanelen NN-CS894S	15	Vorbereiding in meerdere stappen	35
Kookfuncties.....	16	Turbo-ontdooiing	36
Combinatiekookfuncties	17	Automatische stoomprogramma's.....	37-38
Stap voor stap display	18	Automatische stoomprogramma's met turbokoken.....	39-40
Schuifbalk.....	18	Programma's voor de reiniging van het systeem.	41
Instellen van de klok.....	19	Het reinigen van de watertank.....	42
Kinderslot.....	19	Automatische programma's.....	43-45
Koken en ontdooien met de magnetronoven	20	Vragen en antwoorden	46-47
Grillen	21-22	Verzorging van uw magnetronoven.....	48
Convectiekoken.....	23-24	Technische specificaties.....	49
Stoomkoken.....	25-26		

Hartelijk dank dat u voor een Panasonic magnetronoven heeft gekozen.

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven 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 magnetronoven mag niet worden geïnstalleerd.

■ Belangrijk

**DIT APPARAAT DIENST VOOR UW
PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUIST
GEAARD TE WORDEN AANGESLOTEN**

Plaatsen van de oven

Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Gebruik op een werkblad:

Als u één zijkant van de magnetronoven tegen een muur plaats, dan moet de andere zijkant of de bovenkant geheel vrij zijn. Laat 15 cm ruimte vrij aan de bovenkant van de magnetronoven.

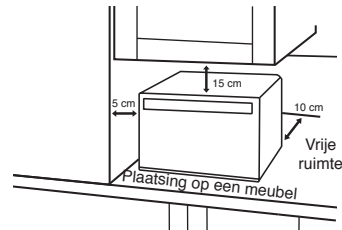
1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.
4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Verwijder de pootjes van de magnetronoven niet.
6. Deze oven is uitsluitend bestemd voor consument gebruik. Gebruik deze oven uitsluitend in huis.

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.

Bedrijfsspanning

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



7. Het is af te raden de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. 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 oven niet onder in water.
9. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetronoven afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.
10. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke toepassingen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

■ WAARSCHUWING!

Belangrijke veiligheidsinstructies

1. 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.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER 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.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit direct vervangen worden door gekwalificeerde technici om mogelijke schade/letsel te voorkomen.
5. Gebruik de watertank niet als deze gescheurd of gebroken is, want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.
6. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
7. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
8. 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, waaronder dat van ontsnappend stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

■ WAARSCHUWING!

Dit apparaat produceert kokend hete stoom



Belangrijke veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. De magnetronoven is alleen bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Wees voorzichtig met het opwarmen van voedsel met weinig vocht, zoals broodwaren, chocola, koekjes en deeggerechten. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden verwarmd. Wij raden het af om voedsel te verwarmen dat weinig vocht bevat zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en verwarmen van warmtekussens, stoffen, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, kruiken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlaming of brand.
4. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie MAGNETRON of COMBINATIE ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken. Uitzondering op deze regel vormt punt 1 onder het kopje Verwarming.
6. Als er in de oven rookontwikkeling is of brand ontstaat, raak dan de knop Stop / wistoets aan 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.
7. Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen wanneer uw gezicht dichtbij de oven is. Wees altijd voorzichtig bij het openen van de deur. Hete stoom kan leiden tot verbranding.

■ VOORZICHTIG



Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Riciso van brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Werking van de verwarming

1. Voordat u de functies CONVECTIE, STOOM, GRILL of COMBINATIE voor het eerst gebruikt, moet u de overtollige olie in de ovenruimte wegeven en de oven 10 minuten aanzetten zonder voedsel of accessoires op de stand CONVECTIE 230 °C. Hierdoor wordt alle olie, die bestemd was als bescherming tegen roest, verbrand. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is.
2. De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet als u de functies CONVECTIE, GRILLEN, STOOM en COMBINATIE gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. Boven in de oven zit de tweedelige grillverwarming en achter in de oven zit de convectieverwarming. Na gebruik van de functies CONVECTIE, GRILL, STOOM en COMBINATIE zijn de binnenoppervlakken van de oven zeer heet. Raak deze verwarmingselementen in de oven dus zeker niet aan.

■ Pas op! Hete oppervlakten



Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehooren zeer heet zijn.

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van de magnetronoven worden gehouden. Door de hoge temperaturen mogen kinderen de magnetronoven enkel gebruiken onder toezicht van volwassenen.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor 3 minuten blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt ook voedsel uit de oven halen terwijl de ventilatormotor draait. U kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Watertank

Gebruik de watertank niet als deze gescheurd of gebroken is, want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.

Ovenverlichting

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

Kooktijden

De in het kookboek opgegeven kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren die invloed hebben op de kookduur zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen die voor het koken gebruikt worden.

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.

Vleesthermometer

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

Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de ovendeur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

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 exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.

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.

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, 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:

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

Papier/kunststof

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

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

Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Keukengerei/folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiesen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand 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 magnetronoven te plaatsen.

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.

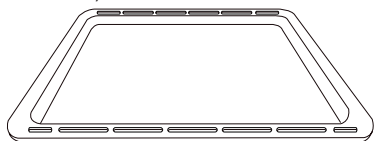
Ovenaccessoires

Accessoires

De oven is voorzien van diverse accessoires. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van de accessoires.

Geëmailleerde bakplaat

1. De geëmailleerde bakplaat is uitsluitend bestemd voor CONVECTIE-koken en grillen. Gebruik de plaat niet voor de functies MAGNETRON of COMBINATIE.
2. CONVECTIE-koken op twee niveaus kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau en het rooster op het bovenste niveau.
3. Het maximale gewicht dat op de geëmailleerde bakplaat kan worden geplaatst is 4 kg (dit geldt voor het totale gewicht van het voedsel en de schaal).



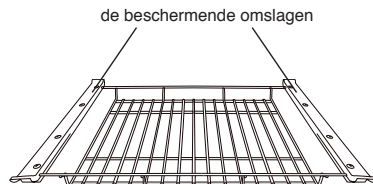
Geëmailleerde bakplaat

Rooster

1. U gebruikt het rooster op het bovenste of middelste niveau voor het GRILLEN van voedsel. Voor CONVECTIE- of COMBINATIE-koken kunt u het rooster gebruiken op het bovenste, middelste of onderste niveau in de oven.
2. Zet nooit een metalen beker of bak rechtstreeks op het rooster in COMBINATIE met MAGNETRON.
3. Gebruik het rooster niet als u alleen de functie MAGNETRON gebruikt.
4. Het maximale gewicht dat op het rooster kan worden geplaatst is 4 kg (dit geldt voor het totale gewicht van het voedsel en de schaal).

■ Belangrijke informatie voor gebruikers

Denk eraan dat de beschermende omslagen op het rooster gemaakt zijn om tijdens het gebruik te blijven zitten. Het is geen verpakking en mag niet worden verwijderd.

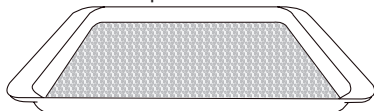


Rooster

Ovenaccessoires

Glazen bakplaat

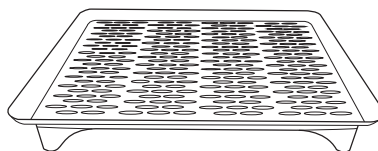
1. De glazen bakplaat kan gebruikt worden op het bovenste, middelste of onderste niveau om te bereiden met de functies STOOM, MAGNETRON, GRILL, CONVECTIE of COMBINATIE.
2. Bij de functie STOOM of STOOM en MAGNETRON moet u het glazen plateau samen met de kunststof onderzetter gebruiken.
3. CONVECTIE-koken op twee niveaus kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau en het rooster op het bovenste niveau.



Glazen bakplaat


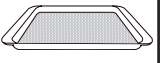
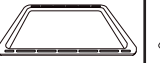

Kunststof onderzetter

1. De kunststof onderzetter zet u op het glazen plateau wanneer u de functie STOOM of STOOM en MAGNETRON gebruikt. U kunt voedsel rechtstreeks op de kunststof onderzetter plaatsen.
2. Gebruik de onderzetter niet voor de functies GRILL, CONVECTIE of COMBINATIE.
3. De kunststof onderzetter is geschikt voor de vaatwasser.



Kunststof onderzetter

De volgende tabel toont het correct gebruik van de ovenaccessoires.

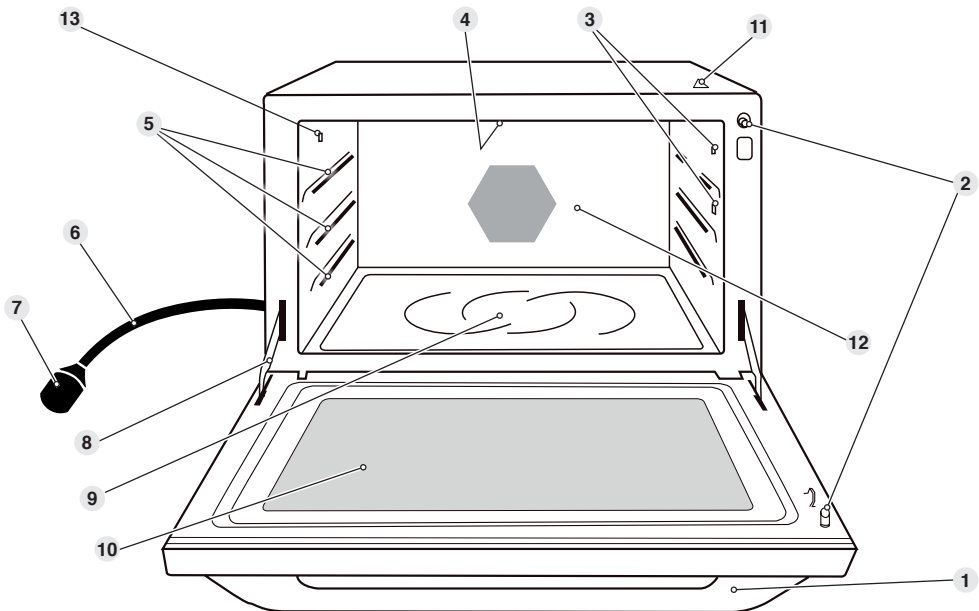
	Rooster	Glazen bakplaat	Geëmailleerde bakplaat	Kunststof onderzetter
				
Magnetron	x	✓	x	x
Grill	✓	✓	✓	x
Convectie	✓	✓	✓	x
Stoom	x	✓	x	✓
Turbokoken	✓*	✓	x	✓
Convectie + Magnetron	✓*	✓	x	x
Grill + Magnetron	✓*	✓	x	x
Stoom + Magnetron	x	✓	x	✓
Stoom + Grill	✓	✓	x	x
Stoom + Convectie	✓	✓	✓	x
Convectie + Magnetron + Grill	✓*	✓	x	x
Grill of Convectie + Magnetron + Stoom	✓*	✓	x	x

*: Metalen bakken mag u niet rechtstreeks op het rooster plaatsen.

