

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Lees deze aanwijzingen aandachtig door alvorens u het toestel gebruikt.

Bewaar deze aanwijzingen.



Nota Bene:

Dit symbool geeft tips en voor de gebruiker belangrijke informatie aan.

- Deze magnetron is uitsluitend geschikt voor het opwarmen en bereiden van voedingsmiddelen en dranken. Het drogen van voedsel, kleding of het verwarmen van kussentjes voor koud-warm therapie, slossen, sponzen, vochtige doeken en dergelijken kan letsel en brandgevaar veroorzaken. De magnetron mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden. Deze magnetron is niet ontworpen voor gebruik in een meubel of als inbouw magnetron.
- Controleer, alvorens u de magnetron gebruikt, of het gebruikte serviesgoed en schalen daarvoor geschikt zijn (zie hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron").
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de magnetron te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.
- Alle magnetrons zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met de geldende voorschriften inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Als voorzorgsmaatregel adviseren fabrikanten van pacemakers een afstand van minimaal 20-30 cm aan te houden tussen een ingeschakelde magnetron en een pacemaker, om mogelijke storing van de pacemaker te voorkomen. Indien u het vermoeden heeft dat een dergelijke storing is opgetreden, schakelt u dan onmiddellijk de magnetron uit en neemt u contact op met de fabrikant van de pacemaker.
- In geval van oververhitting van de magnetron (langdurig gebruik, leeg gebruik, enz.), kan de magnetron door een veiligheidsthermostaat uitgeschakeld worden. Na afkoeling zal de magnetron weer normaal functioneren.
- Dit toestel is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Het is niet bedoeld voor gebruik in: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuur-

ders.

- Het toestel mag niet functioneren middels een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem
- Het toestel moet met de achterkant tegen de wand worden gezet en ook in deze stand werken.
- Wanneer het toestel voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het normaal dat u ongeveer 10 minuten lang een "nieuwe" geur en wat rook waarneemt. Dit wordt uitsluitend veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende middelen die op de weerstanden zijn aangebracht.



Opgelet!

De niet-inachtname van de waarschuwingen kan letsel of schade aan het toestel veroorzaken.

- **Opgelet!** Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag magnetron niet gebruikt zolang hij niet door een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of de klantenservice van de verkoper) is gerepareerd.
- **Opgelet!** Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren die de verwijdering van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven met zich meebrengen.
- **Opgelet!** Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring of zonder de noodzakelijke kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat zij instructies hebben gekregen omtrent een veilig gebruik van het toestel en omtrent het begrip van de gevaren die ermee gepaard gaan. Houd kinderen onder toezicht en zorg ervoor

dat ze niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden verricht door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn of constant onder toezicht staan. Houd het toestel en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Zet de magnetron niet aan indien voorwerpen van welke aard dan ook tussen de voorkant van de magnetron en de deur blijven steken. Houd de binnenkant van de deur altijd schoon met behulp van een vochtige doek en niet-schurende schoonmaakmiddelen. Zorg ervoor dat er geen vuil of voedselresten tussen de voorkant van de magnetron en de deur blijven zitten.
- Dompel het draaiplateau niet onder in water wanneer het zeer warm is. Door de thermische schok zou het draaiplateau namelijk kunnen breken.
- Wanneer de functies "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON" worden gebruikt, mag de magnetron niet voorverwarmd worden (zonder voedsel) en ook niet leeg ingeschakeld worden, aangezien vonken kunnen ontstaan.
- Een slechte reiniging van de magnetron kan een verslechtering van de oppervlakken veroorzaken. Dit kan de levensduur van het toestel beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties voor de gebruiker opleveren.
- Gebruik voor de bereiding met de magnetron geen metalen houders voor voedingsmiddelen of dranken, met uitzondering van het stoomaccessoire of de pizzaplaat die samen met het toestel zijn geleverd.
- Het stoomaccessoire niet gebruiken voor het bereiden van eieren met schaal



Gevaar voor brandwonden!

De niet-inachtneming van de waarschuwingen kan letsel of brandwonden veroorzaken.

- **Opgelet!** Wanneer het toestel op gecombineerde wijze functioneert, mogen kinderen het wegens de hoge temperaturen die zich ontwikkelen alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.
- Indien men rook uit de magnetron ziet ontsnappen, het toestel uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen; de deur niet openen om eventuele vlammen te smo-

ren.

- Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor de magnetron. Om oververhitting, en dientengevolge brandgevaar te voorkomen, raden we u aan de magnetron in de gaten te houden wanneer voedsel bereid wordt in wegwerpbakjes van plastic, karton of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.
- **Opgelet!** Verwarm geen vloeistoffen of ander voedsel in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Kook of verwarm geen eieren in hun schaal, omdat deze kunnen ontploffen, ook aan het einde van de bereidingstijd.
- **Opgelet!** Tijdens het gebruik wordt het toestel warm. Plaats geen enkel voorwerp op de magnetron wanneer hij gebruikt wordt. Raak niet de verwarmings-elementen in de magnetron aan.
- Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het uitgesteld bereiken van het kookpunt, de vloeistof onverwachts begint te koken, overloopt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van de vloeistof te beginnen, een plastic lepeltje of een glazen staafje in de kop of beker te zetten. Hanteer in elk geval de kop of beker op voorzichtige wijze.
- Verwarm geen likeuren met een hoog alcoholpercentage of een grote hoeveelheid olie, aangezien deze vlam kunnen vatten.
- De inhoud van babyvoeding (in zuigflessen en potjes) moet na het verwarmen worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het verbruik, om brandwonden te voorkomen. Het is raadzaam het voedsel te schudden of om te roeren, om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen. Indien in de handel verkrijgbare sterilisatie-apparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet ALTIJD worden gecontroleerd, voordat de magnetron wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.
- **Opgelet!** Wanneer het toestel werkt, kunnen de deur en de uitwendige oppervlakken erg warm worden.

