

Koken van gerechten

- ❑ Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.
- ❑ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.
- ❑ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

Tips voor de magnetron

U hebt geen instelwaarden gevonden voor de voorbereide hoeveelheid van het gerecht.

Maak de kooktijden langer of korter aan de hand van de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel een kortere kooktijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.

Het gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, heet of gaar.

Stel een langere tijd in. Kies een hoger magnetronvermogen dan aangegeven. Grote hoeveelheden hebben meer tijd nodig. Houd rekening met de hoogte van het gerecht. Hoge gerechten hebben meer tijd nodig.

Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar nog niet gaar in het midden.

Roer het gerecht tussentijds om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijd.

Grillen

Grillstanden

U kunt 3 verschillende grillstanden kiezen.

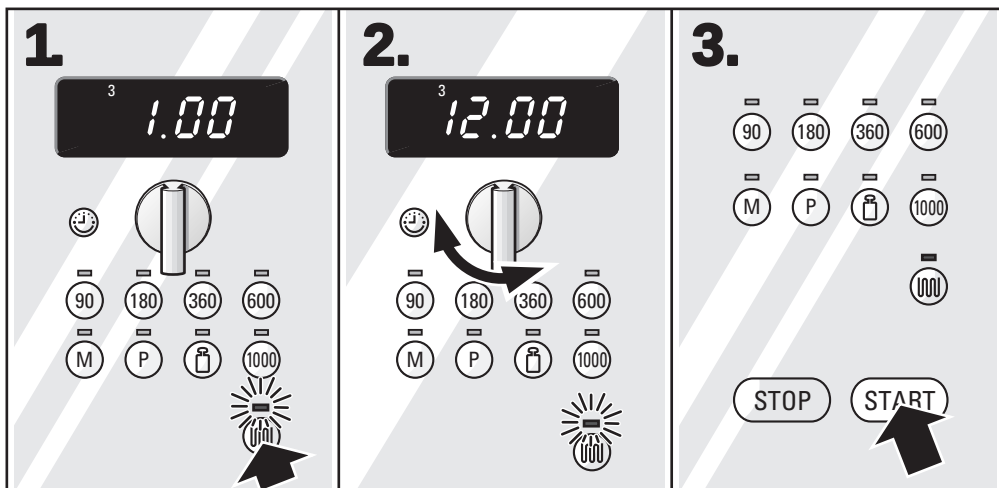
3 = sterk

2 = middel

1 = zwak

wanneer u een keer op de toets grill drukt, verschijnt grillstand 3. Door op de toets grill te drukken kunt u de grillstand wijzigen.

Zo stelt u in



1. Op de grilltoets drukken. Grillstand 3 verschijnt. Met de grilltoets kunt u nu een andere grillstand kiezen.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. Starttoets indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.

Open de ovendeur of druk op de toets stop. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

U kunt altijd de grillstand en tijdsduur corrigeren.

Wissen

Toets stop twee keer indrukken of de deur openen en toets stop een keer indrukken.

Grilltabel

- ☐ U dient altijd op het rooster te grillen, met de ovendeur dicht, en niet voor te verwarmen.
- ☐ Alle opgegeven waarden zijn richtwaarden, die naargelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen variëren.
- ☐ Dep het vlees met keukenpapier droog. Zout het vlees pas na het grillen.
- ☐ Om het vleessap op te vangen, plaatst u het rooster in de braadslede op de draaischijf.

- ❑ Draai de grillstukken om met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt droog.
- ❑ Donker vlees zoals b.v. rundvlees wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen zijn ze toch gaar en sappig.