Plaats voedsel ofwel rechtstreeks op het rooster of plaats een glazen schaal rechtstreeks op het rooster.

Onderdelen van uw magnetronoven

- 1. Deur.** Trek de deurhendel omlaag om de deur te openen. Wanneer u de ovendeur opent tijdens de bereiding, dan stopt u het kookproces tijdelijk zonder eerdere instellingen te wissen. U kunt weer verdergaan met koken door de deur te sluiten en op Start te drukken. De ovenlamp gaat aan zodra u de ovendeur opent.
- 2. Veiligheidsscharnieren.** Steek om letsel te voorkomen geen vinger, mes, lepel of ander voorwerp tussen het slot.
- 3. LED-verlichting**
- 4. Grill-elementen**
- 5. Inschuifhoogtes**
- 6. Stroomkabel**
- 7. Stekker**
- 8. Deurscharniering.** Houd om letsel te voorkomen bij het openen of sluiten van de deur uw vingers uit de buurt van de scharnieren.
- 9. Magnetronstraling via bodem** (zie pagina 20 NL)
- 10. Doorkijkvenster**
- 11. Waarschuwingsetiket**
- 12. Convectie oven-element**
- 13. Stoomuitlaat**

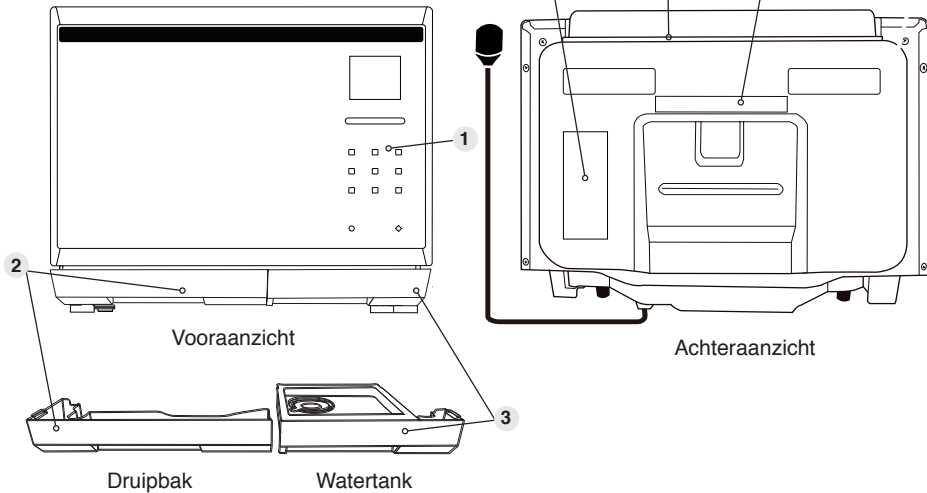


■ Opmerkingen.

Deze illustratie is alleen voor referentie.

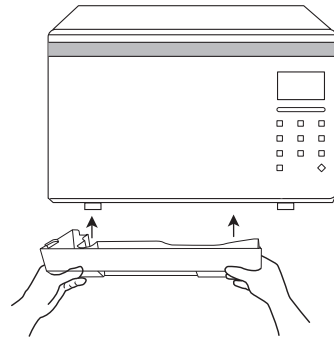
Onderdelen van uw magnetronoven

1. Bedieningspanelen
2. Druipbak
3. Watertank
4. Ventilatieopening uitlaat. Niet verwijderen.
5. Identificatielabel
6. Waarschuwingsetiket



Druipbak

1. Voordat u de oven gaat gebruiken, moet u de druipbak aanbrengen, want deze vangt tijdens het koken overtollig water op. U dient de druipbak regelmatig te verwijderen en af te wassen.
2. Pak de druipbak met beide handen vast en klik hem op de voorpoten van de oven.
3. U verwijdert de druipbak door hem met beide handen vast te pakken en voorzichtig naar u toe te trekken. Was hem in een warm sopje. Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.
4. **NOOIT EEN VAATWASMACHINE GEBUIKEN OM DE DRUIPBK TE REINIGEN.**

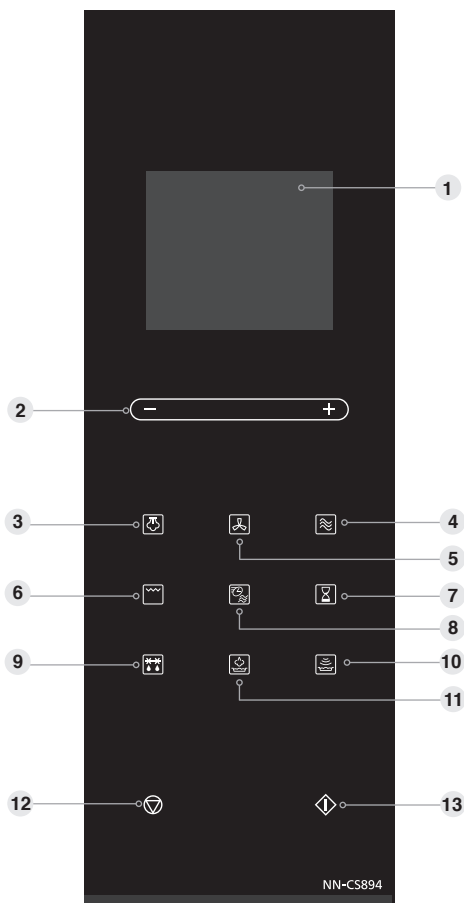


Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.

Watertank

Richtlijnen voor watertank op pagina 26 NL.

Bedieningspanelen NN-CS894S



1. **Uitleesvenster**
2. **Plus/min-schuif** Kies de tijd of het gewicht door "+" / "-" aan te raken of de schuifbalk te vegen. De maximale bereidingstijd is 9 uur.
3. **Stoom**
4. **Magnetron**
5. **Convectie**
6. **Grill**
7. **Timer toets**
8. **Turbokoken**
9. **Turbo ontdooiprogramma's**
10. **Automatische programma's**
11. **Automatische stoomprogramma's**
12. **Stop / wistoets:**

Voor het koken:

Eenmaal aanraken annuleert de door u ingevoerde instructies.

Tijdens het koken:

Eenmaal aanraken stopt het kookprogramma tijdelijk. Nog eens aanraken annuleert al uw instructies. De tijdsaanduiding verschijnt.

13. **Starttoets**

Aanraken om de oven te starten. Als u tijdens het koken de deur heeft geopend of eenmaal de knop Stop / wistoets heeft aangeraakt, dan moet u nogmaals de knop Start aanraken om verder te gaan met koken.

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

■ Opmerking

1. De oven gaat naar de wachtstand nadat het laatste programma is beëindigd. De helderheid van de display vermindert als de wachtstand is ingeschakeld.
2. In de wachtstand moet u de ovendeur openen en sluiten voordat u de oven kunt bedienen.
3. Als u een programma heeft ingesteld, maar niet binnen 6 minuten de knop Start aanraakt, dan annuleert de oven het programma. De display keert terug naar de dubbele punt of tijdweergave.

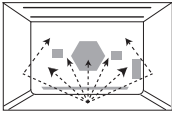
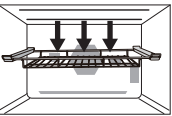
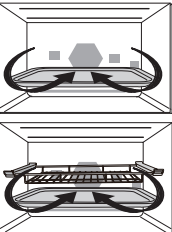
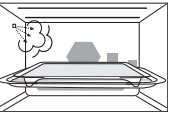
■ Pieptoon

Wanneer u een knop aanraakt, klinkt er een pieptoon. Als er geen pieptoon klinkt, dan is de instelling onjuist. Wanneer de oven overschakelt van de ene functie naar de andere, dan klinken er twee pieptonen.

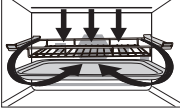
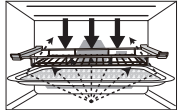
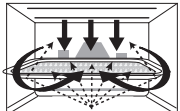
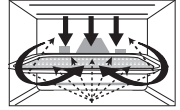
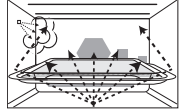
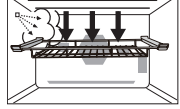

Na voltooiing van de voorverwarming bij GRILL-, CONVECTIE- of COMBINATIEKOKEN klinken er drie pieptonen. Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinken er 5 pieptonen.

