

exquisit 

domestic and professional appliances

**GEBRUIKSAANWIJZING
COMBIMAGNETRON**

EBMJUBILEE25

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

LEES deze instructies zorgvuldig door voordat u de oven installeert en in gebruik neemt. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

1. Probeer niet om deze oven met de deur open te gebruiken omdat het gebruik met de deur open kan leiden tot een schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk om de veiligheidsblokkeringen niet te breken of ermee te knoeien.
2. Plaats geen voorwerpen tussen het voorpaneel van de oven en de deur en zorg ervoor dat op de bodem geen ophoping van vuil of reinigingsmiddelen plaatsvindt op de afdichtingsoppervlakken.
3. Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat hij goed sluit en dat er geen schade is aan de oven.
 - a) Deur (verbogen),
 - b) Scharnieren en grendels (gebroken of los),
 - c) Deurafdichtingen en afdichtingsoppervlakken.
4. De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door daarvoor gekwalificeerd service-personeel.

INHOUD

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERDADIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN	3
1. TECHNISCHE SPECIFICATIES	5
2. VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET GEBRUIK.....	5
3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	6
4. OMSCHRIJVING APPARAAT	7
5. VOOR DE INSTALLATIE	8
6. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	8
7. GEBRUIK VAN DE OVEN	9
8. FUNCTIES	9
9. ADVIEZEN VOOR HET KOKEN	13
10. REINIGING EN ONDERHOUD	17
11. SPECIAAL ONDERHOUD	18
12. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT.....	18
13. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN.....	21
14. GARANTIE- EN SERVICEBEPALINGEN.....	23

1. TECHNISCHE SPECIFICATIES

TYPE	EBMJUBILEE25
CAPACITEIT (L)	35
SPANNING (V) / FREQUENTIE (Hz)	220-240/50
ZEKERING (A) / STROOMONDERBREKER (A)	16
AANSLUITWAARDE MAGNETRON (W)	1500-1600
NOMINAAL VERMOGEN MAGNETRON (W)	1000
WERKFREQUENTIE MAGNETRON (MHz)	2450
VERMOGEN GRILL (W)	1400-1650
VERMOGEN CONVECTIE (W)	1350-1500
AFMETING PRODUCT (mm)	594x530x455
AFMETING VERPAKKING (mm)	675x666x525
DIAMETER VAN HET DRAAIPLATEAU (mm)	315
BRUTO/NETTOGEWICHT (kg)	38.0/34.3

2. VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET GEBRUIK

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het apparaat. Zorg er goed voor en hou het binnen bereik gedurende de levensduur van de oven. Wij raden u aan deze handleiding en alle informatie zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat gebruikt. De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur en in overeenstemming met de lokale regelgeving. Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik en voldoet aan de EEG-richtlijnen die momenteel van kracht zijn. Het apparaat is bestemd voor het koken en verwarmen van voedsel. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor alle andere toepassingen dan voor het koken van voedsel. Hou de documentatie van dit product bij de hand voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat uitleent aan iemand dient u de handleiding ook mee te geven.



Gebruik dit apparaat nooit voor het verwarmen van ruimtes.



Laat resten van het verpakkingsmateriaal nooit onbeheerd achter in huis. Zorg voor scheiding van de verschillende verpakkingsmaterialen en lever ze in bij de dichtsbijzijnde verzamelplaats voor recycling van materialen.



Deze handleiding bevat de voorschriften van de recycling van ontmantelde apparaten.



Blokkeer nooit openingen die bestemd zijn voor ventilatie en warmteafvoer.



Gebruik nooit metalen schuursponsjes of metalen schrapers die het oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik gewone niet-schurende producten en indien nodig plastic of houten gerei. Goed afspoelen en droogwrijven met een zachte doek of een zeem.



Het typeplaatje met de technische gegevens, het serienummer en het merkteken zit op een zichtbare plaats op de lijst van de ovendeur. Het typeplaatje mag nooit worden verwijderd.



Het apparaat moet worden geaard in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van elektrische systemen.



Als een verbinding tussen een stopcontact en een stekker wordt gebruikt moet u controleren of ze van hetzelfde type zijn. Gebruik geen reductoren, adapters of afleidingen, omdat ze oververhitting of brandwonden kunnen veroorzaken. De AC-voeding moet 220-240V/50Hz zijn, met een zekering van minimaal 16 ampère of een stroomonderbreker van minimaal 16 ampère.

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wij verwijzen u naar de installatie-instructies van de veiligheidsvoorschriften voor elektrische of gastoestellen en ventilatiefuncties.

Om uw veiligheid te garanderen dienen alle elektrische apparaten alleen te worden geïnstalleerd en onderhouden door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de hiervoor geldende wettelijke bepalingen. Onze erkende installateurs garanderen u een goede service.

Voer na de installatie een snelle test uit op de oven. Als na het volgen van de instructies het apparaat niet werkt, zet u het apparaat uit en neemt u contact op met de dichtsbijzijnde servicedienst.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

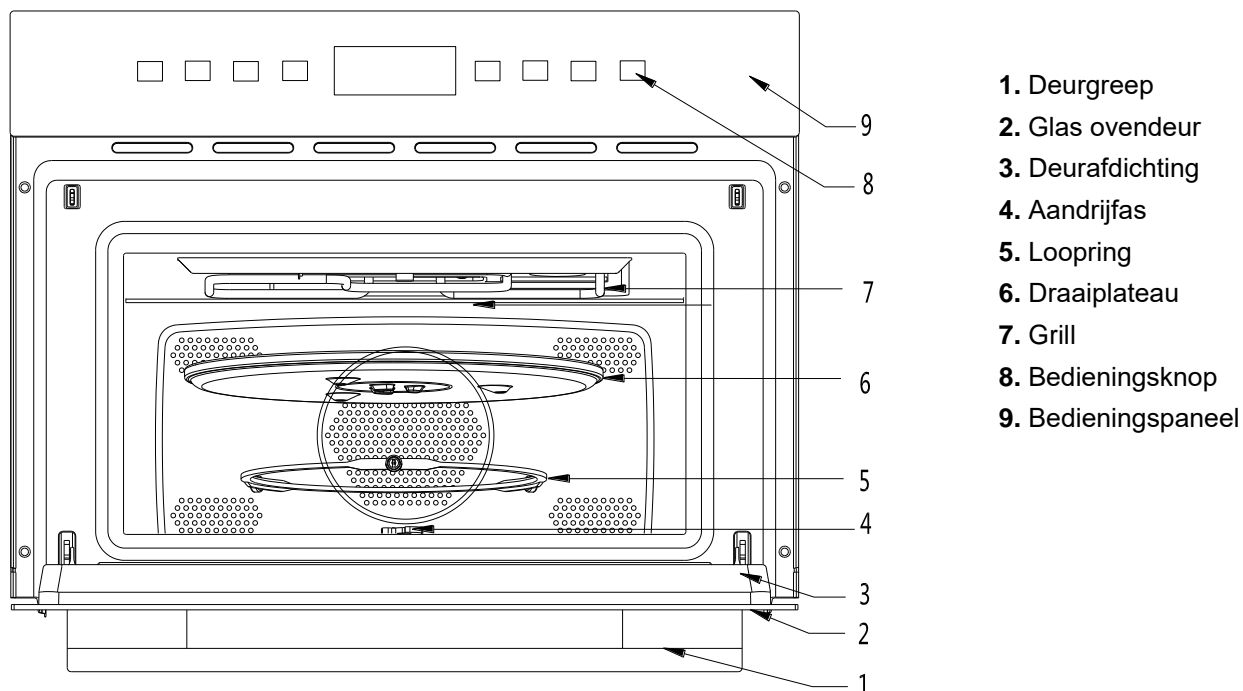
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen zijn beschadigd mag de oven niet worden gebruikt voordat hij is gerepareerd door een bevoegde persoon.
- **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegde persoon om onderhoud of reparatie te verrichten waarbij de verwijdering van de afdekking nodig is die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.
- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd aangezien ze kunnen ontploffen.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Jonge kinderen uit de buurt houden.
- **WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken nadat ze duidelijke instructies hebben gekregen zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren bij onjuist gebruik begrijpt.
- Boven het bovenoppervlak van de oven dient een vrije ruimte te zijn van 4 mm.
- Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- Bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes dient het apparaat in de gaten te worden gehouden in verband met de mogelijkheid van een ontsteking.
- Als er rook wordt waargenomen apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
- In de magnetron verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot een vertraagd opborrelen als het kookpunt wordt bereikt. Wees voorzichtig met verplaatsing van de verpakking.
- De inhoud van zuigflessen en glazen potjes babyvoeding moeten voor het opdienen eerst worden geroerd of geschud en de temperatuur gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
- De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Wanneer het apparaat niet goed schoon is kan dit leiden tot beschadiging van de oppervlakken, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Als het netsnoer is beschadigd, dient het door de fabrikant, haar servicedienst of een andere hiervoor gekwalificeerde specialist te worden vervangen door een gelijksoortig netsnoer om gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt.
- Kinderen moeten onder toezicht zijn om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat in de combinatiestand werkt mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken in verband met de hoge temperaturen die worden bereikt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen van het apparaat worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat ze krassen kunnen geven op het oppervlak, wat kan resulteren in het verbrijzelen van het glas.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden tenzij ze onder constante toezicht zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

