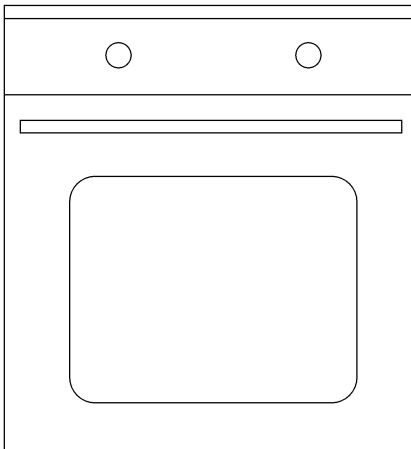


**Compacte
magnetron**
Gebruikershandleiding

BCW15500XG



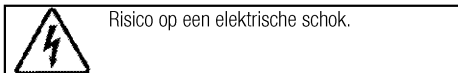
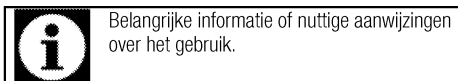
Lees eerst deze gebruikershandleiding!

Beste klant,

Dank u voor het aanschaffen van dit Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van de symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Belangrijke instructies voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid4
 Elektrische veiligheid4
 Productveiligheid.....5
 Veiligheidsinstructies voor de magnetron6
 Bedoeld gebruik.....10
 Kindveiligheid.....10
 Afvoeren van het oude product.....11
 Verpakkings informatie11

2 Algemene informatie 12

Overzicht12
 Inhoud pakket13
 Technische specificaties.....14

3 Installatie 15

Vóór de installatie.....15
 Installatie en aansluiting18
 Toekomstig vervoer18

4 Voorbereiding 20

Tips om energie te besparen.....20
 Eerste gebruik.....20
 Dag tijd instellen20
 Eerst het apparaat reinigen21
 Eerste keer verwarmen21

5 Hoe met de magnetron werken 22

Algemene informatie over magnetronbereiding22
 Hoe de magnetronoven te gebruiken26
 Werkingsmodi voor de magnetron30
 Tabel bereidingstijden31
 Kant-en-klaar maaltijden functies.....32

6 Hoe de oven te bedienen 37

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 37
 Hoe de elektrische oven te bedienen 38
 Werkingsmodi 39
 Hoe de regeleenheid van de oven te bedienen41
 Hoe de regeleenheid van de oven te bedienen41
 Gebruiken van de toetsenblokkering 42
 Gebruik van de timer als alarmklok..... 42
 Tabel bereidingstijden..... 43
 Kant-en-klaar maaltijden functies 44
 Instellingenmenu 45
 Hoe de grill te bedienen 46
 Tabel bereidingstijden voor grillen 46

7 Onderhoud en verzorging 47

Algemene informatie 47
 Reinigen van onderdeel van de magnetron.... 47
 Het bedieningspaneel reinigen 47
 De oven reinigen 48
 De ovenlamp vervangen..... 48

8 Problemen oplossen 49

1 Belangrijke instructies voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.

- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.

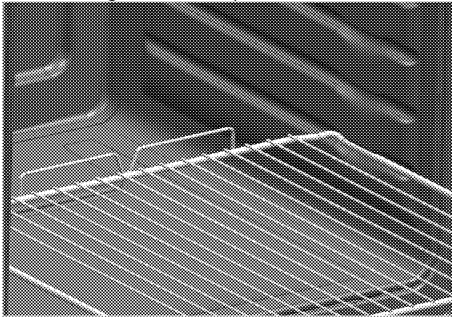
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor thuis de zekering uit.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Leg geen aluminiumfolie onder op de schaal.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder

ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
- Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur wordt gebruikt is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp

vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Voorkomen van mogelijk brandgevaar!

- Zorg dat alle elektrische aansluitingen goed vastzitten om vonkvorming te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel.
- Zorg dat er geen vloeistof of vocht op de elektrische aansluiting kan komen.

Veiligheidsinstructies voor de magnetron

- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in het huishouden. Het apparaat mag niet gebruikt worden in commerciële verkooppunten zoals
 - personeelskeukens, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door cliënten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed-and-breakfast type omgevingen.
- Het is alleen toegestaan om kinderen vanaf 8 jaar de oven te laten gebruiken zonder toezicht, wanneer adequate instructies zijn gegeven, zodat het kind de magnetron op veilige wijze kan gebruiken en hij de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.
- Als het apparaat in de combinatiemodus werkt, mogen kinderen de oven door de ontstane temperatuur slechts gebruiken onder toezicht van een volwassene.

- De blootgestelde delen van het product worden tijdens en na gebruik van het product heet.
- Controleer de oven op schade, zoals een scheef hangende of kromme deur, beschadigde dichtingen en het oppervlak van dichtingen, kapotte of losse deurscharnieren en vergrendelingen en deuken in de ruimte of op de deur. Als er ergens schade is, bedien de oven dan niet en neem contact op met de Erkende Serviceagent.
- Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet bediend worden totdat dit gerepareerd is door een vakbekwame persoon of Erkende Serviceagent.
- Voordat u de oven bediend, zorg er dan voor dat de deur correct gesloten is. Een veiligheidsmechanisme in het deurslot voorkomt dat uw apparaat werkt wanneer de deur open staat door de bereiding te stoppen als u de deur opent. U moet niet prutsen aan het deurvergrendelingssysteem of trachten dit systeem te omzeilen. Als het deurvergrendelingssysteem wordt omzeild, bestaat het gevaar te worden blootgesteld aan microgolven die ontstaan als het apparaat wordt bediend met een open deur.
- Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur. U moet uw oven niet gebruiken als er voorwerpen zoals papieren

doeken of servetten verhinderen dat hij correct gesloten wordt.

- Radio-interferentie
Plaats de oven niet minder dan 2 meter vanaf TV's, radio's, draadloze modems, toegangspunten en antennes. Anders kan dat interferentie veroorzaken.
- Bereid uw maaltijden niet met de bereidingstijd en het magnetronvermogen excessief hoog gezet. Door excessief bereiden kunnen gedeeltes van de maaltijd verbranden.
- **Gebruik nooit aluminiumfolie of aluminium keukengerei voor magnetronbereiding.** Vonken zullen het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen metalen voorwerpen dichterbij dan 3 cm van de ovendeur tijdens de bereiding met de magnetron.
- Plaats geen corrosieve chemicaliën of materialen met corrosieve dampen in de oven.

Wanneer er interferentie is, kan deze worden verminderd of opgeheven door de volgende maatregelen te nemen:

1. Reinigen van de deur en de afdichtoppervlakken van de oven.
2. Richt de ontvangstantenne van radio of televisie anders.
3. Verplaats de magnetronoven ten opzichte van de ontvanger.
4. Zet de magnetronoven weg van de ontvanger.
5. Sluit de magnetronoven aan op een ander stopcontact, zodat de

magnetronoven en de ontvanger op verschillende circuits zitten.

- Zet de oven weg van andere verwarmingsapparaten en vermijd het gebruik in vochtige en stomende omgevingen.
- Het is voor ieder anders dan een competent persoon of de Erkende Serviceagent om enige onderhoud of reparatiewerkzaamheden uit te voeren die de verwijdering van een plaat inhouden die bescherming geeft tegen blootstelling aan microgolvenenergie.
- Dit product is apparaat uit Groep 2 Klasse B ISM. De definitie van Groep 2, die alle ISM (Industrial (industriële), Scientific (wetenschappelijke) en Medical (medische) apparaat omvat waarin radiofrequentie-energie doelbewust wordt opgewekt en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, en vonkerosie-apparatuur. Klasse B apparaat is apparatuur geschikt voor gebruik in huishoudelijke instellingen en in instellingen die direct verbonden zijn met een laag voltage stroomvoorzieningsnetwerk, dat gebouwen voorziet die worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden.
- De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtig textiel en

vergelijkbare artikelen kan leiden tot het risico van letsel, ontbranding of brand.

- Uw oven is niet ontworpen voor het drogen van levende wezens.
- **Gebruik** uw oven niet wanneer hij **leeg** is. Dit kan de oven beschadigen. Mocht u de oven willen testen, plaats er dan een glas water in. Het water zal de magnetronenergie absorberen en de oven zal geen schade lijden.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.

Gebruik geen aardewerk houders voor magnetronbereiding. Vocht in het aardewerk kan uitzetten en barsten van uw houder veroorzaken.

Om het risico van brand in uw ovenruimte te verlagen:

- Wanneer voedsel in plastic of papieren houders wordt verwarmd, let dan op de oven vanwege de mogelijkheid tot ontbranding. Als er rook wordt geïdentificeerd, schakel het apparaat dan uit of ontkoppel het en houd de deur gesloten teneinde eventuele vlammen te verstikken.
- Verwijder de draden bindsluitingen van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
- Gebruik de ruimte niet voor opslagdoeleinden. Laat geen papieren producten, keukengerei of voedsel in de ruimte achter wanneer deze niet in gebruik is.
- Als u materialen gebruikt zoals papier, hout of plastic voor bereiding

in uw magnetron, laat de oven dan niet onbeheerd. Papieren, houten en vergelijkbare materialen kunnen ontbranden, terwijl plastic materialen kunnen smelten. Gebruik geen houders gemaakt van dergelijke materialen voor bereidingsprocedures in de ventilatoroven, grillen en gemengd.

- De inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en Nog niet de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen moeten niet worden verwarmd in afgesloten houders omdat ze zouden kunnen exploderen.
- Het verwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in vertraagd plotseling koken, daarom moet men voorzichtig zijn wanneer de houder vastgepakt wordt.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetronovens, omdat ze kunnen exploderen, zelfs als het verwarmen in de magnetron beëindigd is.
- Gebruik uw oven niet om koolzuurhoudende dranken te verwarmen of voedingsmiddelen bewaard in luchtdichte houders zoals blikken. Dit zal ertoe leiden dat er druk wordt opgebouwd in de oven, die kan resulteren in schade of een

explosie wanneer de deur wordt geopend.

- Gebruik uw magnetronoven niet voor het bereiden of opnieuw verwarmen van ongeslagen eieren, of ze nu wel of niet in de schaal zitten. Zorg ervoor dat u de schil van aardappelen, appels, kastanjes of vergelijkbare vruchten en groentes doorboord vóór de bereiding.
- Gebruik geen porcelein dat metaal bevat (zilver, goud enz.). Zorg ervoor dat u alle metalen binddraden van voedselverpakkingen verwijdert. Stukken metaal in de oven kunnen een vonkontlading veroorzaken die kan resulteren in ernstige schade.
- Gebruik uw oven niet voor het bakken met olie, omdat u niet in staat zult zijn om de temperatuur van de olie te regelen.

Gebruik de magnetron niet om alleen frituurolie of dranken met een hoog alcoholpercentage te warmen.

- Zet de oven niet op een plaats waar warmte, vocht of een hoog vochtgehalte wordt geproduceerd, en ook niet dichtbij brandbare materialen.
- Gebruik de binnenruimte van uw oven niet voor opslagdoeleinden.
- Leun niet op de ovendeur wanneer deze open is en laat kinderen er niet aan zwaaien. Dit zal de ovendeur ontwrichten en voorkomen dat hij correct sluit.
- Plaats een metalen theelepels in de houder wanneer u vloeistoffen verwarmt. Dit zal de

vertraging in het koken van de vloeistof voorkomen, en daarmee plotseling overkoken, wanneer de houder wordt verplaatst.

- Gebruik de oven niet, als:
 - De deur niet correct gesloten is;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - De contactoppervlakken tussen de deur en de voorkant van de oven beschadigd zijn;
 - Het deurvenster beschadigd is;
 - Een elektrische vonkontlading in de oven ontstaat, hoewel er geen metalen voorwerp in het kooksegment staat.
- Het is zeer belangrijk om geen lange duur of extreem hoge energieniveaus te selecteren wanneer een kleine hoeveelheid voedsel wordt bereid, ten einde oververhitting of verbranden van de maaltijd te vermijden. Een snee brood kan bijvoorbeeld al na 3 minuten verbranden als een hoog energieniveau wordt geselecteerd.
- Gebruik de oven niet voor frituren, omdat het niet mogelijk is de temperatuur van in de magnetron verwarmde olie te regelen.
- Contactoppervlakken van de deur (voorkant van het binnensegment en de binnenkant van de deuren) moeten schoon gehouden worden om correcte werking van de oven te garanderen.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel

gebruik laat de garantie komen te vervallen.

- dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld verwarmingstoestel, worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in caravans, recreatievoertuigen en soortgelijke ruimten.
- Gebruik uw oven binnenshuis. Gebruik hem niet in tuinen, op balkons of in andere buitenomgevingen.
- Dit product mag niet te worden gebruikt voor het opwarmen van borden onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. door ze op de handgrepen van de oven te hangen. Dit product mag ook niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.
- Alle openingen in de wand achter en de vloer onder het apparaat dienen afgedicht te worden.
- Sluit de ventilatieluchtstroom niet af.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.
- De oven kan gebruikt worden als een magnetron voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus, mogen kinderen vanaf 8 jaar de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken als gevolg van de geproduceerde temperatuur.
- De blootgestelde delen van het product worden tijdens en na gebruik van het product heet.
- Plaats geen items boven het apparaat binnen het bereik van kinderen.
- Plaats **geen** zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er **niet** op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Afvoeren van het oude product

Naleving van de WEEE-richtlijn en

Afvoeren van het afvalproduct:



Het product voldoet aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt het symbool voor elektrisch en elektronisch afval (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit kwalitatieve onderdelen en materialen die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het afvalproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisafval of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke gemeente over deze verzamelpunten.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

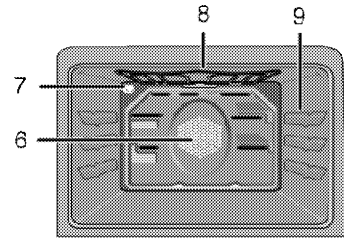
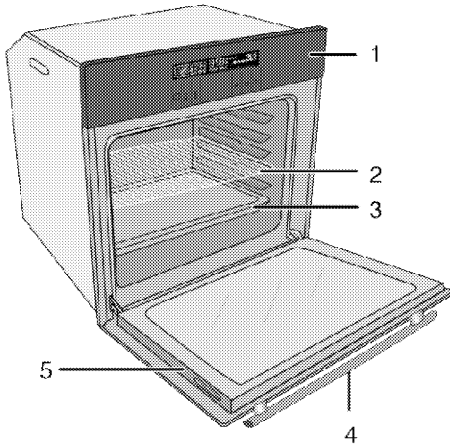
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals bepaald in de richtlijn.

Verpakkings information

- Verpakkingsmaterialen van het product zijn gemaakt van recycleerbare materialen in overeenkomst met onze Nationale Milieuvoorschriften. Voer de verpakkingsmaterialen niet samen met uw huisvuil of ander afval af. Breng ze naar de verzamelpunten voor verpakkingsmateriaal die aangewezen zijn door de lokale autoriteiten.

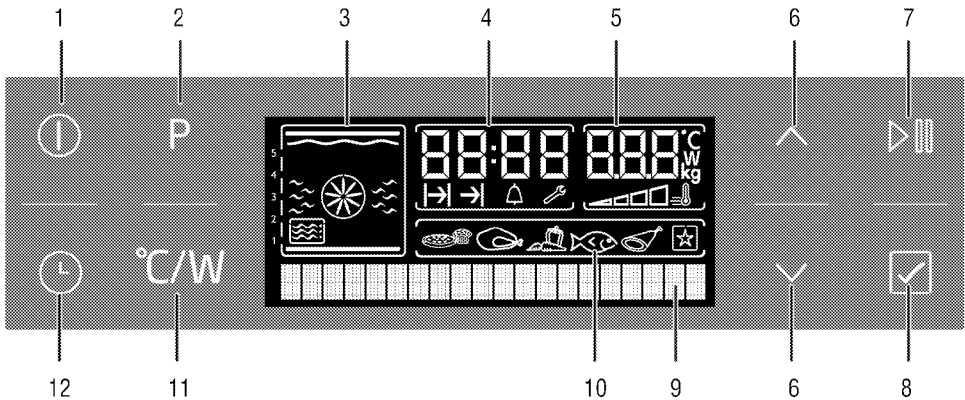
2 Algemene informatie

Overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Draadrooster
- 3 Plaat
- 4 Handgreep
- 5 Ovendeur

- 6 Ventilatormotor (achter stiaalplaat)
- 7 Lamp
- 8 Bovenste verwarmingselement
- 9 Roosterposities



- 1 Aan/uit-toets
- 2 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 3 Functiedisplay
- 4 Huidige tijdstellingsveld
- 5 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 6 Menunavigatietoetsen voor temperatuur/tijd/vermogen verhogen en verlagen
- 7 Start/stop kooktoets
- 8 Bevestigingstoets
- 9 Tekstdisplay
- 10 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden

- 11 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 12 Tijd- en instellingstoets

Inhoud pakket

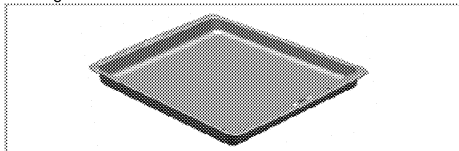


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. **Gebruikershandleiding**

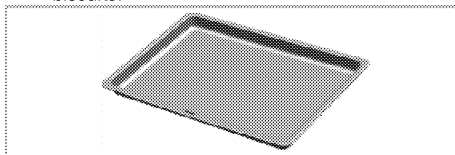
2. **Ovenplaat**

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



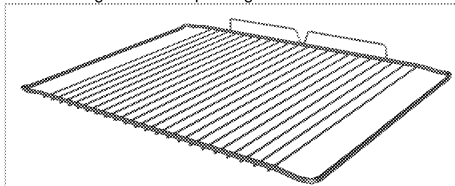
3. **Cakeblik**

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



4. **Draadrooster**

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



Technische specificaties

ALGEMEEN	
Voltage / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3,6 kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype / kabelfunctionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² of equivalent
Kabellengte	max. 2 m
OVEN/GRILL	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	455 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte / breedte / diepte)	**450 of 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2,0 kW
MICROGOLFOVEN	
Nettovolume	40 l
Microgolffenergie	Max. 900 W
Microgolffrequentie	2465 MHz

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 - IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie*.



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet overeenkomstig de lokale elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren.

Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Vóór de installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat

en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100°C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



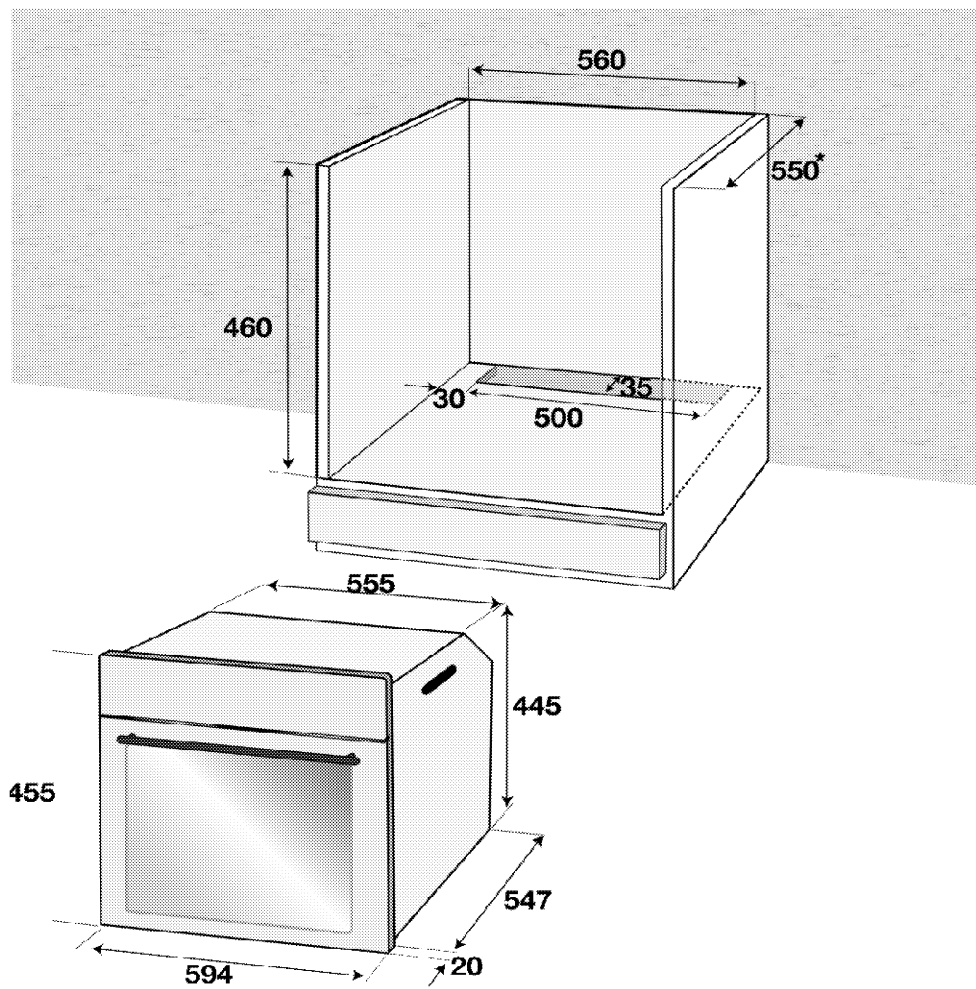
Installeer het apparaat niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal leiden tot een verhoogd stroomverbruik van koelapparaten.



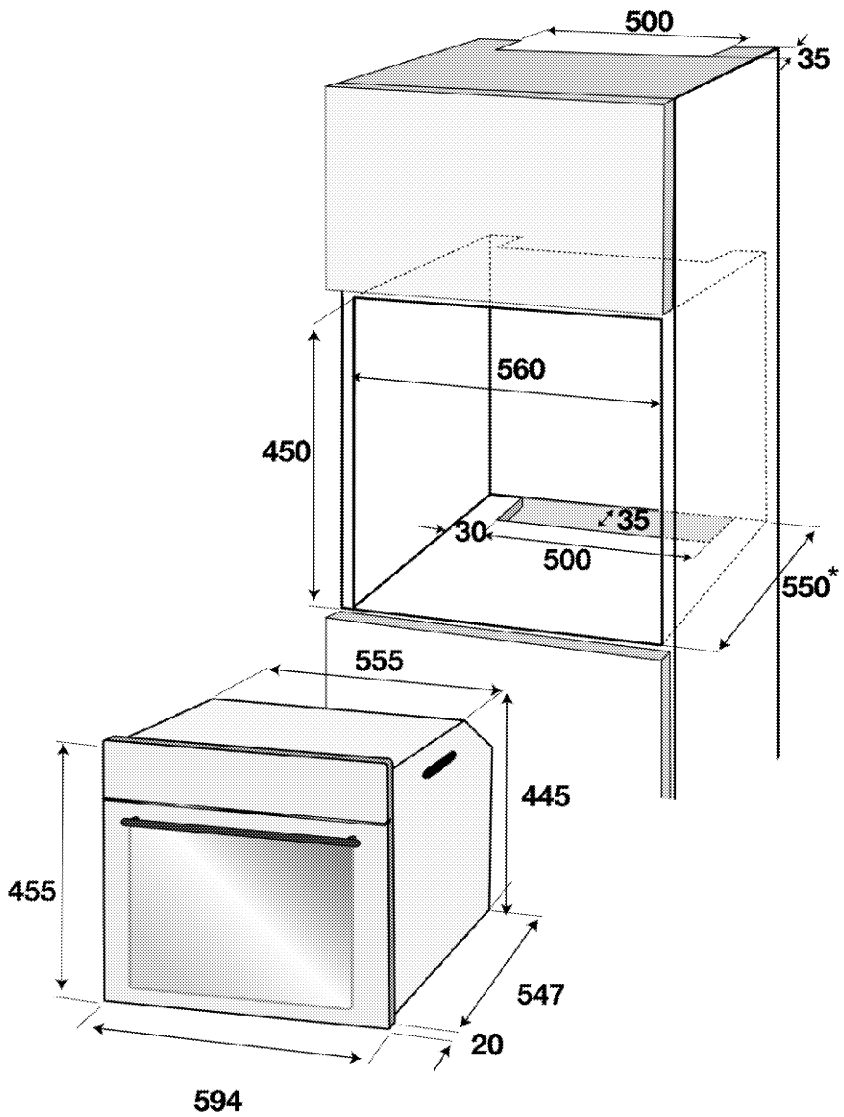
De deur en/of hendel mag niet worden gebruikt om het toestel op te heffen of te verplaatsen.



Als het apparaat draadhandgrepen heeft, duw deze dan terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



* min.



* min.