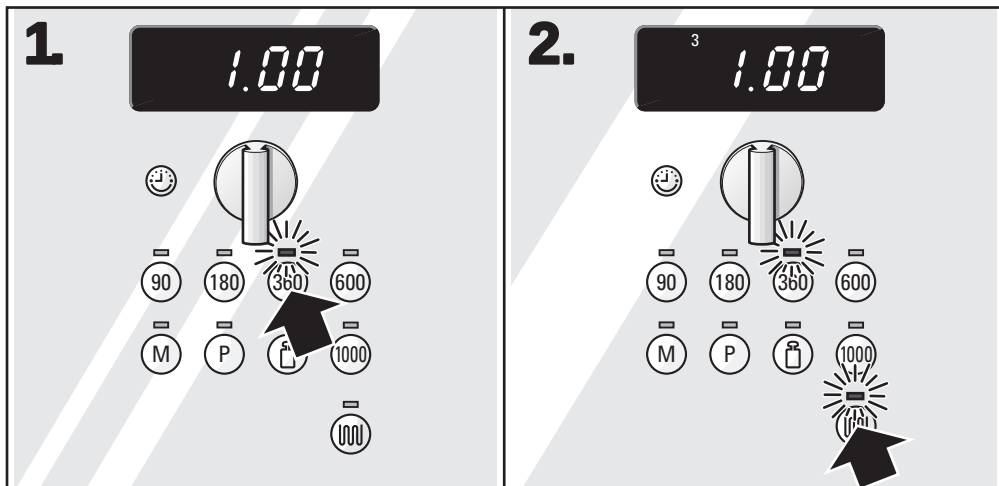
	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Biefstuk	2-3 stuks	à ca. 200 g	3	1e kant: ca. 15 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	2-3 cm dik
Neksteaks	3-4 stuks	à ca. 120 g	3	1e kant: ca. 20 minuten 2e kant: ca. 15 minuten	1-2 cm dik
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 10 minuten	
Viskotelet	2-3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 8 - 12 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Vis, op z'n geheel b.v. forellen	2-3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Toastbrood voortoasten	2-4 sneetjes		3	1e kant: ca. 2 - 3 minuten 2e kant: ca. 2 - 3 minuten	
Toets grillen	2-4 sneetjes		2/3	Naargelang het beleg: ca. 5 - 9 minuten	

Stel met de draaiknop de eerste tijd in. Keer het te grillen vlees en stel dan de tijd voor de 2e kant in.

Magnetron en grill gecombineerd

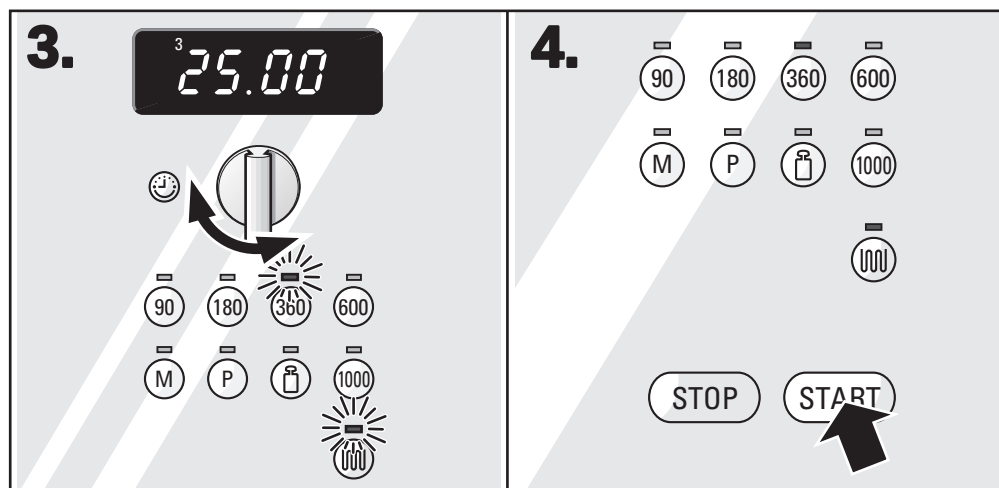
U kunt tegelijkertijd de grill en de magnetron instellen. De gerechten worden knapperig en bruin. Dit gaat veel sneller en u spaart energie.

