



INBOUWOVEN

GEBRUIKERSHANDLEIDING

GEKW 27000 B

NL

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

285.4501.77/R.AA/05.03.2018/4-4

Lees eerst deze gebruikershandleiding!

Beste klant,

Dank u voor het aanschaffen van dit Grundig-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:

	Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.
	Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
	Risico op een elektrische schok.
	Waarschuwing voor brandgevaar.
	Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

1 Belangrijke instructies voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid.....	4
Elektrische veiligheid.....	5
Productveiligheid.....	6
Veiligheidsinstructies voor de magnetron.....	8
Bedoeld gebruik.....	14
Kindveiligheid.....	15
Afvoeren van het oude product....	15
Verpakkings information.....	16

2 Algemene informatie 17

Overzicht.....	17
Inhoud pakket.....	18
Technische specificaties.....	19

3 Installatie 20

Vóór de installatie.....	20
Installatie en aansluiting.....	23
Toekomstig vervoer.....	24

4 Voorbereiding 25

Tips om energie te besparen.....	25
Eerste gebruik.....	25
Dag tijd instellen.....	25
Eerst het apparaat reinigen.....	26
Eerste keer verwarmen.....	26

5 Hoe met de magnetron werken 28

Algemene informatie over magnetronbereiding.....	28
--	----

Hoe de magnetronoven te gebruiken.....	35
Werkingsmodi voor de magnetron.....	40
Tabel bereidingstijden.....	42
Kant-en-klaar maaltijden functies.....	43

6 Hoe de oven te bedienen 50

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	50
Hoe de elektrische oven te bedienen.....	50
Werkingsmodi.....	53
Hoe de regeleenheid van de oven te bedienen.....	55
De toetsvergrendeling gebruiken.....	57
Klok gebruiken als alarm.....	58
Tabel bereidingstijden.....	59
Kant-en-klaar maaltijden functies.....	61
Instellingenmenu.....	62
Hoe de grill te bedienen.....	64
Tabel bereidingstijden voor grillen.....	64

7 Onderhoud en verzorging 65

Algemene informatie.....	65
Reinigen van onderdeel van de magnetron.....	65
Het bedieningspaneel reinigen....	66
De oven reinigen.....	66
De ovenlamp vervangen.....	66

8 Problemen oplossen 68

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.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- 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.

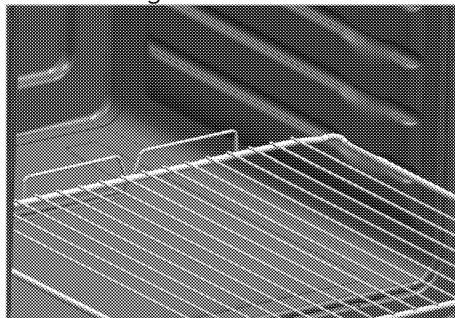
Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder 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 schrappers om het glas van de 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.
- **WAARSCHUWING:** 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 microgolfenergie.
- 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)) apparaten omvat waarin radiofrequentie-energie doelbewust wordt opgewekt en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, en vonk-erosie-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 geïen, 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 theelepel of glazen staaf 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

- **WAARSCHUWING:** 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:

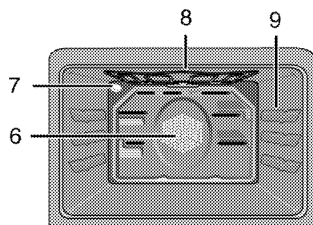
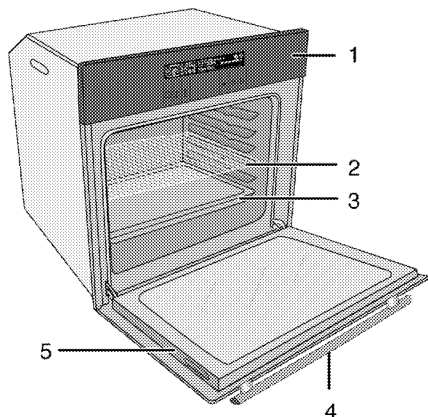
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals bepaald in de richtlijn.

Verpakkings information

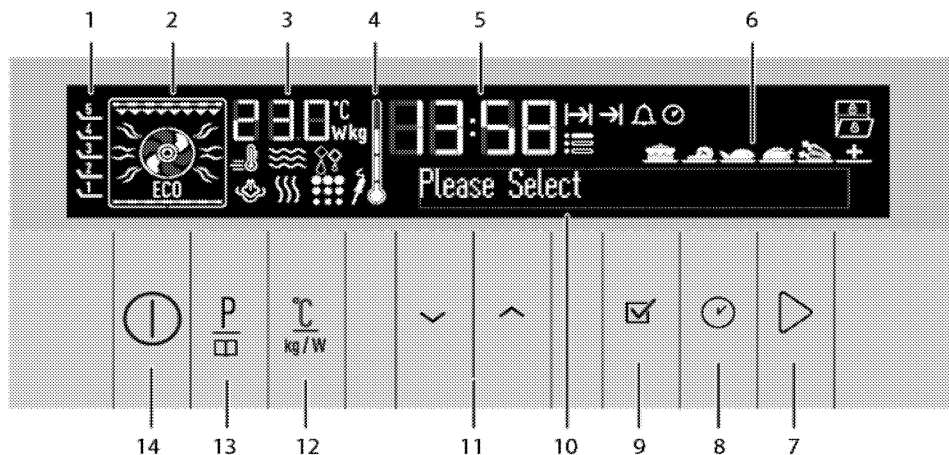
- Verpakkingsmaterialen van het product zijn gemaakt van recycleerbare materialen in overeenkomst met onze Nationale Milieuvorschriften. Voer de verpakkingsmaterialen niet samen met uw huisvuil of ander afval af. Breng ze naar de verzamelpunten voor verpakkingsmateriaal die aangewezen zijn door de lokale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