- Tijdens de bereiding wordt stoom met een hoge temperatuur geproduceerd. Let op bij het openen deur van de magnetron en het stoomaccessoire om brandwonden wegens de stoomwolk te voorkomen.



De veronachtzaming van de waarschuwingen kan letsel veroorzaken door elektrische schokken die levensgevaarlijk zijn.

- Zet de magnetron niet aan indien de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn omdat deze elektrische schokken kunnen veroorzaken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of in elk geval door een vakbekwaam technicus, ten einde elk risico te vermijden.

TECHNISCHE GEGEVENS

afmetingen (LxBxH): 510x300x440mm

binnenruimte (LxBxH): 335x360x210mm 25L

diameter plateau: 31.5cm

gewicht: 15Kg

Raadpleeg voor meer gegevens het typeplaatje op de achterkant van het toestel.

Geleverd vermogen

Het in WATT geleverde vermogen van uw magnetron is vermeld op het typeplaatje van het toestel onder het opschrift MICRO OUTPUT. Houd altijd rekening met het vermogen van uw magnetron wanneer u de tabellen raadpleegt! Dit zal ook nuttig zijn wanneer u in de handel verkrijgbare receptenboeken voor magnetrons raadpleegt.



Bij sommige modellen is het maximum geleverde vermogen in WATT ook aangegeven bij het symbool hiernaast, aangebracht op het bedieningspaneel.



Dit toestel is conform de Europese richtlijn 2004/108/EG inzake Elektromagnetische Compatibiliteit en de Europese verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Dit product is geclassificeerd als behorend tot Groep 2, Klasse B van ISM-apparatuur. Groep 2 omvat alle ISM-apparatuur (apparatuur voor industriële, wetenschappelijke en medische doeleinden) waarin opzettelijk radiofrequenties worden opgewekt en/of in de vorm van elektromagnetische emissies voor de behandeling van materialen gebruikt worden, alsmede apparatuur voor elektro-erosie. Tot Klasse B behoort de ap-

paratuur voor huishoudelijk gebruik of gebruikt in panden die rechtstreeks zijn aangesloten op een elektriciteitsnet met laag voltage voor de stroomvoorziening van gebouwen met woonbestemming.

VUILVERWERKING

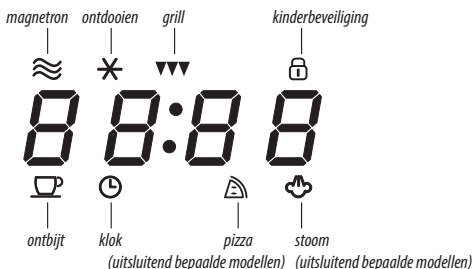


Op grond van de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het toestel niet samen met huishoudelijk afval weggegooid worden maar moet naar een officieel centrum voor gescheiden afvalinzameling gebracht worden.

BESCHRIJVING MAGNETRON EN BEDIENINGSPANEEL

- | | |
|---|---|
| A | Grillweerstand |
| B | Lampje binnenruimte |
| C | Deksel uitgang microgolven |
| D | Grill-/pizzaplaat (uitsluitend bepaalde modellen) |
| E | Binnenkant deur |
| F | Rooster hoog |
| G | Draaiplateau |
| H | Houder voor draaiplateau |
| I | Sleper voor draaiplateau |
| L | Stoomaccessoire (uitsluitend bepaalde modellen) |

- Display tijd en functies:



- Toets FUNCTION: keuze functies
- Toets : keuze bereiding met grill-/pizzaplaat of stoomaccessoire
- Toets : specifieke en programmeerbare functietoets
- Toets START: starten bereidingen en snel opwarmen
- Toets POWER LEVEL: keuze vermogensniveau magnetron
P20 = 180W
P25 = 225W
P30 = 270W
P50 = 450W
P70 = 630W

P80 = 720W

P100 = 900W

7. Toets STOP: stoppen bereidingen en annuleren instellingen
8. Draaiknop TIME ADJUST: instelling huidige tijd en bereidingsduur

INSTALLATIE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Haal de magnetron uit zijn verpakking en verwijder de beschermende verpakking van het draaiplateau (G) en van de bijbehorende houder (H/I) en alle accessoires. Controleer of de houder (H/I) correct in zijn zitting in het midden van het draaiplateau is ingebracht.
- Maak de binnenkant schoon met een vochtige, zachte doek.
- Controleer of het toestel tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen, en vooral of de deur perfect open en dicht gaat.
- Zet het toestel op een stabiel werkvlak op een hoogte van minstens 85 cm, buiten bereik van kinderen, aangezien de deur tijdens het gebruik erg warm kan worden.
- Controleer, nadat het toestel op het werkvlak is geplaatst, of er een ruimte van ongeveer 5 cm tussen de omtrek van het toestel en de muren aan de zij- en achterkant, en een vrije ruimte van minstens 30 cm boven de magnetron overblijft.
- Dek de luchtinvoeropeningen niet af. Zet vooral niets bovenop de magnetron en controleer of de sleuven voor de afvoer van lucht en stoom (aan de boven-, onder- en achterkant van het toestel) nooit afgedekt worden.
- Plaats de houder (H/I) in het midden van zijn cirkelvormige zitting en plaats hierop het draaiplateau (G). De houder (H/I) moet samen met zijn zitting in het midden van het draaiplateau worden aangebracht.

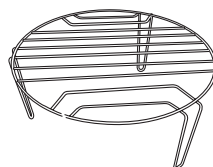


Nota Bene: plaats de magnetron niet bovenop of in de buurt van warmtebronnen (bijvoorbeeld op de koelkast).