Voorkom schade aan de oven of een andere gevaarlijke situatie door de volgende instructies:

- De ventilatieopeningen niet bedekken of afsluiten.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven aangezien het in brand kan gaan als de oven wordt aangezet.
- Gebruik de oven niet als een voorraadkast.
- Giet geen sterke drank (bijvoorbeeld cognac, whiskey, brandewijn etc.) over warm eten. Gevaar voor explosie!
- Accessoires zoals roosters en bakblikken worden heet in de bakruimte. Draag altijd beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Om brandwonden te voorkomen altijd ovenwanten gebruiken om schalen en gerechten te hanteren en bij het aanraken van de oven.
- Leun niet op de geopende ovendeur. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een gewicht van maximaal 8 kg dragen.
- De rekken kunnen een maximale lading van 8 kg dragen. Om beschadiging van de oven te voorkomen deze maximale belading niet overschrijden.

4. OMSCHRIJVING APPARAAT



5. VOOR DE INSTALLATIE









De binnenkant van het apparaat moet worden schoongemaakt om alle restanten van het productieproces te verwijderen. Voor meer informatie over het schoonmaken, zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

6. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



Alle bedieningsorganen en controle-inrichtingen van het apparaat bevinden zich op het bedieningspaneel. Het onderstaande overzicht geeft de pictogrammen aan van de verschillende functies.



Definitie knoppen:

-  Stand-by functie (magnetron, grill, ontdooien)
-  Instelling kooktijd (kooktijd, vertragingstijd)
-  Functie-aanpassing (vermogen, gewicht, keuze van ontdooien)
-  Instelling klok
-  Kinderslot
-  Toename (functie, vermogen, gewicht)
-  Afname (functie, vermogen, gewicht)
-  Start/Pauze

Betekenis symbolen:

- | | |
|---|---|
|  Magnetron |  Grill |
|  Convectorie |  Magnetron + grill |
|  Grill + convectorie |  Magnetron + convectorie |
|  Magnetron + grill + convectorie |  Ontdooien |
|  Werktijd |  Klok |
|  Vertragingstijd |  Kinderslot |
|  Magnetronvermogen |  Demonstratie |
|  Temperatuur |  Gewicht |

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

7. GEBRUIK VAN DE OVEN

Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt moet hij lang genoeg op de maximale temperatuur branden om de olie-achtige resten van het fabricageproces af te branden, wat voedingsmiddelen met onaangename geuren zou kunnen besmetten.

Indien er teveel condens is geproduceerd op de binnenruit van de oven en in de ovenruimte, dient u het voedsel niet te lang in de oven te laten staan.

8. FUNCTIES

8.1 Tijd instellen

Als de stroom is ingeschakeld knippert het beeldscherm en toont "0:00", de tijd kan worden ingesteld. Druk op de knoppen "⊕" of "⊖" om het aantal uren te verhogen of te verlagen. Nadat de juiste uren zijn ingesteld drukt u weer op het symbool om de klok in te stellen "🕒" om de minuten in te stellen. Druk op "⊕" of "⊖" om het aantal minuten te verhogen of te verlagen en druk op "🕒" om de huidige tijd in te stellen. Druk weer op "🕒" en de instelling van de tijd is gereed.

Het bereik van de klok is tussen 0:00 en 23:59.

Wijzigen van de huidige tijd

Als het apparaat in de stand-by stand staat en de klok is zichtbaar op het scherm, druk op "🕒" gedurende 3 seconden, de huidige tijd knippert op het scherm en de nieuwe tijd kan worden ingesteld.

Instelling weergave klok op scherm

Als het apparaat in de stand-by stand staat, druk op "🕒" en de klok verschijnt op het scherm; druk opnieuw "🕒" en de klok is niet meer zichtbaar op het scherm.

8.2 Het selecteren van de functies

Na gedurende 1 seconde de "🕒" knop in te drukken tijdens de stand-by stand, komt het apparaat in de functiekeuze stand. Voorstellen voor tijd en gegevens (inclusief het magnetronvermogen, gewicht etc.) worden op het scherm getoond. U kunt de door u gewenste functie kiezen door op "⊕" en "⊖" te drukken.

8.2.1 Functies magnetron

Na het selecteren van deze functie zullen de symbolen "🔥", "🍲" en "🍲" oplichten. Het scherm toont 01:00 en 800W. Druk op "🕒" om de kooktijd in te stellen. Wanneer de ingestelde tijd knippert drukt u op "⊕" of "⊖" om de kooktijd aan te passen. De maximale tijd is 90:00 (de eerste 30 minuten is 100% vermogen en de resterende 60 minuten is 80% vermogen).

Druk op "🕒" om het magnetronvermogen in te stellen. Wanneer het ingestelde vermogen knippert drukt u op "⊕" of "⊖" om het vermogen aan te passen. Magnetronvermogen: 1000/800/600/400/200/0W. Druk "🕒" om te beginnen te koken en de kooktijd zal aftellen. Het magnetronsymbool "🔥" knippert.

Tabel magnetronvermogen

scherm	1000W	800W	600W	400W	200W	0W
vermogen	hoog	middelhoog	middel	middellaag	laag	koud




8.2.2 Functie grill


Na het kiezen van deze functie zullen de symbolen "🍷" en "🍲" oplichten. Het scherm toont 15:00. Druk "🕒" om de kooktijd in te stellen. Wanneer de ingestelde tijd knippert drukt u op "⊕" of "⊖" om de kooktijd aan te passen.

De maximale tijd is 90:00. Druk "🕒" om te beginnen te koken en de kooktijd zal aftellen. Het grill symbool "🍷" knippert.

8.2.3 Convectie

Na het kiezen van de convectie functie zullen de symbolen "🌀", "🍲" en "🍲" oplichten en het scherm toont 5:00 en 110°C.


Druk "  " om de kooktijd in te stellen. Als de ingestelde tijd 5:00 knippert op het scherm kan de kooktijd worden aangepast door op "  " of "  " te drukken.

Druk "  " om de temperatuur in te stellen. Als de ingestelde temperatuur 110 knippert op het scherm kan de temperatuur worden aangepast door op "  " of "  " te drukken.