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 2 | Draadrooster | 7 | Lamp |
| 3 | Plaat | 8 | Bovenste verwarmingselement |
| 4 | Handgreep | 9 | Roosterposities |
| 5 | Ovendeur | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Roosterposities | 9 | OK-toets |
| 2 | Functiedisplay | 10 | Tekstdisplay |
| 3 | Indicatorveld voor
temperatuur/gewicht/magnetronverm
ogen | 11 | Naar boven/naar beneden toetsen
(menustappen) |
| 4 | Symbool binnentemperatuur oven | 12 | Instellingstoets voor
temperatuur/gewicht/vermogen/snel
verwarmen |
| 5 | Huidige tijdstellingsveld | 13 | Programmakeuzetoets |
| 6 | Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden | 14 | AAN/UIT-toets |
| 7 | Start/stop kooktoets | | |
| 8 | Tijd- en instellingstoets | | |

Inhoud pakket

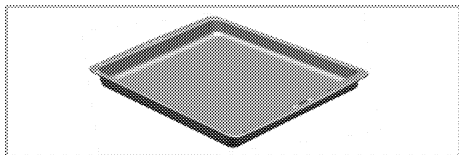


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

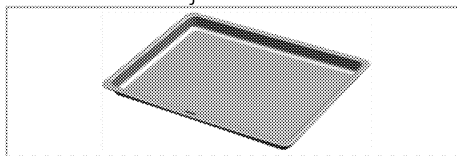
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



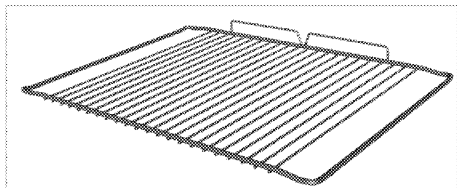
3. Cakeblik

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
Microgolfenergie	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- Turbosuddereren, 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

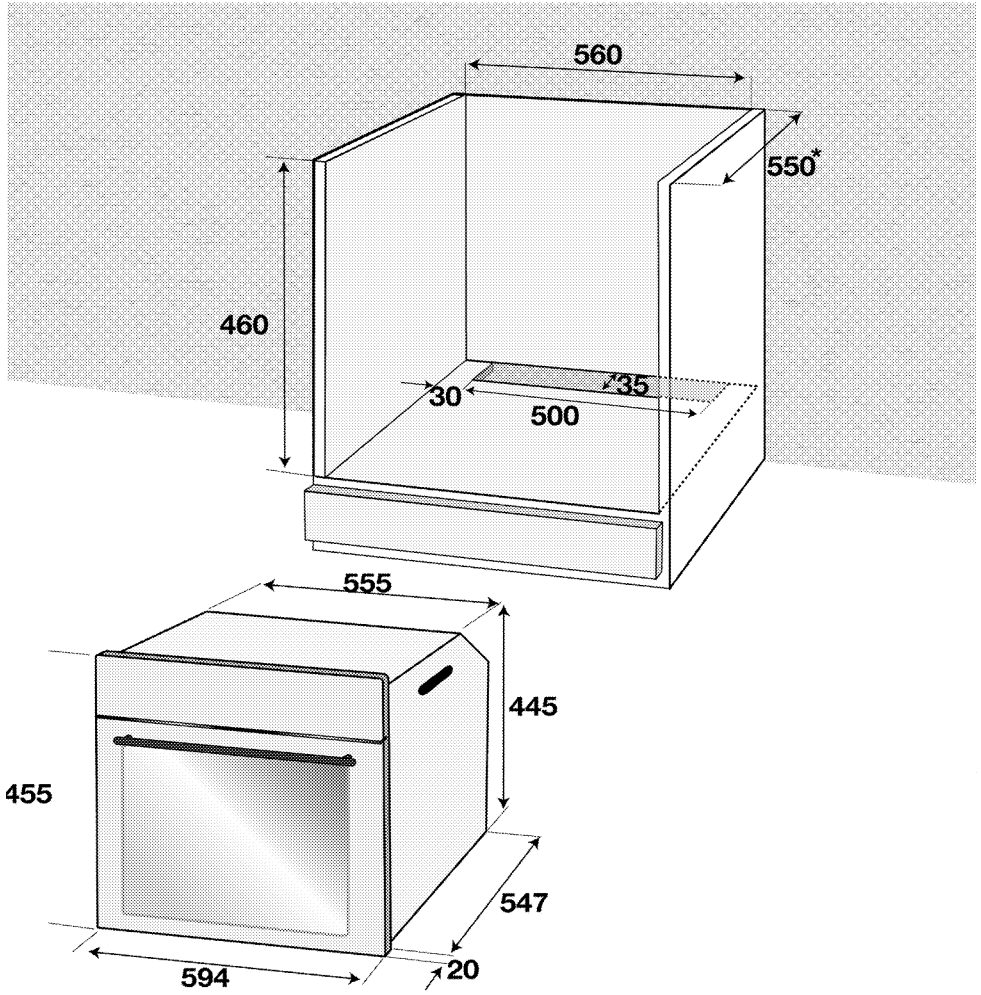
en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- 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.