- Sluit het toestel uitsluitend aan op een stopcontact van minstens 16A. Controleer bovendien of de hoofdschakelaar van uw woning een capaciteit van minstens 16A heeft, om te voorkomen dat deze onverwachts in werking treedt tijdens de werking van de magnetron.
- Plaats het toestel zodanig dat de stekker en het stopcontact ook na installatie makkelijk bereikbaar zijn.
- Controleer, alvorens u het toestel gebruikt, of de spanning van het elektriciteitsnet dezelfde is als die aangeduid op het typeplaatje van het toestel en of het stopcontact voorzien is van een efficiënte aarding: de fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de niet-inachtneming van deze norm.

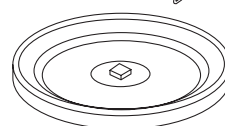
- Het merendeel van moderne elektronische apparatuur (tv, radio, stereo-installaties, enz.) is afgeschermd tegen radiofrequentiesignalen (RF). Toch kunnen bepaalde elektronische toestellen niet beschermd zijn tegen de radiofrequentiesignalen die uit de magnetron komen. Om die reden dient u een afstand van minstens 1-2 meter tussen deze toestellen en de werkende magnetron aan te houden.

MEEGELEVERDE ACCESSOIRES



Rooster hoog (F)

Wordt gebruikt voor de functie grill, voor de snelle bereiding van vlees.



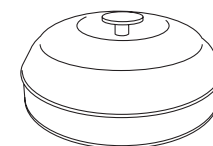
Draaiplateau (G)

Het draaiplateau moet voor alle functies worden gebruikt.



Grill-/pizzaplaat (D) (uitsluitend bepaalde modellen)

De plaat moet worden gebruikt voor de Pizzafunctie.



Stoomaccessoire (L)

(uitsluitend bepaalde modellen) Moet worden gebruikt voor de Stoomfunctie.

SERVIES DAT GESCHIKT IS VOOR DE MAGNETRON

Voor de functies "alleen magnetron" en de gecombineerde functies kunnen alle soorten servies van glas (beter indien pyrex), aardewerk, porselein en terracotta gebruikt worden, voor zover deze niet van decoraties of onderdelen van metaal voorzien zijn (gouden randjes, handvatten, pootjes). Het is ook mogelijk serviesgoed van hittebestendig plastic te gebruiken, maar uitsluitend voor de bereidingen alleen magnetron. Mocht u twijfelen over het gebruik van een bepaalde houder, dan kunt u deze eenvoudige test verrichten: plaats de lege houder 60 seconden in de magnetron op maximaal vermogen (functie alleen magnetron). Als het serviesgoed koud blijft of slechts licht opwarmt, betekent dit dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Als het daarentegen zeer warm wordt (of er ontstaan vonken), dan is het niet geschikt. Voor kort opwarmen kunnen ook papieren servetjes, kartonnen schalen en plastic "wegwerp"-borden als ondergrond gebruikt worden. Wat vorm en afmeting betreft, is het noodzakelijk dat deze het correct draaien van het draaiplateau

teau niet belemmeren.

Serviesgoed van metaal, hout en kristal en biezen mandjes zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Onthoud dat het mogelijk is, aangezien de microgolven het voedsel en niet het serviesgoed verwarmen, het voedsel rechtstreeks te bereiden op het bord waarop het eten wordt geserveerd, waardoor het gebruik van pannen, en dientengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden. Houd er echter rekening mee dat zeer heet voedsel warmte kan afgeven aan het bord, waardoor het gebruik van pannenlappen nodig kan zijn.

Als de magnetron is ingesteld op de functie grill, al het serviesgoed gebruikt worden dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Houd u zich in elk geval aan hetgeen is aangegeven in de volgende tabel:

Functie	Glas	Pyrex	Vuurvast aardewerk	Terracotta	Aluminium-folie	Plastic	Papier of karton	Houders van metaal
 Magnetron  Ontdooien  Stoom (uitsluitend bepaalde modellen)	JA	JA	JA	JA	NEE	JA	JA	NEE
 Magnetron + grill  Pizza  Ontbijt	NEE	JA	JA	JA	NEE	NEE	NEE	NEE
 Grill	NEE	JA	JA	JA	JA	NEE	NEE	JA

ALGEMENE VOORSCHRIFTEN EN TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de vorm van lichtgolven (bijvoorbeeld zonlicht) ook in de natuur aanwezig zijn. In de magnetron dringen ze van alle kanten de etenswaren binnen en verwarmen ze de water-, vet- en suikermoleculen. Alleen in de etenswaren wordt de warmte snel gevormd, terwijl het serviesgoed alleen indirect verwarmd wordt door de overdracht van warmte door het warme voedsel. Dit voorkomt dat het voedsel aanbakt; daarom is het mogelijk heel weinig vet (in sommige gevallen helemaal geen vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces. Omdat er weinig vet gebruikt wordt, beschouwt men de voedselbereiding in de magnetron als zeer gezond en diëtetisch verantwoord. Bovendien vindt de bereiding, in vergelijking met de traditionele kooksystemen, plaats bij een minder hoge temperatuur, waardoor de etenswaren minder vocht verliezen, met als gevolg een beter behoud van de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

Fundamentele regels voor de correcte bereiding van het voedsel in de magnetron

- De bereiding is verbonden aan de grootte en homogeniteit van de te bereiden etenswaren: stoofvlees is sneller klaar dan braadvlees aangezien stoofvlees kleinere en homogene stukjes vlees bevat. Om de tijden op de juiste manier in te stellen dient men er, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven wordt gebruikt, ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden, en vice versa. Het is belangrijk dat de "rusttijd" wordt toegepast: met rusttijd wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel na bereiding moet rusten om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten. Zo neemt bijvoorbeeld de temperatuur van vlees met ongeveer 5 - 8°C toe gedurende de rusttijd. De rusttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de magnetron.
- Het is heel belangrijk dat u meerdere keren de etenswaren

doorroert: op deze manier garandeert u gelijkmatigere temperaturen en beperkt u de bereidingstijd.