Kookfuncties

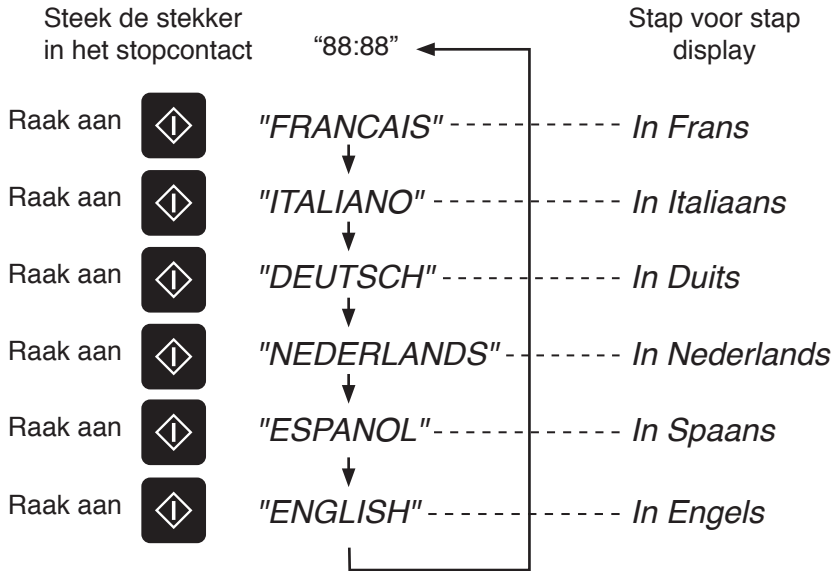
In de tekeningen hieronder ziet u voorbeelden van accessoires. Deze kunnen variëren al naar gelang het recept/gebruikte schotel. Meer informatie vindt u in het kookboek.

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
<p>MAGNETRON</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Opwarmen • Smelten: boter, chocolade, kaas • Koken van vis, groente, fruit, eieren • Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, vla, soesjes, bechamel, karamel, vlees-, vis- of vegetarische pastei. • Bakken van cake met eieren en kleurloze bakpoeder- ingrediënten (Victoria sandwich cake, clafoutis, etc.) <p>Niet Voorverwarmen</p>	<p>U kunt uw Pyrex®-schalen, bakplaten of kommen rechtstreeks op de ovenbodem zetten.</p>	<p>Geschikt voor de magnetron, geen metaal</p>
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen van vlees of vis • Roosteren van brood • Gratineren van gerechten of schuimtaarten <p>Voorverwarmen noodzakelijk</p>	<p>Rooster en geëmailleerde bakplaat</p>	<p>Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar</p>
<p>CONVECTIE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bakken van kleine deegwaren met korte kooktijden: pasteitjes, koekjes, soesjes, koekjes van kruimeldeeg, boomstammen • Speciaal gebak: soufflés, schuimtaarten, pasteitjes, luxe broodjes of brioches, schuimcakes, vleespasteitjes, etc. • Bakken van quiches, pizza's en hartige taarten <p>Voorverwarmen aanbevolen</p>	<p>Geëmailleerde bakplaat, glazen plateau en rooster.</p>	<p>Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar</p>
<p>STOOM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Het bereiden van groenten, kip, rijst, aardappelen en lichte cakes. <p>Niet voorverwarmen</p>	<p>Kunststof onderzetter en glazen plateau.</p>	<p>Magnetronbestendig</p>

Combinatiekookfuncties

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
GRILL + CONVECTIE 	<ul style="list-style-type: none"> Roosteren van rood vlees, dikke biefstuk (ribeye of kogel-biefstuk, T-bone steak) Het bereiden van vis. <p>Voorverwarmen noodzakelijk</p>	Het rooster of de geëmailleerde bakplaat gebruikt als druipbak.	Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar
GRILL + MAGNETRON 	<ul style="list-style-type: none"> Roosteren van vlees en gevogelte Ontdooien en opwarmen van krokante etenswaar (quiche, pizza, brood, gebakjes, lasagne, gratin) Bereiden van lasagne, vlees, aardappelen- of groentegratin Bakken en gratineren van cake en pudding met eieren of bakpoederingrediënten, bakken van quiches en (hartige) taarten <p>Voorverwarmen aanbevolen</p>	Rooster en/ of glazen bakplaat.	Magnetron- en hittebestendig. U mag alleen een metalen cakevorm op de glazen bakplaat zetten. GEBRUIK GEEN springvorm.
CONVECTIE + MAGNETRON 			
GRILL + CONVECTIE + MAGNETRON 			
STOOM + MAGNETRON 			
GRILL + STOOM 	<ul style="list-style-type: none"> Het bereiden van vis, groenten, kip, rijst en aardappelen. <p>Niet voorverwarmen</p>	Kunststof onderzetter en glazen plateau.	Magnetronbestendig.
CONVECTIE + STOOM 			
	<ul style="list-style-type: none"> Het bereiden van gegratineerde gerechten Kebab Cakes bakken Pasteitjes Soufflés Hele vis 	Rooster of geëmailleerde bakplaat.	U kunt een hittebestendig metalen blik gebruiken.

Stap voor stap display



Deze modellen hebben de unieke functie "Hulptekst op display" die u begeleidt bij de bediening van uw magnetronoven. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, raakt u de knop Start aan tot uw taal in het scherm verschijnt. Als u op een knop drukt, dan verschijnt de volgende instructie op de display zodat vergissingen zijn uitgesloten. Als u om welke reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, verwijder de stekker dan uit het stopcontact en herhaal de bovenstaande procedure.

Schuifbalk

Kies de tijd of het gewicht door "+"/"-" aan te tikken of de schuifbalk te vegen. De tijd/het gewicht verschijnt in het uitleesvenster.



Instellen van de klok

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



Raak de Timer twee keer aan. “STEL TIJD IN” verschijnt op de display terwijl de dubbele punt begint te knipperen.

Gebruik de schuif voor Tijd/Gewicht. Kies de bereidingstijd door “+”/“-” aan te raken of de schuifbalk te vegen. De tijd verschijnt in het scherm en de dubbele punt knippert.

Raak de Timer aan. 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 magnetronoven op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Eén keer aanraken of vegen verlengt of verkort de tijd met 1 minuut. U kunt de tijd ook snel aanpassen door “+” of “-” ingedrukt te houden.
4. Dit is een 24-uurs-klok. 02:00 ‘s middags is 14:00 uur, 02:00 uur is ‘s nachts.

Kinderslot

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

Instellen:



Raak Start drie keer aan
De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen. “*” verschijnt in het uitleesvenster.

Opheffen:



Raak Stop / wistoets drie keer aan
De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

■ Opmerking

1. Om het kinderslot te activeren, moet u binnen 10 seconden 3 keer Start aanraken.

Koken en ontdooien met de magnetronoven

Er zijn 6 verschillende niveaus voor het vermogen aanwezig (zie de onderstaande tabel).



Raak Magnetron aan om het gewenste vermogen te kiezen.

Stel de bereidingstijd in met de schuif voor Tijd/Gewicht. Kies de bereidingstijd door “+”/“-” aan te raken of de schuifbalk te vegen.

Raak Start aan. Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

Tikken	Vermogen	Wattage	Max tijd
1 tik	Max/Hoog	1000 Watt	30 min
2 tikken	Ontdooien	270 Watt	90 min
3 tikken	Medium	600 Watt	90 min
4 tikken	Laag	440 Watt	90 min
5 tikken	Suddereren	300 Watt	90 min
6 tikken	Warmhouden	100 Watt	90 min

Gebruik van de accessoires:



U kunt ook uw eigen glazen draaiplateau schalen, bakplaten of kommen rechtstreeks op de keramische plaat zetten.

■ WAARSCHUWING!

Als er tijdens het instellen van de tijd geen stand voor het vermogen is ingesteld, zal de magnetronoven automatisch in de stand HOOG (1000 W) functioneren.

■ OPMERKING

1. Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 35 NL.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 34 NL voor het gebruik van de timer.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Raak “+”/“-” aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u “-” op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te vegen.
4. De maximale tijd die ingesteld kan worden op Max vermogen is 30 minuten. Op alle andere vermogensniveaus is de maximale tijd die ingesteld kan worden 1 uur en 30 minuten.
5. PROBEER de magnetron NIET te gebruiken met metalen accessoires in de oven.
6. Raadpleeg voor handmatige ontdooitijden de ontdooitabel in het kookboek op pagina 36 NL.

Magnetronstraling via bodem

Merk op dat dit product de magnetronstraling via de bodem verdeelt, in plaats vanaf de zijkant zoals bij de traditionele magnetrons met draaitafel. Hierdoor ontstaat er meer bruikbare ruimte voor schotels van verschillende grootte. Deze technologie kan resulteren in andere verwarmingstijden (in de magnetronstand) ten opzichte van apparaten met straling vanaf de zijkant. Dit is normaal en vormt geen reden tot zorg. Zie de opwarm- en kooktabellen in het kookboek.

Grillen

Bij het grillen kunt u een keuze maken uit drie standen



1 tik	Grill 1 (hoog)	1300 W
2 tikken	Grill 2 (medium)	950 W
3 tikken	Grill 3 (laag)	700 W



Raak Grill één, twee of drie keer aan om het gewenste grillvermogen te kiezen.

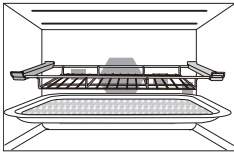
Raak Start aan om voor te verwarmen. In het beeldscherm verschijnt een "P". Zodra de oven voorverwarmd is, klinkt een pieptoon en gaat de "P" knipperen. Open dan de deur en plaats het voedsel erin. * Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.



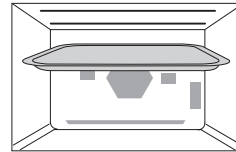
Kies de bereidingstijd door "+" / "-" aan te raken of de schuifbalk te vegen. De maximale bereidingstijd 90 minuten.

Raak Start aan. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen.

Gebruik van de accessoires:



Plaats voedsel op het rooster op het hoogste of middelste niveau in de oven.



Plaats de glazen bakplaat op het onderste niveau om vet en druppels op te vangen. U kunt ook de geëmailleerde bakplaat op het bovenste of middelste niveau gebruiken.

Grillen

■ Opmerkingen

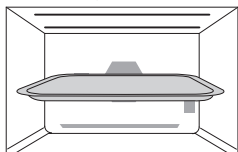
1. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
2. De grill functioneert uitsluitend als de ovendeur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
3. Voor het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
4. Bij de meeste gerechten is 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** én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
5. Na het draaien, zet u het gerecht weer in de oven en sluit u de deur. Na het sluiten van de deur dient op Start gedrukt te worden. Het uitleesvenster van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende tijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
6. Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal. De magnetronoven dient na het grillen en voor het gebruik van de magnetron - of combinatiefunctie, altijd gereinigd te worden.
7. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Raak "+"/"-" aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u "-" op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te vegen.