Zo stelt u in



1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

2. Op de grilltoets drukken. Grillstand 3 verschijnt. Met de grilltoets kunt u nu een andere grillstand kiezen.



3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

4. Starttoets indrukken. De ingestelde tijdsduur loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Stoppen

Corrigeren

Wissen

- klinkt een signaal.
Op het display verschijnt een 0.
Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.
- ☐ Toets stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.
 - ☐ U kunt altijd de grillstand en tijdsduur corrigeren.
 - ☐ Toets stop twee keer indrukken of de deur openen en toets stop een keer indrukken.

De grill in combinatie met de magnetron

- ☐ Plaats de vorm altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.
- ☐ Gebruik een hoge vorm voor braadstukken, dan blijft de ovenruimte schoner.
- ☐ Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.
- ☐ Probeer of uw vorm in de ovenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.
- ☐ Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortste tijd die staat aangegeven
- ☐ Laat het vlees nog 5 - 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo wordt het vleessap gelijkmatig verdeeld en komt het niet vrij bij het aansnijden.
- ☐ Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen in het uitgeschakelde apparaat nog 5 minuten na te bakken.

	Hoeveelheid Gewicht	Magnetronvermogen, watt	Grillstand	Duur in minuten	Aanwijzingen
Varkensgebraad, b.v. nekstuk	ca. 750 g	1e kant: 360 W + grill 2e kant: 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Na 15 minuten omdraaien.
Gehakt* max. 7 cm hoog	ca. 750 g	600 W + 600 W	3	15 min. 3-5 min.	

	Hoeveelheid Gewicht	Magnetronvermogen, watt	Grillstand	Duur in minuten	Aanwijzingen
Kip, op z'n geheel	ca. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 Min.	Met de borst naar onderen leggen. Na 15 minuten omdraaien.
Stukken kip, b.v. een kwart	ca. 800 g	360 W	3	20-25 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Noedelsofflé (op basis van toe bereide ingrediënten)	ca. 1000 g	600 W	1	18-23 min.	Met kaas bestrooien.
Aardappelgratin (van rauwe aardappelen)	ca. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	
Gegrilde vis	ca. 500 g	600 W	3	10-15 min.	Diepgevroren vis vooraf ontdooien.
Kwarksoufflé*	ca. 800 g	360 W + 360 W	1	15-20 min. 8-12 Min.	

* Maak de gerechten eerst met de microgolf gaar. Stel daarna de combimodus in.

Automatische programma's

Uw magnetron beschikt over 10 automatische programma's. U voert alleen het programmanummer en het gewicht in. Al het andere wordt door de elektronica gedaan.

Voor elk programma vindt u de geschikte levensmiddelen en de bijbehorende gewichten in de tabellen. U kunt elk gewicht binnen het gewichtsbereik instellen.

Ontdooi-programma's

Levensmiddelen voorbereiden

Met de 3 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en cake ontdooien.

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk en per portie bij -18 °C worden ingevroren en bewaard.

Neem de levensmiddelen die moeten worden ontdooid in principe altijd uit de verpakking en weeg ze. Het gewicht heeft u nodig om het programma in te kunnen stellen.

Gevoelige delen, zoals bijv. kippepoten en -vleugels of visstaarten kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo vermijdt u dat deze eerder gaar zijn dan de rest. Let er op dat de folie de wanden van het apparaat niet raakt.

Serviesgoed

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

Rusttijd

De ontdooide levensmiddelen dienen nog 10-30 minuten te rusten, om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Voor de rusttijd dient u platte stukken en gehakt van elkaar te scheiden.

Daarna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke stukken vlees eventueel nog een kleine bevroren kern hebben. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden eruit nemen.

Attentie!

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Deze mag in geen geval verder worden gebruikt of met andere levensmiddelen in aanraking komen.

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichtsbereik
Vlees en gevogelte	P 01	
- braadstukken		0,2-2,0 kg
- platte stukken vlees		0,2-1,5 kg
- gehakt		0,2-1,0 kg
- kip, poularde, eend		0,7-2,0 kg
Vis	P 02	0,1-1,0 kg
hele vis, visfilet, viskotelet		
Brood, gebak, cake en koek*	P 03	0,2-1,5 kg
- brood, in zijn geheel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, koek van gistdeeg, vruchtengebak		
* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegebak, gebak met courverture, glazuur of gelatine.		