- We raden u ook aan om de etenswaren tijdens de bereiding om te draaien: dit geldt vooral voor grote (braadvlees, hele kip...) en kleine stukken vlees (kippenborst, stoofvlees...).
- Etenswaren met schil of vel (bijvoorbeeld appels, aardappelen, tomaten, knakworsten, vis) dienen met een vork op meerdere plaatsen ingeprikt te worden, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst.
- Indien meerdere porties van hetzelfde voedsel, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, bereid worden moet deze in een ring in een vuurvaste schaal schikken om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.
- Hoe lager de temperatuur van het voedsel is op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, des te langer de bereidingstijd is. Voedsel op kamertemperatuur zal eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- Zet voor de bereiding het serviesgoed altijd in het midden van het draaiplateau.
- De vorming van condens in de magnetron en in de buurt van de deur en de luchtuitvoer is volkomen normaal. Om dit te verminderen, kan men het voedsel afdekken met plastic folie, bakpapier, een glazen deksel of eenvoudigweg een omgekeerd bord. Bovendien worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter gaar indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken, houdt men ook de binnenkant van de magnetron schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetron.
- Kook eieren in hun schaal niet in de magnetron: door de druk die in het ei ontstaat kan het ontploffen, ook aan het einde van de bereiding. Warm geen gekookte eieren op, tenzij het roerei betreft.
- Onthoud dat u de verpakking opent als u etenswaren in afgesloten of verzegelde verpakkingen wilt opwarmen of bereiden. De druk in de verpakking kan namelijk dermate oplopen, dat er gevaar bestaat op ontploffing, ook na afloop van de bereidingstijd.

INSTELLING VAN DE KLOK

Als het toestel voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet, en ook na het tijdelijk uitvallen van de elektriciteit, zullen op het display 2-3 seconden lang het welkomstbericht 'delo' en vervolgens vier streepjes (---) verschijnen. Ga als volgt te werk om de tijd in te stellen:

- Druk op de toets FUNCTION (2) (fig. 1) tot op het display het symbool  gaat branden. Op het display gaan de uren knipperen (fig. 2).
- Draai aan de knop TIME ADJUST (8) (fig. 3) om de gewenste tijd in te stellen (bijvoorbeeld 13) (fig. 4).

- Druk op de toets START (5) (fig. 5). Op het display gaan de minuten knipperen (fig. 6).
- Stel de gewenste minuten in (fig. 7) door aan de knop TIME ADJUST (8) te draaien (fig. 3).
- Druk op de toets START (5) (fig. 5). Het display zal de ingestelde tijd weergeven (fig. 8). Als u de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, stelt u opnieuw de tijd in zoals hierboven is beschreven.

PROGRAMMERING VAN DE BEREIDINGEN

- Druk op de toets FUNCTION (2) (fig. 1) en kies de gewenste functie, die weergegeven zal worden met de betreffende symbolen op het onderste gedeelte van het display. De beschikbare functies zijn:

 Magnetron

 Ontdooien

 Grill

 Magnetron + grill

- Stel de gewenste bereidingsduur in door aan de knop TIME ADJUST (8) te draaien (fig. 3). Raadpleeg voor de keuze van de duur altijd de tabellen.

 **Nota Bene:** u kunt de ingestelde tijd ook tijdens de bereiding wijzigen door tijdelijk de bereiding te onderbreken met een druk op de toets STOP (7) (fig. 9) of door de deur van de magnetron te openen.

- Selecteer het vermogensniveau in de functies alleen magnetron, gecombineerd magnetron + grill, door meerdere keren op de toets POWER LEVEL (6) (fig. 10) te drukken tot het gewenste vermogen, uitgedrukt in percentage, midden op het scherm gaat knipperen (fig. 11). Raadpleeg voor de keuze van het vermogen altijd de tabellen.

 **Nota Bene:** voor de functie automatisch ontdooien. hoeft u geen vermogensniveau te kiezen.

 **Nota Bene:** u kunt het ingestelde vermogen ook tijdens de bereiding wijzigen door op de toets POWER LEVEL (6) (fig. 10) te drukken. Met een enkele druk op de toets wordt het actueel gekozen niveau weergegeven. Door meerdere keren op de toets te drukken kunt u het vermogen wijzigen.

- Start het bereidingsproces door op de toets START (5) (fig. 5) te drukken. Op het display zal de ontbrekende tijd tot het einde van de bereiding verschijnen.

 **Nota Bene:** als om de een of andere reden het be-

reidingsproces niet start, worden alle instellingen automatisch na 2 minuten gewist.

- Wanneer de bereiding is voltooid, wordt een geluidssignaal (3 "pieptonen") gegeven en wordt op het display de melding "End" gegeven (fig. 12). Open de deur en verwijder het voedsel. Door op de toets STOP (7) (fig. 9) te drukken of 3 minuten na het einde van de bereiding zal het display de huidige tijd weergeven.



Nota Bene: het is mogelijk om op elk moment het verloop van de ingestelde bereiding te controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de afgifte van microgolven en de functionering van de magnetron onderbroken. Deze worden hervat zodra de deur is gesloten en op de toets START (5) (fig. 5) is gedrukt.



Nota Bene: u kunt de bereiding om willekeurige redenen onderbreken zonder dat u de deur opent door op de toets STOP (7) (fig. 9) te drukken.



Nota Bene: ga echter voor het beëindigen van de bereiding als volgt te werk:

Als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets STOP (7) (fig. 9).

Als de deur gesloten is en de bereiding nog loopt, druk dan 2 maal op de toets STOP (7) (fig. 9). Het display zal weer de huidige tijd weergeven.

SNEL OPWARMEN

Deze functie is zeer nuttig voor het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel of vloeistof.

Druk twee maal op de toets START (5) (fig. 5).

De magnetron start 2 seconden lang op met het maximale vermogen.

Het snel opwarmen is ook nuttig voor het afmaken van bereidingen.

KINDERBEVEILIGING

De magnetron is voorzien van een beveiliging die verhindert dat de magnetron per ongeluk wordt ingeschakeld.