■ **VOORZICHTIG!** Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van accessoires. Raak nooit het venster aan de buitenkant of de metalen delen aan de binnenkant van de deur of oven aan bij het uitnemen of plaatsen van voedsel, want de temperaturen zijn daar heel hoog.

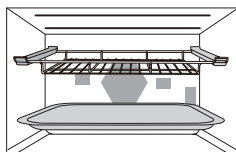
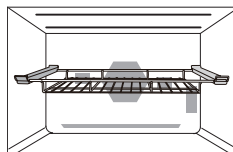
Convectiekoken

Met deze knop kunt u kiezen tussen een convectietemperatuur van 40 °C (alleen in de Convectiestand) en 100 - 230 °C in stappen van 10 °C. Om snel de meest gebruikte kooktemperaturen te selecteren begint de temperatuur bij 150 °C en telt op tot 230 °C, gevolgd door 40 °C (alleen voor de convectiestand) en 100 °C.

Use of accessory:



Voor CONVECTIE-koken op niveau 1 gebruikt u de geëmailleerde bakplaat of het rooster op het middelste of onderste niveau.



Voor CONVECTIE-koken op twee niveaus kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau en het rooster op het bovenste niveau.

Raadpleeg de bereidingstabellen en recepten.



Kies de gewenste temperatuur.

Raak Start aan om voor te verwarmen. In het beeldscherm verschijnt een "P". Zodra de oven voorverwarmd is, klinkt een pieptoon en gaat de "P" knipperen. Open dan de deur en plaats het voedsel erin. * Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.

■ Opmerking:

De oven kan niet voorverwarmen op 40 °C.

Als de oven voorverwarmd is, zet het voedsel in de oven.



Stel de bereidingstijd in met de schuif voor Tijd/Gewicht. Kies de bereidingstijd door "+" / "-" aan te raken of de schuifbalk te vegen. (max. 9 uur)

Raak Start aan

Convectiekoken

■ Opmerking over voorverwarming:

1. Tijdens de voorverwarmen mag u de deur niet openen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er drie pieptonen en knippert de "P" op de display. Als u de oven na het voorverwarmen niet opent, dan zorgt de oven ervoor dat de geselecteerde temperatuur gehandhaafd blijft. Na 1 uur schakelt de oven automatisch uit en verschijnt de tijd weer op de display.
2. Als u wilt koken zonder voorverwarming, selecteer dan de gewenste temperatuur, stel de bereidingstijd in en raak dan de knop Start aan.

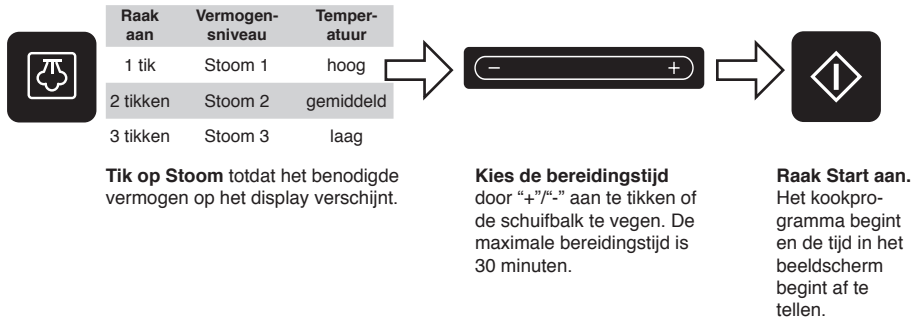
■ Opmerking:

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op de display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op de display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op de display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Raak "+"/"-" aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u "-" op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te vegen.
4. Nadat u op Start heeft getikt, kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Raak Convectie één keer aan om de temperatuur in het beeldscherm weer te geven. Terwijl de temperatuur wordt weergegeven in het beeldscherm, kunt u de temperatuur wijzigen door op Convectie te tikken.
5. Afhankelijk van het recept kunt u de oven met of zonder de bakplaten voorverwarmen. Zie afzonderlijke recepten voor meer informatie. De bakplaten zijn ideaal voor het maken van meerdere baksels achter elkaar voor een groot gerecht.

■ **WAARSCHUWING!** Draag altijd ovenwanten wanneer u na de koken de voedsel en de accessoires uit de oven neemt, omdat de oven & accessoires erg heet zijn.

Stoomkoken

De oven kan ingesteld worden als stoomkoker om groenten, vis, kip en rijst te bereiden. Er zijn 3 verschillende stoominstellingen mogelijk.



■ Opmerkingen

1. Vul vóór gebruik van de stoomfunctie de watertank.
2. De maximum bereidingstijd met deze functie is 30 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan de watertank bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
3. Als de watertank leeg raakt tijdens het koken, dan stopt de oven. Op het display verschijnt de hulptekst dat u de watertank moet bijvullen. Nadat u de watertank heeft bijgevuld en in de oven heeft teruggezet, moet u weer de knop Start aanraken. De oven zal pas doorgaan met bereiden zodra de watertank bijgevuld is en u de knop Start hebt aangeraakt.
4. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik "+"/"-" aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u "-" op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te vegen.
5. U kunt de watertank tijdens het koken bijvullen zonder eerst de knop Stop/Cancel aan te raken.
6. Na het koken met stoom kan er water in de ovenruimte staan dat u moet opvegen.

■ VOORZICHTIG

DE ACCESSOIRES EN OMRINGENDE DELEN VAN DE OVEN WORDEN ZEER HEET. GEBRUIK OVENWANTEN.

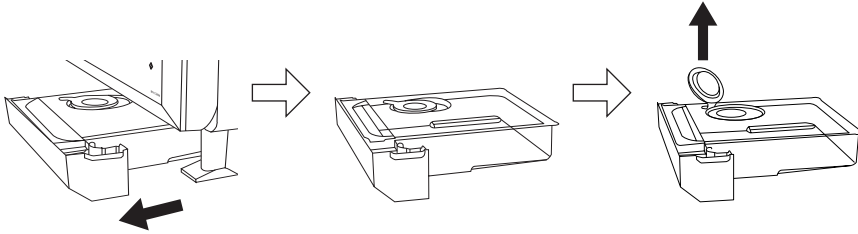
WANNEER U HET VOEDSEL OF KOOKACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, DAN KAN ER HEET WATER VAN DE BOVENKANT VAN DE OVEN DRUPPELEN.

ER KAN EEN WOLK STOOM ONTSNAPPEN WANNEER U DE DEUR OPENT. ALS ER STOOM IN DE OVEN IS, GRIJP ER DAN NIET IN MET BLOTE HANDEN! RISICO OP BRANDWONDEN! GEBRUIK OVENWANTEN.

WEES VOORZICHTIG TIJDENS HET VERWIJDEREN VAN DE DRUIPBAL. VEEG WATER OP DAT UIT DE LINKERKANT VAN DE MAGNETRON DRUPPELT. DIT IS NORMAAL.

Stoomkoken

Richtlijnen voor watertank



Verwijder de watertank voorzichtig uit de oven. Verwijder het deksel en vul de tank met kraanwater (gebruik geen mineraalwater). Doe het deksel weer op de tank en zet hem terug in de oven. Zorg ervoor dat het deksel goed is bevestigd, want anders kan er lekkage ontstaan. We raden aan om de watertank eenmaal per week te reinigen met warm water.

Te gebruiken ovenaccessoires:

Bij het stomen van voedsel wordt de kunststof onderzetter binnen het glazen plateau op het middelste niveau geplaatst. U kunt voedsel rechtstreeks op de kunststof onderzetter plaatsen.

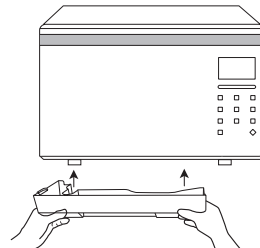
Gebruik ovenwanten bij het uitnemen van accessoires, want die zullen zeer heet zijn en dat geldt ook voor het plafond en de wanden van de oven.



Plaats voedsel op de kunststof onderzetter, op het glazen plateau op het middelste niveau.

Richtlijnen

1. Bij de functie 'ALLEEN STOMEN' kunt u de magnetronfunctie niet gebruiken.
2. Gebruik de meegeleverde accessoires zoals hierboven beschreven.
3. De STOOM werkt alleen als de ovendeur dicht is.
4. TIJDENS EN NA HET KOKEN MET DE STOOMFUNCTIE MAG U DE OVENDEUR NIET OPENEN MET UW GEZICHT DICHTBIJ DE OVEN. OPEN DE OVENDEUR ALTIJD VOORZICHTIG, WANT DE HETE STOOM KAN LEIDEN TOT VERBRANDING.
5. DRAAG ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U NA HET STOMEN HET VOEDSEL EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, OMDAT DE OVEN & ACCESSOIRES ERG HEET ZIJN.
6. Verwijder na het stomen voorzichtig de druiptank van de voorzijde van de oven. Hou de druiptank met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Was hem na het legen in een warm sopje. Klik de druiptank vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten.



Zet de druiptank terug door hem weer op de poten te klikken.

Steam shot (stoominjectie)

Met deze functie kunt u tijdens het bereiden stoom toevoegen (tot 3 minuten). Er zijn zeven combinaties waarin u de Steam shot (stoominjectie) kunt gebruiken: magnetron, grill, convectie, grill + convectie, magnetron + grill, magnetron + convectie, magnetron + grill + convectie. Door het toevoegen van stoom tijdens het bereiden wordt de hitte beter verdeeld en het rijzen van brood, cake en gebak bevorderd.

Stel het gewenste programma in en voer het uit.



Optioneel

Zoals vereist tijdens bediening moet u de stoom 2 seconden ingedrukt houden, dan wordt er 1 minuut toegevoegd.

