

HANDLEIDING

➤➤➤ MAGNETRON

SM822RVS

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw magnetron

Inleiding	4
Toestelbeschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik	7
Plaatsing	7
Microgolven	7
Richtlijnen voor magnetronkookgerei	8

Bediening

Let op!	10
De magnetron gebruiken	10

Kooktips

Opwarmen en koken	11
Ontdooien	11
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	12
Basistechnieken	12
Koken van groente	13
Koken van vis	13

Onderhoud

Het toestel reinigen	14
Ovenlamp vervangen	14

Storingen

Problemen oplossen	15
Vonken in de magnetron	15

Technische specificaties

Technische specificaties	16
--------------------------	----

Inbouwen

Inbouwen	17
----------	----

Milieuaspecten

Afvoer van het apparaat en de verpakking	19
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Etna magnetron. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u deze magnetron het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



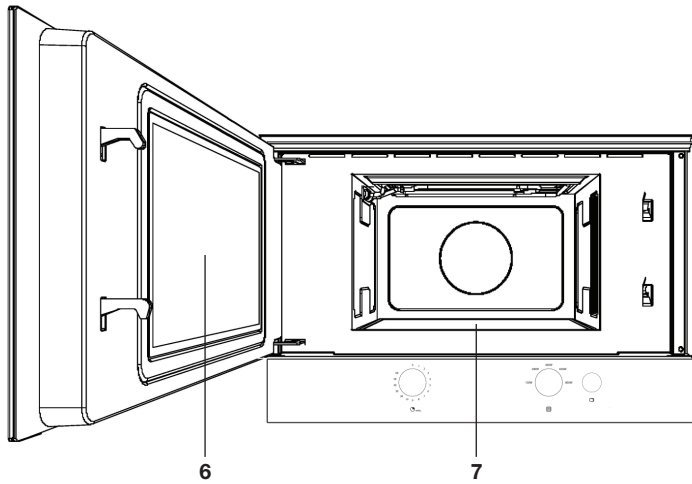
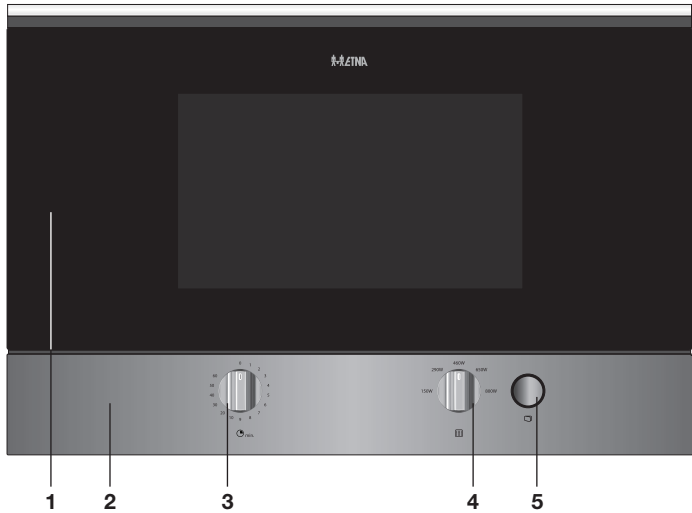
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

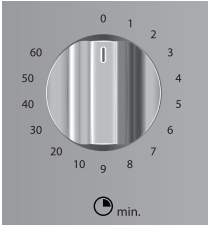
UW MAGNETRON

Toestelbeschrijving

1. Deur
2. Bedieningspaneel
3. Tijdknop
4. Vermogenknop
5. Deurontgrendeling
6. Glas van de deur
7. Keramische basis



Bedieningspaneel



Tijdknop

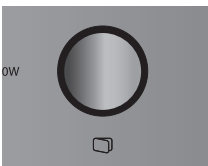
- De maximaal in te stellen kooktijd is 60 minuten.
- Als u een tijdsduur van minder dan 2 minuten in wilt stellen, draai dan de tijdknop voorbij de 2 en daarna terug op de gewenste tijdsduur.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal.



Vermogenknop

In onderstaande tabel ziet u uit welke magnetronvermogens u kunt kiezen en waarvoor ze geschikt zijn.