Om de beveiliging in te schakelen:

- Houd de toets STOP (7) (fig. 9) 3 seconden ingedrukt.
- U hoort een korte "pieptoon" en het symbool  wordt op het display weergegeven: de magnetron kan niet worden gestart.
- Om de eerder ingeschakelde beveiliging uit te schakelen, houd de toets STOP (7) (fig. 9) 3 seconden ingedrukt.

FUNCTIE ENERGIEBESPARING

De technologische ontwikkeling vereist elk jaar een toename van de productie van elektrische energie. Dit laat zich vertalen

in een steeds grotere impact op het milieu wegens de toename van de vervuilende stoffen (CO₂, zwavel, enz.) en uitbuiting van niet hernieuwbare natuurlijke grondstoffen (steenkool, gas, aardolie). De energiebesparing die verkregen wordt door de verkwisting van elektrische energie tegen te gaan (bv. door het verbruik van apparaten in stand-by te verlagen) is een aanmerkelijke "virtuele" bron van hernieuwbare energie, die onmiddellijk voor iedereen toegankelijk is.

Om het elektriciteitsverbruik van de magnetron tijdens perioden waarin hij niet gebruikt wordt te verlagen.

- Houd de toets POWER LEVEL (6) (fig. 10) 2-3 seconden ingedrukt. De magnetron laat een "pieptoon" horen.
- Als geen enkele toets wordt ingedrukt, zal het display automatisch na 10 minuten worden uitgeschakeld (de instellingen van de klok blijven behouden). Het display zal een "lopend" streepje '-' weergeven.
- Het lampje in de binnenruimte (B) wordt automatisch uitgeschakeld als de deur meer dan 10 minuten open staat.
- Druk op een toets om het display weer in te schakelen.
- Om de functie energiebesparing uit te schakelen en opnieuw de tijd weer te geven, houd de toets POWER LEVEL (6) (fig. 10) 2-3 seconden ingedrukt: de magnetron laat een "pieptoon" horen.

ONTDOOIEN

- Voedsel dat ingevroren is in plastic zakjes of plastic folie of in de verpakking, kan rechtstreeks in de magnetron geplaatst worden, mits geen metalen onderdelen aanwezig zijn (bijv. wikkels of netjes voor het sluiten van de verpakkingen).
- Bepaalde etenswaren, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooid te worden alvorens u met de bereiding begint.
- Etenswaren met saus, gehakt en stoofschotels ontdooien beter en sneller indien de stukjes af en toe omgeroerd, omgedraaid en/of gescheiden worden.
- Tijdens het ontdooien verliezen vlees, vis en fruit vocht: laat ze in een bakje ontdooien.
- Men adviseert om elk stuk vlees apart in een zakje te doen alvorens u het in de diepvriezer stopt. Hierdoor zult u kostbare tijd besparen tijdens de bereiding.
- Onmiddellijk na het ontdooien en voor u met de bereiding aanvangt is het belangrijk dat de "rusttijd" wordt toegepast: met rusttijd (in minuten) wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel na bereiding moet rusten om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten.

OPWARMEN

Het opwarmen van voedsel is een functie waarbij het nut en de doelmatigheid van uw magnetron het best naar voren komen.

In vergelijking met de traditionele methoden, verkrijgt men bij het gebruik van de magnetron een duidelijke besparing van tijd en dus ook van elektriciteit.

- Men adviseert om het voedsel (dit geldt vooral voor diepgevroren voedsel) tot een temperatuur van minstens 70°C op te warmen (het moet heet zijn!). Het zal niet mogelijk zijn het voedsel meteen te consumeren, omdat het te heet is, maar de volledige sterilisatie ervan zal gegarandeerd zijn.
- Voor het opwarmen van kant-en-klare of diepvriesmaaltijden, dient men altijd de volgende regels in acht te nemen:
- haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen;
- dek af met transparante folie (van het soort dat geschikt is voor gebruik in de magnetron) of bakpapier; op deze manier wordt de natuurlijke smaak van het voedsel behouden en blijft de magnetron schoon; het is ook mogelijk om de voedingsmiddelen af te dekken met een omgekeerd bord;
- indien mogelijk, regelmatig omroeren of omdraaien om het verwarmingsproces te versnellen en gelijkmatig te doen verlopen;
- volg nauwkeurig de tijden die op de verpakking zijn aangegeven; houd er rekening mee dat onder bepaalde omstandigheden de tijden verlengd moeten worden.
- Diepgevroren etenswaren moeten ontdooid worden voordat met het verwarmen wordt begonnen. Hoe lager de begintemperatuur van het voedsel, des te langer de tijd die voor het verwarmen nodig is.

VOORGERECHTEN, PASTA- OF RIJSTGERECHTEN BEREIDEN

Groentesoepen of soepen in het algemeen hebben een kleinere hoeveelheid water/bouillon nodig, omdat de verdamping in de magnetron vrij beperkt is. Zout dient aan het einde van de bereiding toegevoegd te worden of tijdens de rusttijd, omdat het een uitdrogend effect heeft. Het is correct te stellen dat voor het koken van rijst in de magnetron (dit geldt overigens ook voor pasta) ongeveer dezelfde tijd nodig is als voor het koken ervan op het fornuis, op de traditionele manier. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetron is dat men niet voortdurend hoeft om te roeren (2 - 3 keer is voldoende).

VLEES BEREIDEN

De bereiding is verbonden aan de grootheid en homogeniteit van de te bereiden etenswaren: stoofvlees is sneller klaar dan braadvlees aangezien stoofvlees kleinere en homogene stukjes vlees bevat.

Om rollades, kip en spiesjes mals te houden, adviseren wij om 1/2 glas water aan het begin van de bereiding toe te voegen.