Druk op "  " om te beginnen te koken en de werktijd zal aftellen terwijl "  " en "  " knipperen.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 110°C en 230°C.

De maximale werktijd is 90 minuten.

Opmerking: tijdens het werkproces kan de huidige tijd worden gecontroleerd door op "  " te drukken.

8.2.4 Functie magnetron + grill

Na het kiezen van deze functie zullen de symbolen "  ", "  " en "  " oplichten. Het scherm toont 10:00 en 400W. Druk "  " om de kooktijd in te stellen. Wanneer de ingestelde tijd knippert drukt u op "  " of "  " om de kooktijd aan te passen. De maximale tijd is 90:00. Druk "  " om het magnetronvermogen in te stellen.

Wanneer het ingestelde vermogen 400 knippert drukt u op "  " of "  " om het vermogen aan te passen. Druk "  " om te beginnen te koken en de kooktijd zal aftellen. Het symbool van magnetron + grill "  " knippert. Er zijn drie soorten vermogen te selecteren: 600W, 400W en 200W. De maximale werktijd is 90 minuten.

De magnetron + grill zijn ideaal voor snel koken en een bruin korstje krijgen op het voedsel na het koken.

Bovendien kunt u ook met kaas overdekt voedsel grillen en koken. De magnetron en de grill werken tegelijkertijd.

De magnetron kookt en de grill roostert het voedsel.

Voordat u een schaal in de magnetron oven gebruikt moet u er zeker van zijn dat de schaal geschikt is voor gebruik in een magnetron. Gebruik alleen schalen en bakjes die geschikt zijn voor gebruik in een magnetron. De schaal die gebruikt wordt voor de gecombineerde functie moet geschikt zijn voor de magnetron en voor de grill. Zie het hoofdstuk over diverse soorten serviesgoed voor de oven!

Hou er rekening mee dat de gegeven cijfers louter indicatief zijn en kunnen variëren met de initiële toestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als er niet genoeg tijd is om het eten bruin te laten worden plaats het dan nog 5 tot 10 minuten onder de grill.

Hanteer de aangegeven wachttijden en vergeet niet om het vlees om te draaien. Tenzij anders aangegeven dient u het draaiplateau te gebruiken voor het koken. De in de tabel aangegeven waarden gelden wanneer de oven koud is (u hoeft de oven niet voor te verwarmen).

VOEDSEL	HOEVEELHEID (grammen)	SCHAAL	VERMOGEN (W)	TIJD (MIN)	WACHTTIJD (MIN)
Met kaas gegarneerde pasta	500	Lage schaal	400	12-17	3-5
Met kaas gegarneerde aardappelen	800	Lage schaal	600	20-22	3-5
Lasagne	Ongeveer 800	Lage schaal	600	15-20	3-5
Gegrilde roomkaas	Ongeveer 500	Lage schaal	400	18-20	3-5
2 verse kippenpoten (gegrild)	Elk 200	Lage schaal	400	10-15	3-5
Kip	Ongeveer 1000	Braadslede	400	35-40	3-5
Met kaas gegarneerde uiensoep	2 kopjes à 200 gram	Soepkoppen	400	2-4	3-5

8.2.5 Functie grill + convection

Na het kiezen van deze functie zullen de symbolen "🔥", "🍲" en "🌡️" oplichten. Het scherm toont de ingestelde kooktijd 5:00 en temperatuur 110°C.

Druk "🕒" om de werktijd in te stellen. Als de ingestelde tijd knippert kan de werktijd worden aangepast door "➕" of "➖" in te drukken. De maximale werktijd is 90 minuten.

Druk "🌡️" om de temperatuur in te stellen. Als de ingestelde temperatuur 110 knippert kunt u de temperatuur aanpassen door "➕" of "➖" in te drukken.

Druk "🔥" om te beginnen te koken, de werktijd zal aftellen en de symbolen "🔥" en "🌡️" knipperen.

Het bereik van de in te stellen temperatuur is van 110°C tot 230°C.

De maximale werktijd is 90 minuten.

Opmerking: tijdens het werkproces kunt u de huidige tijd controleren door op "🕒" te drukken.

8.2.6 Magnetron + convection

Na het kiezen van deze functie zullen de symbolen "🔥", "🍲" en "🌡️" oplichten. Het scherm toont de ingestelde kooktijd 10:00 en 400W. Druk "🕒" om de werktijd in te stellen. Als de ingestelde tijd knippert kan de werktijd worden aangepast door "➕" of "➖" in te drukken. De maximale tijd is 90 minuten.

Druk "🌡️" om het magnetronvermogen in te stellen. Als het ingestelde vermogen 400 knippert op het scherm kan het vermogen worden aangepast door "➕" of "➖" in te drukken.

Druk weer op "🌡️" om de temperatuur in te stellen. Als de ingestelde temperatuur 110 knippert op het scherm kunt u de temperatuur aanpassen door "➕" of "➖" in te drukken.

Druk "🔥" om te beginnen te koken, de werktijd zal aftellen terwijl het symbool "🔥" knippert.

8.2.7 Magnetron + grill + convection

Na het kiezen van deze functie zullen de symbolen "🔥", "🍲" en "🌡️" oplichten. Het scherm toont de ingestelde kooktijd 10:00 en 400W. Druk "🕒" om de werktijd in te stellen. Als de ingestelde tijd knippert kan de werktijd worden aangepast door "➕" of "➖" in te drukken. De maximale tijd is 90 minuten.

Druk "🌡️" om het magnetronvermogen in te stellen. Als het ingestelde vermogen 400 knippert op het scherm kan het vermogen worden aangepast door "➕" of "➖" in te drukken.

Druk weer op "🌡️" om de temperatuur in te stellen. Als de ingestelde temperatuur 110 knippert op het scherm kunt u de temperatuur aanpassen door "➕" of "➖" in te drukken.

Druk "🔥" om te beginnen te koken, de werktijd zal aftellen terwijl het symbool "🔥" knippert.

Er zijn drie soorten vermogen te selecteren: 600W, 400W en 200W.

De maximale werktijd is 90 minuten.

8.2.8 Ontdooien

Na het kiezen van deze functie zullen de symbolen "❄️" en "🍲" oplichten. Het scherm toont PR01 en 100. Druk op "🕒" om het programma van ontdooien per gewicht te selecteren. Druk op "➕" of "➖" om het betreffende programma te selecteren. U kunt uit 5 programma's kiezen van PR01 tot PR05.

Druk weer op "🕒" om het gewicht in te stellen en druk vervolgens op "➕" of "➖" om het gewicht aan te passen. Het gewicht kan worden ingesteld tussen 100 - 2500 gram (verschillende programma's hebben verschillende gewichtshoeveelheden).

Druk op "🔥" om te beginnen te koken, de werktijd zal aftellen terwijl het symbool van ontdooien per gewicht "❄️" knippert. Tijdens het ontdooiproces stopt het apparaat op de helft van de ingestelde ontdooitijd en er klinken elke 30 seconden 3 pieptonen als herinnering. Het symbool "❄️" stopt met knipperen terwijl het woord "turn" (omdraaien) op het scherm verschijnt en knippert. U dient de ovendeur te openen en het voedsel om te draaien. Sluit vervolgens de ovendeur weer en druk op "🕒" om verder te gaan met het ontdooiproces.

Wij kunnen de ontdooiperiode uitrekenen volgens het soort voedsel en het gewicht en het magnetronvermogen kan automatisch worden aangepast om het beste ontdooi-effect te krijgen.

Verder kunt u de onderstaande tabel hanteren als leidraad voor het ontdooien per gewicht, wat onder andere de gewichtshoeveelheid bevat, de ontdooitijd en de wachttijd.