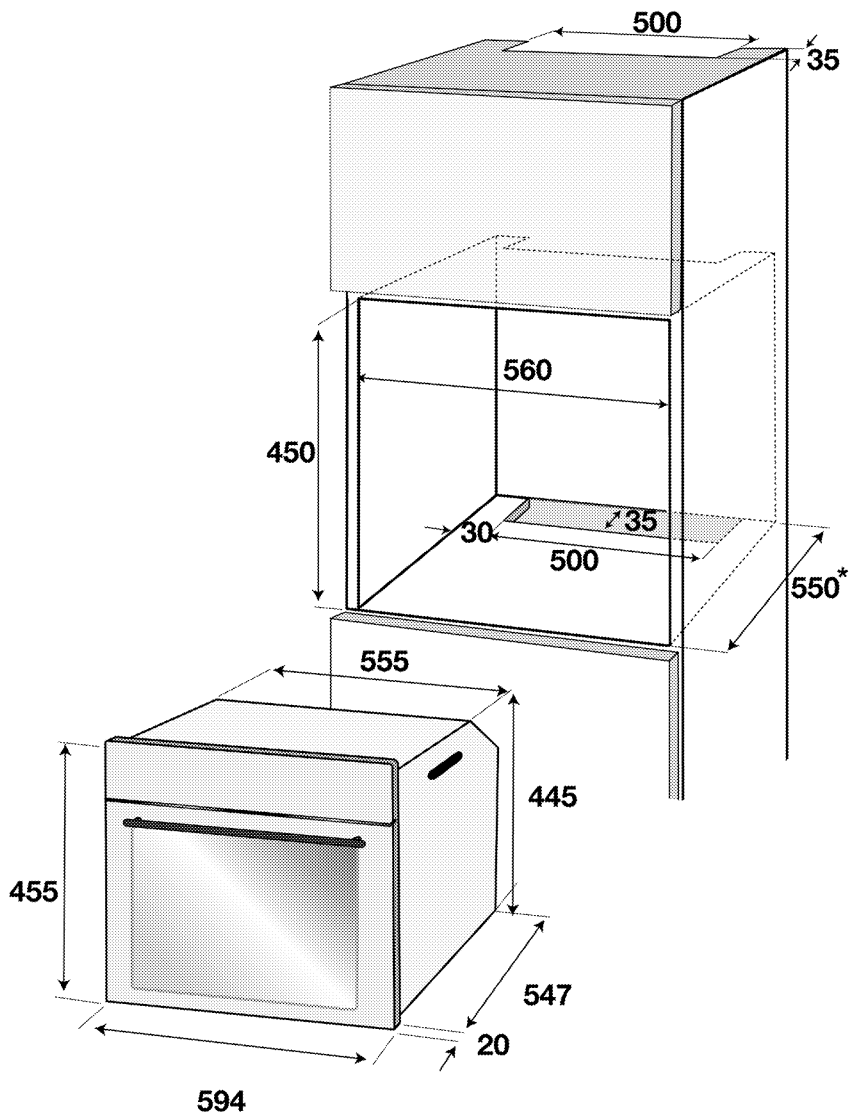
 Installeer het apparaat niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal leiden tot een verhoogd stroomverbruik van koelapparaten.

 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 gearde 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!

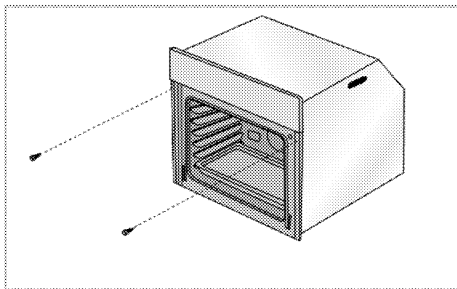


De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

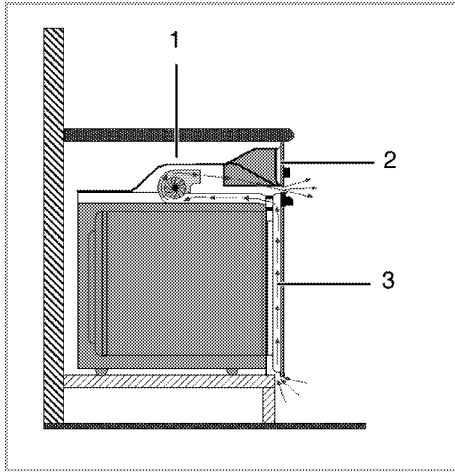
Het product installeren

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.