BIJSPIJZEN EN GROENTEN BEREIDEN

Groenten die in de magnetron bereid worden, behouden hun kleur en meer van hun voedingswaarden dan bij de traditionele bereidingswijze. Was en maak de groenten schoon vóór de bereiding. Grotere groenten dienen in gelijke stukken gesneden te worden. Voor elke 500 gr groenten, ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelachtige groenten vereisen meer water). De groenten die bereid worden met de functie alleen magnetron moeten altijd afgedekt worden met transparante magnetronfolie. Roer minstens eenmaal om halverwege de bereiding en voeg pas aan het einde van de bereiding een weinig zout toe.

 **Nota Bene:** de bereidingstijden in de tabel moeten gezien worden als een indicatie en zijn afhankelijk van het gewicht, de temperatuur bij de aanvang van de bereiding en ook de consistentie en structuur van de groenten.

VIS BEREIDEN

Vis wordt heel snel gaar en met uitstekende resultaten. De vis kan bereid worden met een beetje boter of olie (of ook zonder vet). Dek af met transparante folie.

Bij aanwezigheid van een vel dient dit uiteraard ingesneden te worden; visfilets dienen gelijkmatig geschikt te worden. Het wordt afgeraden om vis gepaneerd met ei te bereiden.

NAGERECHTEN EN FRUIT BEREIDEN

Bakken taarten met geventileerde functie. Leg het taarten op het rooster in lage stand.

Prik in de schil als fruit met de schil wordt bereid en dek het fruit af: leef de rusttijd na (3 - 5 minuten).

BEREIDEN MET DE STOOMFUNCTIE (UITSLUITEND BEPAALDE MODELLEN)

Deze functie is geschikt voor het snel stomen van voedsel zoals groenten, vis, enz.

 **Opgelet!** plaats het stoomaccessoire (L) altijd op het glazen draaiplateau (G).

Verzeker u ervan dat het stoomaccessoire midden op het plateau is geplaatst om te vermijden dat deze tijdens de bereiding de wanden van de binnenruimte raakt. De niet-inachtneming van deze eenvoudige voorschriften kan schade aan het accessoire of vonken veroorzaken.

- Schenk 500 cc water in de plastic schaal en zet het metalen onderstuk van het stoomaccessoire hier bovenop (fig. 13).
- Leg het voedsel op het metalen onderstuk van het stoomaccessoire (fig. 14). Sluit het accessoire met de metalen deksel, controleer of deze correct is aangebracht.
- Druk op de toets  (3) (fig. 15).

Op het display ziet u het symbool .

- Stel de bereidingsduur in door aan de knop TIME ADJUST (8) te draaien (fig. 3).

Raadpleeg voor de keuze van de duur altijd de tabellen.



Nota Bene: u kunt de ingestelde tijd ook tijdens de bereiding wijzigen door tijdelijk de bereiding te onderbreken met een druk op de toets STOP (7) (fig. 9) of door de deur van de magnetron te openen.

- Start het bereidingsproces door op de toets START (5) (fig. 5) te drukken.
- Wanneer de bereiding is voltooid, wordt een geluidssignaal (3 "pieptonen") gegeven en wordt op het display de melding "End" gegeven (fig. 12).
Open de deur en verwijder het voedsel.
Door op de toets STOP (7) (fig. 9) te drukken of 3 minuten na het einde van de bereiding zal het display de huidige tijd weergeven.



Gevaar voor brandwonden! tijdens de bereiding wordt in het accessoire stoom met een hoge temperatuur geproduceerd. Let op tijdens het openen van het deksel om brandwonden wegens de stoomwolk te voorkomen. Pak het accessoire uitsluitend bij het plastic onderstuk beet en til het deksel bij de handgreep op om contact met de metalen delen van het accessoire te voorkomen (fig. 18).

De stoomfunctie gebruiken voor het bereiden

Met dit stoomaccessoire wordt het voedsel gestoomd dankzij de vochtige warmte van het kokende water, maar zonder rechtstreeks contact van het voedsel met het water, zodat verlies van voedingszouten wordt vermeden.

Het stoomaccessoire is namelijk van een metalen deksel voorzien dat de microgolven niet doorlaat; de microgolven verwarmen alleen het water dat in het plastic gedeelte is bevat, en het water wekt de stoom op die zo het voedsel stoomt.



Opgelet! gebruik het accessoire met minstens 500 cc water in de (lege) schaal, om schade of elektrische ontladingen in het stoomaccessoire te voorkomen.

Als het water vóór het einde van de bereiding volledig is verdampd, moet nog eens 500 cc water in de schaal worden gedaan.



Opgelet! gebruik het accessoire niet als het zichtbaar beschadigd, gebroken of vervormd is.

Stoom nooit zonder het deksel en het metalen onderstuk te gebruiken.

De tijden die zijn aangegeven in de tabel zijn gemiddelde tijden, die aangepast moeten worden volgens de volgende fundamen-

tele regels;

- de bereidingstijden hangen van de afmetingen van het voedsel af. Dus groente gesneden in kleine stukken kookt eerder dan hele groente.
- voedsel dat op kamertemperatuur is gebracht kookt eerder dan voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt
- het resultaat van de bereiding van het voedsel hangt ook af van de kwaliteit en versheid van het product.

Tabel bereidingstijden

Voedsel	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Wortels	400 gr	20 minuten
Courgettes	400 gr	12 minuten
Bloemkool	450 gr	23 minuten
Aardappels	500 gr	20 minuten
Zalmoot	350 gr	13 minuten
Kipfilet	300 gr	13 minuten

Het metalen onderstuk is voorzien van een rubberen pakking die rondom de rand is aangebracht (fig. 19).

De pakking kan eenvoudig verwijderd worden wanneer het accessoire gereinigd moet worden; de pakking moet na het reinigen absoluut weer op zijn plaats worden aangebracht.



Opgelet! gebruik het accessoire niet zonder de rubberen pakking die correct op de rand van het metalen onderstuk is aangebracht (als de pakking ontbreekt, kan het accessoire beschadigd raken of tijdens het gebruik vonken produceren).