Installatie en aansluiting

- Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

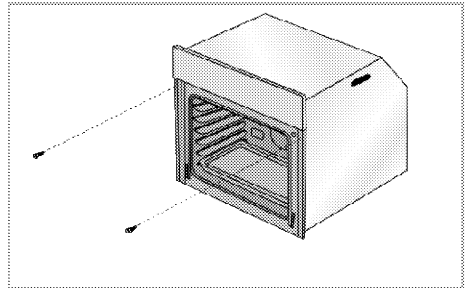


De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

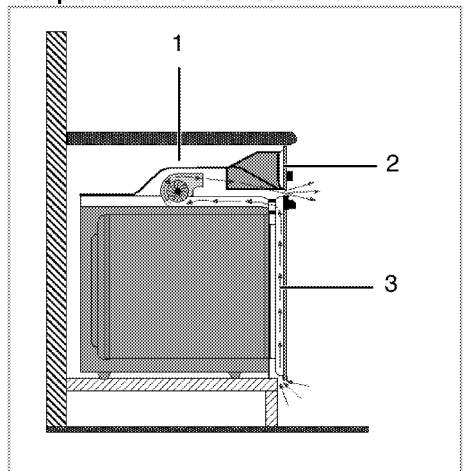
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, lijn uit en zet hem vast terwijl u zorgt dat de stroomkabel niet gebroken en/of beklemd is.



Zet uw oven vast met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel erin en schakel de zekering van het product aan.
2. Controleer de functies.

Toekomstig vervoer

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

In magnetrononderdelen:

- Verpak de glazen schaal en maak deze met tape aan de zijwanden vast om te voorkomen dat hij breekt.
- Maak de voordeur met tape vast aan het hoofdgedeelte.
- Verpak het voordeurglas, de deur en het paneel in noppenfolie om schokken te voorkomen.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereiding

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U

kunt koken door twee pannen op het draadrek te plaatsen.

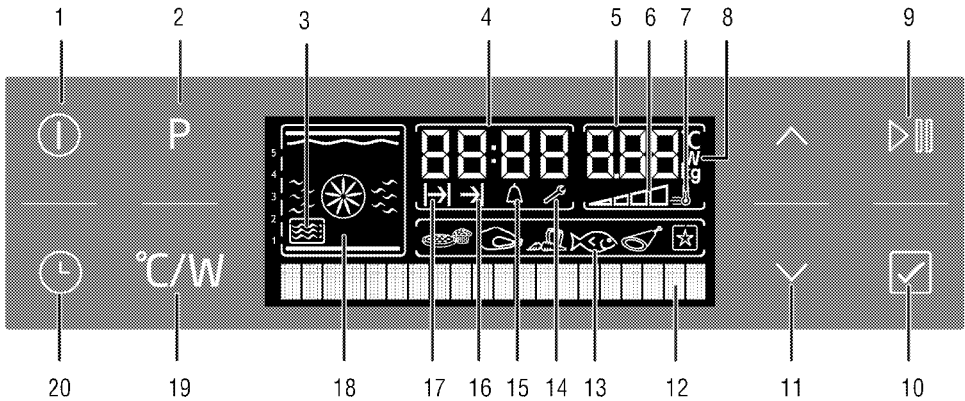
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Eerste gebruik

Dag tijd instellen



Voordat u de oven gebruikt, moet u de tijd instellen. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.



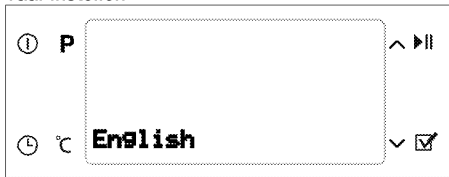
- 1 Aan/uit-toets
- 2 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 3 Magnetronsymbool
- 4 Huidige tijdinstellingsveld
- 5 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 6 Symbool temperatuur binnenin oven
- 7 Versterkersymbool (snel voorverwarmen)
- 8 Symbool voor temperatuur/vermogen/gewicht
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Bevestigingstoets
- 11 Menunavigatietoetsen voor temperatuur/tijd/vermogen verhogen en verlagen
- 12 Tekstdisplay
- 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 14 Symbool instellingen
- 15 Alarmsymbool
- 16 Symbool einde kooktijd

- 17 Symbool kooktijd
- 18 Functiedisplay
- 19 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 20 Tijd- en instellingstoets

Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.

U dient de taal in te stellen voordat u de tijd instelt.

Taal instellen



Als u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt er "Engels" in het tekstschermb. Druk licht op of om de gewenste taal te selecteren. Druk licht op om de taalselectie te bevestigen.



Het scherm Taalinstellingen verschijnt alleen tijdens de eerste ingebruikname. Gebruik het menu Instellingen om de taal te wijzigen.
Instellingenmenu.

De tijd instellen



Na het selecteren van van de taal verschijnt "Time setting" in het tekstschermb. Druk licht op of om de huidige tijd in te voeren.



Voordat u de oven gebruikt, moet u de tijd instellen. Als de tijd niet is ingesteld, zal het symbool Instellingen opgelicht blijven. Dit verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerst het apparaat reinigen



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen. Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het apparaat af met een vochtige doek of spons en droog met een doek.

Eerste keer verwarmen

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen op een afstand.

Gebruik altijd warmtebestendige overhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de deur van de oven.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie .
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Zet de oven uit; zie

Grilloven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de deur van de oven.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe met de grill werken* .
4. Laat de grill ongeveer 30 minuten werken.
5. Zet de grill uit; zie *Hoe met de grill werken*.



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe met de magnetron werken

Algemene informatie over magnetronbereiding

Om overkoken te voorkomen wanneer u water en andere vloeistoffen verwarmt in uw magnetronoven:

4. Gebruik geen afgesloten houders of houders met nauwe openingen.
 5. Niet oververhitten.
 6. Roer, voordat u de houder in de magnetron zet, de inhoud met een theelepel en open dan de deur en roer opnieuw wanneer hij halverwege is. Laat de theelepel er niet in zitten terwijl de oven werkt.
 7. Bij het verwarmen van vloeistoffen zoals soep en sauzen kunnen deze onverwacht bellen vormen en overstromen voordat ze zelfs maar aan de kook komen. Laat uw oven niet onbeheerd achter als u dergelijke vloeistoffen verwarmt.
- Na het warmen van babyvoeding of drank in een voedingsflesje, schud en test de temperatuur voordat u het aan uw baby geeft. Vóór het verwarmen moet u de dop en het mondstuk van het flesje verwijderen.
 - Verwijder voedsel uit de plastic verpakking vóór de bereiding of het ontdooien. In bepaalde uitzonderlijke omstandigheden zult u mogelijk voedsel moeten afdekken met een speciale nylon krimpfolie.
 - Gebruik uw product niet voor het maken van popcorn tenzij u speciaal ontworpen zakken heeft voor gebruik in magnetronovens.
 - Chocoladebonbons met weinig vloeistof en op meel gebaseerd voedsel moet voorzichtig worden verwarmd.
 - Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetronovens omdat ze kunnen exploderen, zelfs als het magnetronverwarmen is beëindigd.

De voordelen van het gebruik van microgolven

- In conventionele ovens dringt de warmte afgegeven door elektrische verwarmers of gasbranders in het voedingsmiddel door van buitenaf. Daarom wordt een enorme hoeveelheid energie verbruikt om de lucht erin, ovencomponenten en de het keukengerei te verwarmen.

In een magnetronoven wordt warmte geproduceerd door het voedingsmiddel zelf en de warmtestroom loopt van binnen naar buiten. Daardoor is er geen warmteverlies in het medium,

op de binnenwanden van de oven of het keukengerei (als ze compatibel zijn met microgolven). Met andere woorden, alleen het voedsel wordt verwarmd.

- Magnetronovens verlagen aanzienlijk bereidingstijden. De tijd nodig bij magnetronbereiding is bijna de helft of een derde minder dan bij conventionele ovens. Veel hangt af van de dichtheid, de warmte en de hoeveelheid bestanddelen die bereid moeten worden.
- U kunt de natuurlijke smaak van voedingsmiddelen behouden door ze te bereiken in hun eigen sappen zonder veel kruiden toe te voegen, of helemaal zonder kruiden.
- Magnetronovens besparen energie. Energie wordt alleen gebruikt wanneer u eten bereid. Er is geen verspilde energie met een magnetron.
- U hoeft zich geen zorgen dat maken dat u vergeten bent vlees te laten ontdooien. Magnetronovens ontdooien bevroren voedsel in korte tijd, zodat u direct kunt beginnen met bereiden. Zo wordt het risico op bacteriëngroei verminderd.
- Voedingsmiddelen behouden hun voedingswaarde dankzij kortere bereidingstijden.
- Reinigen is ook gemakkelijker in vergelijking met conventionele ovens.

Microgolven in theorie

- Microgolven zijn een vorm van energie vergelijkbaar met radio- en televisiegolven. De magnetronbuis in uw magnetronoven produceert microgolvenenergie. Microgolvenenergie diffundeert in alle richtingen in de oven, worden gereflecteerd van de zijanten en dringen dus gelijkmatig in het voedsel binnen. De microgolven veroorzaken een snelle vibratie in de moleculen van het voedsel. Deze vibratie vormt de warmte die het voedsel bereidt.
- De microgolven gaan niet door de metalen wanden van uw oven. Microgolven kunnen door materialen gaan zoals keramiek, glas of papier.

Waarom worden voedingsmiddelen verwarmd

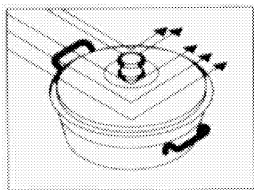
De meeste voedingsmiddelen bevatten water en watermoleculen vibreren wanneer ze worden onderworpen aan microgolven. Wrijving tussen moleculen produceert de warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt, het ontdooit indien bevroren, het bereid en het warm houdt. Als resultaat van de warmteopbouw in het voedsel

- Voedsel kan worden bereid met zeer weinig of geen olie;
- Ontdooien of eten bereiden in een magnetron is veel sneller dan in een conventionele oven;
- Vitamines, mineralen en voedingselementen in de voedingsmiddelen blijven behouden;
- De natuurlijke kleur en het aroma van het voedsel veranderen niet.

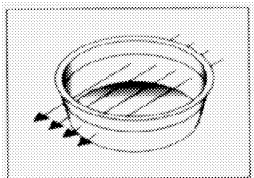
Houders geschikt voor de magnetron

Microgolven gaan door porcelein, glas, karton of plastic, maar niet door metalen. Daarom kan metalen keukengerel of keukengerel met metalen delen niet worden gebruikt in een magnetronoven.

Microgolven worden gereflecteerd door metaal...



... maar ze gaan door glas en porcelein....



... worden geabsorbeerd door de voedingsmiddelen..



	OPGELET Brandrisico! Plaats nooit metalen of met metaal bedekte houders in uw magnetronoven.
	OPGELET Gebruik uw oven niet leeg en zonder schaal. Dit kan de oven beschadigen.

- Microgolven kunnen niet in metaal doordringen. Microgolven zullen gereflecteerd worden van alle metalen voorwerpen in de oven, hetgeen een gevaarlijke elektrische vonkontlading veroorzaakt.

De meeste warmtebestendige, niet-metalen houders zijn geschikt voor gebruik in een magnetronoven. Bepaalde houders kunnen echter materialen bevatten die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. U kunt de volgende test uitvoeren om te bepalen of een houder geschikt is voor gebruik in de magnetron of niet:

- Plaats de houder die u wilt testen, leeg in de oven samen met een andere houder gevuld met water.
- Laat de oven werken op hoge energie gedurende een minuut. Als het water verwarmd is en de houder die u test is koud, dan is hij geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Aan de andere kant, als het water koud blijft en de naastgelegen houder warmt op, dan betekent dit dat de microgolven geabsorbeerd zijn door de houder en daarom is de betreffende houder niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Glazen houders

- Vermijd het gebruik van houders gemaakt van zeer dun glas of loodkristal. Warmtebestendige glazen houders zijn geschikt voor gebruik in magnetronovens. Aan de andere kant, vermijd in de magnetronoven het gebruik van breekbare glazen houders zoals water- en wijnglazen die kunnen breken als hun inhoud opwarmt.

Plastic houders

- Gebruik geen potten en borden gemaakt van plastic of melamine voor langdurig gebruikt in de magnetron; hetzelfde geldt voor zakken die gebruikt worden voor het opslaan van bevroren voedsel. Dit komt om dat zeer heet voedsel vroeger of later ertoe leidt dat de plastic houder smelten of vervormen. Gebruik dergelijke houders alleen voor kortdurend gebruik in de magnetron.

Kookzakken

- Kookzakken zijn geschikt voor gebruik in magnetronovens, op voorwaarde dat ze niet zijn ontworpen voor het bereiden van eten. Vergeet ze niet door te prikken zodat de stoom eruit kan ontsnappen. Gebruik nooit normale plastic zakken voor bereidingsdoeleinden, omdat ze zullen smelten en kapot gaan.