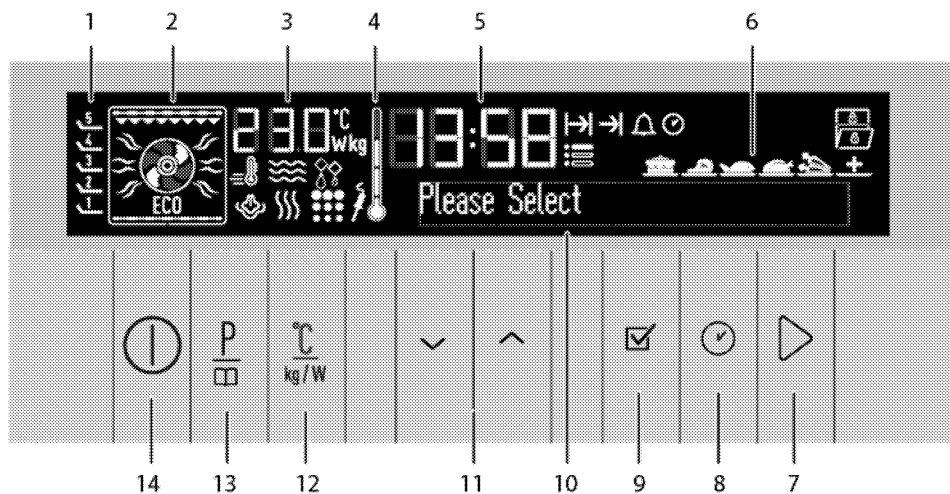
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

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 Roosterposities
- 2 Functiedisplay
- 3 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Huidige tijdinstellingsveld
- 6 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 7 Start/stop kooktoets
- 8 Tijd- en instellingstoets
- 9 OK-toets
- 10 Tekstdisplay
- 11 Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen)
- 12 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen

13 Programmakeuzetoets

14 AAN/UIT-toets

Taal instellen

De taal kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Steek de stroomkabel erin en schakel de zekering van het product aan.
2. Als u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt er "Taal: Engels" in het tekstscherf.
3. Raak de toetsen \wedge/\vee aan om de gewenste taal te selecteren.
4. Raak aan om de instelling te bevestigen.

» Hij keert terug naar het stand-by-scherf.

De tijd instellen



1. Na het selecteren van de taal verschijnt "Tijd instellen" in het tekstscherf en het symbool \equiv knippert. Stel de uren in met de \wedge/\vee -toetsen.
2. Raak aan om de uren te bevestigen.
3. Het veld voor minuten en symbool \equiv knipperen op het scherf. Raak de toetsen \wedge/\vee aan om de minuten in te stellen. Raak aan om de minuten te bevestigen.

» Hij keert terug naar het stand-by-scherf. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherf.



In geval van een stroomstoring of de stekker van het product wordt uit en weer in het stopcontact gestoken, wordt het tijdinstellingsmenu opnieuw weergegeven. De ingestelde tijd wordt echter behouden tijdens stroomonderbrekingen van minder dan 20 minuten. In dergelijk geval kunt u doorgaan met de bevestiging van de tijd.

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 ovendeur 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 ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

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.

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 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 zijwanden 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

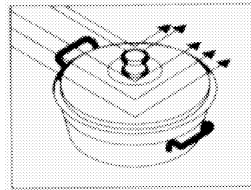
microgolven. Wrijving tussen moleculen produceert de warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt, het ontdooit indien bevroren, het bereid en het warm houdt. Als resultaat van de warmteopbouw in het voedsel

- 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.

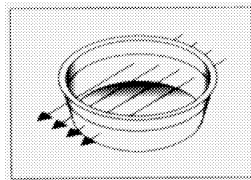
Houders geschikt voor de magnetron

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

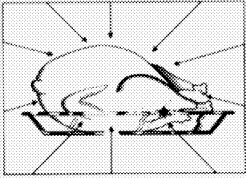
Microgolven worden gereflecteerd door metaal...



.... 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 gebruik 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 snellen 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 beïnvloeden.

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

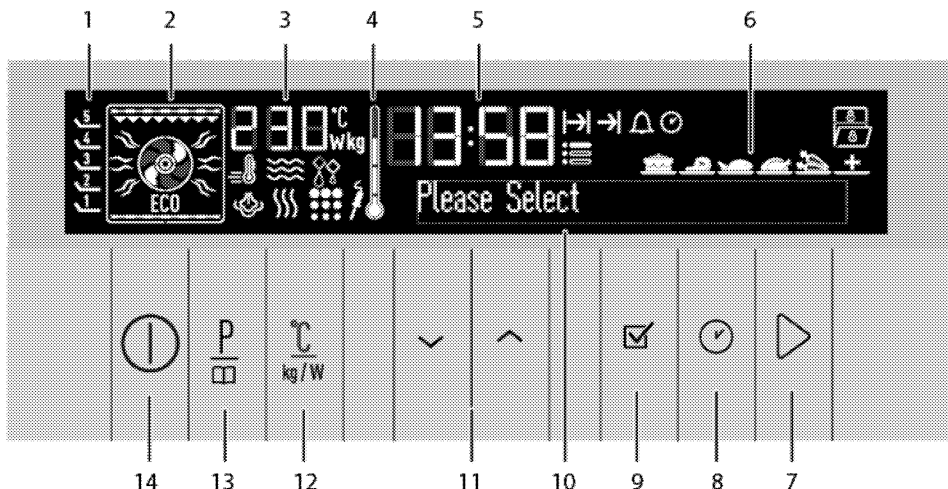


Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

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

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.
---------------------	---

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.



