

Inbouw combimagnetron/oven
Gebruiksaanwijzing
HIMC 6060

Hananto

Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze zorgvuldig. Als u de instructies opvolgt, heeft u jarenlang plezier van het apparaat.

Hanant
BENELUX BV

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
Bedoeld gebruik	3
WAARSCHUWING	4
Oorzaken van schade	6
INBOUWEN	7
HET APPARAAT BEDIENEN	9
Het apparaat herkennen	9
HIMC 6060	
Voor u het apparaat in gebruik neemt	10
Bereidingswijzen	11
Het apparaat gebruiken	12
HIMC 6060	
Voor u het apparaat in gebruik neemt	17
Bereidingswijzen	18
Het apparaat gebruiken	19
AUTOMATISCHE RECEPTEN	22
ACCESSOIRES	23
ENERGIEZUINIG GEBRUIK	26
MILIEU	26
GEZONDHEID	27
HET APPARAAT ONDERHOUDEN	27
DE DEUR VAN HET APPARAAT	30
PROBLEMEN OPLOSSEN	31
SERVICEDIENST	33
TIPS EN TRUCS	34
GERECHTEN TESTEN VOLGENS EN 60350-1	35
TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/20140)	35

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Bedoeld gebruik

Dank u voor de aanschaf van de Hananto inbouw combimagnetron. Lees deze instructies zorgvuldig door voor u het apparaat uitpakt. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en correct bedienen. Wij raden u aan om de handleiding en inbouw instructies te bewaren voor toekomstig gebruik of voor volgende eigenaren. Het apparaat is alleen bedoeld om in een keuken te worden geplaatst. Neem de speciale inbouw instructies in acht. Controleer bij het uitpakken of er schade is aan het apparaat. Sluit het apparaat niet aan als het is beschadigd. Alleen een gecertificeerde professional mag apparaten zonder stekkers aansluiten. Schade veroorzaakt door een onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie. Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van eten en drinken. Het apparaat mag tijdens het gebruik niet onbeheerd worden gelaten.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met minder kennis en ervaring als zij daarin worden begeleid of instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en zij de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met, op of rondom het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en geen onderhoud uitvoeren tenzij zij minimaal 8 jaar oud zijn en er toezicht is. Houd kinderen jonger dan 8 jaar op een veilige afstand van het apparaat en de stroomkabel. Schuif accessoires altijd op de juiste manier in de ovenruimte.

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan bovenmatige magnetronstraling

- a. Gebruik deze oven niet met de deur open omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan magnetronstraling. Verwijder de veiligheidsvergrendelingen niet en ga hier ook niet zelf aan rommelen.
- b. Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg dat zich geen voedselresten of resten schoonmaakmiddel ophopen in het deurrubber.
- c. **WAARSCHUWING:** Als de deur of het deurrubber beschadigd is, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok!

1. Reparaties die niet op de juiste wijze zijn uitgevoerd, zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door daarvoor opgeleide servicedienstmonteurs. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat kapot is en neem contact op met de klantenservice.
2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten wanneer deze in contact komt met hete onderdelen van het apparaat. Zorg dat deze kabels nooit in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
3. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers omdat deze een elektrische schok kunnen veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Zet nooit een defect apparaat aan. Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Neem contact op met de klantenservice.

Gevaar voor verbranding!

1. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen of de binnenkant van de ovenruimte niet aanraakt.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op veilige afstand.
4. Accessoires en serviesgoed kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires en serviesgoed uit de oven te halen.
5. Alcohol dampen kunnen ontbranden in de hete oven. Bereid nooit gerechten met een hoog alcoholgehalte in de oven. Als u alcohol gebruikt, doe dit dan in kleine hoeveelheden. Doe de deur voorzichtig open.
6. Let wanneer u eten in plastic of papieren verpakkingen bereid goed op de oven omdat deze kunnen ontbranden.
7. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet goed worden geschud of doorgeroerd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voordat ze aan een baby worden aangeboden om brandwonden te voorkomen.

Gevaar voor brandwonden

1. Toegankelijke onderdelen van het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Raak de hete delen nooit aan. Houd kinderen op een veilige afstand
2. Wanneer u de deur van het apparaat opent, kan er hete stoom ontsnappen. Afhankelijk van de temperatuur is deze stoom niet altijd zichtbaar. Sta niet te dicht bij de oven wanneer u deze opent. Open de deur voorzichtig. Houd kinderen bij het apparaat vandaan.
3. Water in de hete ovenruimte kan stoom vormen. Giet nooit water in de hete ovenruimte.

Gevaar voor verwondingen

1. Krassen in het glas van de ovendeur kunnen barsten worden. Gebruik geen glasschraper of scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of reinigers.
2. De scharnieren aan de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten. Let op dat u hier niet tussen komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Gevaar voor brand

1. Brandbare items die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen ontbranden. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Open de ovendeur nooit wanneer er rook aan de binnenkant is. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
2. Wanneer de deur van het apparaat wordt geopend, ontstaat er een luchtstroom. Bakpapier kan dan in contact komen met het verwarmingselement en in brand vliegen. Leg daarom geen bakpapier losjes over accessoires heen tijdens het voorverwarmen, maar verzwaar het met een bord of een bakvorm. Bedek alleen het oppervlak met bakpapier waar dit nodig is. Er mag geen bakpapier boven de accessoires uitsteken.

Gevaar door magnetisme

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen zitten permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten beïnvloeden, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen. Dragers van elektronische implantaten moeten minimaal 10 centimeter afstand tot het bedieningspaneel houden.

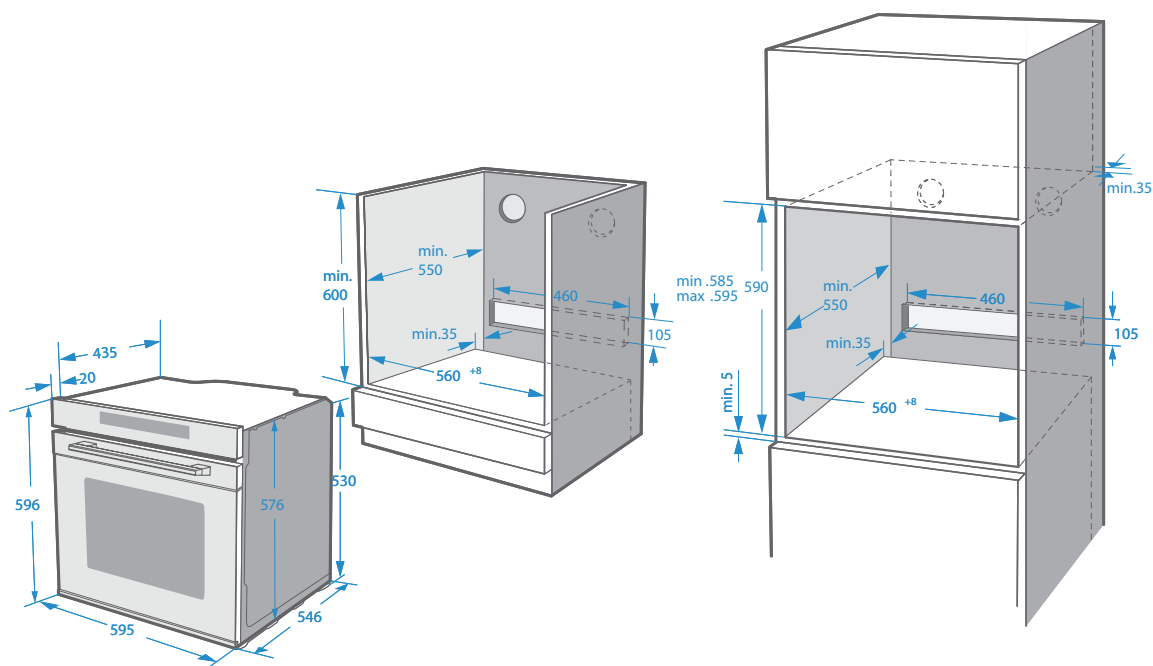
Wees voorzichtig bij het gebruik van de magnetron

1. Lees en volg de
"VOORZORGSMAATREGELEN TER
VOORKOMING VAN MOGELIJKE
BLOOTSTELLING AAN BOVENMATIGE
MAGNETRONSTRALING".
2. **WAARSCHUWING:** Het is voor iedereen die daar niet voor is gekwalificeerd gevaarlijk om onderhoud of reparaties uit te voeren waarbij de ombouw die bescherming biedt tegen magnetronstraling wordt verwijderd.
3. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
4. Vloeistoffen die worden opgewarmd in de magnetron kunnen na enige vertraging plotseling hun kookpunt bereiken (kookvertraging). Houd hier rekening mee wanneer u ze vastpakt.
5. Eieren in de schaal en hele, gekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron klaar is.
6. Laat bij gebruik het sierpaneel aan de voorkant openstaan (voor ovens met een sierpaneel).
7. De magnetron is bestemd voor het opwarmen van eten en drinken. Het drogen van etenswaren of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot verwondingen, vlammen of brand.
8. Gebruik geen metalen bakjes, schalen etc. voor het opwarmen van eten of drinken in de magnetron.
9. **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand mogen kinderen het alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de hoge temperaturen die hierbij worden gegenereerd.

Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, bakpapier of serviesgoed op de bodem van de ovenruimte: plaats geen accessoires direct op de bodem van de ovenruimte. Bedek de bodem van de ovenruimte niet met folie of bakpapier. Plaats geen serviesgoed direct op de bodem van de ovenruimte wanneer deze warmer is dan 50°C. Hierdoor hoopt zich warmte op wat het email kan beschadigen.
2. Aluminiumfolie: aluminiumfolie mag niet in aanraking komen met het glas van de ovendeur. Dit kan leiden tot een permanente verkleuring van het glas.
3. Siliconen pannen: gebruik geen siliconen pannen, matten, deksels of accessoires. Deze kunnen de ovensensor beschadigen.
4. Water in de hete ovenruimte: giet geen water in de hete ovenruimte. Dit kan stoom veroorzaken. Het temperatuurverschil kan het email beschadigen.
5. Vocht in de ovenruimte: vocht in de ovenruimte kan in de loop der tijd corrosie veroorzaken. Laat het apparaat na ieder gebruik drogen. Bewaar geen eten in het apparaat.
6. Afkoelen met open deur: laat de oven wanneer deze is gebruikt op een hoge temperatuur afkoelen met een gesloten deur. Plaats niets in de deur van het apparaat. Zelfs als de deur op een kier staat, kan het keukenmeubilair in de buurt van de oven in de loop der tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met de deur open wanneer er veel vocht is geproduceerd bij het kookproces.
7. Fruitsap: pak de bakplaat niet te vol bij het bakken van sappige vruchtentaarten. Fruitsap dat vanaf de bakplaat op de bodem van de oven druppelt, kan niet worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk de diepere, universele bakplaat.
8. Zwaar vervuild deurrubber: als het deurrubber erg vies is, sluit de deur niet meer volledig wanneer het apparaat in werking is. Kastdeurtjes in de nabijheid van de oven kunnen dan beschadigd raken. Houd het rubber altijd schoon.
9. Het apparaat gebruiken als stoel, plank of werkplek: ga niet op de deur van het apparaat zitten, zet er niets op en hang er niets aan. Plaats ook geen serviesgoed of accessoires op de deur van het apparaat.
10. Accessoires in de oven plaatsen: afhankelijk van het model kunnen accessoires de deur van het apparaat beschadigen wanneer u deze sluit. Duw de accessoires altijd zo ver mogelijk naar achteren in de ovenruimte.
11. Het apparaat dragen: til of draag het apparaat nooit aan de deurgreep. Deze kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om voedsel warm te houden, kan hierdoor een hoog vochtgehalte in de ovenruimte ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie, corrosie veroorzaken aan uw hoogwaardige apparaat en uw keuken beschadigen. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de ontdooistand.
13. De magnetron gebruiken zonder eten: de magnetron gebruiken zonder eten in de ovenruimte kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat alleen aan als zich eten in de ovenruimte bevindt.

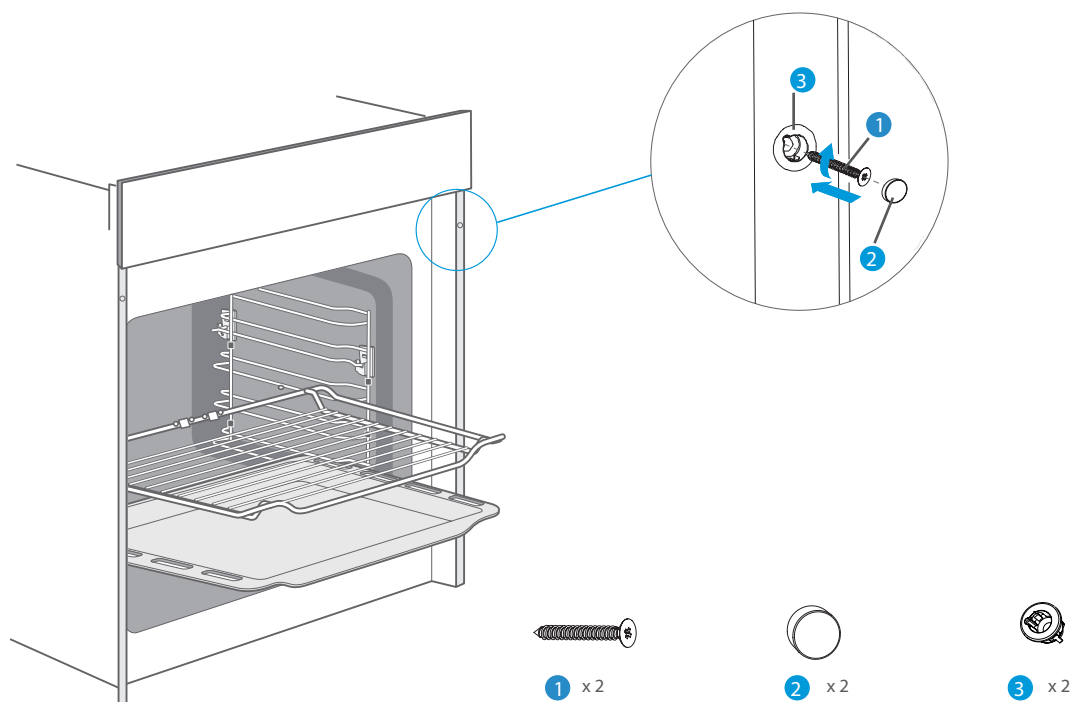
INBOUWEN



Voor een veilig gebruik moet het apparaat zijn ingebouwd op professionele wijze, volgens de inbouw instructies. Schade die is ontstaan door incorrecte installatie valt buiten de garantie. Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen zodat u geen snijwonden krijgt door scherpe randen.

Controleer het apparaat voor de installatie op schade en installeer het niet wanneer het beschadigd is. Verwijder voor u het apparaat aanzet eerst alle verpakkingsmaterialen en plakfolie. De opgegeven afmetingen zijn in millimeter. De stekker moet na installatie toegankelijk blijven.

INBOUWEN



Wanneer het apparaat op zijn plaats binnen de behuizing is gezet, zoekt u de twee gaten in de ombouw van het apparaat en zet u het vast met behulp van 1, 2 en 3.

Let op

Draai de schroeven (1) niet te vast aan om schade aan de oven of de ombouw te voorkomen – gebruik alleen een schroevendraaier!

HET APPARAAT BEDIENEN

HET APPARAAT HERKENNEN

Controleer het modelnummer aan de hand van het bedieningspaneel.

7NF30E0

BEDIENINGSPANEEL



1. Ovenfunctie Draaiknop voor het selecteren van de bereidingswijze.

-  2. AAN/UIT De oven aan- en uitzetten.
-  3. Timer/kinderslot Timer/kinderslot (drie seconden vasthouden).
-  4. Magnetronsymbool Magnetron- en combimagnetronfunctie.
-  5. Eindtijd Eindtijd instellen.
-  6. Snel voorverwarmen De oven snel voorverwarmen
-  7. Auto-recepten Automatische recepten.
-  8. Klok/tijd/temperatuur De klok instellen vanuit stand-by/Schakelen tussen tijds- en temperatuurinstelling.
-  9. Gewicht Het gewicht selecteren in auto-recepten.
-  10. Verlichting De verlichting in- en uitschakelen.
-  11. Start/pauze Het kookproces starten en pauzeren.
- 12 +/- toets Instellingen invoeren of wijzigen.