PROGRAMMA	VOEDSEL	GEWICHT (gram)	TIJD (min)	DOORLOOPTIJD (min)
PR 01	Vlees	100-2000	2:20-43:30	20-30
PR 02	Gevogelte	100-2500	2:10-58:10	20-30
PR 03	Vis	100-2000	2:00-40:00	20-30
PR 04	Fruit	100-500	2:36-13:00	10-20
PR 05	Brood	100-800	2:25-19:20	10-20

8.3 Vertraagde starttijd (Automatisch kookproces)

Nadat de kooktijd en de functie is ingesteld, druk opnieuw op "⏸" om de vertraagde starttijd in te stellen. Het symbool "⏸" zal oplichten, het scherm toont de huidige tijd (het uur knippert). Druk "⏸" of "⏪" om de vertragingstijd in te stellen (uur), druk opnieuw op "⏸" de tijd (minuten) zal knipperen. Druk op "⏸" of "⏪" om de vertragingstijd in te stellen (minuten). Druk "⏸" om de vertraagde starttijd te bevestigen, als u weer op "⏸" drukt, begint het apparaat direct te werken.

Het scherm toont de vertraagde starttijd en de huidige tijd om en om als het apparaat in de stand-by stand staat. Druk gedurende 1 seconde op "⏸" als u de geselecteerde functie wilt annuleren.

8.4 Pauze tijdens het kookproces

8.4.1 U kunt op elk moment het kookproces onderbreken door op "⏸" te drukken of door de ovendeur te openen. Als het apparaat ophoudt met het kookproces, blijft het scherm nog wel de resterende kooktijd weergeven. Op dit moment kunt u de volgende dingen doen:

- Draai het voedsel om of roer er doorheen om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig gaar wordt.
- Wijzig de procesinstellingen
- Annuleer het proces door gedurende 1 seconde op "⏸" te drukken
- Om het proces weer te laten doorlopen sluit u de ovendeur en drukt u op "⏸".

8.4.2 Het wijzigen van de instellingen

De procesinstellingen (tijd, gewicht, vermogen etc.) kunnen alleen worden gewijzigd als het kookproces is onderbroken. Ga als volgt te werk:

Na gedurende 1 seconde op "⏸" te drukken tijdens de stand-by stand schakelt het apparaat naar het functie keuzemenu. Druk op "⏸" en "⏸" of "⏪" om de kooktijd in te stellen. Druk op "⏸" om te schakelen naar het menu om het vermogen in te stellen. Druk op "⏸" om het kookproces voort te zetten.

8.5 Einde kookproces en programma annuleren

Aan het eind van het kookproces hoort u 3 pieptonen en het scherm toont het woord "End" (einde). Het symbool "END" licht op. De pieptonen worden gedurende 5 minuten om de 30 seconden herhaalt totdat de ovendeur is geopend of op "⏸" is gedrukt. De oven gaat terug naar de "OFF" (uit) stand.

Tijdens het proces om een programma in te stellen of als de oven werkt, drukt u gedurende 1 seconde op "⏸" en het apparaat stopt met werken en gaat in de stand-by stand.


8.6 Showroom en kinderslot



8.6.1 Showroom (het apparaat lijkt te werken, maar de verwarmingselementen krijgen geen stroomtoevoer).

Druk in de stand-by stand tegelijk op de "⏸" en de "⏸" knop totdat de woorden "OFF SHO" op het scherm verschijnen. Druk vervolgens een keer op "⏸" of "⏪" en het apparaat gaat in de demonstratiestand. Druk opnieuw op "⏸" of "⏪" en de demonstratiestand wordt weer beëindigd. Na het instellen drukt u op "⏸" om terug te keren naar de stand-by stand. De demonstratiefunctie is handig voor verkooppersoneel, voor normaal gebruik dient deze demonstratiestand uit te staan. Deze functie hoeft niet te worden ingesteld.

Tijdens de demonstratiestand, wat voor een functie ook is gekozen, zal "SHOW" oplichten nadat u "⏸" heeft ingedrukt.

8.6.2 Kinderslot

Vergrendelen: druk in de stand-by stand of tijdens het werkproces gedurende 3 seconden "  " in, het apparaat wordt vergrendeld en er klinkt een geluidsignaal.

Ontgrendelen: druk gedurende 3 seconden de knop "  " in, het apparaat wordt ontgrendeld nadat u weer een geluidsignaal hoort. Het symbool "  " verdwijnt van het scherm.

8.7 Koelventilator systeem

Het apparaat is uitgerust met een koelsysteem dat in werking treedt zodra er met een kookfunctie wordt gestart. De werking van de ventilatoren genereert een normale luchtstroom die boven de deur uitkomt en zelfs een tijdje wordt voortgezet nadat het apparaat al is uitgeschakeld.

8.8 Deurvergrendelingsschakelaar

Het lampje brandt als de deurvergrendelingsschakelaar geen verbinding maakt of niet volledig is gesloten. Het apparaat is gereed om te worden ingesteld, maar u kunt de magnetron niet starten.

Het beeldscherm toont "deur" wanneer u op de "Start/Pauze" knop drukt en de schakelaar geen verbinding maakt of niet volledig gesloten is. Na 3 seconden keert het terug naar de instellingspositie.

8.9 Binnenverlichting

De lamp van het apparaat gaat branden:

- 1) als het apparaat in werking is, behalve in de pauze stand;
- 2) als de ovendeur open staat in de stand-by stand;
- 3) als de deur open is blijven staan; het licht gaat automatisch uit na 10 minuten.

9. ADVIEZEN VOOR HET KOKEN

9.1 Koken met de magnetron

Waarschuwing! Lees het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" voordat u met de magnetron begint te koken.

Volg deze aanbevelingen als u met de magnetron gaat koken.

- Voor het verwarmen of koken van voedsel met een schil of huid (zoals appels, tomaten, aardappelen of worstjes) moet u ze schillen zodat ze niet kunnen barsten. Snij het voedsel in stukken voordat u met de bereiding begint.
- Voordat u een bakje of een schaal gebruikt moet u controleren of het magnetronbestendig is (zie het hoofdstuk over soorten serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met erg weinig vocht (bijvoorbeeld bij het ontdooien van brood, popcorn maken etc.) is de verdamping erg snel. De oven werkt dan alsof hij leeg is en het voedsel kan aanbranden. Het toestel en het bakje kunnen in een dergelijke situatie beide beschadigd raken. U moet dan ook alleen de echt benodigde kooktijd instellen en het kookproces goed in de gaten houden.
- Het is niet mogelijk om iets met veel olie op te warmen (frituren) in de magnetron.
- Als u meerdere houders heeft, zoals kopjes, plaats ze dan gelijkmatig over het draaiplateau.
- Geen plastic zakken afsluiten met metalen sluitingen. Gebruik in plaats hiervan plastic sluitingen. Prik meerdere gaten in de zakken, zodat de stoom kan ontsnappen.
- Controleer dat het apparaat tenminste een temperatuur bereikt van 70°C bij het verwarmen of koken van voedsel.
- Er kan stoom komen op het glas van de deur tijdens het koken en dit kan beginnen te druppelen. Dit is een normale situatie en zal meer opvallen als de omgevingstemperatuur laag is. Het kookproces wordt hierdoor niet beïnvloed. Nadat u klaar bent met het koken, kunt u schoonmaken en het condensvocht verwijderen.
- Gebruik bij het verwarmen van vloeistoffen houders met een brede opening, zodat de stoom makkelijk kan verdampen. Bereid het voedsel volgens de instructies en hou rekening met de kooktijden en de vermogens zoals aangegeven in de tabellen.