Papier

- U moet geen papier gebruiken voor langdurige bereiding. Dit zal ertoe leiden dat het papier in brand vliegt. Papieren borden zijn geschikt voor oliehoudend en droog voedsel dat kortdurende bereiding behoeft.

Gebruik geen gerecycleerd papier. Dergelijk papier kan fragmenten bevatten die vonkontlading kunnen veroorzaken.

Houten en tenen houders

- Omdat microgolven het uitdrogen van houten structuren veroorzaakt en ze broos maakt, moeten grote houten houders niet worden gebruikt.

Porceleinen houders

- Algemeen gesproken zijn houders gemaakt van dergelijke materialen geschikt voor gebruik in een magnetronoven, maar u moet ze eerst testen om er zeker van te zijn.

Metalen houders

- Metalen houders reflecteren de microgolven weg van het voedsel. Vermijd daarom het gebruik van dergelijke houders.



GEVAAR:
Bepaald kookgerei met hoge gehalten ijzer of lood zijn niet geschikt voor gebruik als bereidingshouders.
Zorg dat u uw kookgerei test in termen van geschiktheid voor gebruik in de magnetron.

Kookgerei	Magnetron	Grill	Convectie	Combinatiemodi
Warmtebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-warmtebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Warmtebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Microgolf-veilige plastic schaal	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen blad	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metalen rek	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie & Houder van folie	Nee	Ja	Ja	Nee

* Gebruik alleen de metalen plaat die bij de oven geleverd is.

Positionering van voedsel

- U zult optimale resultaten krijgen door het voedsel gelijkmatig in de houder te rangschikken. Deze methode kan op vele manieren worden toegepast voor bevredigende resultaten.
- U kunt een groot aantal identieke stukken bereiden (bijvoorbeeld aardappelen). Als u ze in een cirkel met gelijke afstanden rangschikt in de oven, zullen ze beter bereid worden. Vermijd het op elkaar plaatsen van stukken.
- Omdat de microgolven krachtiger werken op de buitenlagen van voedsel, moet u, wanneer stukken voedsel met verschillende vormen en diktes bereid worden, de dikke delen in het midden van de schaal plaatsen. Dit zal ervoor zorgen dat deze stukken het eerst bereid worden.
- Plaats vis en ander voedsel dat niet plat is, met de staart naar de rand van de schaal.
- U kunt zeer fijn gesneden stukken vlees op elkaar leggen. Dikkere items zoals worstjes en repen vlees moeten dicht bij elkaar geplaatst worden.
- Verwarm jus en sauzen in een aparte schaal. Nauwe diepe schalen zijn voor dit doel beter dan wijde, ondiepe. Houders mogen niet meer dan

tweederde vol zijn wanneer u jus, sauzen of soepen verwarmt.

- Als u hele vis bereid, doorboor deze dan zodat de huid niet barst.
- Wanneer u krimpfolie, zakken of bakpapier gebruikt, doorboor dit dan of laat een opening over, zodat stoom kan ontsnappen.
- Kleine stukken voedsel zullen snelle bereid zijn dan grote stukken, en gelijkmatig gevormde stukken zullen sneller bereid zijn dan andere stukken. Voor de beste resultaten kunt u voedsel in gelijkmatige stukken van gelijke grootte snijden.

Hoogte van het voedsel

- Bij voedsel dat tamelijk dik is (in algemeen braadstukken), zal het onderste gedeelte sneller bereid worden. Dit betekent dat het soms nodig is om dergelijke items enkele keren om te draaien.
- Dikke of dichte items kunnen op een hogere positie worden geplaatst, zodat de microgolven kunnen werken op de onderste en middelste delen van het item.

Kooksuggesties

Factoren die de tijd in de magnetron beïnvloeden:

- De tijd in de magnetron hangt af van een aantal factoren. De temperatuur van de ingrediënten die in een recept worden gebruikt, kunnen de vereiste duur van de bereiding aanzienlijk beïnvloeden. Zo zal een cake gemaakt met ijskoude boter, melk en eieren aanzienlijk meer tijd in beslag nemen dan een gemaakt met ingrediënten op kamertemperatuur.
- In het bijzonder bij brood, cakes en roomsauzen wordt bij bepaalde recepten aanbevolen om het voedsel uit de oven te verwijderen voordat het helemaal bereid is. Dergelijk voedsel zal, als het afgedekt buiten de oven blijft staan, doorgaan met garen, omdat warmte van de buiten- naar de binnenlagen van het voedsel stroomt.

Als u items in de oven laat staan totdat ze volledig gaar zijn, riskeert u dat de buitenlaag verbrandt. In de loop van de tijd kunt u beter beoordelen hoe lang items nodig hebben om te bereiden en te laten staan.

- Laat items niet onbeheerd in de oven. Uw magnetronoven wordt automatisch belicht wanneer hij in werking is, waardoor u een oogje kunt houden op de conditie van de items die bereid worden.

Ontdooien

- De ontdooitijd kan afhangen van de vorm van het pak. Ondiepe, rechthoekige pakken ontdooien sneller dan diepe houders.
- Haal de items uit elkaar als ze beginnen te ontdooien. Ze zullen dan gemakkelijker ontdooien.
- Hoe meer voedsel u bereidt, des te langer zal het duren. Twee keer de hoeveelheid voedsel zal ruwweg twee keer zo lang duren. Het duurt vier minuten om een aardappel te koken, het zal ongeveer zeven minuten duren om twee aardappels te koken.

De hoeveelheid microgolven die uw oven produceert, blijft constant ongeacht hoeveel voedsel u erin zet. Dit betekent dat hoe meer voedsel u erin zet, deze langer zal dit duren.

Vloeistofgehalte

- Het vloeistofgehalte beïnvloedt de bereidingstijd, omdat microgolven gevoelig zijn voor vocht. Voedsel met van nature een vochtgehalte (zoals groente, vis en pluimvee) zal sneller en gemakkelijker gaar worden. Wanneer u droge items bereidt, zoals rijst en peulvruchten, kunt u het beste water toevoegen.

- Denk eraan dat vocht in een magnetronoven wordt verwijderd, zodat u, als u drogere items bereidt zoals bepaalde groentes, u ze eerst moet bevochtigen met een beetje water of ze afdekken zodat ze hun vocht behouden.
- Wanneer u voedingsmiddelen met een laag watergehalte bereidt (het ontdooien van brood, het maken van popcorn), vindt verdamping snel plaats. In dergelijke gevallen werkt de oven alsof hij leeg is en voedingsmiddelen kunnen verbranden. En de oven en kookgerei kan beschadigd raken. Zorg er daarom voor dat u de vereiste bereidingstijd juist instelt en nooit de oven onbeheerd laat tijdens het bereiden.

Stoom

- Het vocht in het voedsel leidt er soms toe dat de oven gaat stomen wanneer hij werkt. Dit is normaal.

Suiker

- Wanneer u voedingsmiddelen maakt met een zeer hoog suikergehalte zoals puddingen en taartjes, volg dan de aanbevelingen in uw receptenboek voor de magnetron op.

Als u de aanbevolen bereidingstijd overschrijdt, kan dit resulteren in verbranden van het voedsel of schade aan uw oven.

Voedseldichtheid

- Lichte, poreuze items zoals brood en cakes zullen minder tijd vergen dan zware, compacte items zoals braadvlees en stoofvlees. Weer voorzichtig wanneer u poreuze items in de magnetron bereidt, omdat ze geen harde droge oppervlakken hebben.

Botten en vetgehalte

- Botten geleiden warmte en vet kookt sneller dan vlees. Wanneer u stukken vlees met botten of vet bereidt, zorg er dan voor dat ze gelijkmatig garen en niet overmatig.

Voedselkleur

- Vlees of gevogelte dat vijftien minuten of langer bereid is, zal langzaam bruinen in zijn eigen vet. Om voedsel dat snel bereid is, een smakelijkere en geroosterde kleur te geven, kunt u het bedekken met barbecue- of sojasaus. Als u slechts een beetje van deze saus gebruikt, zodat dit de essentiële smaak van het voedsel niet beïnvloedt.

Het verlagen van de interne druk in het voedsel

- Veel soorten voedingsmiddelen zijn bedekt met huid. Er bouwt zich stoom op als ze worden bereid, waardoor ze kunnen barsten. Om dit te vermijden, moet de huid worden doorboord met

een vork of mes. U moet deze procedure toepassen bij aardappelen, kippenlevertjes, mosselen, eigeel, worsten en bepaalde soorten fruit en groente.

Omdraaien en omroeren van items onder het bereiden.

- Het is belangrijk om items om te roeren wanneer u ze bereidt in de magnetron. Bij het conventionele koken wordt voedsel geroerd om het te mengen. Bij bereiding in de magnetron wordt echter voedsel geroerd om een gelijke warmteverdeling te verkrijgen. Roer altijd van buiten naar het midden, omdat de buitenkant opwarmt vóór het midden.
- Met volumineuze en lange items zoals braadvlees en heel gevogelte moet u het omdraaien om ervoor te zorgen dat bovenkant en onderkant gelijkmatig gegaard worden. U moet mogelijk gesneden vlees en kip inderdaad omdraaien.
- Het omdraaien en roeren van item tijdens de bereiden is belangrijk om te garanderen dat alle kanten gelijkmatig gaar worden.

Verschillende bereidingstijden

- Om te beginnen probeert u altijd de minimale bereidingstijd en u controleert of het item gaar is. De bereidingstijden gegeven in deze handleiding zijn geschatte waarden. Bereidingstijden kunnen variëren overeenkomstig de afmetingen en types van het voedsel en de houders.

Nagaartijd

- Laat het voedsel een tijdje staan nadat het uit de oven verwijderd is. Bij het ontdooien, bereiden en opwarmen geeft het laten staan van de items gedurende een korte tijd constant betere resultaten. Dit komt omdat de warmte zich gelijkmatig rond het voedsel zal verspreiden.

In de magnetronoven zal voedsel voortgaan met garen, zelfs nadat de oven is uitgezet. De nagaarperiode zal de warmte van het voedsel verhogen met 3°C tot 8°C. Dit proces vindt niet plaats door de magnetronoven, maar door de warmte in het voedsel. De nagaartijd kan variëren overeenkomstig het soort voedsel. Soms is deze periode even kort als de tijd die het duurt om het voedsel uit de oven te halen en op te dienen. Deze periode kan verlengd worden tot wel tien minuten bij grote items.

- Verwijder voedsel uit de plastic verpakking vóór de bereiding of het ontdooien. Onder bepaalde uitzonderlijke omstandigheden kan het noodzakelijk zijn om uw voedsel te bedekken met speciaal nylon krimpfolie.

- Het wordt speciaal aanbevolen bij items zoals vlees, kip, brood, cakes en roomsauzen om ze uit de oven te halen voordat ze volledig gegaard zijn en ze te laten staan totdat ze volledig gegaard zijn.

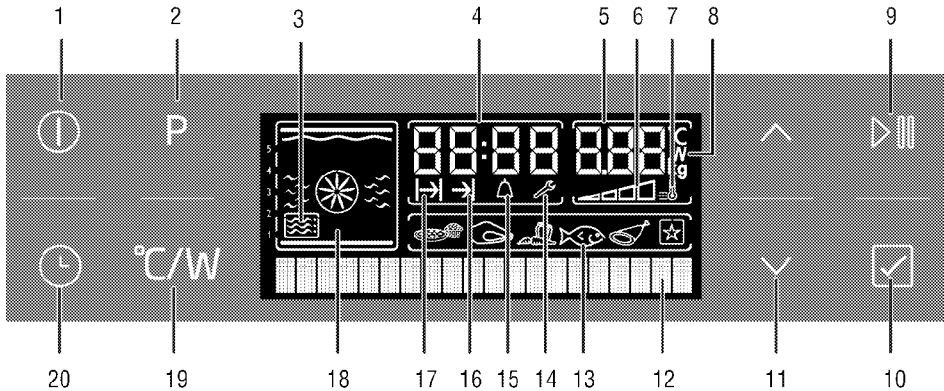
Hoe de magnetronoven te gebruiken



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

Uw magnetronoven werkt in 3 verschillende principes, namelijk alleen de magnetron, alleen de ovenfunctie en de gecombineerde modus.

Werkingsmodus	Beschrijving
Magnetron	Wanneer de oven alleen werkt in de magnetronmodus, produceert hij direct warmte in het eten. U kunt de magnetron gebruiken voor het opwarmen van maaltijden of dranken, ontdooien of koken. In de magnetron wordt eten gekookt, niet geroosterd.
Ovenfunctie	Alleen de ovenverwarmer bereidt het eten door het op te warmen. U kunt de oven gebruiken voor alle soorten bereiding en ook om te ontdooien. Maaltijden worden zowel gekookt als geroosterd in de ovenfunctie.
Gecombineerde modus	In de gecombineerde modus werken zowel de ovenverwarmer als de magnetron tegelijkertijd. Maaltijden worden gekookt en geroosterd in kortere tijd dan in de gecombineerde modus.



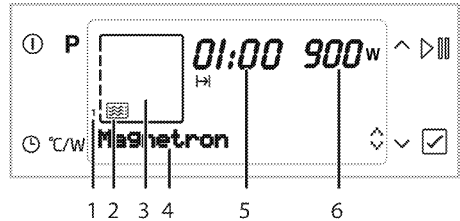
- 1 Aan/uit-toets
- 2 Menukeuzetoets kant-en-klarmaaltijden
- 3 Magnetronsymbool
- 4 Huidige tijdinstellingsveld
- 5 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 6 Symbool temperatuur binnenin oven
- 7 Versterkersymbool (snel voorverwarmen)
- 8 Symbool voor temperatuur/vermogen/gewicht
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Bevestigingstoets
- 11 Menunavigatietoetsen voor temperatuur/tijd/vermogen verhogen en verlagen
- 12 Tekstdisplay
- 13 Keuzedisplay kant-en-klarmaaltijden
- 14 Symbool instellingen
- 15 Alarmsymbool
- 16 Symbool einde kooktijd
- 17 Symbool kooktijd
- 18 Functiedisplay
- 19 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 20 Tijd- en instellingstoets

De oven keert terug naar het stand-by scherm nadat hij aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Alleen de en toetsen zijn functioneel als het scherm in deze status verkeert. U kunt alle acties uitvoeren in het Instellingenmenu Zie: *Instellingenmenu, pagina*

Werken in magnetronmodus

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het startscherm verschijnt wanneer de oven wordt ingeschakeld.



- 1 Roosterstanden
- 2 Magnetronsymbool
- 3 Functiedisplay
- 4 Tekstdisplay
- 5 Veld voor bereidingstijd: Geeft de ingestelde bereidingstijd aan.
- 6 Indicatorveld voor magnetron vermogen/temperatuur/gewicht

Dit scherm bevat de magnetronmodus met het vermogensniveau van de magnetron, aanbevolen plaats van het rek en de bereidingstijd.

3. Als u het magnetronvermogen wilt veranderen, raak dan een keer aan om naar het instellingsscherm voor het vermogen te gaan.

W symbool zal oplichten.

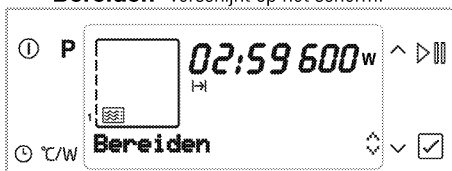


4. Raak aan totdat het gewenste vermogensniveau verschijnt in het veld vermogensniveau. Raak aan om het niveau in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.

- Voor de bereidingstijd raak een keer aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. symbool zal oplichten.
- Raak aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met . Zodra de bereidingstijd is ingesteld, zal continu worden weergegeven.



- Raak, als de bereidingstijd en de vermogensniveau's geschikt zijn aan om de bereiding te starten. De bereiding start en "Bereiden" verschijnt op het scherm.



Als de deur open staat tijdens de bereiding, verschijnt "Pauze" op het scherm en de bereiding in de magnetron wordt geannuleerd.

De bereiding stopt als de ovendeur geopend wordt. U moet, nogmaals aanraken om de bereiding te hervatten na het sluiten van de ovendeur.

» De oven zal werken op het ingestelde niveau tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.

- Nadat het koken is voltooid, verschijnt "Eet smakelijk" op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
- Raak, om het alarmsignaal te stoppen, een willekeurige toets aan.

Werken in de combi-modus

- Raak aan om de oven aan te zetten.
- Raak of aan om de gewenste combi-modus te selecteren.



- Als u het magnetronvermogen wilt veranderen, raak dan een keer aan om naar het instellingsscherm voor het vermogen te gaan.

W symbool zal oplichten.



- Raak aan totdat het gewenste vermogensniveau verschijnt in het veld vermogensniveau. Raak aan om het niveau in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.
- Als u de temperatuur wilt veranderen in de combi-modus, raak dan twee keer aan om naar het scherm voor temperatuurinstelling te gaan.

°C symbool zal oplichten.



- Raak aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur. Raak aan om de temperatuur in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.
- Voor de bereidingstijd raak een keer aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. symbool zal oplichten.
- Raak aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en de instelling te bevestigen met . Zodra de bereidingstijd is ingesteld, zal continu worden weergegeven.



- Als de bereidingstijd, het vermogen en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan aan om de bereiding te starten. De bereiding start en "Bereiden" verschijnt op het scherm.



i Als de deur open staat tijdens de bereiding, verschijnt "Pauze" op het scherm en de bereiding in de magnetron wordt geannuleerd.

» De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd. Tegelijkertijd zal de oven blijven draaien op het ingestelde magnetronvermogensniveau. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.

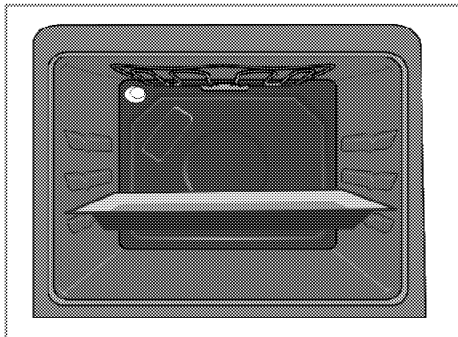
i Tijdens de bereiding kunnen het magnetronvermogen en de bereidingstijd worden veranderd.

i De ovenklok geeft de bereidingstijd weer in minuten en seconden.

i Bij magnetronbereiding alleen of bereiding in de combi-modus bij lage temperaturen kan de geur blijven hangen nadat het voedsel eruit genomen is, omdat de oven koud zal zijn terwijl de bereiding plaats vindt. Laat in zo'n geval uw oven werken in de kookmodus met behulp van de ventilator bij 230°C gedurende 20 minuten.

De elektrische oven uitschakelen

Raak ① aan om de oven uit te schakelen.



Het eerste rek van de oven is het onderste rek.

Gebruik alleen het eerste rek voor bereiding in de magnetron.

i Vanwege veiligheidsredenen is de maximum tijd die kan worden ingesteld voor de "Bereidingstijd" beperkt tot 12 minuten op het hoogste vermogensniveau. Op andere vermogensniveaus kan deze tijd oplopen tot 90 minuten.

i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

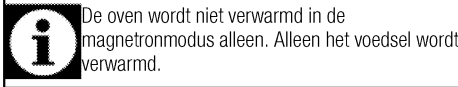
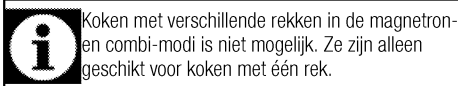
i Het programma zal worden geannuleerd als de stroom uitvalt. U moet de oven opnieuw programmeren.

i De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semi-automatische of volautomatisch programma op de oven was ingesteld.

i Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.

Werkingsmodi voor de magnetron

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan variëren overeenkomstig de schikking op uw product.



Magnetron

Alleen de magnetron werkt. Deze kan worden gebruikt om maaltijden en dranken op te warmen alsook te bereiden. Maaltijden worden bereid zonder roosteren.



Magnetron + Ventilator Verwarmen

De verwarmers aan de achterkant van de oven werkt samen met de magnetron. Hete lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. U kunt uw maaltijden bereiden in korte tijd en tegelijkertijd roosteren.



Magnetron + Volledige Grill

De magnetron en de grill aan de bovenkant van de oven werken. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Magnetron + Volledige Grill + Ventilator

Microgolven en hete lucht, verwarmd door de volledige grill, worden zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Magnetron + Ontdooien

De magnetron en alleen de ventilator (op de achterwand) werken.

Dit is geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.



Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de magnetron- en combi-modi en hun respectievelijke minimum en maximum temperaturen.



Functie	Bereik vermogen (W)	Temperatuurbereik (°C)
Magnetron	100-900	-
Magnetron + Ventilator Verwarmen	100-600	40-280
Magnetron + Volledige Grill	100-600	50-280
Magnetron + Volledige Grill + Ventilator	100-600	50-280
Magnetron + Ontdooien	100-600	-

Tabel bereidingstijden



De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.



1ste rek van de oven is het onderste rek. Gebruik alleen het 1ste rek bij bereiding in de magnetron.

Gerecht	Bereidingsmodus	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Magnetronvermogen (W)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Stokbrood met kip	Magnetron + Ventilator ondersteund	1.000	210	600	25
Hele kip	Magnetron + Ventilator ondersteund	1500	15 min. 230 daarna 200 ...	600	35
Bevroren pizza	Magnetron + Ventilator ondersteund	450	230	200	8
Kalkoen, dij (met bot)	Magnetron + Grill + Ventilator	1.000	230	300	30
Verse grote aardappels	Magnetron + Ventilator ondersteund	1.000	180	600	25
Aardappels gegratineerd *	Magnetron + Ventilator ondersteund	1250	180	600	25
Köfte gehaktbal	Magnetron + Ventilator ondersteund	1800	5 min. 230 daarna 170 ...	300	20
Hele vis	Magnetron + Grill + Ventilator	1.000	250	600	10
Viseticks	Magnetron + Ventilator ondersteund	600	230	300	12
Noedels met tomaten en aardappels	Magnetron + Ventilator ondersteund	1500	210	200	35
Kant-en-klaar maaltijd (kikkererwt met vlees)	Magnetron	400		600	3,5
Pilaf	Magnetron	400		600	4

Vóór bereiding in de combimodus voorverwarmen. Voorverwarmen dient te gebeuren met behulp van werkingsmodi van de oven.
 * Het wordt aanbevolen er geraspte kaas aan toe te voegen tijdens de laatste 5 minuten van bereiding.

Ontdoeien



Gerecht	Gewicht (g)	Magnetronvermogen (W)	Oplostijd (min.) (ongeveer)	Wachttijd (min.)	Suggesties
Al het rode vlees	250	200	6	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
	500	200	12	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Gehakt	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Hele kip	1500	200	25	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Kippenpoten	750	300	7	10	
Stokbrood met kip	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hele vis	250	200	7	5	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
	500	200	10	5	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Worsten	300	200	5	5	

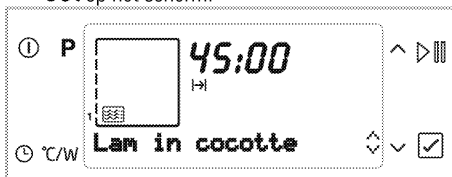
Kant-en-klaar maaltijden functies

Selecteren van de klant-en-klaar maaltijden functies

Het menu Kant-en-klaar maaltijden bevat gerechten die professionele koks speciaal voor u hebben bereid en in het geheugen van de bedieningseenheid hebben opgeslagen.

Selecteren van de Kant-en-Klaar Maaltijden functies:

1. Raak aan om de oven aan te zetten. Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.
2. Raak twee keer aan om het scherm met de Magnetron Kant-en-Klaar maaltijden functies te selecteren. In deze stap, verschijnt "**Lamsgebraad**" en het symbool  op het scherm.



3. Raak aan om het gewenste voedsel te selecteren.
4. Raak aan om de bereiding te starten.

 Raak aan om de bereiding te starten voor maaltijden die geen voorverwarmen vereisen.

5. Als de maaltijd die u geselecteerd heeft, voorverwarmen vereist, verschijnt "**Voorverwarmen**" op het scherm.
6. "**Plaats de plaat**" verschijnt op het scherm en er is een alarmsignaal te horen als het voorverwarmen voltooid is, of wanneer u druk op  om de bereiding te starten voor maaltijden die geen voorverwarmen vereisen.
7. Plaats uw maaltijd in de oven en sluit de deur van de oven.

Het bereiden start en er verschijnt "**Bereiding**" op het scherm.

8. Nadat het koken is voltooid, verschijnt "**Eet smakelijk**" op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.

 Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets.



Als tijdens het navigeren door het gerechtenmenu "Terug" op het scherm verschijnt, kunt u teruggaan naar het bovenliggende menu. U kunt teruggaan naar het startscherm door te drukken op .

LAM IN DE BRAADSLEE

INGREDIËNTEN

- 150 g blokjes lamsvlees
- 100 g uien
- 20 g rode pepers
- 20 g groene pepers
- 40 g verse aardappels
- 20 g aubergine
- 100 g tomaten
- 2 teentjes knoflook
- ½ theelepel tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- 10 g boter
- Zout
- Zwarte peper

VOORBEREIDING

- Snij de ui, rode peper, groene peper, aardappel, aubergine en tomaat grof.
- Hak de knoflook grof
- Meng de gehakte groente, lamsvleesblokjes en andere ingrediënten goed in een kom.
- Giet het mengsel in een glazen schaal met deksel en voeg boter in stukjes toe.
- Zet het deksel op de kom.
- Plaats de glazen schaal met deksel op de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmde oven en bereid de maaltijd.
- Aanbevolen wordt om de maaltijd na 10 minuten rusten na de bereiding te serveren.

BEEF WELLINGTON

INGREDIËNTEN

- 40 g gesneden, fijngehakte ui
- 2 stuks gesneden, fijngehakte champignons
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 70 ml room
- Zout
- Zwarte peper
- 150 g ossenhaasfilet
- 1 stuks bladerdeeg

- 1 geklopt ei
- 1 eetlepel olijfolie

VOORBEREIDING

- Verwarm de pan, giet 1 eetlepel olijfolie in de pan als die voldoende verwarmd is. Schroei de oppervlakken van de filet, die gekruid was met zout en zwarte peper, dicht in de pan (zorg ervoor dat het vlees niet doorbakken wordt). Koel het vlees geheel af.
- Fruit ui, champignon en knoflook in een andere pan. Wanneer het water dat vrij komt uit de champignons weggekookt is, voeg dan de room toe en kook het mengsel tot het ingedikt is. Koel het mengsel geheel af.
- Bestuif het bladerdeeg met meel nadat het 1 uur bij omgevingstemperatuur heeft gestaan, en rol iets uit met een deegroller.
- Spreid de helft van het afgekoelde mengsel uit in het midden van het uitgerolde bladerdeeg met behulp van een lepel, leg de filet erop en vouw het bladerdeeg rond de filet (smeer ei op de naden zodat het bladerdeeg vastplakt).
- Leg het voedsel op de plaat met de naden onder.
- Smeer geklopt eigeel over de hele bovenkant.
- Plaats de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmde oven en bereid de maaltijd.

ZEEBAARS

INGREDIËNTEN

- * 2 hele zeebaarsen van elk 300 g (600 g)
- * 90 g in kleine blokjes gesneden ui (in een dikte van 3 - 4 mm)
- * 1 middelgrote aardappel (in schijven met een dikte van 1 - 4 mm)
- * 1 vers takje tijmblaadjes.
- * 1 vers takje dille
- * 1 teentje fijngehakte knoflook
- * 1 geraspte citroenschil
- * 1 laurierblad
- * 10 ml citroensap
- * Boter
- * 10 ml olijfolie
- * Zout, zwarte peper

VOORBEREIDING

- * Wrijf de vis in met zout, zwarte peper en boter.
- * Meng aardappel, ui, verse tijmblaadjes, verse dille, knoflook, citroenschilrasp, laurierblad, citroensap en olijfolie in een kom.
- * Smeer het cakeblik in met olie.
- * Leg de helft van de uien in het midden van het met olie ingesmeerde blik en leg de aardappels rond de uien.
- * Vul de vis met andere helft van de uien en leg hem dan op de aardappels en uien.
- * Plaats de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmde oven en bereid de maaltijd.

GESNEDEN GEHAKTBAL MET GROENTE

INGREDIËNTEN

- 1 middelgrote ui
- 1 kleine rode peper
- 1 kleine groene peper
- 1 kleine gele peper
- 1 kleine aubergine
- 1 kleine courgette
- 2 middelgrote tomaten
- 25 g boter
- 0,5 kg gehakt
- 175 g paneermeel
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 ei
- 30 ml room
- 1 dessertlepel rode pepervlokken
- Zout
- Zwarte peper

VOORBEREIDING

- Smelt de boter in een sauspan. Voeg de fijngesneden ui en aubergines toe aan de olie en bak.
- Voeg de fijngesneden rode, groene en gele pepers toe aan het mengsel en bak iets langer.
- Voeg de fijngesneden courgettes en tomaten toe aan het uiteindelijke mengsel en bak (zorg ervoor dat de groente niet zacht wordt), laat het mengsel volledig afkoelen.
- Kneed het gehakt, het ei en de room goed in een andere kom.
- Voeg het afgekoelde groentemengsel, zout, zwarte peper, rode pepervlokken en

paneermeel toe aan het gehaktmengsel en kneed alle ingrediënten goed totdat ze de stijfheid van gehaktballen krijgen.

- Leg vet papier op de standaard plaat en leg het gehakt, waaraan een cilindrische vorm gegeven is, op de schaal.
- Plaats de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmede oven en bereid de maaltijd.
- Aanbevolen wordt om de gehaktballen in plakken te serveren nadat ze op de plaat 5 minuten na de bereiding hebben gerust.

stukken geitenkaas aan het mengsel toe, meng en serveer.

AARDAPPELGRATIN

INGREDIËNTEN

- * 200 g verse aardappels
- * 100 ml room
- * 1 handjevol nootmuskaatpoeder
- * Zout
- * Zwarte peper
- * 1 teentje fijngehakte knoflook
- * 1 laurierblad
- * 1 takje verse tijm
- * 1 theelepel boter

VOORBEREIDING

- * Snij de aardappels in zeer dunne plakjes (1-2 mm) en leg ze in water gedurende 30 minuten.
- * Kook room, nootmuskaatpoeder, zout, zwarte peper, fijngehakte knoflook, laurier en tijm.
- * Smeer boter uit over een glazen kom en leg de aardappels erin in twee banen. Giet de helft van het mengsel erop als het extreem heet is. Leeg de aardappels erop als nog eens 2 banen en giet de rest van het mengsel erop als het extreem heet is.
- * Zet de glazen schaal op de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmede oven en bereid de maaltijd.
- * Zet een glazen deksel op de maaltijd die uit de oven wordt genomen (dit brengt druk op de maaltijd en maakt hem vlak) en laat rusten.
- * Snij de aardappelgratin in plakken als hij volledig afgekoeld is.
- * Verwarm de pan, giet 1 eetlepel olijfolie in de voldoende verwarmde pan en verwarm/bak elk oppervlak van de in stukken gesneden aardappelgratin.
- * Aanbevolen wordt om hem warm op te dienen.

WARME CAKE MET CHOCOLADESAUS.

INGREDIËNTEN

- * 2 eetlepels meel
- * 2 eetlepels suiker
- * 2 eetlepels melk
- * 1 eetlepel olie
- * 1 eetlepel cacao
- * 1 ei

INGREDIËNTEN VOOR DE CHOCOLADESAUS

- * 50 g room
- * 50 g bittere chocolade

RODE BIETENSALADE MET GEITENKAAS

INGREDIËNTEN

- * 10 rode bieten van 50 g elk
- * 2 sinaasappels
- * 2 citroenen
- * 90 ml balsamico azijn
- * 100 ml olijfolie
- * 1 vanillestokje
- * Zout
- * Zwarte peper
- * 3 verse tijmtakjes
- * 2 teentjes knoflook
- * 2 bundels damastbloemen
- * 10 kleine cherrytomaten (cherry)
- * 100 g geitenkaas

VOORBEREIDING

- * Meng balsamico azijn, sinaasappelschil, citroenschil, vanillestokje, olijfolie, fijn gehakte knoflook en verse tijm (marinade).
- * Marineer alle rode bieten in de schil in de marinade.
- * Rangschik alle gemarineerde rode bieten op een glazen schaal met deksel, samen met de marinade en sluit het deksel.
- * Plaats de glazen schaal met deksel op de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmede oven en bereid de rode bieten.
- * Neem de bereide maaltijd uit de oven en laat afkoelen.
- * Pel en snij de afgekoelde rode bieten met behulp van een mes.
- * Meng grof gehakte damastbloemen, gehalveerde cherrytomaten, stukje sinaasappel met afgepelde schil en de in plakjes gesneden rode bieten.
- * Voeg de gekookte en afgekoelde marinade, zout, zwarte peper en in plakjes gesneden

VOORBEREIDING

- Meng meel, cacao en suiker goed in een kom.
- Voeg melk, olie en ei aan het mengsel toe en roer goed.
- Vul de souffléschaal met het cakemengsel tot de helft.
- Zet de souffléschaal op de plaat en bereid hem in de niet voorverwarmde oven.
- Kook de room in een aparte schaal en neem hem van het fornuis. Voeg de geraspte bittere chocolade aan de room toe en roer tot de chocolade smelt (chocoladesaus).
- Giet de chocoladesaus op de warme cake en serveer.

BLADERDEEGROLLEN MET KANEEL EN DRUIVEN

INGREDIËNTEN

- * 6 stukken bladerdeeg
- * 1 eigeel

INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING

- * 100 ml water
- * 100 g suiker
- * 1 theelepel rozijnen
- * 1 waterglas poedervormige noten
- * ½ waterglas kokos
- * 1 theelepel kaneel

VOORBEREIDING

- Kook water en suiker in een sauspan. Neem het mengsel van het fornuis. Voeg poedervormige noten, kokos en kaneel toe en meng, laat daarna het mengsel geheel afkoelen (vulling).
- Bestuif het bladerdeeg met meel nadat het 1 uur bij omgevingstemperatuur heeft gelegen en rol een beetje uit met een deegroller.
- Spreid de vulling uit over het uitgerolde deeg met behulp van een lepel en strooi er rozijnen over.
- Rol het deeg op en snij in stukken van 3 cm.
- Leg vet papier op het cakeblik en verdeel de rollen over het blik met tussenruimtes, spreid eigeel over het in stukken gesneden oppervlak.
- Plaats de plaat op het 1ste schap van de voorverwarmde oven en bereid de maaltijd.

- Aanbevolen wordt om dit warm te serveren.

GEVULDE DRUIVENBLADEREN MET OLIJFOLIE

INGREDIËNTEN

- * 500 g druivenbladeren in zout
- * ½ theelepel olijfolie
- * Heet water
- * Sap van een halve citroen

INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING:

- * 4 uien
- * 1 theeglas olijfolie
- * 2 eetlepels pijnboomspitten
- * 2 waterglazen rijst
- * 1 eetlepel gedroogde munt
- * 1 dessertlepel zwarte peper
- * 1 dessertlepel kaneel
- * 5-6 g kristalsuiker
- * 2 eetlepels krenten
- * 1 waterglas gehakte peterselie
- * 1 dessertlepel zout

VOORBEREIDING

- * Fruit de ui met olijfolie, voeg rijst toe aan het mengsel en bak nog iets langer. Voeg alle andere ingrediënten voor de vulling aan het mengsel toe en laat staan.
- * Leg de opgerolde druivenbladeren in een enkele baan in een voldoende grote glazen schaal met deksel.
- * Voeg de olijfolie, citroensap en heet water aan het mengsel toe zodanig dat het mengsel niet boven het bovenoppervlak van de druivenbladeren uit komt.
- * Zet het deksel op de kom.
- * Zet de glazen kom met deksel op een plaat op het 1ste schap van de voorverwarmde oven en bereid de maaltijd.
- * Aanbevolen wordt om de gevulde druivenbladeren op te dienen nadat ze 1 uur bij omgevingstemperatuur hebben gestaan en daarna in de koelkast.

KIPDRUMSTICKS

INGREDIËNTEN

- * 3 stukken kipdrumstick
- * 3 middelgrote aardappels (in plakjes van 1 cm dik gesneden)
- * 2 in kleine blokjes gesneden uien (in een dikte van 3 tot 4 mm)
- * 2 in blokjes gehakte tomaten

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE

- * 1 teentje knoflook
- * ½ theelepel zwarte peper
- * 1 theelepel zout
- * 50 ml rode wijnazijn
- * 1 eetlepel kristalsuiker
- * 1 eetlepel molasse
- * 1 eetlepel honing
- * sap van 1 citroen
- * 2 verse takjes tijmbladeren
- * 3 ml hete pepersaus
- * 1 theelepel rode peper
- * 200 ml olijfolie

VOORBEREIDING

- * Pers de knoflook uit en meng alle ingrediënten voor de marinade.
- * Meng de kipdrumsticks met de helft van de marinade en meng de andere helft met tomaten, aardappels en uien en marineer het mengsel 2 uur.
- * Leg de kipdrumsticks naast elkaar in het midden van de standaard schaal. Leg de aardappels rond de kipdrumsticks en de uien en tomaten tussen de kipdrumsticks.
- * Bereid de maaltijd door de schaal op een schap van de voorverwarmde oven.
- * Laat de maaltijd 5 minuten na de bereiding staan en dien dan op.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen op een afstand.

Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips voor het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of warmtebestendige siliconen vormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het schap.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips voor het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de bereidingsprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te roosteren dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Elke centimeter vleesdikte vraagt ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd.
- Laat het vlees in de oven rusten gedurende ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de bereidingstijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar

ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op het draadrooster of in de bakschaal met draadrooster zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de schaal om deze gemakkelijk te reinigen.



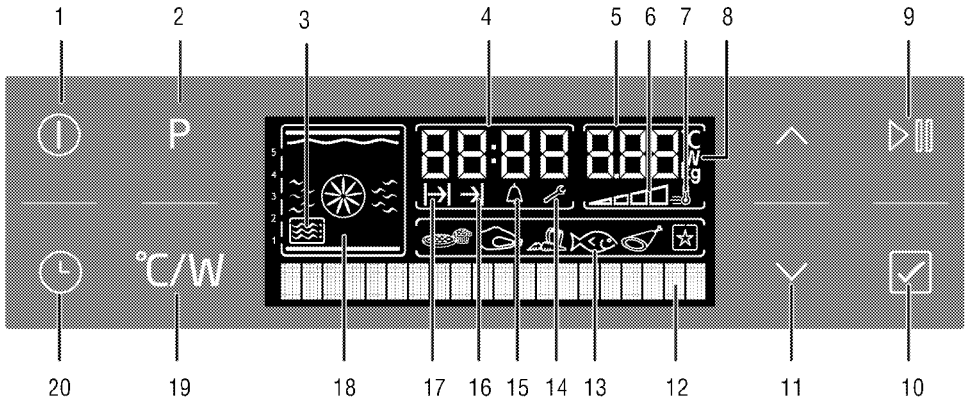
Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vetig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen



Voordat u de oven gebruikt, moet u de tijd instellen. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.



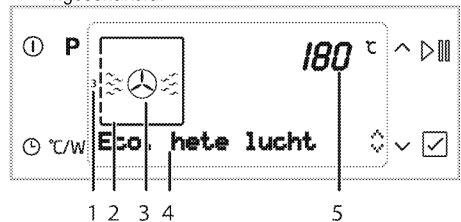
- 1 Aan/uit-toets
- 2 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 3 Magnetronelement
- 4 Huidige tijdinstellingsveld
- 5 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronelement
- 6 Symbool temperatuur binnenin oven
- 7 Versterkersymbool (snel voorverwarmen)
- 8 Symbool voor temperatuur/vermogen/gewicht
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Bevestigingstoets
- 11 Menunavigatietoetsen voor temperatuur/tijd/vermogen verhogen en verlagen
- 12 Tekstdisplay
- 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 14 Symbool instellingen
- 15 Alarmsymbool
- 16 Symbool einde kooktijd
- 17 Symbool kooktijd
- 18 Functiedisplay
- 19 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 20 Tijd- en instellingstoets

De oven keert terug naar het stand-by scherm nadat hij aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Alleen de toetsen ① en ② zijn functioneel wanneer het scherm deze status heeft. U kunt alle acties uitvoeren in het Instellingenmenu. Zie *Instellingenmenu*.

Selecteren van de temperatuur en de werkingsmodus

1. Raak ① aan om de oven aan te zetten.
2. Het startscherm verschijnt wanneer de oven wordt ingeschakeld.



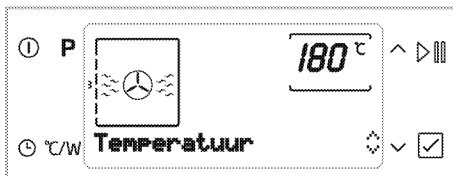
- 1 Roosterstanden
- 2 Functiedisplay
- 3 Functiesymbool
- 4 Tekstdisplay
- 5 Vakje temperatuur/gewichtsindicator

Dit scherm bevat de aanbevolen temperatuur in het indicatorveld voor temperatuur/gewicht en de actieve verwarmers en de aanbevolen rekpositie in het functiescherm.

3. Raak ③ aan om de gewenste bedieningsfunctie in te stellen.

Nadat de functie geselecteerd is, kan "Temperatuur", "Bereidingstijd" en "Versterker (snel verhitten)" ingesteld worden.

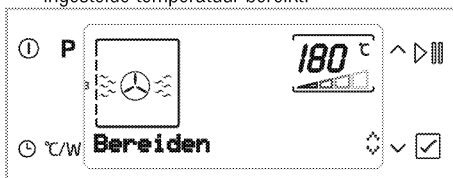
4. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan een keer ④/Waan om naar het temperatuurscherm te gaan.




5. Raak  aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor

Temperatuur/Gewicht. Raak aan om de temperatuur in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.

6. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan  aan om het bereiden te starten. De bereiding start en "Bereiden" verschijnt op het scherm. De waarden voor de binnentemperatuur zullen respectievelijk oplichten totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt.



De elektrische oven uitschakelen

Raak  aan om de oven uit te schakelen.

Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.

	De functies verschillen per productmodel.
	De maximale instelbare bereidingstijd in de modi, behalve "warmhouden", is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur.
	Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.
	Het programma zal worden geannuleerd in het geval van een stroomstoring. U moet de oven dan opnieuw programmeren.
	De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.

 Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.

Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Hete lucht	180	40-250
Volledige grill + hete lucht	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Eco ventilatorverwarming	180	160-220
Warm houden	60	40-100

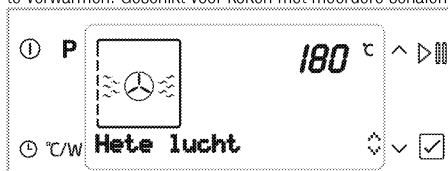
* De functies verschillen per productmodel.


Werkingsmodi

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Ventilatorverwarming

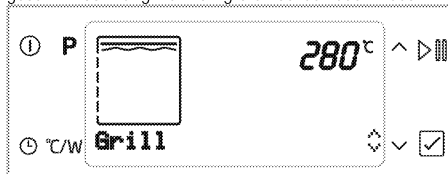
Hete lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhooftes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.



 Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

Volledige grill

De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



Volledige grill

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Lage grill

De kleine grill aan de bovenkant van de oven werkt. Geschikt voor het grillen en gratinschotels.



- Plaats kleine en middelgrote porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Eco-ventilatorverwarming

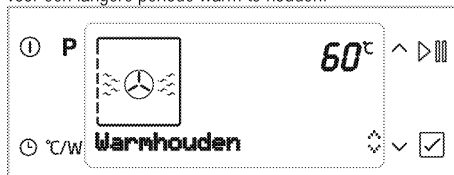
Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de bereidingshandelingen die u zou uitvoeren bij het gebruiken van Ventilatorverwarming in het temperatuurbereik van 160-220°C. Maar de bereidingstijd wordt iets langer.

De kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "eco-ventilatorverwarming".

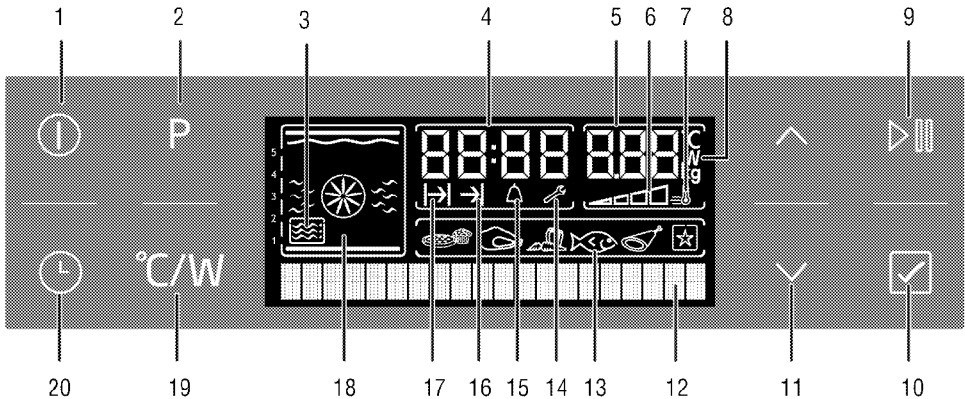


Warm houden

Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.



Hoe de regeleenheid van de oven te bedienen



- 1 Aan/uit-toets
- 2 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 3 Magnetransymbool
- 4 Huidige tijdstellingsveld
- 5 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 6 Symbool temperatuur binnenin oven
- 7 Versterkersymbool (snel voorverwarmen)
- 8 Symbool voor temperatuur/vermogen/gewicht
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Bevestigingstoets
- 11 Menunavigatietoetsen voor temperatuur/tijd/vermogen verhogen en verlagen
- 12 Tekstdisplay
- 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 14 Symbool instellingen
- 15 Alarmsymbool
- 16 Symbool einde kooktijd
- 17 Symbool kooktijd
- 18 Functiedisplay
- 19 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 20 Tijd- en instellingstoets

Half-automatische werking activeren

In deze werkingsmodus kunt u de tijdsduur aanpassen waarin de oven zal werken (kooktijd).

1. Raak 1 aan om de oven aan te zetten.
2. Raak 2 of 3 aan om de gewenste temperatuurmodus voor de oven in te stellen.
3. Voor de bereidingstijd, raak een keer 4 aan om te scrollen naar "Bereidingstijd" op het tektscherm. 5 symbool zal oplichten.

4. Raak 6 of 7 aan om de bereidingstijd in te stellen. Raak 8 aan om te bevestigen. Als de bereidingstijd ingesteld is, zal 9 continu getoond worden.



5. Plaats uw bord in de oven en sluit de ovendeur.
 6. Raak 6, voor de bereidingstemperatuur één maal 8 aan om naar te scrollen naar de "Temperatuur" op het tektscherm.
 7. Raak 6 of 7 aan om de temperatuur in te stellen.
 8. Raak 9 aan om de bereiding te starten. "Bereiden" verschijnt in de display.
- » De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.



Alle segmenten van het symbool van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

9. Nadat het koken is voltooid, verschijnt "Eet smakelijk" op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
10. Raak, om het alarmsignaal te stoppen, een willekeurige toets aan.

Instellen van de versterker

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.

i De booster kan niet worden geselecteerd bij de functies Ontdooien, Suddereren, Warmhouden en Koken op lage temp. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de versterkerinstellingen gewist.

Kies de gewenste kookfunctie en:

1. Raak **°C/Waan** in korte intervallen totdat "Versterker passief" verschijnt op het scherm.
2. Raak **^** aan om te scrollen naar "**Versterker actief**" optie op het scherm. **≡** symbool zal blijven branden.



» **≡** symbool verdwijnt zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie waarin was vóór de Versterkerfunctie.

3. Raak, om de versterkerfunctie te annuleren de **°C/Waan** in korte intervallen, totdat "**Versterker actief**" verschijnt op het scherm.
4. Raak **^** aan om te scrollen naar de "**Versterker passief**" optie in het scherm.



» Als u terugkeert naar het functieselectiescherm na dit proces verdwijnt **≡**

Gebruiken van de toetsenblokkering

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

i De alarmklok kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is of niet. Oven kan uitgeschakeld worden door het aanraken van de **i** zelfs als de toetsenblokkering is geactiveerd terwijl de oven in werking is.

Activering van de toetsenblokkering

1. Raak **⌚** aan in korte intervallen totdat "**Toetsenblokkering passief**" verschijnt op het scherm.

2. Raak **^** aan om de toetsenblokkering te activeren. Na het activeren van de toetsenblokkering verschijnt "**Toetsenblokkering actief**" op het scherm.



» Na het activeren van de toetsenblokkering, zal "Toetsenblokkering actief" waarschuwing op het scherm verschijnen als u op een willekeurige toets drukt (behalve **⌚**).

i De oventoetsen zijn niet functioneel wanneer de toetsenblokkering is geactiveerd. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Deactiveren van de toetsenblokkering

1. Raak **⌚** aan om de toetsenblokkering te deactiveren. "**Toetsenblokkering passief**" verschijnt op het scherm.



Gebruik van de timer als alarmklok







U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.



i De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

Het alarm instellen:



1. Raak  aan met korte intervallen totdat het  symbool op het scherm verschijnt.
2. Raak  of  aan om de tijd in te stellen.  symbool blijft branden na het instellen van de alarmtijd.
3. Nadat de alarmtijd is verstreken, zal  oplichten en een alarmsignaal is te horen.
4. Raak een willekeurig toets aan om het alarm te stoppen.

Het alarm annuleren:


1. Raak  aan met korte intervallen totdat het  symbool op het scherm verschijnt.



















2. Raak  aan totdat "00:00" op het scherm verschijnt.

Tabel bereidingstijden

 De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De waarden die voor u geschikt zijn, kunnen van deze waarden verschillen.

Bakken en roosteren

 Het 1ste rek in de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Rekpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		1	175	30 ... 40
Cakes in vorm*	Eén niveau		1	175	50 ... 60
Kaboutercakes*	Eén niveau		1	175	25 ... 35
Russisch gebak*	Eén niveau		1	200	8 ... 15
Walnootkoekjes*	Eén niveau		1	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		1	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	200	45 ... 55
Rijk gebak*	Eén niveau		1	190	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén niveau		1	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		1	200	30 ... 40
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		1	25 min. 250/max., daarna 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stooftotje)	Eén niveau		1	25 min bij 220 en daarna 180 ... 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén niveau		1	15 min. 250/max., daarna 190	55 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., daarna 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		1	200	20 ... 30






Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

* Voor alle voedsel wordt aanbevolen om voorverwarming te doen.

Eco Ventilatorverwarming

 Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Eco ventilatorverwarming gestart is.

 Open de deur niet in de Eco Ventilatorverwarmingsmodus.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Rekpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén niveau		1	200	35 ... 40
Walnootkoekjes	Eén niveau		1	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		1	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		1	200	40 ... 45

Tips voor het bakken van cake

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10°C en verkort de bereidingstijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan

minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips voor het bakken van gebak

- Als het gebak te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10°C en verkort de bereidingstijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Tips voor het bereiden van groente

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Kant-en-klaar maaltijden functies

Selecteren van de klant-en-klaar maaltijden functies

Het menu Kant-en-klaar maaltijden bevat gerechten die professionele koks speciaal voor u hebben bereid en in het geheugen van de bedieningseenheid hebben opgeslagen.

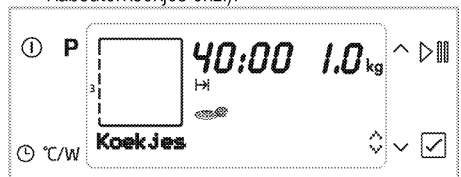
In dit menu worden temperatuur, roosterstand, gewicht en kookfuncties automatisch ingesteld. U kunt het gewicht en de bereidingstijd aanpassen aan uw gerecht en uw smaak.

Selecteren van de Kant-en-Klaar Maaltijden functies:

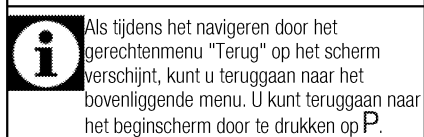
1. Raak  aan om de oven aan te zetten. Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.
2. Raak  aan om het scherm Kant-en-Klaar Maaltijden functies te selecteren. In deze stap, verschijnt "Cake&brood&taart" op het scherm.




3. Raak  aan om de gewenste Klant-en-Klaar maaltijden functie in het hoofdmenu (Cake&Brood&Taart, Vlees, Vis, Gevogelte, speciale maaltijden, Speciaal) te selecteren.
4. Raak  aan om het Hoofdmenu Maaltijden dat u geselecteerd heeft, te bevestigen.
5. Raak  aan om de gewenste maaltijd te selecteren (Walnootkoekjes, Cake, Kabouterkoekjes enz.).

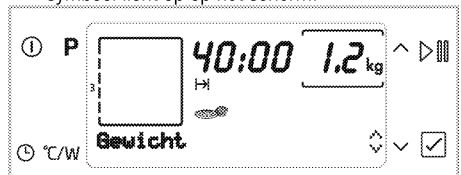



6. Plaats uw gerecht in de oven.
7. Raak  aan om de bereiding te starten. "Bereiden" verschijnt op het scherm.
8. Nadat het koken is voltooid, verschijnt "Eet smakelijk" op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.



Voordat u begint te bereiden in het Kant-en-Klaar Maaltijdenmenu kunt u het gewicht instellen afhankelijk van het soort gerecht dat u geselecteerd heeft. Doe het volgende:

1. Raak  na het selecteren van het gewenste gerecht. "Gewicht" verschijnt en het **kg** symbool licht op op het scherm.




2. Raak aan om het gewicht in te stellen en bevestig door aan te raken.



De temperatuur van oven en de bereidingstijd zullen automatisch veranderen op basis van de verandering in het gewicht.



U kunt alleen het gewicht van het gerecht veranderen waarvoor een gewicht is aangegeven.

3. Raak aan om de bereiding te starten.

Menu Kant-en-Klaar voedsel:



Kan per model verschillen

Cake&brood&taart	Vlees	Vis	Gevogelte	Lichte gerechten	Speciaal	Magnetron
Walnootkoekjes	Gebakken lam, kofte	Geroosterde zeebaars	Geroosterde kip < 1600 g	Stoofpotje	Gisten	Lamsstoofpot
Bladerdeegpastei jes	Varkensvlees roosteren	Gestoomde ansjovis	Kip, gegrild	Macaroni met kaas	Gebakken kastanjes	Beef Wellington
Kaneelbroodjes	Dalyan gehaktballen	Schelvis <merlands>	Kippenfilet	Klassieke lasagne		Zeebaars
Rozijnen en citroencake		Zalmfilet	Geroosterde eend	Moussaka		In plakken gesneden gehaktballen met groente
Cakes in bakpapier						Salade met geitenkaas
Chocolade Brownies						Aardappelgratin
Appelstrudel						Warme cake met chocoladelaaag
Appeltaart						Mille-feuille rolletjes met kaneel en rozijnen
Rijk gebak						Gevulde druivenbladeren met olijfolie
						Kippenpoten

Instellingenmenu

Helderheid instellen

De helderheid kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.


1. Raak aan met korte intervallen totdat "Helderheid" verschijnt op het scherm.
2. Er zijn 4 helderheidsniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4. Raak aan om het gewenste niveau te selecteren.



Om energie te sparen gaat het helderheidsniveau omlaag wanneer de oven uitstaat. Het ingestelde niveau verschijnt weer als de oven ingeschakeld wordt.




Contrast instellen

Het contrast kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak aan met korte intervallen totdat "Contrast" verschijnt op het scherm.
- Er zijn 4 contrastniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4. Raak  of aan om het gewenste contrastniveau te selecteren.

Volume instellen

Het volume kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uit staat.

- Raak aan met korte intervallen totdat "Volume" verschijnt op het scherm.
2. Er zijn 3 volumenniveaus, namelijk 0 (stil), 1 en 2. Raak  of aan om het gewenste niveau te selecteren.

Taal instellen

De taal kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak aan met korte intervallen totdat "Geselecteerde Taal" verschijnt op het scherm.
2. Raak  of aan om de gewenste taal te selecteren.

Hoe de grill te bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden
veroorzaken!

De grill aanzetten

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Raak aan om de gewenste grill-functie te selecteren.

Nadat de functie geselecteerd is, kan "Temperatuur", "Bereidingstijd" en "Versterker (snel verhitten)" ingesteld worden.

3. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan een keer /W aan om naar het temperatuurscherm te gaan.
4. Raak aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor

Temperatuur/Gewicht. Raak aan om de temperatuur in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.

5. Als de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden goed zijn, raak dan aan om de bereiding te starten. De bereiding start en "**Bereiden**" verschijnt op het scherm.

De grill uitzetten

1. Raak aan om de oven uit te schakelen.

Tabel bereidingstijden voor grillen

Grillen met de elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ong.)
Vis	2..3	20..25 min. *
Gesneden kip	2..3	25..35 min.
Lamskoteletten	2..3	20..25 min.
Rosbief	2..3	25..30 min. *
Kalkskoteletten	2..3	25..30 min. *
Geroosterd brood	3	1..2 min.

* afhankelijk van de dikte

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

**GEVAAR:**

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.
Er is kans op elektrische schokken!

**GEVAAR:**

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- - Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reinigen van onderdeel van de magnetron

- Wis, als er zich stoom verzamelt binnen of om de buitenkant van de oven deur, dit af met een zachte doek. Dit zou kunnen voorkomen als de magnetron gebruikt wordt in een omgeving met een hoge vochtigheid. En het is normaal.
- Het is slecht af en toe noodzakelijk om de glasplaat te verwijderen voor reiniging. Was de plaat in warm schuimend water of in de afwasmachine.
- De draairing en de bodem van de oven dienen regelmatig gereinigd te worden om excessief geluid te voorkomen. Wis de bodem van de oven eenvoudig af met een mild schoonmaakmiddel. De draairing kan gewassen worden in zacht schuimend water of in de afwasmachine. Let er op om na het verwijderen van de draairing van de bodem van de ruimte deze terug te zetten op de juiste plaats.
- Verwijder geurtjes uit uw oven door het mengen van een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe kom die geschikt is voor de magnetron en zet de magnetron gedurende 5 minuten aan. Wis het grondig af en maak het droog met een zachte doek.
- Neem, als het noodzakelijk is om de ovenlamp te vervangen, contact op met een geautoriseerde serviceagent om deze te vervangen.
- De oven dient regelmatig gereinigd te worden en alle etensresten dienen verwijderd te worden. Het nalaten om de oven in een goede staat te houden, kan leiden tot verslechtering van het oppervlak wat de levensduur van het product nadelig kan beïnvloeden en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.
- Ruim dit product niet samen op met huishoudelijk afval. Het dient opgeruimd te worden bij de speciale afvalcentra van de gemeente



Let er op dat u het deurzegel niet beschadigt bij het reinigen van de oven deur. Gebruik de oven niet als het zegel beschadigt is.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en -knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen.
Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



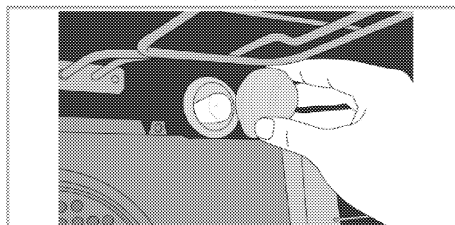
De ovenlamp is een speciale elektrische lamp die bestand is tegen 300 °C. Zie *Technische specificaties*, voor details. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven voorzien is van een ronde lamp:

1. Koppel het product los van het stroomnet.
2. Draai de glazen afdekking tegen de richting van de klok om deze te verwijderen.



3. Verwijder de ovenlamp uit zijn fitting en vervang deze door een nieuwe.
4. Installeer de glazen afdekking.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen storing.*

Als de oven verwarmt en koelt, geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker aansluiting.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *De toetsenblokkering is mogelijk ingeschakeld. Schakel deze uit. (Zie.)*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang de ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven verwarmt niet.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de Functie- en/of Temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Er is een respons als ik lang op de toetsen/knoppen blijf drukken.

- Bedien de oven niet. Schakel de stroomonderbreker uit en ontkoppel het apparaat. Bel een Erkende Serviceagent.

De magnetron werkt niet.

- Het product is niet correct in het stopcontact gestoken >>> *Steek de stekker in het stopcontact.*
- De deur is niet correct gesloten. >>> *De deur moet "klikken" bij het sluiten.*
- Er kan een obstakel tussen de deur en het voorste deel van de oven zitten. >>> *Verwijder het obstakel en sluit de deur correct.*

Er zijn vreemde geluiden te horen wanneer de magnetron werkt.

- Er is een elektrische ontladingsvonk in de oven als gevolg van een vreemd metalen voorwerp. >>> *Verwijder het metalen voorwerp uit de ovenruimte..*
- Ovenaccessoires staan in contact met de wanden van de oven. >>> *Vermijd contact met de deur van de oven*
- Er zit los bestek of keukengerei in de oven. >>> *Verwijder het bestek of kookgerei uit de ovenruimte.*

Voedsel is niet opgewarmd of te langzaam opgewarmd.

- Correcte werkingsduur en/of vermogen zijn niet geselecteerd. >>> *Selecteer het juiste bereidingsvermogen en de tijd voor uw voedsel.*
- De hoeveelheid voedsel kan groter zijn dan normaal of het kan kouder zijn dan normaal. >>> *Stel extra bereidingstijd in. Controleer regelmatig om te voorkomen dat voedsel verbrandt.*
- Er zit los bestek of keukengerei in de oven. >>> *Verwijder het bestek of kookgerei uit de ovenruimte.*

Voedsel is te heet, droog of verbrand.

- Correcte werkingsduur en/of vermogen zijn niet geselecteerd. >>> *Controleer of u het juiste bereidingsvermogen en de tijd heeft geselecteerd voor uw voedsel. Bel een Erkend Serviceagent als uw oven beschadigd is.*

Soms zijn geluiden te horen wanneer de bereidingstijd verstreken is.

- De koelventilator kan in werking zijn. >>> *Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld. De ventilator zal automatische stoppen wanneer de temperatuur daalt tot een bepaald niveau.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