VOOR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat de eerste keer in gebruik neemt, moet u de ovenruimte en de accessoires schoonmaken.

1. Verwijder alle stickers, beschermingsfolie en transportbescherming.
2. Haal alle accessoires en de zijrekken uit de ovenruimte.
3. Maak de accessoires en zijrekken schoon met een sopje en een doekje of een zachte borstel.
4. Controleer of er geen verpakkingsmateriaal als piepschuimkorrels of stukken hout die brandgevaar kunnen veroorzaken, is achtergebleven.
5. Veeg de gladde oppervlakken van de ovenruimte en de deur schoon met een zachte, vochtige doek.
6. Verwarm het lege apparaat met de ovendeur gesloten om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen.
7. Ventileer de keuken goed wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt. Houd kinderen en huisdieren hierbij uit de keuken. Sluit de deuren naar aangrenzende kamers.
8. Pas de standaardinstellingen aan. Hieronder ziet u hoe u de bereidingswijze en temperatuur instelt.

→ **"Het apparaat gebruiken", pagina 12**

Instellingen	
Bereidingswijze	
Temperatuur	250°C
Tijd	1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Maak de gladde oppervlakken en de deur schoon met een sopje en een doek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijrekken.

De tijd instellen

Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de tijd instellen.

1. Nadat de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet, raakt u het kloksymbool aan. Vervolgens stelt u de uren in met de rechterknop.
2. Raak nogmaals het kloksymbool aan en stel de minuten in met de rechterknop.
3. Raak het kloksymbool aan om de instelling te bevestigen.

LET OP:

De klok heeft een 24-uursweergave.

BEREIDINGSWIJZEN

Uw apparaat beschikt over verschillende bedieningsinstellingen die het gebruiksvriendelijker maken. Om u te helpen bij het vinden van de juiste bereidingswijze voor uw gerecht, worden de verschillen en toepassingsmogelijkheden hieronder uitgelegd.

Bereidingswijze		Temperatuur	Geschikt voor
	Conventioneel	30~250°C	Traditioneel bakken en braden op één niveau. Met name geschikt voor gebak met vochtige toppings.
	Convectie	50~250°C	Voor bakken en braden op één of meer niveaus. De hitte is afkomstig van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig omgeeft.
	Conventioneel + ventilator	50~250°C	Voor bakken en braden op een of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de ovenruimte.
	Grill met bovenwarmte	150~250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden en voor het bruinen van gerechten. Plaats het gerecht in het midden onder het grillelement.
	Dubbele grill + ventilator	50~250°C	Voor het grillen van platte producten en het bruinen van gerechten. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte.
	Dubbele grill	150~250°C	Voor het grillen van platte producten en voor het bruinen van gerechten.
	Pizza	50~250°C	Voor pizza en andere gerechten die veel onderwarmte nodig hebben. Verwarming door het onderste verwarmingselement en de ringverwarming.
	Onderwarmte	30~220°C	Voor extra bruining aan de onderzijde van pizza's, pasteien en gebak. Verwarming door het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het voorzichtig ontdooien van bevroren producten.
	Deeg rijzen	30~45°C	Voor het laten rijzen van deeg en zuurdesem en het maken van een yoghurtcultuur.

Let op

1. Als u grote porties wilt ontdooien, kunt de rekken verwijderen en de schaal op de bodem van de ovenruimte plaatsen.
2. Bij het opwarmen van serviesgoed is het handig om de zijrekken te verwijderen. De instellingen voor heteluchtgrillen en de ventilator met een temperatuurinstelling van 50°C zijn hiervoor geschikt. Heteluchtgrillen moet worden gebruikt als meer dan de helft van de ovenbodem bedekt wordt door het servies.
3. Voor een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte bij ventilatorverwarming, schakelt de ventilator gedurende het verwarmingsproces in en uit. Zo wordt het beste resultaat gegarandeerd.

Voorzichtig

1. Als u de deur van het apparaat opent tijdens een lopende bewerking, wordt deze gepauzeerd. Kijk uit dat u geen brandwonden oploopt.
2. Dek de ventilatieopeningen niet af, anders kan het apparaat oververhit raken. Om het apparaat sneller te laten afkoelen, blijft de koelventilator na afloop soms nog even draaien.

Ventilator

De ventilator schakelt in en uit wanneer nodig. De hete lucht ontsnapt boven de deur.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Bereiden in de oven

1. Nadat de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten, gebruikt u de linkerknop om een functie te selecteren. Met de rechterknop selecteert u de bereidingstemperatuur.
2. Raak de start/pauzetoets aan om te beginnen. Doet u dit niet, dan schakelt het display na 5 minuten terug naar de klok.
3. U kunt het proces op ieder moment stopzetten met de  toets.

LET OP: Nadat u de temperatuur heeft ingesteld, stelt u met de  toets de tijdsduur in. U past deze aan met de rechterknop.

Snel voorverwarmen

Met de functie voor snel voorverwarmen kunt u de voorverwarmtijd inkorten. Hiervoor selecteert u een bereidingswijze en raakt u het voorverwarmsymbool  aan. Het symbool voor snel voorverwarmen licht op op het display. Als deze functie niet beschikbaar is, klinkt er een pieptoon. Deze functie is niet beschikbaar voor de programma's voor automatische recepten, ontdooien en het laten rijzen van deeg.

De eindtijd instellen

Wanneer u de tijd heeft ingesteld, kunt u een eindtijd voor de bereiding selecteren.

1. Raak de  toets aan, stel de eindtijd in uren in met de rechterknop. Raak de  toets nogmaals aan en stel de eindtijd in minuten in. Raak de  toets nogmaals aan om de instellingen te bevestigen.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u ook de bereidingstijd instellen. Controleer in "De oven gebruiken → Let op" hoe u de bereidingstijd instelt.
3. Wanneer u bijvoorbeeld de eindtijd op 10 uur instelt en de bereidingstijd is 1 uur, begint de oven om 9 uur en schakelt deze uit om 10 uur.

Instellingen aanpassen terwijl de oven aanstaat

Als de oven aanstaat, kunt u de bereidingswijze aanpassen met de functieknop of de rechterknop. Na 6 seconden schakelt de oven, als u verder geen andere toetsen aanraakt, over op de aangepaste bereidingswijze.

Als u de kooktijd wilt aanpassen, raakt u  aan en past u de kooktijd aan met de rechterknop. Na 6 seconden schakelt de oven, als u verder geen andere toetsen aanraakt, over op de aangepaste bereidingstijd.

Wanneer u kookt met een vooraf ingestelde eindtijd of een van de auto-programma's kunt u geen veranderingen invoeren.

Raak wanneer u het bereidingsproces wilt stopzetten de  toets aan.

Let op

De bereidingswijze, de temperatuur of de eindtijd wijzigen kan een negatieve invloed hebben op het eindresultaat. Wij raden u dan ook aan dit alleen te doen als u een ervaren kok bent.

Voorzichtig!

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijft het nog enige tijd erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak de ovenruimte of de verarmingselementen nooit aan. Gebruik ovenhandschoenen om accessoires of serviesgoed uit de oven te halen en laat het apparaat goed afkoelen. Houd kinderen daarbij uit de buurt van het apparaat om brandwonden te voorkomen.

Magnetron en combimagnetron

1. Uw apparaat heeft vier magnetronfuncties, namelijk alleen de magnetron en drie combifuncties.

Bereidingswijze			Standaard vermogen	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Tijd
		Magnetron	800W	/	/	00:10-30:00 minuten
		Magnetron + convector	320W	160°C	50~250°C	00:01-01:30 uur
		Magnetron + dubbele grill + ventilator	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 uur
		Magnetron + pizzastand	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 uur

2. Raak voor de magnetronfunctie in stand-by de  toets aan.  verschijnt op het display. De standaardtijd is 1 minuut en het standaardvermogen is 800W. Als u het vermogen wilt aanpassen, raakt u nogmaals de  toets aan en stelt u het vermogen in met de rechterknop. Als u de tijd wilt aanpassen, raakt u de  toets aan en stelt u de tijd in met de rechterknop.
3. Raak voor de combifunctie in stand-by de  toets aan voor de magnetronfunctie. Selecteer met de linkerknop vervolgens een van de drie combifuncties. Met de rechterknop stelt u de temperatuur in en met de  toets de bereidingstijd. Met de  toets stel u het magnetronvermogen in.
4. Ook door eerst de modus voor convector, dubbele grill met ventilator of pizza te selecteren en vervolgens met de  toets de magnetron, selecteert u een combinatiestand. Als u een andere modus kiest en dan de  toets aanraakt, hoort u een piep als foutmelding.
5. Als u de combifunctie wilt annuleren, houdt u de  toets 3 seconden vast.