Vermogen	Toepassing
800 Watt	Snel koken
650 Watt	Normaal koken
460 Watt	Langzaam koken
290 Watt	Snel ontdooien
150 Watt	Langzaam ontdooien / Warmhouden



Deurontgrendeling

Druk op de knop om de deur te openen.

Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen.
- Gebruik de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.

Plaatsing

- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de bovenzijde minimaal 20 cm ruimte vrij. Houd aan de achterzijde minimaal 10 cm en aan de zijkanten minimaal 5 cm ruimte vrij.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- Meer informatie over het inbouwen van de magnetron staat in het hoofdstuk 'Inbouwen'.

Microgolven

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om een gerecht te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

Kookprincipe

- De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het gerecht wordt zo gelijkmatig gegaard.
- De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het gerecht geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het gerecht wordt verspreid.
- De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het gerecht:
 - ▷ Hoeveelheid en dichtheid
 - ▷ Watergehalte
 - ▷ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



Let op!

Het gerecht wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijmatige verwarming tot binnen in het gerecht.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen.

- ✓ Aanbevolen
- ✓ X Voorzichtig
- X Onveilig

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.

EERSTE GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Fastfoodverpakkingen		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyreenbekers 	✓	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
<ul style="list-style-type: none"> Papieren zakken of krantenpapier 	✗	Kan vlam vatten.
<ul style="list-style-type: none"> Gerecycled papier of metalen randjes 	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk	✓	
<ul style="list-style-type: none"> Ovenschalen 		Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
<ul style="list-style-type: none"> Fijn glaswerk 		Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting.
<ul style="list-style-type: none"> Glazen potten 		Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> Borden, bekens, keukenpapier 	✓	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
<ul style="list-style-type: none"> Gerecycled papier 	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine plastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

Let op!



Waarschuwing!

Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.



Waarschuwing!

Let op met babyvoeding:

- Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
- Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.



Waarschuwing!

Bestek en serviesgoed kunnen heet zijn na gebruik van de magnetron.

De magnetron gebruiken

1. Sluit de magnetron aan op de netspanning.
 - Zorg ervoor dat de tijdknop op '0' staat.
2. Druk op de knop van de deurontgrendeling om de deur te openen.
3. Zet het gerecht in de magnetron en sluit de deur.
4. Draai aan de vermogenknop om het gewenste vermogen in te stellen.
5. Draai aan de tijdknop om de gewenste tijdsduur in te stellen.
 - Als u een tijdsduur van minder dan 2 minuten in wilt stellen, draai dan de tijdknop voorbij de 2 en daarna terug op de gewenste tijdsduur.
6. De magnetron start meteen na het instellen van de tijd.
 - U kunt tussendoor de deur gewoon openen; de magnetron stopt. De koelventilator blijft wel werken, dit is normaal. Bij het sluiten van de deur zal de magnetron weer starten.
7. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een belgeluid en de magnetron schakelt uit.
 - Als u al eerder het voedsel uit de magnetron hebt gehaald, zorg er dan voor dat de tijdknop weer op '0' wordt gezet.

Opwarmen en koken

- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen. Let op! De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.



Let op!

Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het daarvoor geschikte vermogen (zie tabel met vermogens en toepassingen). Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.



In de volgende tabel staan richtlijnen voor de ontdooitijd van verschillende soorten voedsel.

Voedsel	Gewichtsmarge	Ontdooitijd
Vlees	0.1 - 1.0 kg	1:30 - 26:00
Gevogelte	0.2 - 1.0 kg	2:30 - 22:00
Zeevoedsel	0.1 - 0.9 kg	1:30 - 14:00

Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Vervrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

Basistechnieken

Roeren

Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

Omdraaien

Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

Prikken

Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

Controleren

Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.

Nagaren

Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

Invriezen

Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groenten bij voorkeur met het reeds aanwezige water dat na het schoonspelen overblijft.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Koken van vis

Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties een laag vermogen in (ongeveer 30%). In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het ondoorschijnend is geworden.

Het toestel reinigen

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de deurafdichtingen.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.



Belangrijk!

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Gebruik GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.

Ovenlamp vervangen



De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.



Let op!