- 1 Roosterposities
- 2 Functiedisplay
- 3 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Huidige tijdinstellingsveld
- 6 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 7 Start/stop kooktoets
- 8 Tijd- en instellingstoets
- 9 OK-toets
- 10 Tekstdisplay
- 11 Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen)
- 12 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 13 Programmakeuzetoets
- 14 AAN/UIT-toets

Schersmsymbolen:

- Magnetronsymbool
- Boostersymbool (snel voorverwarmen)
- Symbool bereidingstijd
- Symbool einde bereidingstijd
- Alarmsymbool
- Symbool huidige tijd
- Symbool instellingen

- Ontdooisymbool
 - Toetsvergrendelingsymbool
 - Open deur-symbool
 - Symbool vleesthermometer *
 - Pyro-symbool *
 - Symbool stoombereiden *
- * De functies verschillen per productmodel.

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

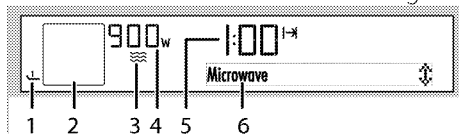
Alleen de toetsen ① en ② zijn functioneel als het scherm in deze status verkeert. U kunt alle acties uitvoeren in het Instellingenmenu. Zie *Instellingenmenu, pagina 62*.

i Als u in dit scherm kort de toets ① aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets ① langer dan 1 seconde aan om de oven in te schakelen.



Bedienen van de magnetronmodus

1. Raak toets aan om de oven aan te zetten.
2. Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.



- 1 Roosterposities
- 2 Functiedisplay
- 3 Magnetronsymbool
- 4 Magnetronvermogen / indicatieveld voor temperatuur / gewicht
- 5 Bereidingstijdvakje: Geeft de ingestelde bereidingstijd aan.
- 6 Tekstdisplay

Dit scherm heeft een magnetronmodus met het magnetronvermogen, aanbevolen roosterstand en de bereidingstijd.

3. Druk eenmaal op van het vermogensscherm om het vermogen van de magnetron te wijzigen.

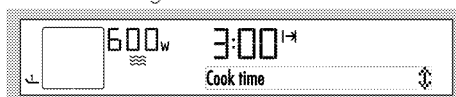
Het symbool **W** blinkt tegelijkertijd.



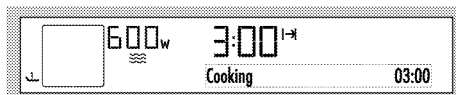
4. Raak aan totdat het gewenste vermogensniveau verschijnt in het veld vermogensniveau. Raak aan om het niveau in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.

5. Voor de bereidingstijd raakt u een keer aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherm. Symbool zal tegelijkertijd oplichten.

6. Raak toetsen aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Als de bereidingstijd ingesteld is, zal continu getoond worden.



7. Raak, als de bereidingstijd en het vermogensniveau naar wens 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 de waarschuwing "Deur open", symbool op het scherm en de bereiding in de magnetron wordt onderbroken.

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



Als u in dit scherm kort de toets aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld.

Raak de toets langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.

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

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

Werken in de combi-modus

1. Raak toets aan om de oven aan te zetten.
2. Raak of aan om de gewenste combi-modus (functie) te selecteren.



3. Druk eenmaal op van het vermogensscherm om het vermogen van de magnetron te wijzigen.

Het symbool **W** blinkt tegelijkertijd.

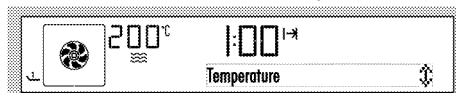


4. Raak / aan totdat het gewenste vermogensniveau

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

5. Als u de temperatuur voor de ovenfunctie of combi-modus wilt veranderen, raak dan een keer aan om naar het temperatuurscherm te gaan.

Het symbool blinkt tegelijkertijd.

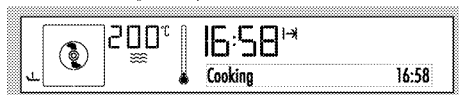



6. Raak / aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur. Raak aan om de temperatuur in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.
7. Voor de bereidingstijd raakt u een keer aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. Symbool zal tegelijkertijd oplichten.
8. Raak toetsen / aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Als de bereidingstijd ingesteld is, zal continu getoond worden.




9. Raak, als de bereidingstijd, het vermogen en de temperatuur naar wens zijn, 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 de waarschuwing "Deur open", symbool  op het scherm en de bereiding in de magnetron wordt onderbroken.

i Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets  langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.

» 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 werken op het ingestelde magnetronvermogen. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.