Hou er rekening mee dat de aangegeven cijfers slechts indicatief zijn en kunnen variëren afhankelijk van de initiële toestand, de temperatuur, vochtigheid en het soort voedsel. Het wordt aangeraden om de kooktijd en het vermogen aan elke situatie aan te passen. Afhankelijk van de exacte kenmerken van het voedsel kan het nodig zijn om de kooktijd te verlengen of te verkorten en het vermogen te verhogen of te verlagen.

Koken met de magnetron

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Hou er rekening mee dat:
 - Dubbele hoeveelheid = dubbele tijd
 - Halve hoeveelheid = helft van de tijd.
2. Hoe lager de temperatuur, des te langer de kooktijd.
3. Voedsel met veel vocht warmt sneller op.
4. Het koken gebeurt gelijkmatiger als het voedsel ook gelijkmatig is verdeeld over het draaiplateau. Als u compact voedsel aan de buitenkant van het plateau plaatst en minder compact voedsel in het midden van het plateau, kunt u verschillende soorten voedsel tegelijk verwarmen.
5. U kunt de oven deur op elk gewenst moment openen. Als u dit doet schakelt de oven automatisch uit. De magnetron begint pas weer te werken als u de deur sluit en op de startknop drukt.
6. Het kookproces gaat sneller als het voedsel wordt afgedekt, maar de afdekking heeft ventilatieopeningen nodig om een sterke drukopbouw te vermijden.

9.1.1 Groenten

Naam	Gewicht (gram)	Water (ml)	Vermogen	Tijd (min)	Wachttijd (min)	Opmerking
Bloemkool	500	100	800	9-11	2-3	In stukken snijden Goed afdekken
Broccoli	300	50	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25	800	6-8	2-3	
Erwten, wortelen, bevoren wortelen	300	100	800	7-9	2-3	In plakjes of blokjes snijden, goed afdekken
	250	25	800	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden, goed afdekken
Bieslook	250	25	800	5-7	2-3	In stukjes of plakjes snijden, goed afdekken
Bevoren kool	300	50	800	6-8	2-3	Goed afdekken

9.2. Ontdooien met de magnetron

Algemene instructies voor het ontdooien

1. Gebruik voor het ontdooien alleen magnetronbestendige schalen.
2. De ontdooifunctie per gewicht en de tabellen hebben betrekking op het ontdooien van rauw voedsel.
3. De ontdooiperiode hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het invriezen van voedsel al rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel evenredig in het bakje.
4. Verdeel het eten goed. U kunt aluminiumfolie gebruiken voor delicate gerechten. Belangrijk: het aluminiumfolie niet in contact laten komen met de binnenwand van de oven aangezien dit tot elektrische vonken kan leiden.
5. Dikke stukken voedsel dienen meerdere keren te worden omgedraaid tijdens het bakproces.
6. Verdeel het bevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk aangezien kleine en dunne stukken sneller ontdooien dan dikke en brede stukken.
7. Vetrijke voedingsmiddelen zoals boter, kaas en room dient niet geheel te worden ontdooid. Als ze bij kamertemperatuur worden bewaard zijn ze in een paar minuten gereed om geserveerd te worden. Bij sterk bevroren room, als u ziet dat er stukjes ijs in zit, moet u dit eerst mengen voor u het opdient.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord, zodat de vleessappen makkelijker kunnen weglopen.
9. Brood in een servet wikkelen zodat het niet te droog wordt.
10. Verwijder bevroren voedsel uit hun verpakking en vergeet niet om eventuele metalen sluitingen te verwijderen. Bij houders die worden gebruikt om bevroren voedsel in de vriezer te bewaren en die ook kunnen worden gebruikt bij het verwarmen en koken, hoeft u alleen de deksel te verwijderen. In alle andere gevallen moet u het voedsel in houders plaatsen die geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.

11. Vloeistof, als gevolg van het ontdooien, vooral bij pluimvee, moet worden weggegooid. In geen geval dienen dergelijke vloeistoffen met ander voedsel in contact te komen.
12. Vergeet niet dat bij gebruik van de ontdooifunctie u rekening moet houden met een wachttijd totdat het voedsel geheel is ontdooid.
13. Tijdens het ontdooiproces dient u het voedsel om te draaien als de magnetron een signaal laat horen en op het beeldscherm de tekst "turn" (omdraaien) verschijnt.

Zie onderstaande tabel voor de verschillende temperaturen van verschillende voedingsmiddelen.

Naam voedsel	Gewicht (gram)	Ontdooitijd (min)	Wachttijd (min)	Aantal keren omdraaien
Vlees (kalfsvlees, rundvlees, varkensvlees)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Rundvlees stoofpot	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Worst	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Pluimvee Kip Braadhaan Visfilet Forel Garnalen	250	5-6	5-10	1
	1000	20-24	20-30	2
	2500	38-42	25-35	3
	200	4-5	5-10	1
	250	5-6	5-10	1
	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Fruit	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Brood	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Boter	250	8-10	10-15	
Kaas	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

9.3. Koken met de grill

Om beter te kunnen bakken gebruikt u het meegeleverde rek.

Plaats het rek zodanig in de oven dat het de metalen vlakken van de oven niet aanraakt in verband met het gevaar van elektrische vonken wat de oven zou kunnen beschadigen.

BELANGRIJKE PUNTEN:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt zal er wat rook en geur vrijkomen. Dit komt door olieresten van het productieproces.
2. Het glas van de ovendeur wordt erg heet tijdens de werking van de oven. Houd kinderen uit de buurt.
3. Als de grill gedurende langere tijd wordt gebruikt is het normaal dat de functie af en toe wordt uitgeschakeld in verband met de veiligheidsthermostaat.
4. Belangrijk: Als voedsel in houders zal worden gegrild of gekookt dient u te controleren of de houders magnetronbestendig zijn. Zie het hoofdstuk over de soorten serviesgoed!
5. Als de grill wordt gebruikt is het mogelijk dat er vetspatjes op bepaalde onderdelen terecht komen en verbrand worden. Dit is een normale situatie en betekent niet dat er een probleem is met de werking van het apparaat.
6. Nadat u klaar bent met koken dient u de binnenkant en de accessoires te reinigen, zodat de kookresten niet gaan aancoeken.

GRILL ONDERDEEL

NAAM	HOEVEELHEID (G)	TIJD (MIN)	INSTRUCTIES
VIS			
BAARS	800	18-24	LICHT MET BOTER INSMEREN. NA DE HELFT VAN DE KOOKTIJD OMDRAAIEN EN MET KRUIDEN BESPENKELLEN.
SARDIENTJES/POON	6-8 VISSSEN	15-20	
VLEES			
WORSTJES	6-8 STUKS	22-26	NA HELFT KOOKTIJD INPRIKKEN EN OMDRAAIEN
BEVROREN HAMBURGERS	3 STUKS	18-20	
SPARE RIBS (ONGEVEER 3 CM DIK)	400	25-30	NA HELFT KOOKTIJD BEDRUIPEN EN OMDRAAIEN
TOAST	4 STUKS	3/2-3	TOASTPROCES BLIJVEN KIJKEN
TOSTI'S	2 STUKS	5-10	TOASTPROCES BLIJVEN KIJKEN

9.4 Pizza functie

Het is niet nodig om het bruineerbord voor te verwarmen om pizza's te bakken.

Plaats de pizza rechtstreeks op het bruineerbord.

Plaats het bruineerbord op het midden van het glazen draaiplateau in de magnetron.

Waarschuwing: de ovenwanden en het bruineerbord worden zeer heet. Pas op dat u de warme onderdelen, de ovenwanden of het bruineerbord niet aanraakt. Het gebruik van ovenwanden wordt sterk aanbevolen om brandwonden te voorkomen.