BEREIDEN MET DE PIZZAFUNCTIE (UITSLUITEND BEPAALDE MODELLEN)

Met deze functie kunt u alle diepgevroren "snacks" bereiden/opwarmen, zoals: brood, hartige hapjes, pizza's, hartige taarten, gearomatiseerde hamburgers, duchesse aardappels, bladerdeeg, brioches, enz. Houd voor de beste resultaten rekening met de volgende eenvoudige regels/algemene tips:

- De speciale grill-/pizzaplaat (D) moet voor elke bereiding worden opgewarmd, de magnetron verricht deze handeling automatisch als u het programma hebt ingesteld en u op de toets START (5) (fig. 5) hebt gedrukt.
- Raadpleeg altijd de tabel om na te gaan in welke categorie het te bereiden voedsel is ingedeeld.

Handel als volgt:

- Druk op de toets  /  (3) (fig. 15).
Op het display ziet u het symbool .
- Stel de bereidingsduur in door aan de knop TIME ADJUST (8) te draaien (fig. 3).
Raadpleeg voor de keuze van de duur altijd de tabellen.
- Plaats de grill-/pizzaplaat (D) in de magnetron (nadat u

deze eventueel hebt ingevet) op het draaiplateau (G), sluit de deur en druk op de toets START (5) (fig. 5). De magnetron zal automatisch 3 minuten lang de plaat opwarmen. Het display toont de resterende tijd tot het einde van het voorverwarmen.

i Nota Bene: de voorverwarmingstijd van de plaat kan niet worden gewijzigd.

- Haal aan het einde van het voorverwarmen (de magnetron geeft 2 "pieptonen") de grill-/pizzaplaat (D) met pannelappen uit de magnetron (opgelet, de plaat is erg heet!) (fig. 20) en plaat er het te bereiden/op te warmen voedsel op.
- Breng de grill-/pizzaplaat (D) weer in de magnetron aan en druk wederom op de toets START (5) (fig. 5) (als u binnen 1 minuut niet op een toets drukt, zal de magnetron automatisch de bereiding voortzetten). Het display toont de eerder ingestelde tijd.

i Nota Bene: u kunt de ingestelde tijd ook tijdens de bereiding wijzigen door tijdelijk de bereiding te onderbreken met een druk op de toets STOP (7) (fig. 9) of door de deur van de magnetron te openen.

- Wanneer de bereiding is voltooid, wordt een geluidssignaal (3 "pieptonen") gegeven en wordt op het display de melding "End" gegeven (fig. 12). Open de deur en verwijder het voedsel.

Door op de toets STOP (7) (fig. 9) te drukken of 3 minuten na het einde van de bereiding zal het display de huidige tijd weergeven.

⚠ Gevaar voor brandwonden! tijdens de bereiding/het opwarmen van het voedsel functioneert de magnetron in de modus gecombineerd met grill en/of geventileerd; let daarom goed op als u het voedsel uit de magnetron haalt aangezien naast de grill-/pizzaplaat (D) ook de weerstand (A) aan de bovenkant van de binnenruimte erg warm is.

Hieronder geven we een aantal nuttige tips voor een optimaal gebruik van deze functie en voor optimale resultaten:

Voedsel	Opmerkingen
Diepgevroren pizza	• Plaats de pizza op de plaat en bak hem in 16-18 minuten gaar.
Diepgevroren cordon bleu	• Plaats de cordon bleu op de plaat en bak ze in 7-9 minuten gaar. U hoeft ze tijdens de bereiding niet om te draaien.
Diepgevroren vissticks	• Plaats de vissticks op de plaat en bak ze in 6-8 minuten gaar. U hoeft ze tijdens de bereiding niet om te draaien.

ONTBIJTFUNCTIE

Met de functie ontbijt kunt u snel en eenvoudig de klassieke elementen van het ontbijt opwarmen: een kop koffie/thee/melk en croissants/brioche (vers, niet diepgevroren) of sneetjes te roosteren brood. Tijdens de eerste fase wordt snel de inhoud van de kop opgewarmd.

Dankzij de bereikte hoge temperatuur, zal uw drank lang warm blijven.

Tijdens de tweede fase wordt het voedsel opgewarmd met behulp van de traditionele elektrische weerstanden: dit geeft brioche een krokant laagje en roostert de sneetjes brood.

Handel als volgt:

- Druk op de toets  (4) (fig. 19). Het display geeft "1" weer en het symbool  wordt weergegeven (fig. 20).

U kunt de benodigde elementen voor het ontbijt van één persoon opwarmen (bijv. een kop melk en een brioche).

Als het ontbijt voor meer personen moet worden opgewarmd, druk wederom op de toets  (4) (fig. 19) en selecteer het tweede programma (het display geeft "2" weer) (fig. 21).

- Plaats de kop gevuld met drank op het draaiplateau (G) (fig. 22).

Start het bereidingsproces door op de toets START (5) (fig. 5) te drukken. Op het display zal de tijd tot het einde van de bereiding worden afgeteld.

- Aan het einde van de eerste fase komt de magnetron automatisch tot stilstand, laat twee "pieptonen" horen en geeft knipperend de bereidingstijd van de tweede fase weer. Open de deur en haal de kop uit de magnetron. Nu kunt u de brioche op het draaibare plateau (G) of de sneetjes brood (op het rooster (F)) plaatsen (fig. 23).

- Start de functie ontbijt weer op door nogmaals op de toets START (5) (fig. 5) te drukken.

Als de magnetron binnen 1 minuut niet wordt opgestart met een druk op de toets START, zal de magnetron automatisch de bereiding voortzetten.

- Aan het einde van de tweede fase komt de magnetron definitief tot stilstand en wordt op het display de melding "End" gegeven (fig. 12).
- Open de deur en verwijder het voedsel. Door op de toets STOP (7) (fig. 9) te drukken of 3 minuten na het einde van de bereiding zal het display de huidige tijd weergeven.