Let op

Het rek kan worden gebruikt voor de grillfunctie, maar ook voor de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt bij de magnetronfunctie.

Voor de magnetronfunctie wordt aangeraden het tweede niveau te gebruiken.

Gebruik de magnetron nooit leeg, zonder dat er eten instaat.

Timer

U selecteert de timerfunctie met de  toets.

Als timer klaar is, hoort u een signaal.

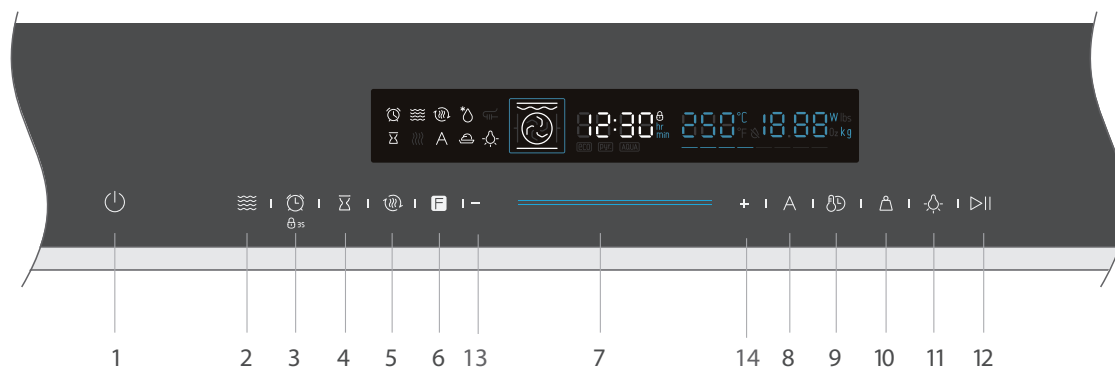
Met de  toets stelt u eerst de uren in, daarna raakt u de  toets nogmaals aan en stelt u de minuten in. Als u de  toets nogmaals aanraakt, staat de tijd ingesteld.

U kunt de timer vooraf of tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u een functie en temperatuur instelt, is de timer niet beschikbaar.

Kinderslot

Als u de timertoets toets 3 seconden vasthoudt, wordt het kinderslot geactiveerd en licht het icoontje op. Als u de toets nogmaals 3 seconden vasthoudt, wordt de oven weer ontgrendeld en verdwijnt het icoontje van het display. Als het kinderslot is geactiveerd, kan de magnetronfunctie niet worden geannuleerd.

7NF30T0 BEDIENINGSPANEEL



	1. AAN/UIT	De oven aan- en uitzetten.
	2. Magnetronsymbool	Magnetron- en combimagnetronfunctie.
	3. Timer/kinderslot	Timer/kinderslot (drie seconden vasthouden).
	4. Eindtijd	Eindtijd instellen.
	5. Snel voorverwarmen	De oven snel voorverwarmen.
	6. F-symbool	Een bereidingswijze selecteren. Houd de toets lang vast om snel te kunnen schakelen.
	7. Schuifregelaar	Instellingen aanpassen (kan ook met de + of – toets).
	8. Auto-recepten	Automatische recepten.
	9. Klok/tijd/temperatuur	De klok instellen vanuit stand-by/Schakelen tussen tijds- en temperatuurinstelling.
	10. Gewicht	Het gewicht selecteren in auto-recepten.
	11. Verlichting	De verlichting in- en uitschakelen.
	12. Start	Het kookproces starten en pauzeren.
	13. – symbool	De instellingen op het display aanpassen.
	14. + symbool	De instellingen op het display aanpassen.

VOOR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat de eerste keer in gebruik neemt, moet u de ovenruimte en de accessoires schoonmaken.

1. Verwijder alle stickers, beschermingsfolie en transportbescherming.
2. Haal alle accessoires en de zijrekken uit de ovenruimte.
3. Maak de accessoires en zijrekken schoon met een sopje en een doekje of een zachte borstel.
4. Controleer of er geen verpakkingsmateriaal als piepschuimkorrels of stukken hout die brandgevaar kunnen veroorzaken is achtergebleven.
5. Veeg de gladde oppervlakken van de ovenruimte en de deur schoon met een zachte, vochtige doek.
6. Verwarm het lege apparaat met de ovendeur gesloten om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen.
7. Ventileer de keuken goed wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt. Houd kinderen en huisdieren hierbij uit de keuken. Sluit de deuren naar aangrenzende kamers.
8. Pas de standaardinstellingen aan. Hieronder ziet u hoe u de verwarmingswijze en temperatuur instelt.

→ "Het apparaat gebruiken", pagina 18

Instellingen	
Bereidingswijze	
Temperatuur	250°C
Tijd	1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Maak de gladde oppervlakken en de deur schoon met een sopje en een doekje.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijrekken.

De tijd instellen

Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de tijd instellen.

4. Nadat de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet, raakt u het kloksymbool aan. Vervolgens stelt u de uren in met schuifregelaar of de +/- toetsen.
5. Raak nogmaals het kloksymbool aan en stel de minuten in met schuifregelaar of de +/- toetsen.
6. Raak het kloksymbool aan om de instelling te voltooien.

LET OP: De klok heeft een 24-uursweergave.

BEREIDINGSWIJZEN

Uw apparaat beschikt over verschillende bedieningsinstellingen die het gebruiksvriendelijker maken. Om u te helpen bij het vinden van de juiste bereidingswijze voor uw gerecht, worden de verschillen en toepassingsmogelijkheden hieronder uitgelegd.

Bereidingswijze		Temperatuur	Geschikt voor
	Conventioneel	30~250°C	Traditioneel bakken en braden op één niveau. Met name geschikt voor gebak met vochtige toppings.
	Convectie	50~250°C	Voor bakken en braden op één of meer niveaus. De hitte is afkomstig van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig omgeeft
	Conventioneel + ventilator	50~250°C	Voor bakken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de ovenruimte.
	Grill met bovenwarmte	150~250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden en voor het bruinen van gerechten. Plaats het gerecht in het midden onder het grillelement.
	Dubbele grill + ventilator	50~250°C	Voor het grillen van platte producten en het bruinen van gerechten. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte.
	Dubbele grill	150~250°C	Voor het grillen van platte producten en voor het bruinen van gerechten.
	Pizza	50~250°C	Voor pizza en andere gerechten die veel onderwarmte vereisen. Verwarming door het onderste verwarmingselement en de ringverwarming.
	Onderwarmte	30~220°C	Voor extra bruining aan de onderkant van pizza's, pasteien en gebak. Verwarming door het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het voorzichtig ontdooien van bevroren producten.
	Deeg rijzen	30~45°C	Voor het laten rijzen van deeg en zuurdesem en het maken van een yoghurtcultuur.

Voorzichtig

Als u de deur van het apparaat opent tijdens een lopende bewerking, wordt deze gepauzeerd. Kijk uit dat u geen brandwonden oploopt.

Let op

1. Als u grote porties wilt ontdooien, kunt de rekken verwijderen en de schaal op de bodem van de ovenruimte plaatsen.
2. Bij het opwarmen van serviesgoed is het handig om de zijrekken te verwijderen. De instellingen voor heteluchtgrillen en de ventilator met een temperatuurinstelling van 50°C zijn hiervoor geschikt. Heteluchtgrillen moet worden gebruikt als meer dan de helft van de ovenbodem bedekt wordt door het servies.
3. Voor een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte bij ventilatorverwarming, schakelt de ventilator gedurende het verwarmingsproces in en uit. Zo wordt het beste resultaat gegarandeerd.

Ventilator

De ventilator schakelt in en uit wanneer nodig. De hete lucht ontsnapt boven de deur.

Voorzichtig

Dek de ventilatieopeningen niet af, anders kan het apparaat oververhit raken.