Als u 2 of 3 minuten wilt toevoegen, tikt u twee keer op Stoom of 3 keer binnen 3 seconden na stap 2. De resterende tijd die weergegeven wordt, is met inbegrip van de tijd voor stoominjecties.

■ Opmerking:

1. De Steam shot (stoominjectie) is niet beschikbaar tijdens het voorverwarmen of bij convectie op 40 °C.
2. Vul vóór gebruik de watertank.
3. Het oorspronkelijke programma blijft aftellen wanneer u de Steam shot (stoominjectie) toedient.
4. De tijd voor de Steam shot (stoominjectie) kan niet langer zijn dan de resterende bereidingstijd.
5. Als u 2 of 3 minuten toevoegt, moet u 2 of 3 keer op stoom tikken binnen een periode van 3 seconden.
6. Tijdens de Steam shot (stoominjectie) is het niet mogelijk om de convectietemperatuur en de bereidingstijd te wijzigen.

■ WAARSCHUWINGEN

DE ACCESSOIRES EN OMRINGENDE DELEN VAN DE OVEN WORDEN ZEER HEET. GEBRUIK OVENWANTEN.

WANNEER U HET VOEDSEL OF KOOKACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, DAN KAN ER HEET WATER VAN DE BOVENKANT VAN DE OVEN DRUPPELEN.

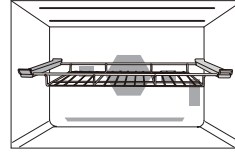
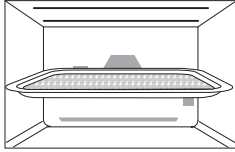
ER KAN EEN WOLK STOOM ONTSNAPPEN WANNEER U DE DEUR OPENT. ALS ER STOOM IN DE OVEN IS, GRIJP ER DAN NIET IN MET BLOTE HANDEN! RISICO OP BRANDWONDEN! GEBRUIK OVENWANTEN.

Voedsel	Kookfunctie	Steam shot (stoominjectie)
Deeggerechten	Convectie	$\frac{2}{3}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)
Broodwaren	Convectie	$\frac{2}{3}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)
Luchtige cakes	Convectie	$\frac{1}{2}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)
Afbakbroodjes	Convectie en Grill	$\frac{2}{3}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)

Combinatiekoken

Er zijn 6 combinaties mogelijk; 1) Grill + Magnetron, 2) Grill + Convector, 3) Convector + Magnetron, 4) Grill + Convector + Magnetron. Het magnetronvermogen van 1000 W is niet beschikbaar voor combinatiekoken. Bij normaal gebruik is dit niet handig (het voedsel zou al gaar zijn voordat het bruin kan worden). Ontdooien op 270 W is niet mogelijk voor combinatiekoken.

Gebruik van de accessoires:



Gebruik het glazen plateau of het rooster op het middelste of onderste niveau.
Raadpleeg hiervoor de kooktabellen en recepten.

De bereidingsstanden kunnen in willekeurige volgorde worden gekozen.



Grill + Magnetron

or



Grill + Convector

or



Convector + Magnetron

or



Convector + Grill + Magnetron

Selecteer de eerste kookfunctie.

Selecteer de tweede kookfunctie.

Selecteer de derde kookfunctie.



Aanraken bij voorverwarming



Stel de bereidingstijd in met de schuif voor Tijd/Gewicht. Kies de bereidingstijd door "+"/"-" aan te raken of de schuifbalk te vegen. (max. 9 uur)

Raak Start aan.
De tijd telt af in het beeldscherm.

Combinatiekoken

■ Opmerking over voorverwarming:

De oven kan voorverwarmd worden bij Combinatiekoken met Convectie of Grill/Convectie. Raak Start aan voordat u de bereidingstijd instelt en lees de OPMERKING OVER VOORVERWARMING op bladzijde 24 NL.

ER KOMT GEEN MAGNETRONSTRALING VRIJ TIJDENS VOORVERWARMING IN DE COMBINATIESTAND.

■ Opmerking:

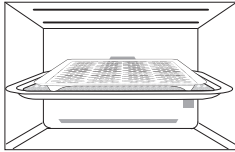
1. Combinatiefuncties zijn niet beschikbaar voor convectiekoken op 40 °C.
2. Voorverwarmen is niet mogelijk voor de Grill + Magnetron-functie en de Turbokookfunctie.
3. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, telt de oven de secondes af op de display.
4. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, telt de oven de minuten af totdat er op de display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op de display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
5. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Raak "+"/"-" aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u "-" op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te vegen.
6. Het maximale vermogen en het ontdooivermogen van de magnetron kunnen niet in combinatie worden gebruikt.

■ **VOORZICHTIG!** Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van accessoires. Raak nooit het venster aan de buitenkant of de metalen delen aan de binnenkant van de deur of oven aan bij het uitnemen of plaatsen van voedsel, want de temperaturen zijn daar heel hoog.

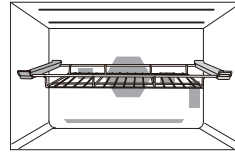
Combinatiekoken met stoom

Stoom kan gebruikt worden om voedsel gelijktijdig te bereiden met de functies magnetron, grill of convectie. Dit kan vaak de gangbare bereidingstijd in de oven verkorten en het voedsel sappig houden.

Te gebruiken accessoires:



*Stoom + magnetron
kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het
middelste niveau.*



*Stoom + grill of convectie
Rooster of geëmailleerde bakplaat op onderste
of middelste niveau*

Raak aan	Vermogen- sniveau	Temper- atuur
1 tik	Stoom 1	hoog
2 tikken	Stoom 2	gemiddeld
3 tikken	Stoom 3	laag

De kookfuncties kunnen in willekeurige volgorde worden gekozen.



+



Magnetronvermogen kan 440 W, 300 W of 100 W zijn.

Stoom + Convectie

Of



+



Grillniveau kan 1, 2 of 3 zijn.

Stoom + Grill

Of



+



Convectie kan 100 °C - 230 °C zijn.

Stoom + Magnetron



Kies de bereidingstijd door "+" / "-" aan te tikken of de schuifbalk te vegen. De maximale bereidingstijd is 30 minuten.



Raak Start aan.
De tijd telt af in het beeldscherm.

Combinatiekoken met stoom

■ Opmerking

1. De maximum bereidingstijd met deze functie is 30 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan de watertank bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
2. Als de watertank leegt raakt tijdens het koken, dan stopt de oven. Op het display verschijnt de hulptekst dat u de watertank moet bijvullen. Nadat u de watertank heeft bijgevuld en in de oven heeft teruggezet, moet u weer de knop Start aanraken. De oven zal pas doorgaan met bereiden zodra de watertank bijgevuld is en u de knop Start hebt aangeraakt.
3. Voorverwarmen is niet mogelijk in de kookfuncties met Stoom + Magnetron en Stoom + Grill.
4. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik “+”/”-” aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u “-” op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te vegen.
5. U kunt de watertank tijdens het koken bijvullen zonder eerst de knop Stop/Cancel aan te raken.
6. Na het koken met stoom kan er water in de ovenruimte staan dat u moet opvegen.

Richtlijnen

1. TIJDENS EN NA HET KOKEN MET DE STOOMFUNCTIE MAG U DE OVEN-DEUR NIET OPENEN MET UW GEZICHT DICHTBIJ DE OVEN. OPEN DE OVENDEUR ALTIJD VOORZICHTIG, WANT DE HETE STOOM KAN LEIDEN TOT VERBRANDING.
2. DRAAG ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U NA HET KOKEN HET VOEDSEL EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, OMDAT DE OVEN & ACCESSOIRES ERG HEET ZIJN.
3. Verwijder na het stomen voorzichtig de druipbak van de voorzijde van de oven. Hou de druipbak met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Was hem na het legen in een warm sopje. Klik de druipbak vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten. (zie pagina 14 NL)

■ VOORZICHTIG

DE ACCESSOIRES EN OMRINGENDE DELEN VAN DE OVEN WORDEN ZEER HEET. GEBRUIK OVENWANTEN.

WANNEER U HET VOEDSEL OF KOOKACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, DAN KAN ER HEET WATER VAN DE BOVENKANT VAN DE OVEN DRUPPELEN.

ER KAN EEN WOLK STOOM ONTSNAPPEN WANNEER U DE DEUR OPENT. ALS ER STOOM IN DE OVEN IS, GRIJP ER DAN NIET IN MET BLOTE HANDEN! RISICO OP BRANDWONDEN! GEBRUIK OVENWANTEN.

GEBRUIK DE KUNSTSTOF ONDERZETTER NIET VOOR DE COMBINATIE STOOM + GRILL OF CONVECTIE.

Turbokoken

De oven kan geprogrammeerd worden voor het efficiënter bereiden of opwarmen van voedsel met de functie turbokoken, als ondersteuning van het handmatig bereiden met stoom, convectie, grill of grill + convectie. Als u na stoom, convectie, grill of grill en convectie voor turbokoken kiest, wordt automatisch 300 W magnetronvermogen (sudder) toegevoegd om de bereidingstijd te verkorten.



of



en/of



Selecteer eerst de kookfunctie.

+



Raak Turbokoken aan



Raak Start aan om voor te verwarmen. In het beeldscherm verschijnt een "P". Zodra de oven voorverwarmd is, klinkt een pieptoon en gaat de "P" knipperen. Open dan de deur en plaats het voedsel erin. * Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.



Kies de bereidingstijd door "+"/"-" aan te raken of de schuifbalk te vegen. De maximale bereidingstijd is 9 uur.

Raak Start aan. Het kookprogramma begint en de tijd in het beeldscherm begint af te tellen.