Bereidingsprogramma's

Serviesgoed

Met de 4 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels en groente klaarmaken.

Bereid de levensmiddelen altijd in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.

Levensmiddelen voorbereiden

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Rijst: Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de hoeveelheid water toe die volgens de informatie op de verpakking nodig is. Gewoonlijk is dit twee of drie keer zoveel als het gewicht van de rijst.

Aardappels: Bij gekookte aardappels snijdt u de nieuwe aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe. In de schil gekookte aardappels bereidt u direct na het wassen, zonder verder water toe te voegen. Prik eerst meerdere keren in de schil.

Verse groente: Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijdt de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

Diepvriesgroente: Voor dit programma is alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente geschikt. Voeg 2-4 el water toe. Bij spinazie hoeft u geen water te doen.

Signaal

Terwijl het programma afloopt, klinkt na enige tijd een signaal. Roer het levensmiddel om.

Rusttijd

Wanneer het programma beëindigd is, roert u het levensmiddel nog een keer om. Het dient nog 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Signaal voor het omroeren
Rijst - langkorrelige rijst, natuurrijst, rondkorrelige rijst basmatirijst	P 04	0,1-0,3 kg	Na ca. 2-7 minuten
Aardappels - gekookte aardappels, in de schil gekookte aardappels	P 05	0,2-1,0 kg	Vanaf 510 g: Na de helft van de bereidingstijd
Verse groenten - bloemkool, broccoli, erwten, venkel, wortels, koolrabi, prei, paprika, courgettes	P 06	0,2-1,0 kg	Na de helft van de bereidingstijd
Diepvriesgroenten - bloemkool, broccoli, erwten, wortels, koolrabi, prei, paprika, spruitjes, spinazie	P 07	0,15 - 1,0 kg	Na de helft van de bereidingstijd

Combi-bereidings-programma's

Voor het bereiden en bruin laten worden van vlees of kip heeft u 3 programma's tot uw beschikking.

Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik zo mogelijk verse producten. Diepvrieslevensmiddelen dienen van te voren volledig ontdooid te zijn.

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Gehakt dient niet hoger dan 7 cm te zijn.

Leg varkensvlees eerst met de kant van het vet naar beneden, kip met de borstzijde naar beneden in de vorm.

Het programma Gebraden varkensvlees P 09 is niet geschikt voor gevuld vlees.

Serviesgoed

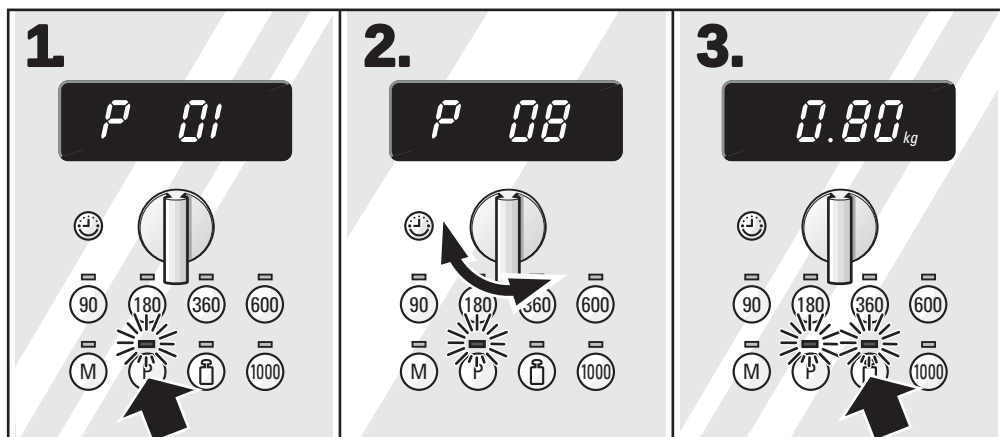
Bereid de levensmiddelen in een niet te grote, hittebestendige vorm, die geschikt is voor de magnetron. Gebruik voor gehakt een zo laag mogelijke vorm.