⚠ Gevaar voor brandwonden! tijdens de bereiding/het opwarmen in de tweede fase functioneert de magnetron in de modus Grill en/of geventileerd; let daarom goed op als u het voedsel uit de magnetron haalt omdat naast het rooster tevens de weerstand aan de bovenkant en de wanden van de binnenruimte erg warm zijn.

Programmeren met de toets "ontbijt"

Bovendien kunt u naargelang uw eisen met de toets  (4) een willekeurige andere bereiding in twee fasen programmeren.

De twee bereidingen worden achtereenvolgens verricht.

De magnetron komt tussen de twee fasen 1 minuut tot stilstand zodat u de bereiding kunt inspecteren.

Het nieuwe programma neemt de plaats in van de ontbijtfunctie die in de fabriek is ingesteld.

Handel als volgt:

- Houd de toets  (4) (fig. 19) minstens 3 seconden ingedrukt: het display laat een "pieptoon" horen en knipperend wordt de melding "Fct1" weergegeven (fig. 24).
- Stel de gewenste eerste functie in met de toets FUNCTION (2) (fig. 1) en bevestig uw keuze met de toets START (5) (fig. 5).
- Zodra u de eerste functie hebt bevestigd, zal het display knipperend de melding "Fct2" weergeven.

 **Nota Bene:** druk direct op de toets START (5) (fig. 5) als u geen tweede fase wilt programmeren.

- Stel de gewenste tweede functie in met de toets FUNCTION (2) (fig. 1) en bevestig uw keuze met de toets START (5) (fig. 5).

De magnetron laat een korte "pieptoon" horen en geeft de plaatselijke tijd weer.

Nu is de toets ontbijt geassocieerd met de door u gekozen bereiding. Deze kunt u snel oproepen door op de toets  (4) (fig. 19) te drukken.

 **Nota Bene:** bij een black-out of als de magnetron van het stopcontact wordt ontkoppeld zal de magnetron automatisch de in de fabriek ingestelde ontbijtfunctie herstellen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Gevaar! haal altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel is afgekoeld alvorens u met het onderhoud of de reiniging aanvangt.



Opgelet! gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of puntige metalen voorwerpen.

Let er bij het schoonmaken van de buitenkant op dat er geen water of vloeibaar afwasmiddel in de magnetron binnensijpelt via de sleuven voor lucht- en stoomafvoer die zich aan de bovenkant van het toestel bevinden. Wij adviseren bovendien om geen alcohol, schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen op ammoniakbasis voor het reinigen van de oppervlakken van de deur te gebruiken. Gebruik geen stoomreinigers voor de inwendige reiniging van de magnetron.

Om uw toestel in de beste toestand te houden, adviseert men om de deur, de binnenkant en de buitenkant regelmatig te reinigen met een vochtige doek en neutrale zeep of vloeibaar reinigingsmiddel.

Houd ook de deksel op de uitgang van de microgolven (C) altijd schoon en vrij van vet of vetspetters.

Om een perfecte sluiting te garanderen, dient de binnenkant van de deur altijd goed schoongehouden te worden, om te vermijden dat vuil en voedselresten tussen de deur en de voorkant van de magnetron blijven zitten.

Reinig regelmatig de luchtinvoeropeningen die zich aan de achterkant van de magnetron bevinden, opdat ze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof of vuilafzetting.

Regelmatig moeten het draaiplateau (G) en de bijbehorende houder (H/I) verwijderd worden om ze schoon te maken, evenals de bodem van de magnetron.

Was het draaiplateau en de bijbehorende houder in water met neutraal afwasmiddel (ze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden).

De motor van het draaiplateau is verzegeld.

Let er echter bij het schoonmaken van de bodem van de magnetron op dat er geen water onder de houder (H/I) sijpelt.



Nota Bene: dompel het draaiplateau niet onder in koud water nadat het gedurende langere tijd verwarmd is; de hoge thermische schok zou het breken ervan tot gevolg kunnen hebben.

ALS IETS NIET WERKT

Als iets niet mocht werken of een storing of een defect optreedt, dient u zich tot de servicedienst te wenden die door de fabrikant erkend is.

In elk geval, alvorens de hulp van onze technici in te roepen, is het aan te raden de volgende eenvoudige controles uit te voeren:

Storing	Oorzaak/remedie
Het toestel werkt niet	• Reset de elektronische besturing door de stekker van het toestel minstens 1-2 minuten uit het stopcontact te laten. • De functie energiebesparing (display uit) kan geactiveerd zijn: druk op een toets. • De deur is niet goed gesloten. • De stekker zit niet goed in het stopcontact. • Het stopcontact levert geen stroom (controleer de zekering in de woning). • De kinderbeveiliging is geactiveerd (symbool  op het display).
Condens op het werkvlak en in de magnetron	• Wanneer men etenswaren bereid die water bevatten, is het volkomen normaal dat de stoom die in de magnetron gevormd wordt, in de magnetron of op het werkvlak condenseert.
Vonken in de magnetron	• Schakel de magnetron niet zonder voedsel in bij bereidingen met magnetron en gecombineerde functies. • Gebruik geen metalen schalen, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes voor bovengenoemde bereidingswijzen.
Het voedsel warmt niet op of wordt niet gaar	• Kies de juiste bereidingswijze of verleng de bereidingstijd • Het voedsel was vóór de bereiding niet helemaal ontdooid.
Het voedsel brandt aan	• Kies de juiste bereidingswijze of kort de bereidingstijd in.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar	• Roer het voedsel tijdens de bereiding om. Denk eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien het in stukken van gelijke afmetingen is gesneden. • Het draaiplateau is geblokkeerd



Nota Bene: als het lampje in de binnenruimte (B) defect is, kunt u het toestel zonder problemen blijven gebruiken. Wend u zich voor het vervangen van het lampje tot een erkend Servicecentrum.