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

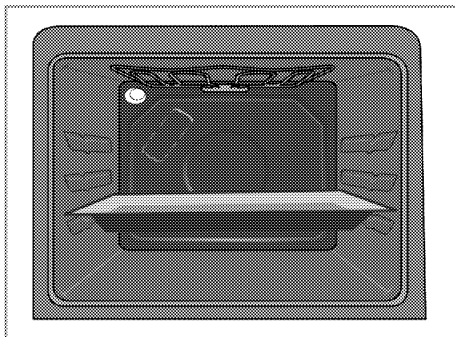
i De ovenklok geeft de bereidingstijd weer gebaseerd op minuten en seconden van de magnetron- en werkingsmodi. Voor de ovenfuncties wordt de tijd weergegeven in uren en minuten.

i U kunt de bereiding in de magnetron of de gecombineerde modi onderbreken door gedurende 1 seconde op toets  te drukken. Druk nogmaals 1 seconde op toets  om de bereiding te hervatten.

i Als alleen de magnetron of een gecombineerde modus wordt gebruikt voor bereiding op lage temperatuur, kan er nadat u het gerecht uit heeft genomen een geur achterblijven. Dit komt omdat de oven zelfs als deze koud is door blijft werken. Laat in dergelijk geval uw oven gedurende 20 minuten werken in de bereidingsmodus met hete lucht bij 230°C.

De elektrische oven uitschakelen

Raak  aan om de oven uit te schakelen



1ste rek van de oven is het onderste rek. Gebruik alleen het 1ste rek bij 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 Bij een stroomonderbreking wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.

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

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

Werkingsmodi voor de magnetron

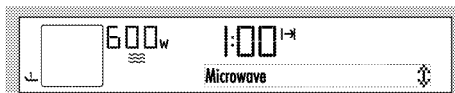
De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan variëren overeenkomstig de schikking op uw product.

i Koken met verschillende rekken in de magnetron- en combi-modi is niet mogelijk. Ze zijn alleen geschikt voor koken met één rek.

i De oven wordt niet verwarmd in de magnetronmodus alleen. Alleen het voedsel wordt verwarmd.

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 werken 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.



Magnetron + 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 griltijd 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 griltijd 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.



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	Bereidingsmodu s	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Magnetronv ermogen (W)	Bereidings tijd (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
Kolte gehaktbal	Magnetron + Ventilator ondersteund	1800	5 min. 230 daarna 170 ...	300	20
Hele vis	Magnetron + Grill + Ventilator	1.000	250	600	10
Vissticks	Magnetron + hete lucht	600	230	300	12
Noedels met tomaat en aardappels	Magnetron + hete lucht	1500	210	200	35
Kant-en-klaar maaltijd (kikkererwt met vlees)	Magnetron	400		600	3,5
Pilaf	Magnetron	400		600	4
Voor bereiding in de combimodus voorverwarmen Voorverwarmen dient te gebeuren met behulp van verkingsmodi van de oven.					
* Het wordt aanbevolen er geraspte kaas aan toe te voegen tijdens de laatste 5 minuten van bereiding.					

Ontdooien


Gerecht	Gewicht (g)	Magnetron vermogen (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.
Tavuk but	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 kant-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.

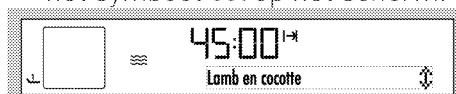
Selecteren van de Kant-en-klaar-maaltijden functies:

1. Raak toets  aan om de oven aan te zetten.

Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.


 Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets  langer dan 1 staan om de oven in/uit te schakelen.

2. Raak toets  tweemaal aan om het scherm voor de functie "Kant-en-klaar-magnetronmaaltijden" te selecteren. Gedurende deze stap verschijnt "Lamsgebraad" en het symbool  op het scherm.



3. Raak de toetsen   aan om het gewenste gerecht te selecteren.
4. Druk op toets  om de bereiding te starten.

i Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets  langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.

i Als het gewenste gerecht geen snelle verwarming nodig heeft, zet u eerst het gerecht in de oven en drukt u op toets  om de bereiding te starten.

5. Als het gewenste gerecht snelle verwarming nodig heeft, verschijnt "Voorverwarmen" in het scherm.




6. Nadat de snelle verwarming is beëindigd, verschijnt "Plaats schotel" in het scherm.
7. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de ovendeur.

De bereiding start en "Bereiden" verschijnt op het scherm.

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

i Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op een willekeurige toets.

i Als tijdens het navigeren door het gerechtenmenu "Terug" op het scherm verschijnt, kunt u teruggaan naar het bovenliggende menu. Raak toets  aan om naar het eerste functiescherm te gaan.

LAM IN DE BRAADSLIEE 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. Schroeï 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 zeebaarzen 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 voorverwarmde 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.

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 voorverwarmde 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 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 voorverwarmde 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

VOORBEREIDING

- Meng meel, cacao en suiker goed in en 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.

- 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.

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

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 pijnboompitten
- 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.