9.5 Wat voor soort serviesgoed kan worden gebruikt?

9.5.1 Magnetron functie

Voor de magnetronfunctie kan glas, porselein, klei, plastic en papier worden gebruikt als houder. Metalen pannen, schalen of bakjes met metalen onderdelen of decoraties kunnen niet worden gebruikt in de magnetron. Glaswerk en klei met metalen versieringen of inhoud (bijvoorbeeld loodkristal) kunnen niet worden gebruikt in de magnetron.

Het ideale materiaal voor de combimagnetron is glas, porselein of vuurvaste klei of hittebestendige kunststof. Zeer dun breekbaar glas of porselein mag alleen worden gebruikt gedurende een korte tijd (bijvoorbeeld opwarmen). Draag altijd ovenwanden om voedsel uit de magnetron aan te pakken.

Om serviesgoed voor de oven te testen zet u het in de oven gedurende 20 seconden op het hoogste magnetronvermogen. Na die 20 seconden haalt u het er direct uit. Het is geschikt om te gebruiken als het nog koud is of slechts enigszins warm. Het is echter niet geschikt als het erg warm is geworden of als er elektrische vonken door komen.

9.5.2 Grillen

Bij de grillfunctie moet het serviesgoed minstens tegen een temperatuur kunnen van 300°C. Plastic schalen zijn niet geschikt voor de grillfunctie.

9.5.3 Combinatie functies

In de combinatiefuncties (magnetron + grill verwarmingselementen) moet het serviesgoed geschikt zijn voor de magnetron en de grill.

9.5.4 Aluminium bakjes en foliën

Voorgekookt voedsel in aluminium houders of in aluminiumfolie kan in de magnetron worden geplaatst als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan.

- Let op de aanbevelingen van de fabrikant op de externe verpakking.
- De aluminium bakjes mogen niet meer dan 3 cm hoog zijn of in contact komen met de ovenwanden (minimale afstand 3 cm). Elke aluminium deksel of bovenkant moet worden verwijderd.
- De kooktijd is langer aangezien de microgolven alleen van boven door het voedsel heendringt. In geval van twijfel alleen schalen gebruiken die voor de magnetron geschikt zijn.
- Belangrijk: aluminiumfolie mag niet in contact komen met de ovenwanden omdat dit elektrische vonken kan veroorzaken.
- Dekfels
Wij raden u aan om glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic huishoudfolie.
 1. In geval van overmatige verdamping (vooral tijdens lange kooktijden)
 2. Het verkort de kooktijd
 3. Het aroma blijft behouden.Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk worden opgebouwd. Plastic zakken moeten geopend zijn. Flessen babyvoeding of potjes met babyvoeding en soortgelijke houders mogen alleen worden verwarmd zonder deksel of een afdekking erop anders zouden ze kunnen barsten.

10. REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u met de werkzaamheden begint eerst het apparaat van het stroomnet halen. Haal de stekker uit het stopcontact of schakel het stroomcircuit van de oven uit.

Waarschuwing! Gebruik nooit een stoomreiniger om de binnenkant van de oven te reinigen.

Waarschuwing! De magnetron moet regelmatig worden schoongemaakt waarbij alle voedselresten moeten worden verwijderd. Wanneer het apparaat niet goed schoon is kan dit leiden tot beschadiging van de oppervlakken, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

10.1. Reinigen van roestvrijstaal

Om het roestvrijstaal in goede conditie te houden, moet het regelmatig worden schoongemaakt.

10.2 Dagelijkse reiniging

Bij het reinigen en verzorgen van roestvrijstalen oppervlakken moet u altijd specifieke producten gebruiken die geen schuurmiddelen of zuren op chloorbasis bevatten.

Gebruiksaanwijzing: Giet het product op een vochtige doek en veeg het over het oppervlak, dan zorgvuldig afspoelen en droogwrijven met een zachte doek of een zeem.

10.3 Voedselvlekken of gemorst voedsel

Gebruik nooit een metalen schuursponsje of scherpe schrapers die het oppervlak van de oven kunnen beschadigen. Gebruik normale en niet-schurende producten en eventueel plastic of houten gerei. Grondig afspoelen en afdrogen met een zachte doek of een zeem.

10.4 Reinigen van de ovenruimte

Schoonmaken is het enige vereiste onderhoud. Iedere keer na het koken neemt u de binnenkant van de oven af met een vochtige doek omdat dit een eenvoudige manier is om spetters en vlekken te verwijderen die aan de ovenwanden kunnen plakken. Om lastiger weg te krijgen vuil te kunnen verwijderen gebruikt u een niet-agressief schoonmaakmiddel. Gebruik geen ovensprays of andere schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Hou de deur en de voorkant van de oven altijd goed schoon om ervoor te zorgen dat de deur goed open en dicht gaat. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen komt. Haal regelmatig het draaiplateau en de loopring eruit om de bodem van de ovenruimte te kunnen reinigen, zeker nadat er wat vloeistof is gemorst.

Magnetron mag niet werken zonder het draaiplateau

Als de ovenruimte erg vuil is zet u een glas water op het draaiplateau en laat u de magnetron gedurende 2 à 3 minuten op het maximale vermogen werken. De vrijkomende stoom zal het vuil verzachten die vervolgens met een zachte doek makkelijk kan worden verwijderd. Onaangename geurtjes (bijvoorbeeld na het koken van vis) kunnen makkelijk worden verholpen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje en gooi hier een lepel koffiebij om te voorkomen dat het water overkookt. Verwarm het water gedurende 2 à 3 minuten op het maximale vermogen.

10.5 Reiniging van de bovenplaat van de ovenruimte

Als de bovenplaat van de ovenruimte vuil is moet u wachten tot de grill is afgekoeld voor u deze naar beneden haalt om brandwonden te voorkomen.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen.

Om elk risico te vermijden moet u het mica afdekkapje laten zitten.

Het glazen kapje van de lamp is bevestigd aan de bovenplaat van de oven en kan eenvoudig worden verwijderd om te worden gereinigd. U hoeft het alleen los te schroeven en schoon te maken met water en een beetje afwasmiddel.

10.6 Afspoelen van de deurafdichting en de voorkant van de oven

Reinig tijdig als er voedselresten op de deurafdichtingen of de voorkant zitten. Gebruik hiervoor geen ruwe schoonmaakmiddelen zoals een harde borstel, een ruwe doek, gaas, een mes of andere scherpe gereedschappen. Het gebruik van deze scherpe voorwerpen kan de deurafdichting of het oppervlak van de voorkant van de oven beschadigen. Gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel. U kunt houten of plastic reinigingsvoorwerpen gebruiken als dit nodig is.

10.7 Reinigen van de accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als ze erg vuil zijn laat u ze eerst inweken en daarna gebruikt u een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de afwasmachine worden gereinigd.

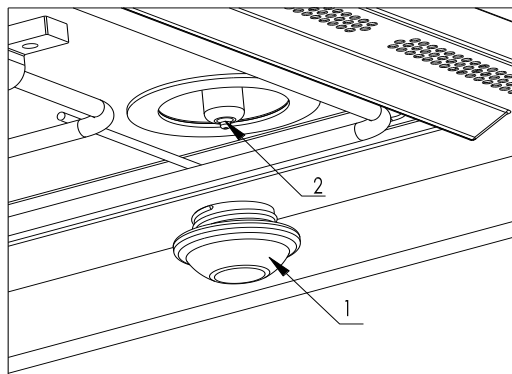
Zorg ervoor dat het glazen draaiplateau en de daarbij behorende loopring altijd schoon zijn. Zet de oven nooit aan voordat het draaiplateau en de loopring op hun plek zijn.

11. SPECIAAL ONDERHOUD

11.1 Vervangen van de lamp

Te verrichten handelingen:

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het lampenkapje (1);
- Haal de lamp eruit (2); Waarschuwing: Hete lamp!
- Draai er een nieuwe halogeen lamp in (230V-25W).
- Handel volgens de instructies.
- Installeer het lampenkapje op de juiste wijze.
- Sluit de stroom weer aan.