Aanbevolen bereidingsopties

Voedsel	Gewicht	Combinatie	Tijd
Croque-monsieur	200 g (2 stuks)	Grill 1 + Turbokoken vervolgens Grill 1	4 - 5 min 1 min
Gepaneerde visfilets uit de diepvries	100 g (1 stuk)	Grill 1 + Turbokoken	6 - 7 min
Runderrib (doorbakken)	Per 500 g	230 °C + Grill 1 + Turbokoken	10 - 11 min
Piepkuiken	Per 500 g	230 °C + Grill 1 + Turbokoken	13 - 14 min
Loempia's uit de diepvries	300 g (4 stuks)	200 °C + Grill 1 + Turbokoken	7 - 8 min
Ham- & kaaspasteitjes (vers)	500 g (1 stuk)	230 °C + Turbokoken	8 - 9 min
Appeltaart (uit de diepvries, ongebakken)	290 g	230 °C + Turbokoken	7 - 9 min
Lasagne (vers)	600 g	220 °C + Grill 1 + Turbokoken	8 - 9 min
Verse vis in zijn geheel	500-600 g	180 °C + Turbokoken	17 - 18 min
Quiche	400 g	220 °C + Turbokoken	7 min

Turbokoken

■ Opmerking

1. Turbokoken is niet mogelijk met convectiekoken op 40 °C.
2. Voorverwarmen is niet mogelijk met de functie Grill + Magnetron en Stoom + Magnetron.
3. Als u de functie Turbokoken gebruikt, is het niet mogelijk om het magnetronvermogen aan te passen.
4. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Raak "+" / "-" aan om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u "-" op nul zet, wordt de bereiding beëindigd. Het is niet mogelijk om de tijd aan te passen door tijdens de bereiding de schuif te veggen.

■ WAARSCHUWINGEN

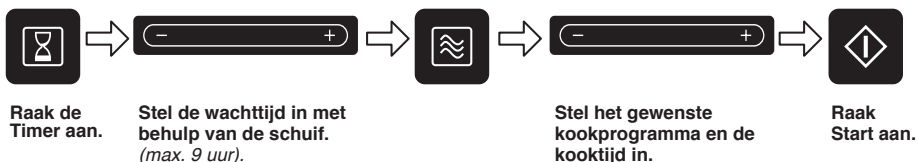
DRAAG ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U NA HET KOKEN HET VOEDSEL EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, OMDAT DE OVEN & ACCESSOIRES ERG HEET ZIJN.

De timer gebruiken

Koken met startvertraging

Met de Timer toets kunt u instellen wanneer de oven het programma gaat starten.

Voorbeeld:



■ 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.

Voorbeeld:

Startvertraging: 1 uur ➡ Hoog vermogen (1000 W): 10 min ➡ Sudderren (300 W): 20 min

Wachttijd na het koken

Met behulp van de Timer toets kunt u de rusttijd programmeren nadat het voedsel is bereid. U kunt de oven ook instellen als kookwekker.

Voorbeeld:



■ Opmerking

1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.
2. Als de oven 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 minutenteller. Raak daartoe de Timer aan, stel de tijd in en raak Start aan.
4. Het is niet mogelijk om rusttijd te programmeren na een automatisch programma.

Voorbeeld:

Hoog vermogen (1000 W): 4 min ➡ Wachttijd: 5 min ➡ Hoog vermogen (1000 W): 2 min

Vorbereiding in meerdere stappen

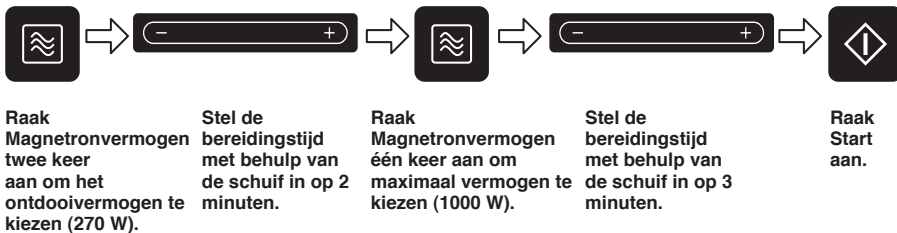
voorbereiding in 2 of 3 stappen

Voorbeeld:



Voorbeeld:

om 2 minuten te ontdooien (270 W) en 3 minuten het voedsel te bereiden op maximaal vermogen (1000 W).



Voorbeeld:

om 4 minuten te grillen op laag vermogen en 5 minuten het voedsel (440 W) te bereiden op laag vermogen.



■ Opmerking

1. Om voedsel te bereiden in 3 stappen, voert u een ander kookprogramma in voordat u op Start drukt.
2. Als u tijdens het gebruik één keer Stop / wistoets aanraakt, wordt het programma beëindigd. Als u Start aanraakt, begint het ingestelde programma opnieuw. Als u Stop / wistoets twee keer aanraakt, wordt het ingestelde programma beëindigd en gewist.
3. Wanneer de oven buiten gebruik is, kunt u het gekozen programma wissen door Stop/Cancel aanraken.
4. Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.

Turbo-ontdooiing

Met deze functie kunt u ingevroren voedsel ontdooien al naar gelang het gewicht. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elk programma.






Selecteer het gewenste programma voor turbo-ontdooiing

- 1 tik Kleine stukken
- 2 tikken Grote stuk
- 3 tikken Brood

Kies het bereidingsgewicht door “+”/“-” aan te raken of de schuifbalk te vegen. De schuifbalk telt op in stappen van 10 gram.

Raak Start aan. Op het beeldscherm staat welk accessoire u moet nemen en welke kookfuncties worden gebruikt. Vergeet tijdens het ontdooien niet het voedsel om te roeren.

Programma	Min./Max. Gewicht	Geschikt voedsel
1. STUKJES VLEES  1 tik	100 g - 1200 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoester, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonade, visfilet (elk 100 g tot 400 g). Raak turbo-ontdooien één keer aan. Bij de pieptonen keren en afdekken. Laat 10 tot 30 minuten rusten.
2. GROTE STUKKEN VLEES  2 tikken	400 g - 2500 g	Grote stukken vlees, hele kip, braadstukken. Raak turbo-ontdooien twee keer aan. Hele kip en braadstukken moeten tijdens het ontdooien worden afgedekt. Bescherm de vleugels, borst en het vet met gladde stukken aluminiumfolie die u vastprikkt met cocktailprikkers. Laat het folie niet tegen de ovenwanden aankomen. Voor het bereiden moet u hem 1 tot 2 uur laten rusten. Bij de pieptonen keren en afdekken.
3. BROOD  3 tikken	100 g - 900 g	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Leg het brood op een stuk keukenpapier. Raak turbo-ontdooien drie keer aan en keer bij de pieptoon. Laat het brood 10 minuten (licht witbrood) tot 30 minuten (zwaar roggebrood) rusten. Snij grote broden tijdens de rusttijd in tweeën.

■ Opmerkingen

1. Wanneer de ontdooitijd langer dan 60 minuten is, zal de tijd in uren en minuten verschijnen.
2. De vorm en de afmeting van de voedsel bepalen het maximum gewicht dat de oven kan bevatten.
3. Laat het voedsel enige tijd rusten, om te garanderen dat het geheel ontdooit is.

■ Belangrijk!

Zie ontdooi-tips op bladzijde 23 NL

Automatische stoomprogramma's

Met deze functie kunt u een aantal van uw lievelingsgerechten stomen alleen maar door het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch de mate van stoom en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.




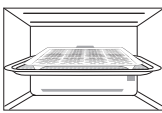

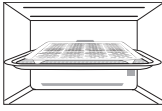
Kies het gewenste automatische stoomprogramma.

Kies het bereidingsgewicht door "+"/"-" aan te tikken of de schuifbalk te vegen. De schuifbalk telt op in stappen van 10 gram.


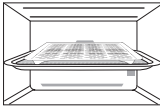

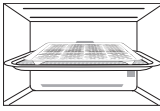

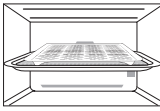

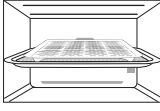

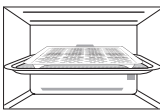

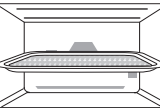
Raak Start aan

■ Opmerkingen

1. De automatische stoomprogramma's mogen ALLEEN voor het beschreven voedsel worden gebruikt.
2. Bereid alleen voedsel dat binnen het beschreven gewichtsbereik valt.
3. Weeg het voedsel altijd zelf, in plaats uit te gaan van de gewichtsinformatie op de verpakking.
4. Gebruik de accessoires alleen zoals aangegeven op pagina's 37-38 NL.
5. Voor grotere gewichten in de automatische stoomprogramma's voor kipfilets en rijst is het nodig om tijdens de bereiding de watertank bij te vullen.
6. Bedek in de automatische stoomprogramma's het voedsel niet.
7. Het meeste voedsel heeft na bereiding in een automatisch programma baat bij een tijd RUSTEN, zodat de conductiewarmte het binnenste helemaal gaar maakt.
8. Om enige variatie binnen het voedsel toe te laten, moet u nagaan of het voedsel bij het opdienen door en door gaar en kokend heet is.

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
VERSE GROENTEN  Programma 4	200 g - 320 g		VERSE groenten stomen. Vul de watertank. Plaats de voorbereide groenten op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 4. Voer het gewicht van de verse groenten in. Raak START aan
DIEPGEVROREN GROENTEN  Programma 5	200 g - 320 g		Het stomen van INGEVROREN groenten, zoals wortelen, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Vul de watertank. Plaats de groenten op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 5. Voer het gewicht van de ingevroren groenten in. Raak START aan.