Om het apparaat sneller te laten afkoelen, kan de koelventilator na afloop nog even blijven draaien.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Bereiden in de oven

1. Nadat de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten, gebruikt u de functietoets om de verschillende functies te selecteren. Met de schuifregelaar of de +/- toetsen selecteert u de bereidingstemperatuur.
2. Raak de start/pauzetoets aan en de oven begint. Als u dit niet doet, schakelt het display van de oven na 5 minuten terug naar de klok.
3. U kunt het proces op ieder moment stopzetten met de  toets.

LET OP

Nadat u de temperatuur heeft ingesteld, kunt u met de  toets de tijdsduur instellen. U past deze aan met de schuifregelaar of de +/- toetsen.

Snel voorverwarmen

Met de functie voor snel voorverwarmen kunt u de voorverwarmtijd inkorten. Nadat u een bereidingswijze heeft geselecteerd, raakt u het voorverwarmsymbool  aan. Het symbool verschijnt op het display. Als deze functie niet beschikbaar is voor de bereidingswijze die u heeft geselecteerd, klinkt er een pieptoon. Deze functie is niet beschikbaar voor de programma's voor automatische recepten, ontdooien en het laten rijzen van deeg.

Een eindtijd instellen

Wanneer u de tijd heeft ingesteld, kunt u ook een eindtijd voor de bereiding instellen.

4. Raak de  toets aan, stel de eindtijd in uren in met de schuifregelaar of de +/- toetsen. Raak de  toets nogmaals aan om de minuten in te stellen. Raak nogmaals de [symbool] toets om de instellingen te bevestigen.
5. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u ook de bereidingstijd instellen. Controleer in "De oven gebruiken → Let op" hoe u deze bereidingstijd instelt.
6. Wanneer u bijvoorbeeld de eindtijd op 10 uur instelt en de bereidingstijd is 1 uur, begint de oven om 9 uur en schakelt deze uit om 10 uur.

Let op

1. U kunt eerst de eindtijd instellen en vervolgens de bereidingswijze of andersom.
2. Deze functie werkt niet bij de volgende instellingen: ontdooien, auto-recepten, combimagnetron, magnetron en rijzen van deeg.

Instellingen aanpassen terwijl de oven aanstaat

Wanneer het apparaat aanstaat, kunt u de bereidingswijze en de temperatuur aanpassen met de functietoets of de schuifregelaar. Na 6 seconden schakelt de oven, als u verder geen andere toetsen aanraakt, over op de aangepaste bereidingswijze.

Als u de kooktijd wilt aanpassen, raakt u de  toets aan en past u de kooktijd aan met de schuifregelaar of de +/- toetsen. Na 6 seconden schakelt de oven, als u verder geen andere toetsen aanraakt, over op de aangepaste bereidingstijd.

Wanneer u kookt met een vooraf ingestelde eindtijd of een van de automatische programma's kunt u geen veranderingen invoeren.

Raak wanneer u het bereidingsproces wilt stopzetten de  toets aan.

Let op

De bereidingswijze, de temperatuur of de eindtijd wijzigen kan een negatieve invloed hebben op het eindresultaat. Wij raden u dan ook aan dit alleen te doen als u een ervaren kok bent.

Voorzichtig!

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijft het nog enige tijd erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak de ovenruimte of de verarmingselementen nooit aan. Gebruik ovenhandschoenen om accessoires of serviesgoed uit de oven te halen en laat het apparaat goed afkoelen. Houd kinderen daarbij uit de buurt van het apparaat om brandwonden te voorkomen.

Timer

U selecteert de timerfunctie met de  toets.

Als timer klaar is, hoort u een signaal.

Met de  toets stelt u eerst de uren in, daarna raakt u de  toets nogmaals aan en stelt u de minuten in. Als u de  toets nogmaals aanraakt, bevestigt u de tijd.

U kunt de timer vooraf of tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u een functie en temperatuur instelt, is de timer niet beschikbaar.

Magnetron en combimagnetron

1. Uw apparaat heeft vier magnetronfuncties, namelijk alleen de magnetron en drie combifuncties.

Bereidingswijze			Standaard vermogen	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Tijd
		Magnetron	800W	/	/	00:10-30:00 minuten
		Magnetron + convector	320W	160°C	50~250°C	00:01-01:30 uur
		Magnetron + dubbele grill + ventilator	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 uur
		Magnetron + pizzastand	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 uur

	5	4	3	2	1
Magnetronvermogen	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Combivermogen		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. Raak voor de magnetronfunctie in stand-by het magnetronsymbool aan. Dit verschijnt op het display. De standaardtijd is 1 minuut en het standaardvermogen is 800W. Om het vermogen aan te passen, raakt u nogmaals het magnetronsymbool aan en stelt u het vermogen in met de schuifregelaar. Er zijn vijf vermogensinstellingen, tussen de 80 en 800W, zie boven.
3. Raak de timertoets aan, het magnetronsymbool knippert en u kunt de tijd instellen met de schuifregelaar, tussen 10 seconden en 30 minuten. Onder de 15 minuten in stappen van 10 seconden, boven de 15 minuten in stappen van 30 seconden.
4. U kunt de convector-, dubbelegrill- en pizzastand combineren met de magnetronfunctie. Wanneer u een andere functie wilt combineren met de magnetron, hoort u een signaal. Dit betekent dat deze combifunctie niet mogelijk is.
5. Wanneer u het magnetronsymbool 3 seconden lang aanraakt, wordt de instelling geannuleerd.
6. De magnetron en de combifunctie worden door het apparaat opgeslagen wanneer het apparaat weer overschakelt op stand-by. Pas nadat het programma klaar is of is geannuleerd, schakelt het apparaat weer terug naar de standaardinstelling.

Let op

1. Wanneer het programma wordt gepauzeerd, knipperen het timer- en het aan-/uit-symbool op het display.
2. Wanneer het programma is gepauzeerd, raakt u eerst de magnetrontoets en vervolgens de schuifregelaar of de +/- toetsen aan om het vermogen aan te passen.

Kinderslot

Als u de  toets 3 seconden lang aanraakt, wordt het kinderslot geactiveerd en licht het icoontje op. Als u de toets nogmaals 3 seconden aanraakt, wordt de oven weer ontgrendeld en verdwijnt het icoontje van het display.

AUTOMATISCHE RECEPTEN

Uw oven beschikt over een uitgebreid scala aan automatische programma's waarmee u op eenvoudige wijze uitstekende resultaten kunt behalen. Selecteer simpelweg het juiste programma voor het type gerecht dat u aan het koken bent en volg de instructies op het display.

No	Recept	Magnetron	Voorverwarmen (minuten)	Standaardtijd	Gewicht
d01	Ontdooien (vlees)	Ja	Nee	08:00 min.	0,2 kg
d02	Ontdooien (gevogelte)	Ja	Nee	04:48 min.	0,2 kg
d03	Ontdooien (vis)	Ja	Nee	04:00 min.	0,2 kg
A01	Popcorn	Ja	Nee	03:05 min.	0,1 kg
A02	Aardappel-kaasgratin	Ja	Nee	00:35 uur	0,5 kg
A03	Cheesecake	Nee	Nee	01:16 uur	/
A04	Quiche Lorraine	Nee	10	10 min. voorverwarmen, 00:40 uur	/
A05	Gehaktbrood	Nee	Nee	01:15 uur (standaard). 00:30 uur.	0,5-1 kg
A06	Marmercake	Nee	Nee	01:20 uur	/
A07	Plat brood	Nee	8	8 min. voorverwarmen, 00:35 uur	/
A08	Appeltaart	Nee	7	7 min. voorverwarmen, 01:00 uur	/
A09	Verse plaatpizza	Nee	8	8 min. voorverwarmen, 00:35 uur	/
A10	Appel-kruimeltaart	Nee	Nee	01:00 uur	/

Let op

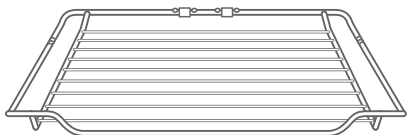
Wanneer u de recepten d01, d02, d03, A01, A02 selecteert, mag de bakplaat niet worden gebruikt.

ACCESSOIRES

Bij uw apparaat zitten een aantal accessoires. Hieronder vindt u een overzicht van deze accessoires en informatie hoe u deze het beste kunt gebruiken.