Rusttijd

Varkensvlees en gehakt dienen na beëindiging van het programma nog ca. 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen. Kip kunt u direct opdienen.

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Signaal voor het keren
Gehakt - gemengd gehakt, rundergehakt, lamsgehakt	P 08	0,5-1,7 kg	-
Gebraden varkensvlees - hals, rollade, ham, schnitzels zonder been en zonder zwoerd	P 09	0,8-1,5 kg	Na ca. twee derde van de tijd.
Gevogelte - Kip, poularde, eend	P 10	0,8-2,0 kg	Na ca. twee derde van de tijd.

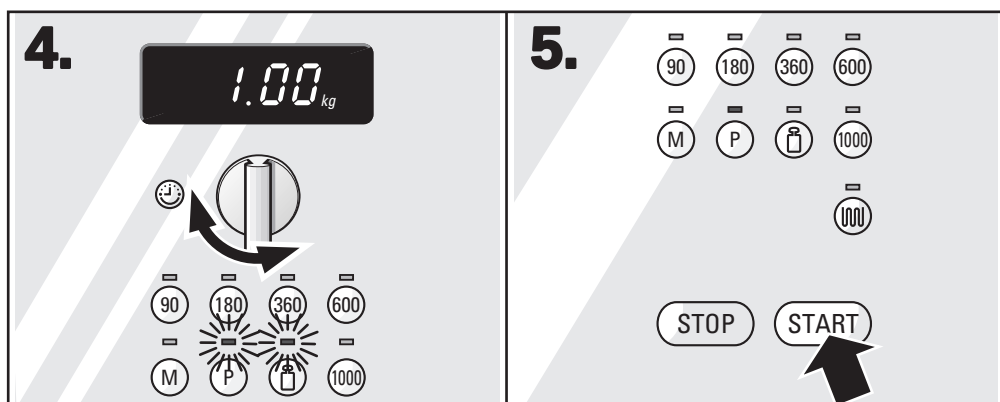
Zo stelt u in



1. Druk op toets P.
Op het display verschijnt P 01.

2. Met de draaiknop het
gewenste programma instellen.

3. De toets gewicht indrukken.
De basisinstelling van het gewicht
verschijnt op het display.



4. Met de draaiknop het gewenste gewicht
instellen.

5. Starttoets indrukken.
Op het display kunt u het verloop van de ingestelde
tijd aflezen.

**Aan het einde van de
ingestelde tijd**

klinkt een signaal.
Druk op de toets stop of open de ovendeur.

Corrigeren

Druk twee keer op de toets stop en stel opnieuw in.

Wissen

Druk twee keer op de toets stop.

N.B.

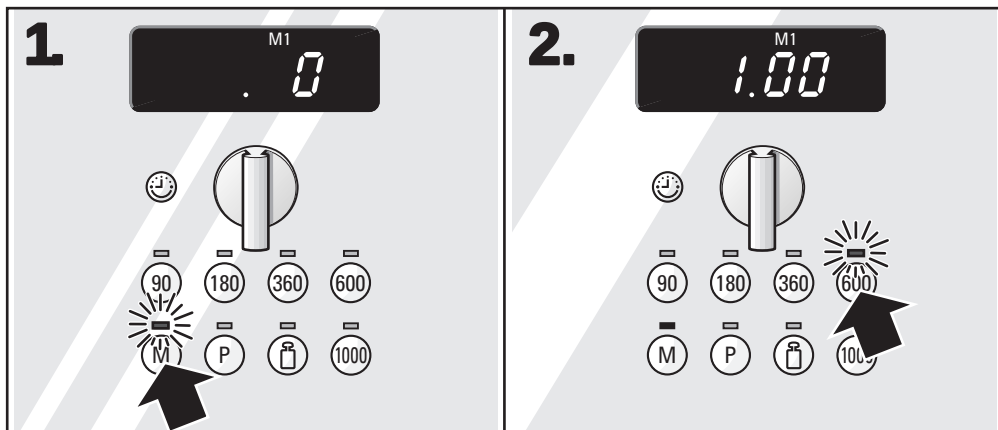
- ❑ Bij sommige programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de ovendeur en roer de levensmiddelen om, of keer het vlees of gevogelte. Druk na het sluiten van de deur weer op de toets start.