Automatische stoomprogramma's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
GEKOOKTE AARDAPPELEN  Programma 6	200 g - 500 g		Aardappelen stomen. Vul de watertank. Schil de aardappelen en snij ze in stukken van gelijke grootte. Plaats de voorbereide aardappelen op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 6. Voer het gewicht van de aardappelen in. Raak START aan.
KIPFILETS  Programma 7	200 g - 650 g		VERSE kipfilets bereiden. Elke kipfilet moet per stuk tussen de 100 en 250 gram wegen. Vul de watertank. Plaats de kipfilets op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 7. Voer het gewicht van de kipfilets in. Raak START aan. Controleer tijdens de bereiding de watertank en vul deze bij indien nodig.
VERSE VISFILETS  Programma 8	200 g - 500 g		VERSE visfilets bereiden. Vul de watertank. Plaats de verse vis op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 8. Voer het gewicht van de verse vis in. Raak START aan.
BEVROREN VISFILETS  Programma 9	200 g - 500 g		INGEVROREN visfilets bereiden. Vul de watertank. Plaats de ingevroren vis op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 9. Voer het gewicht van de vis in. Raak START aan.
VERSE HELE VIS  Programma 10	200 g - 650 g		Het bereiden van VERSE hele vis, zoals forel, zeebrasem, makreel, zeebaars, sardines. Elke hele vis moet per stuk tussen de 100 en 300 gram wegen. Vul de watertank. Plaats de hele vis direct op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 10. Voer het gewicht van de verse hele vis in. Raak START aan.
RIJST  Programma 11	100 g - 200 g		Rijst bereiden voor hartige gerechten, geen rijstpudding. (Thaise, basmati-, jasmijn-, Surinaamse, risotto- of mediterrane rijst). Vul de watertank. Plaats de rijst in een Pyrex®-schaal. Voeg 3 delen toe per 2 delen rijst. Niet afdekken. Plaats de kom op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 11. Voer alleen het gewicht van de rijst in. Raak START aan. Controleer tijdens de bereiding het peil van de watertank en vul deze bij indien nodig.

Automatische stoomprogramma's met turbokoken

Deze functie is een combinatie van de voordelen van stoomkoken met magnetronvermogen om de bereiding te versnellen. Door alleen het gewicht in te stellen, bepaalt de oven de mate van stoom en het magnetronvermogen en berekent hij automatisch de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.



Kies het gewenste automatische stoomprogramma.


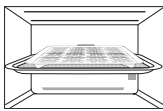

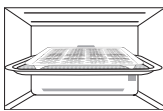
Raak de magnetronhulp (knop turbokoken) één keer aan

Kies het bereidingsgewicht door "+/-" aan te tikken of de schuifbalk te vegen. De schuifbalk telt op in stappen van 10 gram.


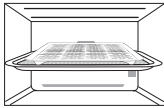

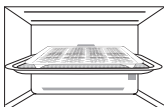

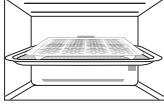

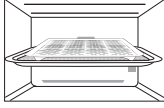

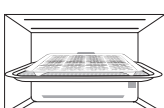

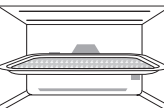
Raak Start aan

■ Opmerking

1. De automatische stoomprogramma's met turbokoken mogen ALLEEN voor het beschreven voedsel worden gebruikt.
2. Bereid alleen voedsel dat binnen het beschreven gewichtsbereik valt.
3. Weeg het voedsel altijd zelf, in plaats uit te gaan van de gewichtsinformatie op de verpakking.
4. Gebruik de accessoires alleen zoals aangegeven op pagina's 39-40 NL.
5. Het meeste voedsel heeft na bereiding in een automatisch programma baat bij een tijd RUSTEN, zodat de conductiewarmte het binnenste helemaal gaar maakt.
6. Om enige variatie binnen het voedsel toe te laten, moet u nagaan of het voedsel bij het opdienen door en door gaar en kokend heet is.
7. Dek voor de automatische stoomprogramma's met turbokoken het voedsel niet af, behalve voor het rijstprogramma. 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.

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
VERSE GROENTEN  Programma 4	200 g - 320 g		VERSE groenten stomen + magnetron. Vul de watertank. Plaats de voorbereide groenten op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 4. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de verse groenten in. Raak START aan.
DIEPGEVROREN GROENTEN  Programma 5	200 g - 320 g		Het stomen + magnetron van INGEVROREN groenten, zoals wortelen, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Vul de watertank. Plaats de groenten op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 5. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de ingevroren groenten in. Raak START aan.

Automatische stoomprogramma's met turbokoken

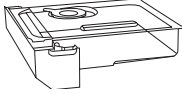
Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
GEKOOKTE AARDAPPELEN  Programma 6	200 - 500 g		Aardappelen stomen + magnetron. Vul de watertank. Schil de aardappelen en snij ze in stukken van gelijke grootte. Plaats de voorbereide aardappelen op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 6. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de aardappelen in. Raak START aan.
KIPFILETS  Programma 7	200 - 650 g		VERSE kipfilets stomen + magnetron. Elke kipfilet moet per stuk tussen de 100 en 250 gram wegen. Vul de watertank. Plaats de kipfilets op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 7. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de kipfilets in. Raak START aan.
VERSE VISFILETS  Programma 8	200 g - 500 g		VERSE visfilets stomen + magnetron. Vul de watertank. Plaats de verse vis op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 8. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de verse vis in. Raak START aan.
BEVROREN VISFILETS  Programma 9	200 g - 500 g		INGEVROREN visfilets stomen + magnetron. Vul de watertank. Plaats de ingevroren vis op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 9. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de vis in. Raak START aan.
VERSE HELE VIS  Programma 10	200 g - 650 g		Het met stoom + magnetron bereiden van VERSE hele vis, zoals forel, zeebrasem, makreel, zeebaars, sardines. Vul de watertank. Plaats de hele vis direct op de kunststof onderzetter. Plaats de kunststof onderzetter op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 10. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer het gewicht van de verse hele vis in. Raak START aan.
RIJST  Programma 11	100 g - 200 g		Rijst bereiden met stoom + magnetron voor hartige gerechten, geen rijstpudding. (Thaise, basmati-, jasmijn-, Surinaamse, risotto- of mediterrane rijst). Vul de watertank. Plaats de rijst in een Pyrex-schaal. Voeg 3 delen toe per 2 delen rijst. 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. Plaats de kom op de glazen bakplaat op het middelste niveau. Kies programma nummer 11. Raak de knop turbokoken één keer aan. Voer alleen het gewicht van de rijst in. Raak START aan.

Programma's voor de reiniging van het systeem.



F1. VOCHT AFVOEREN

Er wordt water door het systeem gepompt om de buizen te reinigen. Het water loopt weg naar de druiptank.



Voeg 100 g water aan de watertank toe. Zorg dat de druiptank leeg is.



Tik 9 keer op automatisch stomen tot het F1- programma VOCHT AFVOEREN in het scherm verschijnt.



Raak Start aan. Leeg de druiptank zodra het programma beëindigd is.

■ Opmerking

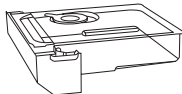
1. Laat dit programma alleen draaien met 100 g water in de tank.
2. Verwijder de druiptank niet tijdens het programma voor water laten weglopen. Als de druiptank tijdens het programma wordt verwijderd, verschijnt U12 in het scherm en stopt het programma.
3. Leeg de druiptank en spoel hem om met stromend water zodra het programma beëindigd is.

■ Waarschuwing

4. Als het vocht afvoer programma direct na een stoomprogramma wordt gebruikt kan er heet water in de druiptank gepompt worden.

F2 SYSTEEM REINIGEN

In de eerste fase van dit programma wordt het systeem gereinigd met een oplossing van citroenzuur. In de tweede fase stroomt er water door het systeem om de buizen door te spoelen.



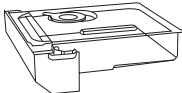
Maak een oplossing van 8 g citroenzuur en 200 g water en doe de oplossing in de watertank. Zorg dat de druiptank leeg is.



Tik 10 keer op automatisch stomen tot het F2-programma SYSTEEM REINIGEN in het scherm verschijnt.



Raak Start aan. Het programma duurt 29 minuten.




Nadat het programma gepauzeerd is, vult u de stoomtank met water (tot het maximum).



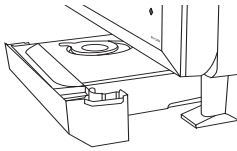
Raak Start aan. Het programma duurt ongeveer 1 minuut. Leeg de druiptank zodra het programma beëindigd is.

■ Opmerking

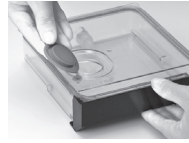
1. Zodra  wordt getoond, start u het programma 'systeem reinigen'.
2. Als het programma voor systeem reinigen niet regelmatig wordt gebruikt, raakt de pijp verstopt en zal de kwaliteit van het stomen afnemen.
3. Verwijder de druiptank niet tijdens het programma vocht afvoeren. Als de druiptank tijdens het programma wordt verwijderd, verschijnt U12 in het scherm en stopt het programma.
4. Leeg de druiptank en spoel hem om met stromend water zodra het programma beëindigd is

Het reinigen van de watertank

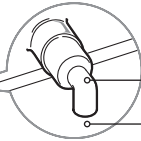
Reinig deze met een zachte spons in water.



Verwijder de watertank en reinig het vak waar de watertank in rust.



Haal de waterkap eraf, verwijder het deksel en de dop van de pijp en maak het schoon.



Dop van de pijp

Zorg dat deze omlaag wijst

Wiebel de dop van de pijp een beetje heen en weer als hij er moeilijk afgaat. Zorg bij het terugzetten dat de pijp omlaag wijst (zie tekening).

Ook het rubberen dichtingsmateriaal en het front van de tank kunnen worden verwijderd om te reinigen.

rubberen dichting verwijderen



Binnenkant
(plat)

Buitenkant
(uitstekende kant)



Zorg dat het rubberen dichtingsmateriaal niet binnenstebuiten zit als u het terugzet. Als het dichtingsmateriaal niet juist geplaatst wordt, zal het deksel niet goed sluiten en gaan lekken

Het front verwijderen



1. Draai licht aan het front totdat de achterkant
2. Blijf eraan draaien tot de voorkant losklikt.

Het front terugzetten



1. Zet de sleuven op het front op één lijn met de gaten in de tank.
2. Steek het erin en duw het omlaag tot het vastklikt.

■ Opmerking

1. Reinig de watertank minstens één keer per week om te voorkomen dat er zich kalkaanslag ophoopt.
2. Gebruik voor het reinigen van de watertank of delen van de watertank geen vaatwasser.