WAARSCHUWING: de lamp dient niet door de eindgebruiker zelf te worden vervangen. Dit dient te gebeuren door een professionele monteur.

12. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

12.1 Voor de installatie

Open de ovendeur en haal alle accessoires en al het verpakkingsmateriaal eruit.

Controleer of de oven niet ergens is beschadigd. Check of de ovendeur op de juiste wijze sluit en of de binnenkant van de ovendeur en de voorkant van de oven niet zijn beschadigd.

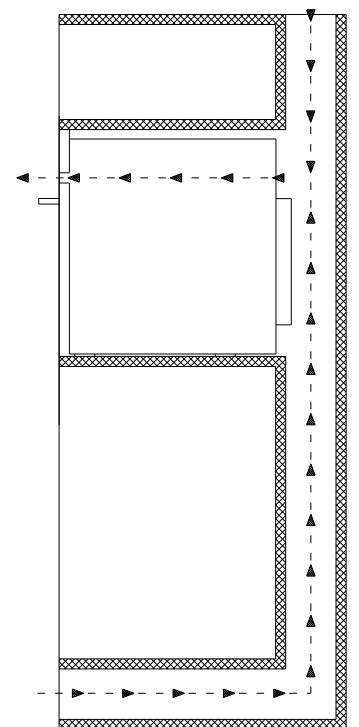
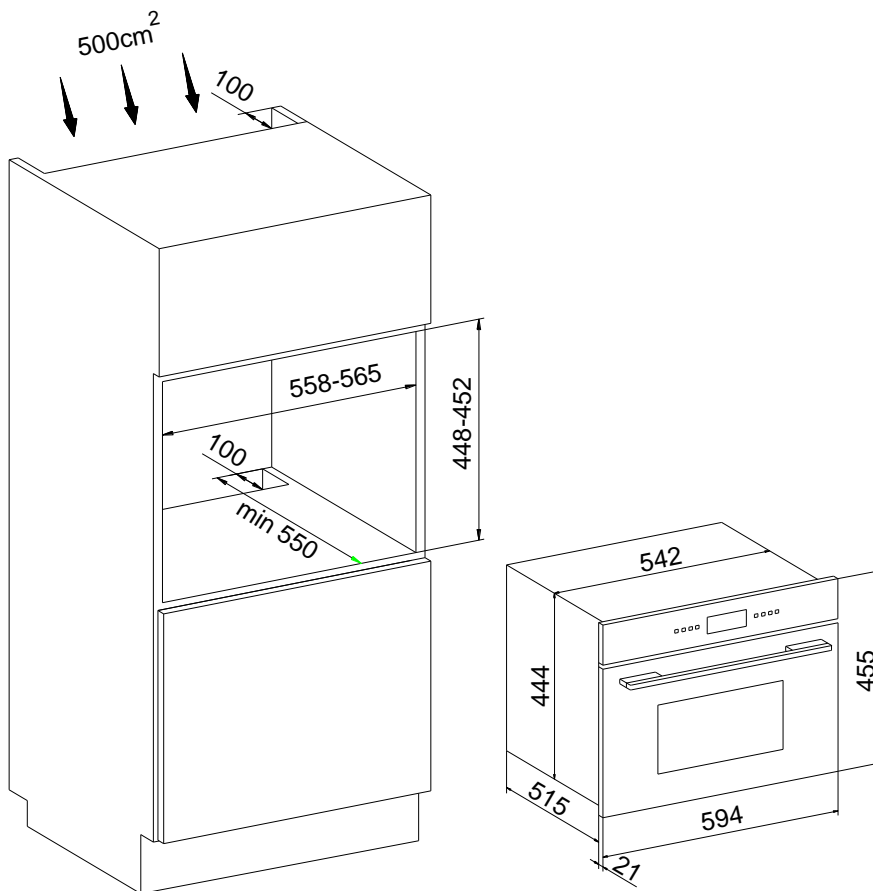
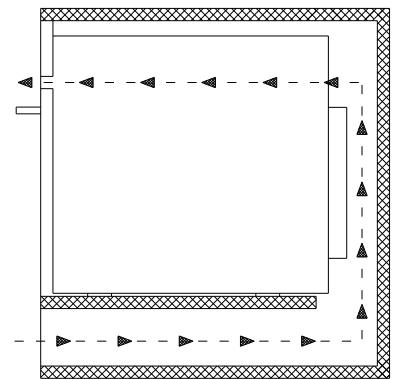
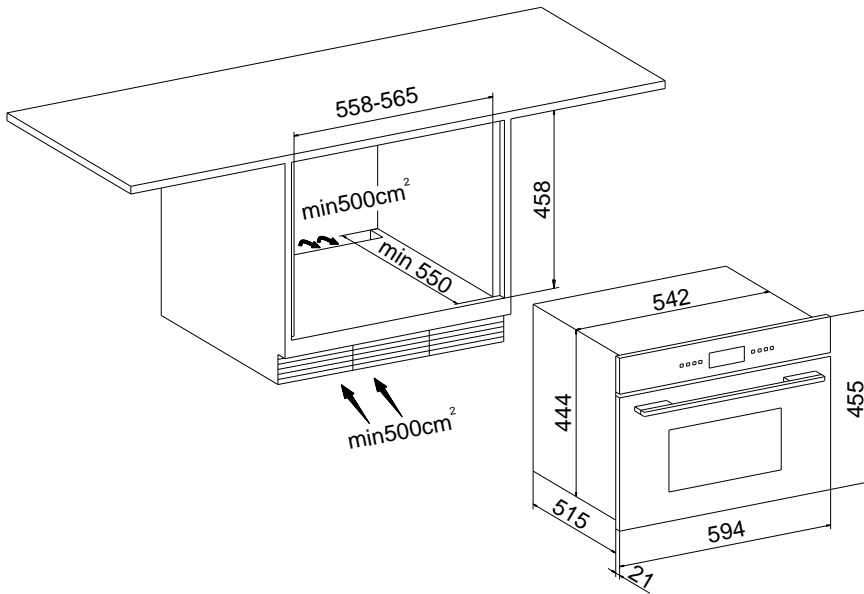
12.2 De oven niet gebruiken

Als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet op de juiste wijze werkt of als het beschadigd is of is gevallen. Plaats de oven op een vlakke en stabiele ondergrond. De oven dient niet dicht bij een warmtebron, radio's of televisies te worden geïnstalleerd.