Memory

Met de functie Memory kunt u twee instellingen die u vaak gebruikt bewaren en op elk moment opnieuw oproepen. Daarvoor staan u de geheugenplaatsen M1 en M2 ter beschikking. De geheugenplaatsen roept u op met de toets M van Memory. Eenmaal drukken is geheugenplaats M1, tweemaal drukken is geheugenplaats M2.

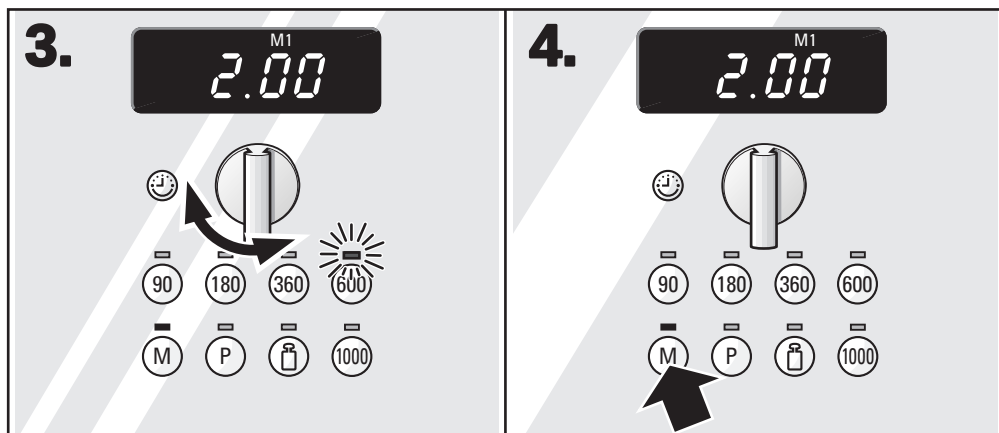
Voorbeeld: 1 kop soep 2 minuten verwarmen op 600 W.

Instellingen bewaren



1. Toets M van Memory indrukken. Het indicatielampje boven de toets knippert. Op het display verschijnt M1. Voor geheugenplaats M2 drukt u de toets nog eenmaal in.

2. Druk op de toets magnetronvermogen 600 watt.



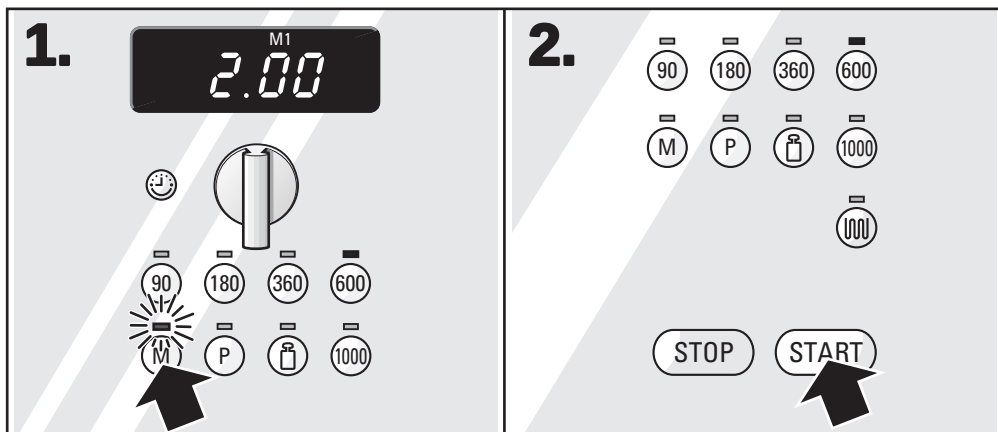
- 3.** Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in. **4.** Toets M van Memory nogmaals indrukken. De instelling wordt bewaard. De tijd verschijnt opnieuw.