Automatische programma's

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

Voorbeeld:



Kies het gewenste
Automatische programma.

Raak Start aan.






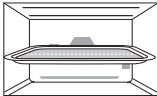

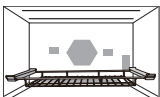
■ Plus/min-schuif:

Iedereen heeft in het koken zijn eigen voorkeuren. Als u een paar keer Automatische programma's gebruikt heeft, kunt u ervoor kiezen uw voedsel meer of minder gaar te laten worden. Met de plus/min-schuif kunt u de programma's aanpassen om voedsel langer of korter te koken. Raak '+' of '-' aan voordat u Start aanraakt. Als u tevreden bent over het resultaat van de Automatische programma's, hoeft u dit niet te gebruiken.


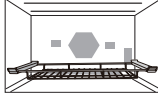

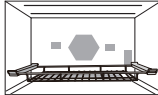
■ Opmerkingen

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. Als temperatuur van bevroren voedsel wordt uitgegaan van -18 °C tot -20 °C , voor andere soorten voedsel van $+5\text{ °C}$ tot $+8\text{ °C}$ (koelkasttemperatuur). Het programma voor soep opwarmen is geschikt voor voedsel op koelkast- of kamertemperatuur.
4. Om fouten te voorkomen tijdens de Automatische programma's, moet u zorgen dat de keramische plaat 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 44-45 NL.
7. In programma's voor gekoelde en ingevroren maaltijden moet u opwarmen in de meegeleverde verpakking. Prik het afdekfolie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u maaltijden overdoet in een schaal, bedek deze dan met doorgeprikt afdekfolie.
8. Als de oven eerder gebruikt is en te warm is om te gebruiken voor turbo-ontdooien, automatisch stomen of automatische programma's, verschijnt in het beeldscherm 'WARM'. Zodra 'WARM' verdwenen is, kunnen de automatische programma's worden gebruikt. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en bereidingstijd te kiezen.

Automatische programma's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
<p>VERSE MAALTIJD</p>  <p>Programma 12</p>	200 g - 1000 g	-	<p> Een vers voorgekookte maaltijd opwarmen. Al het voedsel moet voorgekookt zijn. Voedsel moet op koelkasttemperatuur zijn van ongeveer 5 °C. Opwarmen in bijgeleverde bak of schaal. Prik het afdekkfolie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u het voedsel overdoet in een schaal, bedek deze dan met doorgeprik afdekkfolie. Plaats de bak of schaal op de ovenbodem. Kies programma nummer 12. Raak START aan. Roer om bij elke pieptoon. Roer aan het eind van het programma nog een keer en laat enkele minuten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vlees/ vis in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor meelspijzen zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in kommen met afwijkende vormen moeten mogelijk langer worden gekookt.</p>
<p>DIEPGEVROREN MAALTIJD</p>  <p>Programma 13</p>	200 g - 800 g	-	<p> Een ingevroren voorgekookte maaltijd opwarmen. Al het voedsel moet voorgekookt en ingevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in bijgeleverde bak of schaal. Prik het afdekkfolie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u het voedsel overdoet in een schaal, bedek deze dan met doorgeprik afdekkfolie. Plaats de bak of schaal op de ovenbodem. Kies programma nummer 13. Raak START aan. Roer bij de pieptonen en snij de blokken in stukken. Roer aan het eind van het programma nog een keer en laat enkele minuten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vlees/vis in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor meelspijzen zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in kommen met afwijkende vormen moeten mogelijk langer worden gekookt.</p>
<p>DIEPVRIES AARDAPPEL PRODUKTEN</p>  <p>Programma 14</p>	200 g - 450 g		<p> Het opwarmen van krokant en bruine INGEVROREN ovenfriet en aardappelproducten, zoals opgebakken aardappels, kroketten, enz. Spreid de aardappelproducten over de glazen bakplaat en plaats deze op het middelste niveau. Kies programma nummer 14. Raak START aan. Tweemaal omdraaien tijdens de bereiding zodra de pieptoon klinkt. Leg geen frieten bovenop elkaar klinkt voor het beste resultaat. OPMERKING: Aardappelproducten kunnen erg verschillen. Wij raden aan om enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd te kijken hoe bruin ze zijn.</p>
<p>VERSE PIZZA</p>  <p>Programma 15</p>	150 g - 450 g		<p> Een verse voorgebakken pizza opwarmen en de bovenkant ervan bruinen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en leg het voedsel op het rooster op het onderste niveau. Kies programma nummer 15. Raak START aan. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's of zeer dunne pizza's.</p>

Automatische programma's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
Diepgevoren PIZZA  Programma 16	100 g - 450 g		Een ingevroren voorgebakken pizza en kaasstokbrood opwarmen en de bovenkant ervan bruinen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en leg het voedsel op het rooster op het onderste niveau. Kies programma nummer 16. Raak START aan. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's of zeer dunne pizza's.
Verse Quiche  Programma 17	330 g - 400 g		Een verse voorgebakken quiche opwarmen en de bovenkant ervan bruinen. Niet geschikt voor korstloze of zeer rijk gevulde quiche. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en leg het voedsel op het rooster op het onderste niveau. Kies programma nummer 17. Raak START aan.

■ Opmerking

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen ALLEEN gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
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. 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.

Vragen en antwoorden

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: **Controleer het volgende wanneer de oven 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 oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.
- V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?
- A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookfase.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Ik kan geen Automatisch programma instellen en op het beeldscherm verschijnt 'WARM'. Waarom?
- A: **Als de oven net gebruikt is en te heet is voor gebruik bij een Automatisch programma verschijnt er 'WARM' op het beeldscherm.** Zodra het 'WARM' 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.
- V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A: Alleen wanneer u de kookfunctie CONVECTIE/GRILL gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de functies MAGNETRON en COMBINATIE.
- V: Tijdens het COMBINATIE koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A: De geluiden doen zich voor als de oven automatisch overschakelt van MAGNETRON-vermogen naar CONVECTIE/GRILL om de combinatie instelling uit te voeren. Dit is normaal.
- V: Tijdens het COMBINATIE koken of GRILLEN komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A: Na herhaald gebruik raden we aan om de oven schoon te maken en hem daarna te laten werken zonder etenswaren. Op die manier worden alle etenswaren, resten of olie weggebrand die geuren en/of rook zouden kunnen veroorzaken.
- V: De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.
- A: Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
- V: De ventilator blijft na het koken roteren. Waarom?
- A: Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.

Vragen en antwoorden

- V: Kan ik de ingestelde oventemperatuur controleren als ik kook of de oven voorverwarm met de functie CONVECTIE?
- A: **Ja. Als u de knop Convector aanraakt, dan verschijnt de oventemperatuur gedurende 2 seconden op het scherm.**
- V: "D" verschijnt op het scherm en de oven werkt niet. Waarom?
- A: **In de oven is de DEMO MODE functie geprogrammeerd. Deze functie is bedoeld voor demonstratie in de winkel. U kunt deze functie uitschakelen door eenmaal op de magnetronknop te drukken en dan 4 keer op de knop Stop / wistoets.**
- V: De hulptekst staat niet meer op de display en ik zie alleen nog cijfers ?
- A: **Er kan sprake zijn van een stroomstoring waardoor de hulptekst is verdwenen. Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem er na een paar seconden weer in. Als u "88:88" op het scherm ziet, drukt u op Start totdat uw taal verschijnt. Stel vervolgens de klok in. Zie bladzijde 19 NL.**
- V: De knoppen op het bedieningspaneel reageren niet als ik ze aanraak. Waarom?
- A: **Controleer of de stekker van de oven is aangesloten. Mogelijk staat de oven in de wachtstand. Open en sluit de deur om de oven in te schakelen.**
- Q: De oven stopt met het bereiden met stoom of combinatie met stoom en in het scherm verschijnt U14
- A: **De watertank is leeg en de hulptekst is uitgeschakeld. Vul de watertank bij, plaats hem terug in de oven en raak Start aan om de bereiding te hervatten.**
- Q: De oven beëindigt het programma en in het beeldscherm verschijnt "U12".
- A: **De druipbak staat niet op zijn plek, plaats deze terug in de oven. Herstart het programma.**

Verzorging van uw magnetronoven

1. Zet de oven 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 gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen. **GEBRUIK GEEN COMMERCIELE OVENREINIGERS.**
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, 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 reinigingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de ovendeur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Druk na het reinigen op de STOP/WIS toets om het uitleesvenster te wissen.
6. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
7. De ovenbodem moet regelmatig worden gereinigd om overmatig geluid te voorkomen. Veeg het oppervlak van de bodem van de oven schoon met een mild schoonmaakmiddel en heet water en droog het af met een schone doek.
8. Wanneer u de functie CONVECTIE/ GRILL, STOOM of COMBINATIE gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspatters veroorzaken op de ovenwanden. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te "roken".
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende dealer.
11. Als u de oven 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.
12. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.
13. De rug en de bovenkant van de oven heeft een zelf-reinigende katalytische voering. Het is derhalve niet nodig dit gebied schoon.

Technische specificaties

Netvoeding:	230V, 50 Hz
Stroomverbruik:	Maximaal; 2700 W Magnetron; 990 W Grillen; 1330 W Magnetron; 1380 W Stoom; 1015 W
Capaciteit:	1000 W (IEC-60705) Grill; 1300 W Magnetron; 1350 W
Buitenafmetingen:	494 mm (B) x 438 mm (D) x 390 mm (H)
Binnenafmetingen:	410 mm (B) x 320 mm (D) x 250 mm (H)
Gewicht:	20.5 kg
Geluidsniveau:	56 dB

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Dit product voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit product 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 product toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.



Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)
Dit symbool betekent in Europa

dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In Nederland kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie
Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Fabrikant: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road.
Pudong, Shanghai, 201203, China.
Geïmporteerd door: Panasonic Marketing Europe GmbH
Contact: Panasonic Testcentrum
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland.

Panasonic Corporation

<http://www.panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2014

F0003BH71EP
PA0314-10414
Printed in P.R.C.