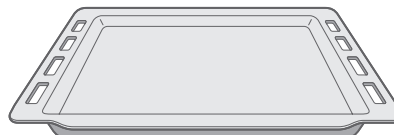
Accessoires bij het apparaat

Bij het apparaat zitten de volgende accessoires:



Rek

Voor serviesgoed, cake- en taartvormen en geschikte ovenschalen. Voor braadstukken en grillgerechten



Bakplaat

Voor plaatgerechten en kleine bakgerechten

U kunt de bakplaat gebruiken om vloeibaar, sappig voedsel op te leggen.

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal gemaakt voor uw apparaat.

U kunt accessoires kopen bij de klantenservice, de vakhandel of online.

Let op

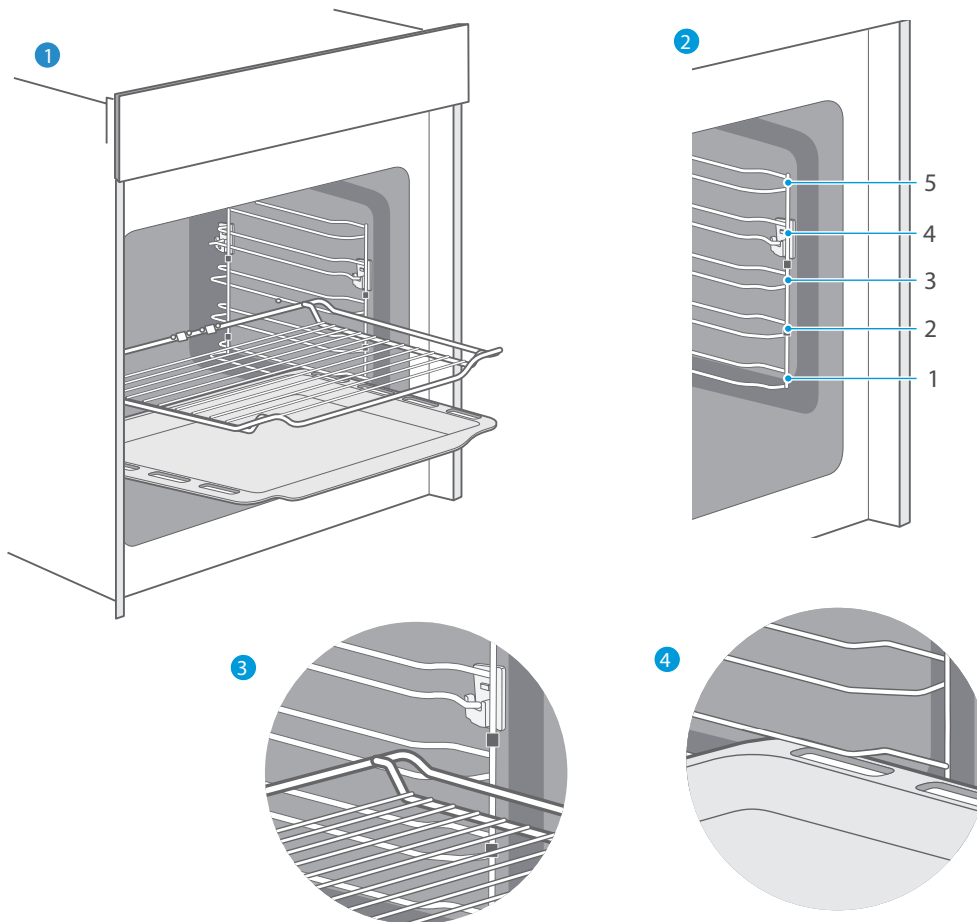
1. De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op het gebruik. Als ze eenmaal zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.
2. Het rek kan voor grillgerechten worden gebruikt, maar ook voor koken in de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt bij de magnetronfunctie.
3. Gebruik bij de magnetronfunctie het tweede niveau in de ovenruimte.
4. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder eten in de ovenruimte.

De accessoires gebruiken

De ovenruimte heeft vijf niveaus, geteld van onderen naar boven. De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken zonder te kantelen.

Let op

1. Zorg dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de ovenruimte plaatst.
2. Plaats de accessoires altijd volledig in de ovenruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.

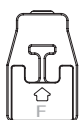
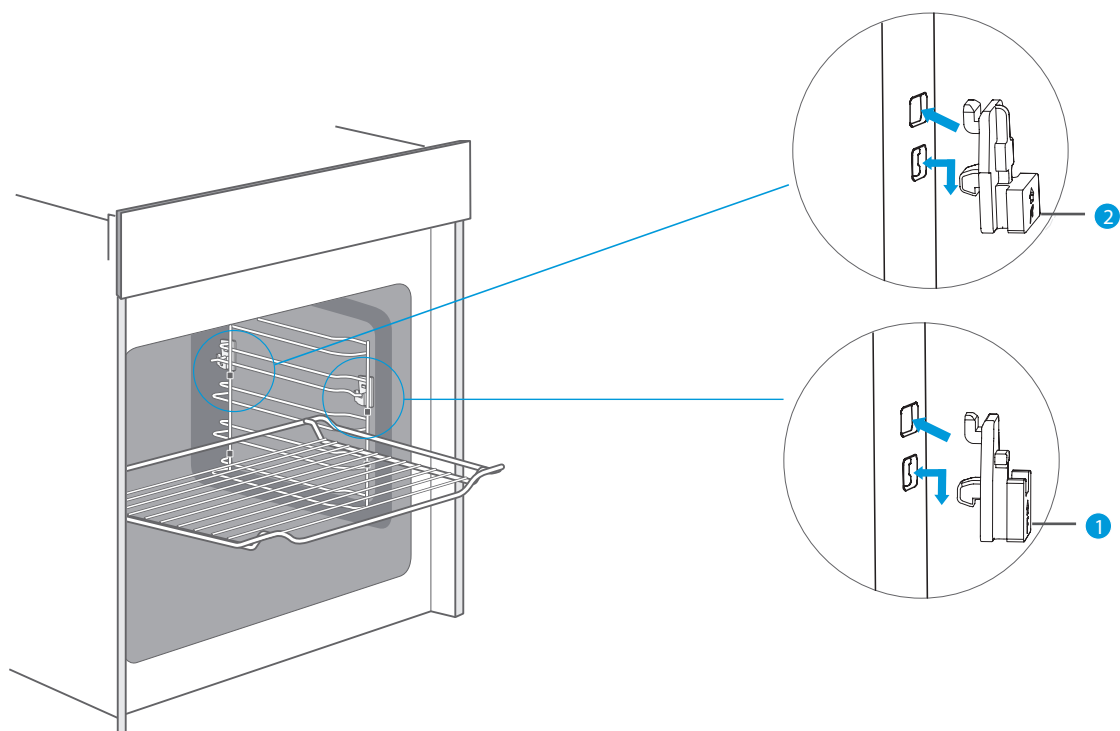


Vergrendelen

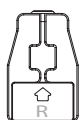
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendeling voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze uit de ovenruimte worden getrokken. Voor een correcte werking van dit kantelmechanisme moeten de accessoires op de juiste wijze in de ovenruimte worden geplaatst. Zorg dat het rooster met de juiste kant naar voren is gericht, zoals op afbeelding 1 en 3. Zorg dat de bakplaat op de juiste wijze in de oven wordt geplaatst, zoals op afbeelding 1 en 4.

Accessoires gebruiken

De keramische haken



1 x 2



2 x 2

ENERGIEZUINIG GEBRUIK

1. Verwijder tijdens het koken of bakken alle accessoires die niet worden gebruikt.
2. Open de deur niet tijdens het koken of bakken.
3. Gebruik als u de deur tijdens het koken of bakken opent, de verlichting,
4. Verlaag de temperatuurinstelling bij bereidingswijzen tot 50°C die niet door de ventilator worden ondersteund 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd. U gebruikt dan de warmte van de ovenruimte om het kook- of bakproces te voltooien.
5. Gebruik indien mogelijk de ventilatorverwarming. U kunt dan de temperatuur met 20 tot 30°C verlagen.
6. Met de ventilatorverwarming kunt u meerdere niveaus tegelijkertijd benutten.
7. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden, kunt u ze direct na elkaar bereiden en zo gebruik maken van de reeds voorverwarmde oven.
8. Verwarm de lege oven niet voor als dat niet noodzakelijk is.
Als de oven wordt voorverward, plaatst u gerecht direct na het bereiken van de juiste temperatuur in de oven, zodra het lampje van de indicator uitgaat.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals aluminiumfolie om de bodem van de ovenruimte te bedekken.
10. Gebruik waar mogelijk de timer en/of een kookthermometer.
11. Gebruik donkere lichtgewicht bakvormen en ovenschalen met een matte finish. Gebruik geen zware accessoires met glanzende oppervlakken, zoals roestvrij staal of aluminium.
12. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder eten in de ovenruimte.

MILIEU

De verpakking beschermt uw nieuwe apparaat tijdens transport tegen beschadiging. De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Gooi ze daarom niet weg met uw huishoudelijk afval.



GEZONDHEID

Acrylamide treedt met name op bij het verhitten van zetmeelrijke voedingsmiddelen (bijvoorbeeld aardappel, frites, brood) tot zeer hoge temperaturen gedurende lange tijd.

Tips

1. Gebruik korte kooktijden.
2. Bereid voedsel tot het een goudgele oppervlaktekleur heeft en laat het niet door aanbranden donkerbruin worden.
1. Grotere porties bevatten minder acrylamide.
3. Gebruik indien mogelijk de ventilatorverwarming.
4. Friet: bereid meer dan 450 gram per bakplaat, verspreid ze goed over de plaat en draai de friet regelmatig om. Gebruik de productinformatie, indien deze beschikbaar is, voor het beste resultaat.

HET APPARAAT ONDERHOUDEN

Schoonmaakmiddelen

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het lang goed functioneren. Hieronder wordt uitgelegd hoe u op de juiste manier voor uw apparaat zorgt en het schoonmaakt. Neem de informatie uit de tabel in acht om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken worden beschadigd door het gebruik van verkeerde schoonmaakmiddelen. Afhankelijk van het model van uw apparaat, zijn mogelijk niet alle vermelde onderdelen van toepassing op of in uw apparaat.

Voorzichtig!

Gevaar voor beschadiging van oppervlak

Gebruik geen:

1. Harde of schurende schoonmaakmiddelen
2. Schoonmaakmiddelen met een hoog alcoholpercentage
3. Harde schuursponsjes of schoonmaaksponsjes
4. Hogedruk- of stoomreinigers
5. Speciale schoonmaakmiddelen voor het reinigen van het apparaat terwijl het nog warm is.

Was nieuwe sponzen en doeken zorgvuldig voor gebruik.

Tip

Via de klantenservice van de leverancier kunt u uitstekende schoonmaak- en verzorgingsproducten voor het apparaat aanschaffen.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op bij het gebruik.

Onderdeel	Schoonmaken
Buitenkant apparaat, roestvrijstalen voorkant	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) direct. Hierdoor kan corrosie ontstaan. Bij onze klantenservice of bij speciaalzaken zijn speciale reinigers verkrijgbaar die geschikt zijn voor onderhoud. Breng een zeer dunne laag van het product aan met een zacht doekje.
Plastic	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Geverfde oppervlakken	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje.
Bedieningspaneel	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Deurpaneel	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik geen glasschraper of roestvrijstalen schuursponsje.
Deurgreep	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Als ontkalkingsmiddel in contact komt met de deurgreep, veeg het dan direct weg. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.
Emailoppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Volg de aanwijzingen voor het reinigen van de ovenruimte onder deze tabel.
Glazen afdekkapje voor ovenverlichting	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik een ovenreiniger als de ovenruimte erg vies is.
Deurrubber Niet verwijderen	Warm sopje Maak schoon met een doekje. Ga niet schuren.
Roestvrijstalen deurafdekking	RVS-reiniger Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Gebruik geen verzorgingsproducten voor roestvrij staal. Verwijder de deurafdekking als u deze wilt schoonmaken.
Accessoires	Warm sopje Laten inweken en schoonmaken met een doekje of borstel. Gebruik een roestvrijstalen schuursponsje bij hardnekkige vuilophopingen.
Rails	Warm sopje Laten inweken en schoonmaken met een doekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm sopje Maak schoon met een doekje of borstel. Verwijder het smeermiddel niet. De uittrekrails kunnen het beste worden schoongemaakt terwijl ze volledig in de oven zijn geduwd. Reinig ze niet in de vaatwasser.
Vleesthermometer	Warm sopje Maak schoon met een doekje of borstel. Niet in de vaatwasser reinigen

Let op

1. Door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal, kunnen kleine kleurverschillen optreden aan de voorkant van het apparaat.
2. Schaduwen op het deurpaneel die op strepen lijken, worden veroorzaakt door de reflectie van de ovenverlichting.
3. Het email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebakken. Hierdoor kan wat lichte kleurvariatie ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Hierdoor kunnen ze ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil direct, zodat zich geen hardnekkige vuilophopingen vormen.

Tips

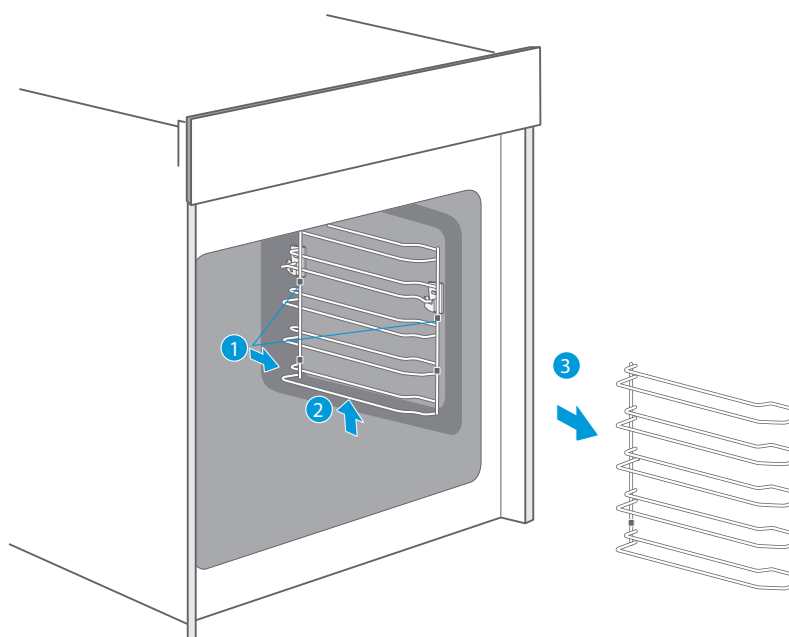
1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit voorkomt dat het vuil vastbakt.
2. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd direct.
3. Verwijder gemorste suikerhoudende voedingsmiddelen indien mogelijk direct, als ze nog warm zijn.
4. Gebruik geschikte bakvormen voor het braden, bijvoorbeeld een braadslee.

DE DEUR VAN HET APPARAAT

Rails

Wanneer u de rails en de ovenruimte grondig wilt reinigen, kunt u de rails verwijderen. Hierdoor blijft uw apparaat netjes en blijft het langer goed zijn werk doen.

1. Verwijder de teflon accessoires
2. Til het zijrek omhoog
3. Haal het zijrek uit de ovenruimte



PROBLEMEN OPLOSSEN

Als zich een storing voordoet, dient u voordat u de servicedienst inschakelt, te controleren of deze niet het gevolg is van onjuiste bediening door uzelf en dient u onderstaande fouttabel met mogelijke oplossingen te raadplegen. Probeer de storing eerst zelf te verhelpen. Vaak kunt u technische

storingen aan het apparaat zelf oplossen. Als een gerecht niet precies uit de oven komt zoals u graag zou willen, vindt u aan het einde van de gebruikshandleiding vele tips en instructies voor de bereiding van diverse gerechten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekering	Controleer de zekeringen.
	Stroomuitval	Controleer of de verlichting of andere apparaten in de keuken wel functioneren.
Knoppen zijn uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk losgeraakt.	De knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen gewoon terug in hun houder in het bedieningspaneel en duw ze naar binnen zodat ze vastklikken en weer kunnen draaien zoals gebruikelijk.
Knoppen draaien moeilijk.	Er zit vuil onder de knoppen.	De knoppen kunnen worden verwijderd. Hiervoor haalt u ze gewoon uit de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden losgemaakt. Maak de knoppen voorzichtig schoon met een doek en een sopje. Droog ze af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet laten inweken en niet reinigen in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, dan kan de steun lam worden.
Ventilator staat in de stand voor ventilatorverwarming, maar draait niet continu.		Dit is normaal. De ventilator zorgt voor de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke werking van de oven.
Na het kookproces klinkt er lawaai en is er een luchtstroom waarneembaar vlakbij het bedieningspaneel.		De ventilator draait door, om te voorkomen dat er veel vocht in de ovenruimte ontstaat en om de oven voor u af te koelen. De koelventilator schakelt automatisch uit.
Het gerecht is niet voldoende gaar terwijl de tijd is aangehouden die in het recept staat vermeld.		U heeft een andere temperatuur ingesteld dan in het recept staat aangegeven. Controleer het recept. U heeft andere hoeveelheden van de ingrediënten gebruikt dan in het recept staat aangegeven. Controleer het recept.
Ongelijkmatige bruining.		De temperatuur is te laag of een ander niveau in de oven werkt beter. Controleer het recept en de instellingen. De oppervlakteafwerking en/of kleur en/of materiaal van het ovengerei is niet geschikt voor de geselecteerde bereidingswijze. Gebruik bij stralingswarmte, zoals boven- en onderverwarming, matte, donkere en lichtgewicht ovenschalen.
De ovenverlichting gaat niet aan.		Het lampje moet worden vervangen.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok!

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze daarvoor opgeleide servicedienstmonteurs. Haal als het apparaat defect is de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de servicedienst.

Maximale gebruikstijd

De maximale gebruikstijd van dit apparaat is negen uur, om te voorkomen dat u vergeet de stroom uit te schakelen.

Vervanging van het lampje in de hoek van de ovenruimte

Neem contact op met de servicedienst als het lampje in de ovenruimte kapot gaat.

SERVICEDIENST

Onze servicedienst is er voor u als uw apparaat gerepareerd moet worden. We zoeken altijd een passende oplossing. Neem contact op met de dealer bij wie u dit apparaat heeft gekocht. Vermeld het modelnummer en het serienummer wanneer u belt, zodat u het juiste advies krijgt. Het typeplaatje met deze informatie is te vinden aan de binnenkant van het apparaat.

Nominale spanning: 230V
Nominale frequentie: 50Hz
Nominale inputvermogen: 1600W (magnetron),
2200W (grill)
Magnetronoutputvermogen: 800W, 2450 MHz



Om tijd te besparen, kunt u hieronder het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst noteren, zodat u dit indien nodig binnen handbereik heeft.

ONDERHOUDSKAART

Modelnummer: _____
Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
Aankoopadres: _____

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende regelgeving en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt. De hoofdfunctie van het apparaat is grill, de hulpfunctie is magnetron.

Let op

Houd er rekening mee dat een bezoek van een servicedienstmonteur niet gratis is, ook niet tijdens de garantieperiode. Vertrouw op de professionaliteit van de fabrikant. U kunt er zeker van zijn dat de reparatie wordt uitgevoerd door daarvoor opgeleide onderhoudsmonteurs die originele reserveonderdelen voor uw apparatuur gebruiken.

Wij danken u nogmaals voor de aanschaf van een Hananto bouw combimagnetron-oven en hopen dat ons apparaat u heerlijke gerechten en veel gemak biedt.

TIPS EN TRUCS

U wilt uw eigen recept bereiden.	Probeer het recept eerst uit met de instellingen voor een vergelijkbaar recept.
Is het gebak klaar?	Steek een satéprikker in het gebak 10 minuten voor het klaar zou moeten zijn. Als er geen ongaar deeg aan blijft plakken als u deze er weer uittrekt, is het gebak klaar.
Het gebak zakt veel in bij het afkoelen.	Verlaag de temperatuur met 10 graden en controleer nogmaals de instructies met betrekking tot de behandeling van deeg.
De taart is in het midden veel hoger dan aan de buitenrand.	Vet de springvorm niet in.
Het gebak is te bruin aan de bovenkant.	Kies een lager niveau en een lagere temperatuur (hierdoor kan de kooktijd langer worden).
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10°C hoger in. (De bereidingstijd kan hierdoor korter worden.)
Het gerecht ziet er prima uit, maar is te vochtig van binnen.	Stel de temperatuur 10°C lager in (de bereidingstijd kan hierdoor langer worden) en controleer het recept.
Het gerecht is niet gelijkmatig gebruid.	Stel de temperatuur 10°C lager in (De bereidingstijd kan hierdoor langer worden.) Gebruik de instelling voor boven- en onderwarmte op één niveau.
Het gebak is minder bruin aan de onderkant dan aan de bovenkant.	Plaats het gebak een niveau lager in de oven.
Bij bakken op meerdere niveaus tegelijk: het ene niveau is donkerder dan het andere.	Gebruik de ventilatorinstelling als u op meerdere niveaus bakt en haal de bakplaten apart uit de oven wanneer ze klaar zijn. Dit kan op verschillende momenten zijn.
Condens tijdens het bakken.	Stoom vormt een onderdeel van het kook- en bakproces en ontsnapt normaal gesproken samen met de koellucht uit de oven. Deze stoom kan op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppeltjes vormen. Dit is een natuurkundig proces dat niet volledig kan worden voorkomen.
Welk type bakvorm en serviesgoed kan worden gebruikt?	Elke hittebestendige bakvorm kan worden gebruikt. Aanbevolen wordt echter om aluminium niet in direct contact met voedsel te laten komen, vooral niet als het zuur is. Zorg voor een goede aansluiting tussen schaal en deksel.
Hoe wordt de grillfunctie gebruikt?	Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het gerecht op het niveau dat in deze gebruiksaanwijzing staat. Sluit bij grillen altijd de ovendeur. Open de ovendeur alleen wanneer u het gerecht in de oven zet of het er uithaalt of om het gerecht te controleren.
Hoe blijft de oven schoon tijdens het grillen?	Plaats de bakplaat met 0,2 liter water op niveau 1. Vrijwel alle vloeistof die van het gerecht afdruipt wordt door de bakplaat opgevangen.
Het verwarmingselement schakelt in alle grillstanden steeds aan en uit.	Dit is normaal en heeft te maken met de temperatuurinstelling.
Hoe kunnen de instellingen van de oven het beste worden berekend als het gewicht van een braadstuk niet in het recept staat vermeld?	Gebruik de instelling die het dichtst bij het gewicht komt en pas de temperatuurinstelling aan. Gebruik indien mogelijk een vleesthermometer om de temperatuur in het vlees te controleren. Volg hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van de thermometer op en zorg dat deze middenin het dikste deel van het vlees steekt, maar niet vlakbij een bot of een gat.
Wat gebeurt er als tijdens het kook- of bakproces een vloeistof over een gerecht dat in de oven staat wordt gegoten?	Vloeistof gaat koken en stomen, dat is een normaal natuurkundig proces. Wees voorzichtig want stoom is heet. Zie "Condens tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, kookt het sneller en kunnen zich vlammen vormen in de ovenruimte. Let op dat de oven gesloten blijft tijdens dergelijke processen. Houd het kook- of bakproces zorgvuldig in de gaten. Open de deur voorzichtig en alleen indien nodig.

GERECHTEN TESTEN VOLGENS EN 60350-1

Recept	Accessoires	Bereidingswijze	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Biscuitgebak	Springvorm ø 26 cm		170	1	30-35	Ja
Kleine cake	1 bakblik		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Springvorm ø 20 cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 bakblik		210	2	30-35	Ja
Toast	Rek		Max	5	6-8	Ja, 5 minuten
Kip	Rek en bakplaat		180	Rek 2, bakplaat 1	75-80	Ja

1. Begin bij een kiprecept met de onderkant naar boven en draai de kip na 30 minuten om.
2. Gebruik een donkere matte vorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal de bakplaten uit de oven op het moment dat het gerecht klaar is, zelfs als de aangegeven bereidingstijd nog niet is verstreken.
4. Kies de lagere temperatuur en tijd die staan aangegeven in de tabel.
5. Als u de bakplaat gebruikt om vloeistoffen op te vangen die tijdens het grillen uit het gerecht druppelen dat op het rooster is geplaatst, moet u de bakplaat op niveau 1 plaatsen en met wat water vullen.
6. Hamburgers moeten na twee-derde van de tijd worden omgedraaid.

TECHNISCHE GEGEVENS

(EU 65/2014 & EU 66/2014)

Hananto HIMC 6060

Inhoud oven 45 kg

Aantal ovenruimtes 1

Hittebron Elektrisch

Bruikbaar volume 72L

Opmerking

Alle oveninstellingen die staan beschreven op pagina 9 en 16 zijn hoofdfuncties van de oven.