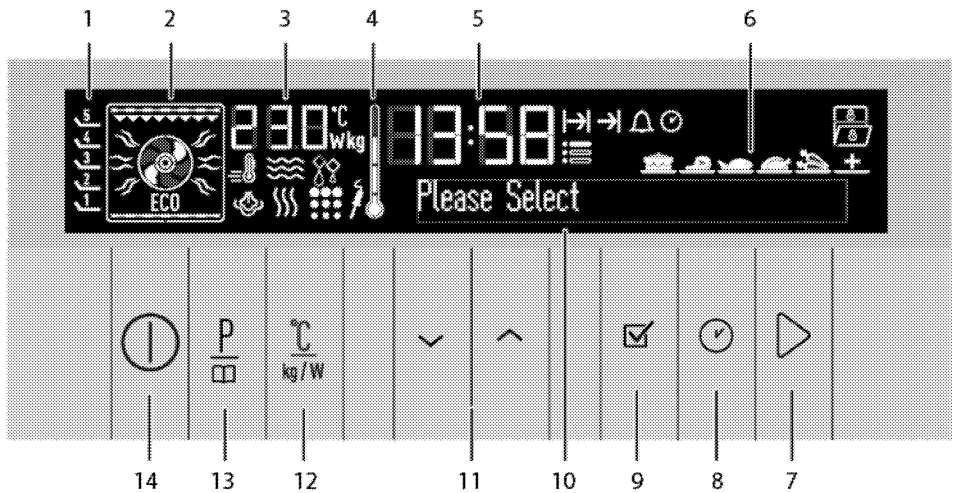
Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig 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 Roosterposities
- 2 Functiedisplay
- 3 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Huidige tijdinstellingsveld
- 6 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 7 Start/stop kooktoets
- 8 Tijd- en instellingstoets
- 9 OK-toets
- 10 Tekstdisplay
- 11 Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen)
- 12 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 13 Programmakeuzetoets
- 14 AAN/UIT-toets

Schersmsymbolen:

- Magnetronsymbool
- Boostersymbool (snel voorverwarmen)
- Symbool bereidingstijd
- Symbool einde bereidingstijd
- Alarmsymbool
- Symbool huidige tijd
- Symbool instellingen

- Ontdooisymbool
 - Toetsvergrendelingsymbool
 - Open deur-symbool
 - Symbool vleesthermometer *
 - Pyro-symbool *
 - Symbool stoombereiden *
- * De functies verschillen per productmodel.

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

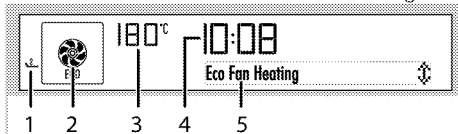
Alleen de toetsen en zijn functioneel als het scherm in deze status verkeert. U kunt alle acties uitvoeren in het Instellingenmenu. Zie *Instellingenmenu, pagina 62*.

Als u in dit scherm kort de toets aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets langer dan 1 seconde aan om de oven in te schakelen.



Temperatuur en werksmodus selecteren

1. Raak toets ① aan om de oven aan te zetten.
2. Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.



- 1Roosterposities
- 2Functiedisplay
- 3Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen

4Huidige tijdstellingsveld

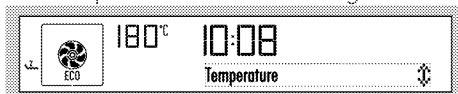
5Tekstdisplay

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

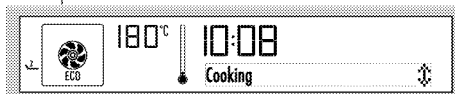
3. Raak toets \wedge of \vee aan om de gewenste werksmodus te selecteren (functie).

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 $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ aan om naar het temperatuurscherm te gaan.



5. Raak \wedge/\vee aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor Temperatuur/Gewicht. Raak \checkmark 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 toets \triangleright aan om het bereiden te starten. De bereiding start en "Bereiden" verschijnt op het scherm.



i Als de ovendeur tijdens het koken open is, verschijnen de waarschuwing "Deur open" en het symbool in het display.

i Als u in dit scherm kort de toets \triangleright aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets \triangleright langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.

De elektrische oven uitschakelen

Druk op de toets ① om de oven uit te zetten.

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.
	Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de "Bereidingstijd" ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies "Warmhouden" en "Lage temp. bereiding".
	Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.
	Bij een stroomonderbreking wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.
	De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semi-automatisch 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.


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.



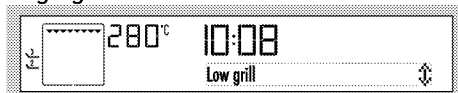
- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Lage grill

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

Functie	Aanbevolen temperatuur [°C]	Temperatuurbereik [°C]
Hete lucht	180	40 - 280
Volledige grill	280	40 - 280
Lage grill	280	40 - 280
Eco-ventilator	180	160-220
Warm houden	60	40 - 100
* De functies verschillen per productmodel.		

Lage grill



- 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 griltijd 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 Roosterposities
- 2 Functiedisplay
- 3 Indicatorveld voor temperatuur/gewicht/magnetronvermogen
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Huidige tijdstellingsveld
- 6 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 7 Start/stop kooktoets
- 8 Tijd- en instellingstoets
- 9 OK-toets
- 1 Tekstdisplay
- 0
- 1 Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen)
- 1 Instellingstoets voor temperatuur/gewicht/vermogen/snel verwarmen
- 1 Programmekeuzetoets
- 3
- 1 AAN/UIT-toets
- 4

Half-automatische werking activeren

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

1. Raak toets ① aan om de oven aan te zetten.

i Als u in dit scherm kort de toets ① aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets ① langer dan 1 seconde aan om de oven in te schakelen.

2. Raak toets \wedge of \vee aan om de gewenste werkingsmodus te selecteren (functie).
3. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan een keer $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ 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. Voor de bereidingstijd raakt u een keer aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. Symbool zal tegelijkertijd oplichten.
6. Raak toetsen aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Als de bereidingstijd ingesteld is, zal continu getoond worden.



7. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
8. 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.

Als u in dit scherm kort de toets aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.

» 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 (4) worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.