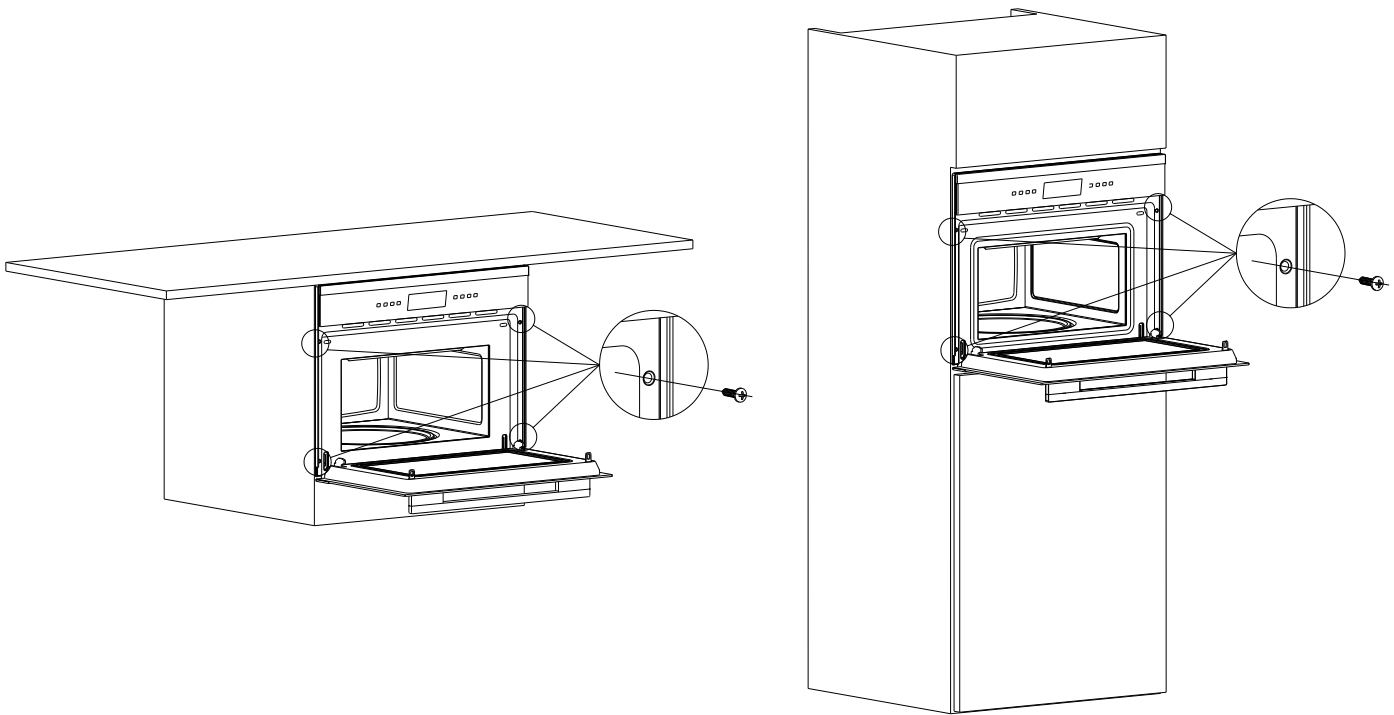
Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het netsnoer niet in contact komt met vocht of voorwerpen met scherpe randen of de achterkant van de oven. Een hoge temperatuur kan het netsnoer beschadigen. Waarschuwing: nadat de oven is geïnstalleerd dient u er wel voor te zorgen dat u altijd nog toegang heeft tot de stekker.

12.3 Plaats van de oven

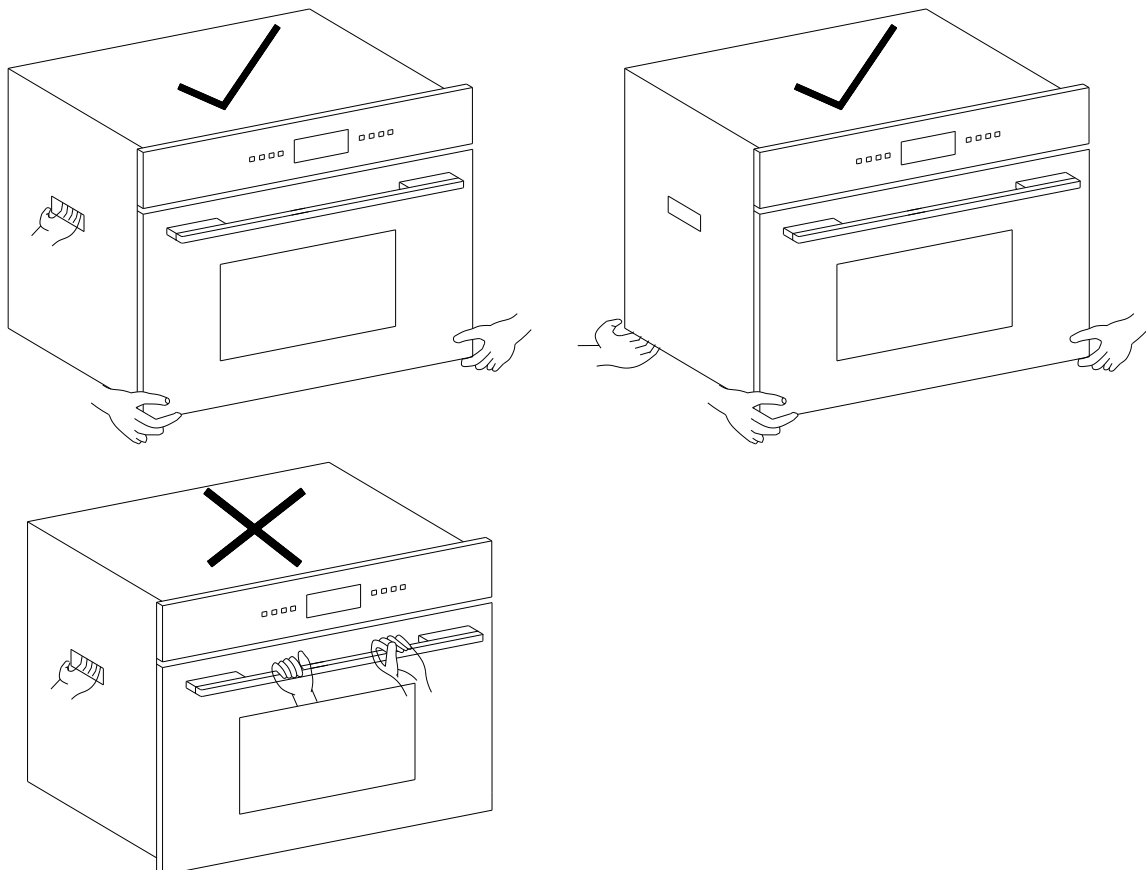
Als de combimagnetron in een ombouw wordt geplaatst dient het materiaal van de ombouw te worden geïsoleerd en de ruimte tussen de rand van de ombouw en de combimagnetron moet minstens 100 mm zijn voor ventilatiedoeleinden.



Er zijn 4 schroeven aan de binnenzijde van de omlijsting van de ovendeur.



Opmerking: gebruik de deurgreep niet om het apparaat te dragen tijdens de installatie en de verwijdering.



13. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Waarschuwing: Onderhoud moet worden uitgevoerd door een professionele monteur.

Geen vermelding op het scherm!

- Controleer of de tijdsindicator aan of uit is.

Geen reactie na het indrukken van een knop!

- Controleer of het kinderslot is ingeschakeld of niet.

De oven werkt niet!

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of de oven aan het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Zorg ervoor dat de ovendeur correct en stevig is gesloten.
- Zorg ervoor dat er niets vastzit tussen de ovendeur en de voorkant van de ovenruimte.

Vreemde geluiden tijdens werking oven!

- Controleer of metalen voorwerpen wel of geen vonken afgeven.
- Controleer of de schaal per ongeluk de binnenwand van de oven aanraakt.
- Controleer of delen van het kookgerei los zijn komen te zitten.

De oven warmt niet of slechts langzaam op!

- Per ongeluk een metalen schaal gebruikt.
- Controleer of de kooktijd en het vermogen juist zijn ingesteld.
- De in de oven geplaatste hoeveelheid voedsel is te groot.

Er is nog steeds een geluid te horen nadat de oven al klaar is met haar programma!

- Dit is normaal, de ventilator heeft nog enige tijd nodig om het apparaat af te koelen.

De lamp werkt niet na het aansluiten op de stroom!

- Dit beïnvloedt het gebruik van de oven niet als de andere functies wel goed werken.

GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.
NB: Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurskosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle vervangen onderdelen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen à contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
5. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service: Exquisit www.domest.nl – zie service
Tel. 0314 – 346646
Fax. 0314 – 378232
E-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....

Importeur: DOMEST import - export B.V.
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 E-mail: service@domest.nl