De ovenlamp moet door een erkend installateur vervangen worden. Vervang de ovenlamp niet zelf.

Problemen oplossen

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de magnetron, de magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?

Probeer eveneens het volgende:

Plaats een mok met water (ongeveer 150 ml) in de magnetron, sluit zorgvuldig de deur en stel de tijd in op 1 minuut.

- Gaat de verlichting aan?
- Gaat de ventilator aan?
- Is het water in de mok heet geworden?

Als op één van bovengenoemde vragen het antwoord 'NEE' is, controleer dan als laatste stap de zekering in de meterkast. Is hier niks mee aan de hand, neem dan contact op met de servicedienst.

Vonken in de magnetron



Let op!

Als u vonken in de magnetron ziet, schakel dan direct de magnetron uit. Vonken kunnen worden veroorzaakt door:

- metaal of aluminiumfolie dat de binnenkant van de magnetron aanraakt;
- aluminiumfolie dat niet correct om het voedsel is gewikkeld (punten die omhoog staan en als een antenne werken);
- metaal van een sluitstrip of servies met metaalhoudende sierrand;
- gerecycled papier dat kleine metalen deeltjes bevat.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

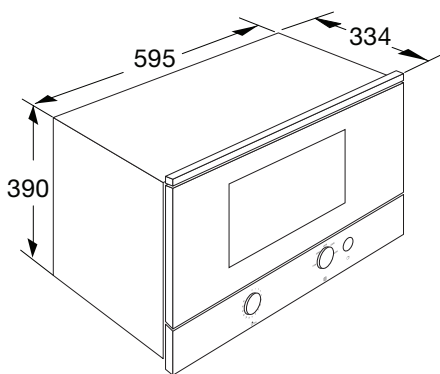
Technische specificaties

Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

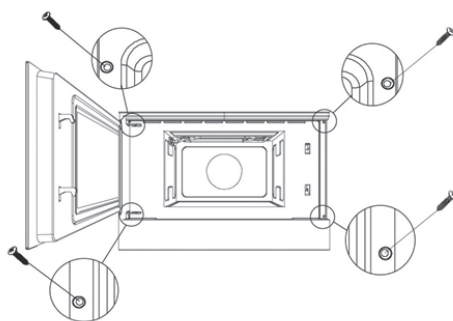
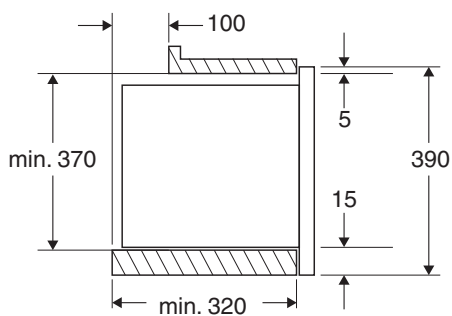
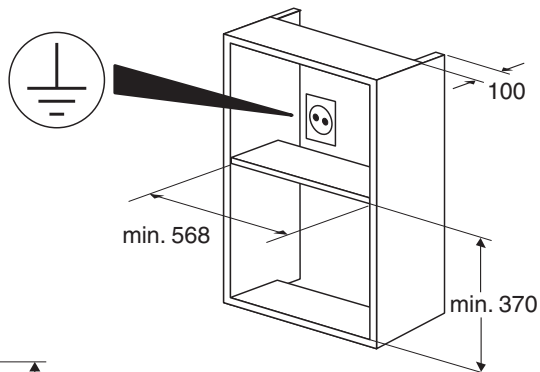
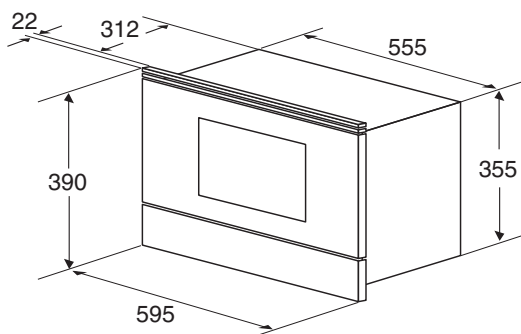
Afmetingen toestel (bxdxh)	595 mm x 334 mm* x 390 mm
Inhoud	22 liter
Aansluiting	220-240V~50Hz
Magnetronvermogen	850 W

* Diepte is exclusief de knoppen op de display.

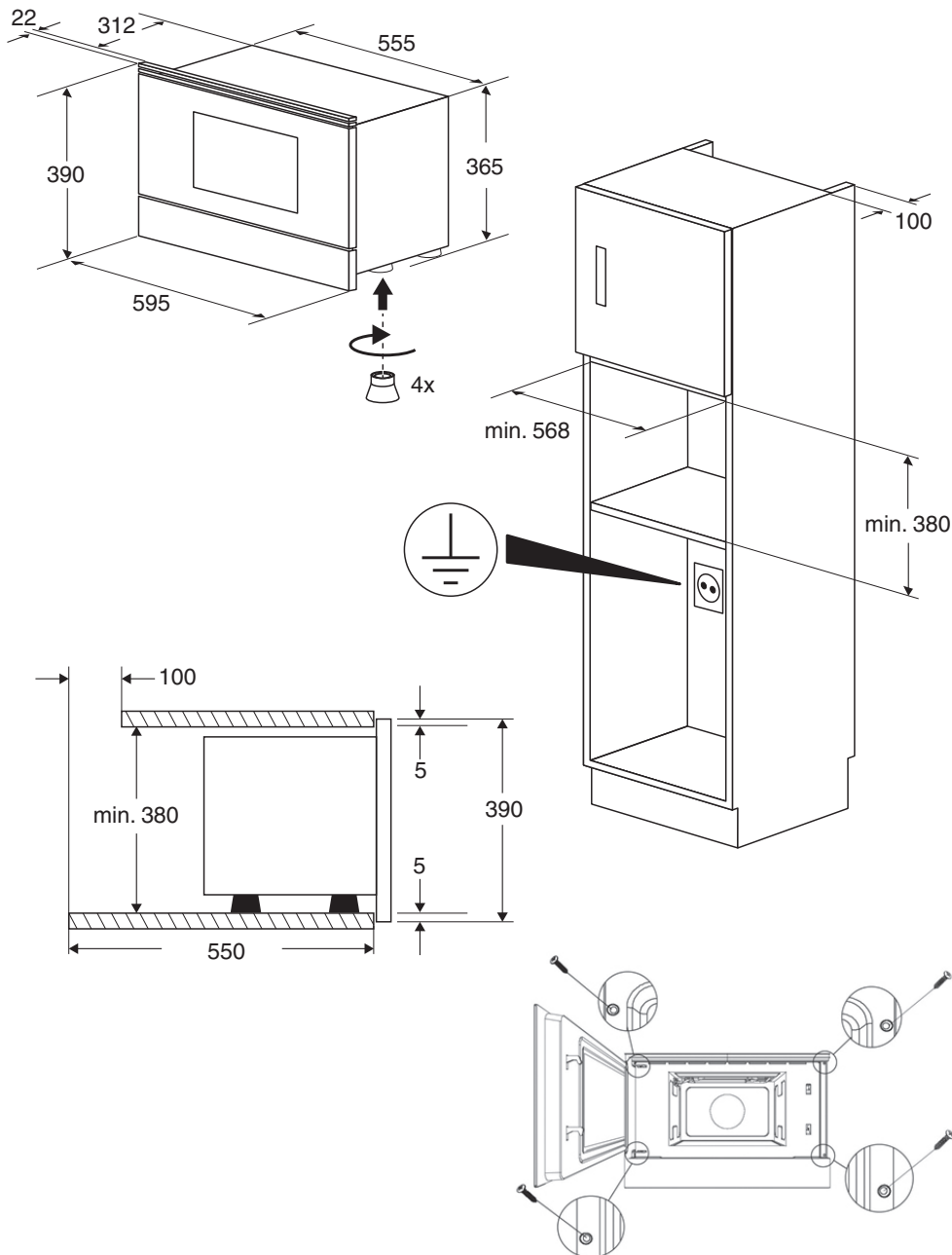


INBOUWEN

Inbouwen



INBOUWEN



Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.



612502

612502 / VER 3 / 08-03-2017

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