Aanwijzingen

- ☐ U kunt slechts één magnetronvermogen bewaren, meerdere vermogens na elkaar zijn niet mogelijk.
- ☐ U kunt een magnetron-, grill- of combinatie-instelling bewaren.
- ☐ Een bewaarde instelling kan altijd door een andere instelling vervangen worden. Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

De bewaarde gerechten kunt u altijd oproepen.

Memory starten



1. Toets M van Memory een- of tweemaal indrukken. De geheugenplaats en de bewaarde tijdsduur verschijnen op het display.

2. Starttoets indrukken.
De bewaarde Memory-instelling loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt een 0.

Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.

Stoppen

Toets stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.

Wijzigen

De Memory-instellingen kunnen niet worden gewijzigd. Wanneer u een andere instelling wilt bewaren, voert u deze als nieuwe instelling in geheugenplaats M1 of M2 in.

Wissen

Wanneer u nieuwe instellingen bewaardt, worden de oude overschreven.

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g in pyrex-vorm, 25x20 cm
Beschuit	600 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Gehakt	600 W, 23-28 min.	Pyrex-rechthoekige bakvorm, 28 cm

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Voor de magnetron geschikte kunststofplaat Ø 22 cm. Na 9 minuten keren

Gerechten bereiden met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen W, grillstand, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	600 W, + grillstand 1, 20-25 min.	Pyrex-vorm, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aan te raden
Kip	1e kant: 360 W + grillstand 3, 15 min. 2. kant: 360 W + grillstand 3, 20-25 min.	In een geschikte glazen schaal leggen. Na 15 min. keren.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Maak het nooit schoon met scherpe of schurende middelen. Metalen schrapers zijn niet geschikt om de deur van het apparaat te reinigen. Het oppervlak kan beschadigd en het glas kan vernield worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

Buitenzijde apparaat

Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terechtkomen, veeg ze dan direct af met water.

Apparaten van roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Maak de voorzijde schoon met water en wat afwasmiddel. Droog deze met een zachte doek na.

Apparaten met een aluminium front

Gebruik een mild glasreinigingsmiddel en een zachte, niet-pluizende doek. Veeg het oppervlak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en geen schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Maak het aluminium oppervlak schoon met een droge doek.

Oven

Veeg de afgekoelde oven na het gebruik met een vochtige doek uit. Spatten en verkorstingen komen gemakkelijk los en zetten zich de volgende keer niet nog vaster aan.

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

Droog de oven met een vochtige doek goed af, zodat er geen corrosie kan ontstaan.

Gebruik geen ovenspray, geen andere agressieve ovenreinigingsproducten of schurende producten. Ook schuursponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigingsproducten zijn ongeschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes zoals b.v. na het bereiden van vis kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Verhit het water 1 à 2 minuten met maximaal magnetronvermogen.

Toebehoren

Zet toebehoren onmiddellijk na gebruik in de week. U kunt vuilresten dan heel gemakkelijk met een borstel of spons verwijderen. Het rooster kunt u met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal schoonmaken.

Draaischijf

Maak de draaischijf en de rollenring met afwasmiddel schoon. De verdieping in de oven veegt u met een vochtige doek uit. Let erop dat er geen water door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt. Als u de houder opnieuw plaatst, dan moet hij goed vastgemaakt worden.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De magnetron is niet gestart	Starttoets indrukken.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een duur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de toets stop.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Te klein magnetronvermogen ingesteld	Groter vermogen kiezen
	Een grotere hoeveelheid dan anders wordt in het apparaat geplaatst	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving	Rollenring en verdieping in de oven schoonmaken.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Milieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.

Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!” voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
Klantenservice 	

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde:	2410 W
Magnetronvermogen:	1000 W
Grill:	1300 W
Frequentie:	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- Toestel	31 x 51 x 39 cm
- Oven	21,5 x 36 x 35 cm
Gewicht	13 kg
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja