



### Magnetron

Lees eerst zorgvuldig deze handleiding alvorens de oven in gebruik te nemen. Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen:

- Als gevolg van ingebouwde veiligheidsvoorzieningen kunt u de oven niet gebruiken met de ovendeur in geopende stand. Deze veiligheidsvoorzieningen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit op het moment dat de deur wordt geopend. Persoonlijke blootstelling aan microgolven kan namelijk schadelijk zijn. Het is daarom belangrijk dat er niet met de veiligheidsvoorzieningen wordt geknoeid.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of etensresten kunnen ophopen tussen de afdichtingen.
- Gebruik de oven in geen geval wanneer deze beschadigd is. Het is daarom zeer belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
  - (1) deur(frame)
  - (2) scharnieren en grendels (gebroken of los)
  - (3) deurafdichtingen en sluitoppervlakken.
- Uw oven mag alleen door gekwalificeerd servicepersoneel worden geïnstalleerd en gerepareerd. Waarschuwing: Controleer of de kooktijden correct zijn ingesteld, aangezien het overschrijden van bereidingstijden kan leiden tot het verbranden van het gerecht waardoor schade aan uw oven kan worden veroorzaakt.

Wanneer u vloeistoffen zoals soepen, sauzen en drankjes in de magnetron opwarmt, kan er een vertraagde spatreactie optreden zonder zichtbare luchtballen vooraf. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen gaat u als volgt te werk

- Gebruik geen rechtwandige bekers met smalle halsopening.
- Vermijd oververhitting.
- Roer de vloeistof eerst door alvorens deze in de oven te zetten en roer nogmaals halverwege de opwarmtijd.
- Laat de vloeistof na het opwarmen nog even in de oven staan, roer of schud nogmaals zorgvuldig (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding) en controleer vóór consumptie de temperatuur om brandwonden te voorkomen (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding). Wees voorzichtig met het vastpakken van de beker.
- Waarschuwing: Laat voedsel altijd enige tijd na het opwarmen in de magnetron staan en controleer de temperatuur alvorens het te consumeren. Vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding.

#### **De werking van een magnetron:**

Microgolven van een magnetron zijn te vergelijken met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Gewoonlijk bewegen microgolven zich buitenwaarts wanneer ze door de atmosfeer reizen en ze verdwijnen zonder effect. Magnetron-ovens zijn echter dusdanig ontworpen dat zij gebruik maken van microgolven als energie. De elektriciteit die naar de magnetrontube wordt gevoerd, wordt gebruikt om microgolf-energie op te wekken. Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen binnenin de oven. Een draaiplateau of bakplaat wordt op de bodem van de oven geplaatst. Microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar gaan wel door materialen als glas, porselein en papier. Dit zijn de materialen waarvan magnetronbestendig serviesgoed is gemaakt. Microgolven verwarmen niet het serviesgoed, maar dit wordt op hun beurt wel verwarmd door de warme voedingsmiddelen die ze bevatten.

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

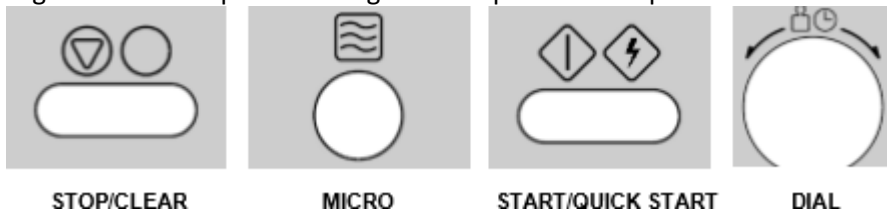
**BIC:** RABONL2U



### Plaatsing:

Pak de oven uit en plaats hem op een horizontaal oppervlak. Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85 cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 20 cm over blijven boven de oven en 10 cm aan de achter- en zijkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8 cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen. Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben. Steek de randaarde stekker in een geaard stopcontact 220-240 Volt, welke aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften dient te voldoen.

**Let op:** Het verbruik is maximaal 1300 Watt, sluit het apparaat dus aan op een electragroep waarvan U zeker weet dat deze groep dit vermogen kan leveren. Controleer of de oven het enige elektrische huishoudelijke apparaat is dat op deze wandcontactdoos is aangesloten. Indien de oven niet juist functioneert, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in. Open de ovendeur door aan de deurhendel te trekken. Zet de draaiende ring in de oven en plaats er de glazen bakplaat bovenop.



### Eenvoudig gebruik

De magnetronoven heeft vijf verschillende vermogenstanden. Hiermee kunt u op de meest gebruikte vermogen niveaus koken. Hoogvermogen wordt automatisch geselecteerd, maar door herhaaldelijk op de MICRO-toets te drukken, kunt u ook andere vermogenstanden kiezen. De tijd stelt u in door aan de DIAL te draaien. Hierna drukt u op START.

VERMOGEN	DRUK OP MICRO	%	GEBRUIK
HOOG	1 keer	100	Water koken, Bruin laten worden van gehakt Bereiding stukken gevogelte, vis, groenten, fijne stukken vlees
MEDIUM	2 keer	80	Alle opnieuw op te warmen gerechten, Braden van vlees en gevogelte, Bereiding van paddestoelen, schaaldieren en van alle voedsel met kaas en eieren
HOOG			
MEDIUM	3 keer	60	Bakken van cake en koekjes, Eieren, Bereiding van custard, Koken van rijst, soep
ONTDOOIEN/ MEDIUM LAAG	4 keer	40	Ontdooien van alle voedsel, Smelten van boter en chocolade, Bereiding van minder fijn vlees
LAAG	5 keer	20	Zacht laten worden van boter, kaas en ijs, Laten rijzen van gistdeeg



ADRES: Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

POSTADRES: Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

BTW NUMMER: NL8069.41.558.B.01  
KVK NUMMER: 33079086  
IBAN: NL19RAB00302371702  
BIC: RABONL2U



### Vermogen gebruik:

Controleer of u de oven correct heeft geïnstalleerd.

Druk op STOP/CLEAR.

Druk twee keer op MICRO om een vermogenstand van 80 % te selecteren. In het display verschijnt "P-80".

Draai de DIAL tot het display "5:30" aangeeft.

Druk op START.

Met SNELSTART kunt u steeds 30 seconden bereidingstijd op HOOG-vermogen toevoegen door een druk op de QUICK Startknop.

Druk op STOP/CLEAR.

Druk vier keer op QUICK START om 2 minuten op HOOG-vermogen te koken. De oven begint te werken voordat u voor de vierde keer hebt gedrukt.

Tijdens koken op de SNELSTART-stand, kunt u de bereidingstijd uitbreiden naar 10 minuten door verschillende keren op de QUICK Startknop te drukken.

### Veiligheidsvoorschriften:

**WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt. Te lang koken kan immers BRAND en bijgevolg SCHADE aan de OVEN veroorzaken.

- Breng geen wijzigingen aan of probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de deur en knoei niet met de veiligheidsvoorzieningen, het controlepaneel, de veiligheidsonderbrekingen of enig ander onderdeel van de oven. Het is gevaarlijk voor iedereen, voor het plegen van serviceonderhoud of reparaties, de panelen die bescherming geven tegen microgolffenergie te demonteren. Daarom mogen reparaties uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Zet de oven niet aan wanneer deze leeg is. Het beste is om een glas water in de oven te zetten wanneer de oven niet in gebruik is. Het water zal veilig alle microgolffenergie absorberen in het geval de oven per ongeluk in werking wordt gezet.
- Droog geen kleding in de magnetron. Bij te lange blootstelling aan microgolven kan de kleding in brand raken.
- Bereid geen voedsel dat is ingepakt in keukenpapier e.d., behalve wanneer dit in de instructies van uw kookboek staat vermeld.
- Gebruik voor de bereidingen nooit krantenpapier i.p.v. keukenpapier.
- Gebruik geen houten kommen of bekertjes, want deze kunnen oververhit raken en zwart blakeren. Gebruik geen keramisch serviesgoed met metalen ingelegde delen (bijv. goud of zilver) Verwijder altijd de metalen handgrepen. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken en ernstige schade veroorzaken.
- Laat de oven niet werken met een keukendoek, servet of enig ander voorwerp tussen de deur en de voorkant van de oven geklemd. Dit kan namelijk het weglekken van microgolffenergie veroorzaken.
- Gebruik bij het koken geen gerecycleerde papieren producten. Deze producten zijn niet altijd zuiver en er kunnen metalen deeltjes in zitten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
- Was het draaiplateau niet meteen na het koken in water af. Dit kan breuk of schade veroorzaken.
- Kleine hoeveelheden voedsel hebben een kortere kook- of bereidingstijd nodig. Let dus op dat het niet oververhit of in brand raakt.
- Plaats de oven dusdanig dat de voorzijde minstens 8 cm van de rand blijft verwijderd. Dit voorkomt dat de oven voorover kantelt.
- Prik de schil van aardappelen, appels of dergelijk soort fruit of groente voor het koken met de vork in.

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U

# Accuraat

---

## VERHUUR



- Kook eieren nooit in hun eigen schaal. Door het oplopen van de druk binnenin kan het ei exploderen.
- Probeer niet te frituren in uw magnetron.
- Verwijder verpakkingsmateriaal en plasticfolie van het voedsel dat u wilt gaan bereiden of ontdooien. Echter sommige gerechten dienen met plasticfolie te worden afgedekt tijdens opwarming of bereiding.
- Wanneer de ovendeur of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag de oven niet gebruikt worden voordat het is gerepareerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Zet de oven uit of trek de stekker uit het stopcontact indien er rook wordt waargenomen. Hou de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- Wanneer voedsel wordt opgewarmd in wegwerpverpakking, plastic, papier of ander brandbaar materiaal, controleer dan regelmatig de oven op ontbranding van het materiaal.
- Laat kinderen de oven pas zonder begeleiding gebruiken, indien ze goed zijn geïnstrueerd over hoe ze de oven op een veilige manier moeten gebruiken en ze zich bewust zijn van de gevaren bij onjuist gebruik.
- Vloeistoffen of ander voedsel mag niet in verzegelde potjes of kommen worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen.

Gebruik nooit metaal of met metaal afgewerkt keukengereedschap in uw magnetron.

Microgolven kunnen niet in metaal penetreren. Ze zullen van elk metaal object in de oven terugkaatsen en vonken veroorzaken. Het verschijnsel is gevaarlijk en lijkt op weerlichten. Het meeste hittebestendige niet metalen kookgerei is veilig voor gebruik in de magnetron, hoewel sommige toch metaal kunnen bevatten, waardoor ze dus niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Het is heel eenvoudig om uit te vinden of het gerei al dan niet in de magnetron gebruikt mag worden. Plaats het keukengerei waarover u twijfelt naast een met water gevulde glazen schaal in de magnetron. Laat de oven gedurende 1 minuut op HOOG-vermogen werken. Als het water warm wordt en het gerei bij aanraking koud is, is het veilig voor gebruik in de magnetron. Indien echter het water niet van temperatuur is veranderd en het kookgerei warm geworden, dan betekent dit dat de microgolven door het gerei zijn geabsorbeerd en het derhalve niet geschikt is om in de magnetron te gebruiken. U heeft waarschijnlijk al heel wat kookgerei in uw keuken dat gewoon in de magnetron kan worden gebruikt. Lees zorgvuldig de onderstaande checklist.

- **Borden:** veel eetservies is geschikt voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, lees dan de documentatie van de fabrikant of doe de magnetrontest.
- **Glaswerk:** hittebestendig glaswerk is veilig voor gebruik in de magnetron. Dit geldt voor alle merken hittebestendig ovenservies. Echter, gebruik geen delicaat glaswerk zoals beerglazen of wijnglazen. Deze kunnen namelijk uiteen spatten als de inhoud ervan heet wordt.
- **Plastic opbergbakken:** Deze kunnen gebruikt worden voor gerechten die snel kunnen worden opgewarmd. Ze kunnen echter niet gebruikt worden voor gerechten die langere tijd in de oven moeten staan, omdat de hete inhoud het plastic doet smelten.
- **Papier:** Papieren borden en bakken zijn handig en veilig voor gebruik in de magnetron, op voorwaarde dat de kooktijd kort is en het te bereiden gerecht weinig vet en vocht bevat. Keukenpapier is in het algemeen handig om voedsel in te wikkelen en om bakplaten mee te bekleden waarop bijvoorbeeld bacon wordt opgewarmd. Gebruik echter geen gedecoreerd keukenpapier omdat de kleur kan uitlopen. Sommige gerecycleerde producten kunnen onzuiverheden bevatten die vonken of brand in de magnetron kunnen veroorzaken.
- **Plastic ovenzakken:** Op voorwaarde dat deze speciaal bestemd zijn voor koken, zijn ovenzakken veilig voor gebruik in de magnetron. Maak altijd een snee in de zak, zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken voor gebruik in de magnetron, want deze zullen smelten en barsten.

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U



- Plastic keukengerei voor de magnetron: Een keuze aan vormen en maten in keukengerei voor gebruik in de magnetron is inmiddels te koop. Waarschijnlijk kunt voor het grootste gedeelte de producten die u al in huis heeft gewoon gebruiken en hoeft u niet te investeren in de aanschaf van nieuw kookgerei.
- Aardewerk, steen en keramiek: Serviesgoed gemaakt van dit materiaal is meestal goed voor gebruik in de magnetron, maar test het eerst om er zeker van te zijn.

### **VOORZICHTIG:**

Sommige serviesgoed of glaswerk met een hoog gehalte aan lood of ijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Controleer dit altijd om er zeker van te zijn dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron.

### **Het reinigen van de oven:**

#### Houd de oven vanbinnen schoon

Voedselpatten of geknoeid kookvocht gaat kleven aan de ovenwanden en tussen de deuropervlakken en deurafdichtingen. Reinig daarom de oven direct na gebruik. Kruiden en achtergebleven voedselresten absorberen microgolvenenergie en verlengen zodoende de kooktijd van de gerechten. Gebruik een vochtige doek om de kruiden te verwijderen die tussen de deur en het frame zijn terechtgekomen. Het is belangrijk dat dit gebied goed schoon gehouden wordt, i.v.m. een goede deursluiting. Verwijder vetspatten met een zeepproduct en een vochtige doek, wrijf en droog na. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. De glazen bakplaat kan met de hand of in de vaatwasmachine worden gewassen.

#### Houd de oven van buiten schoon

Reinig de buitenzijde van de oven met een zeepproduct, dan met schoon water en droog na met een zachte doek of keukenpapier. Om te voorkomen dat de operationele delen binnen in de oven worden beschadigd, moet u ervoor zorgen dat het water niet door de ventilatieopeningen naar binnen kan sijpelen. Reinig het bedieningspaneel met de deur open. Zo kan de oven niet per ongeluk opstarten. Wrijf na met een vochtige doek en nadrogen. Druk op STOP/CLEAR na het reinigen.

Verwijder condens vocht binnen en buiten de oven met een zachte doek. Condensvorming kan zich voordoen wanneer de ovendeur wordt geopend en er veel vocht aanwezig is. Het betekent niet dat de oven slecht functioneert. Houd de deur en de deurafdichting goed schoon. Gebruik alleen warm water met een zeepproduct, Reinig nogmaals met schoon water en droog goed na.

### **GEbruik GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS VLOEIBARE SCHUURMIDDELEN, STAALWOL OF KUNSTSTOF**

**SCHUURSPONSJES.** Metalen zijn gemakkelijker te onderhouden wanneer u ze regelmatig schoon maakt met een vochtige doek.

### **Retour:**

Het apparaat dient schoon en droog retour gegeven te worden. De deksel dient ondersteboven boven in het apparaat te worden opgeborgen.

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U

# Accuraat

---

## VERHUUR



### Vragen en Antwoorden:

-Vraag: Waarom brandt de ovenverlichting niet?

Antwoord: Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenverlichting het niet doet. Het lampje is stuk of de ovendeur is niet dicht.

-Vraag: Waarom klinkt er een piepsignaal wanneer een van de knoppen op het bedieningspaneel wordt aangeraakt?

Antwoord: Door het piepsignaal weet u dat uw gegevens correct worden ingevoerd.

-Vraag: Is het schadelijk voor de oven wanneer deze leeg wordt aangezet?

Antwoord: Ja. Laat de oven nooit leeg of zonder de glazen bakplaat werken

### Informatie over elektrische aansluiting:

**Waarschuwing:** Dit apparaat moet geaard worden. Indien de toevoerkabel is beschadigd, dan moet deze door de leverancier, serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.

**Technische specificatie:** Vermogen 230 V AC / 50Hz 900 W (IEC60705 rating standard) Microgolffrequentie 2450 MHz  
Buitenafmetingen 512 mm(W) X 307 mm(H) X 400 mm(D) Energieverbruik 1300 Watts

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U