9. Nadat het koken is afgerond: "Eet smakelijk... Druk en ga door" verschijnt in de display en een alarmsignaal klinkt.
10. Raak, om het alarmsignaal te stoppen, een willekeurige toets aan. De oven zal de werking voortzetten in de gekozen modus als u de toets aanraakt. Het alarm stopt.
11. De oven gaat automatisch uit en de huidige tijd wordt weergegeven als u de toets niet aanraakt.

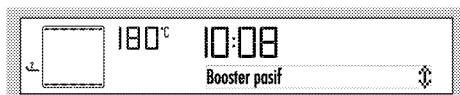
De booster instellen (snel verwarmen)



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 temperatuur. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.


Kies de gewenste kookfunctie en:


1. Raak de toets  tweeemaal aan. "Booster inactief" verschijnt op het scherm.





2. Raak de toets  eenmaal aan. Op het scherm verschijnen "Booster actief" en het symbool . Raak aan om te bevestigen.

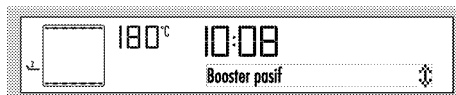


3. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden naar wens zijn, raak dan toets  aan om het bereiden te starten. De bereiding start en "Bereiden" verschijnt op het scherm.

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


4. Raak om de boosterfunctie te annuleren de toets  met korte intervallen aan, totdat "Booster actief" op het scherm verschijnt.
5. Raak de toets  eenmaal aan. Op het scherm verschijnt

"Booster inactief" en het symbool  verdwijnt. Raak aan om te bevestigen.



De toetsvergrendeling gebruiken

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsvergrendeling te activeren.


i De toetsvergrendeling kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is. Oven uitgeschakeld worden door het aanraken van de toets  zelfs als de toetsenvergrendeling is geactiveerd en de oven in werking is.


De toetsen vergrendelen

1. Raak toets  met korte intervallen aan totdat "Toetsvergrendeling inactief" op het scherm verschijnt. Symbool  knippert op het scherm.
2. Raak toets  aan om de toetsvergrendeling te activeren. Na het activeren van de toetsvergrendeling verschijnt "Toetsvergrendeling actief" op het scherm. Daarna verschijnt het symbool .
3. Raak aan om de instelling te bevestigen.





Na het instellen van de toetsvergrendeling zal de

waarschuwing "Toetsvergrendeling actief" en symbool  op het scherm verschijnen als u op een willekeurige toets drukt (behalve de toetsen /).

 De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendeling actief is. De toetsvergrendeling wordt niet geannuleerd bij een stroomstoring.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak toets  tweemaal aan om de toetsvergrendeling uit te schakelen.
"Toetsvergrendeling inactief" verschijnt in het scherm.
2. Raak  aan om de instelling te bevestigen.




» De toetsvergrendeling gaat uit en het symbool  zal van het scherm verdwijnen.

Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.








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.



 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

Het alarm instellen:



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

Het alarm annuleren:

1. Raak toets  met korte intervallen aan totdat het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Raak  aan totdat "00:00" op het scherm verschijnt en bevestig de instelling met een druk op toets .

» Het alarm wordt geannuleerd en symbool  verdwijnt.

Tabel bereidingstijden




















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

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
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		1	175	25 ... 35
Russisch gebak*	Eén niveau		1	200	8 ... 15
Koekjes*	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. 220 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., dan 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 etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.

Eco Ventilatorverwarming



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



Open de deur niet tijdens het koken in de stand "Eco ventilatorverwarming".

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Rekpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén niveau		1	200	35 ... 40
Koekje	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.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

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 toets  aan om de oven aan te zetten.

Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.

 Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets  langer dan 1 seconde aan om de oven in/uit te schakelen.



2. Raak toets  aan om het scherm voor de functie "Kant-en-klaar-maaltijden" te selecteren. In deze stap,

verschijnt "Gebak/brood/taart" en het symbool  op het scherm.



3. Raak toetsen / aan om de gewenste functie voor Klant-en-klaar-maaltijden in het hoofdmenu (Gebak/brood/taart , Vlees , Vis , Gevogelte , Lichte gerechten , Speciaal ) te selecteren.

4. Raak toets aan om het door u geselecteerde hoofdmenu Maaltijden te bevestigen.

5. Druk op / om het gewenste gerecht te selecteren (koekjes, cake, kleine cakejes, enz.).






6. Plaats uw gerecht in de oven.
7. Druk op toets  om de bereiding te starten. "Bereiden" verschijnt op het scherm.

 Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, verschijnt de waarschuwing 'Houd gedurende 1 seconde ingedrukt' in het tekstveld. Raak de toets  langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.


8. Nadat het koken is voltooid, verschijnt "Eet smakelijk..." op het

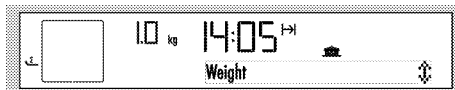
scherm en klinkt er een alarmsignaal.

 Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op een willekeurige toets.


 Als tijdens het navigeren door het gerechtenmenu "Terug" op het scherm verschijnt, kunt u teruggaan naar het bovenliggende menu. Raak toets  aan om naar het eerste functiescherm te gaan.


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


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



2. Raak toets   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. Druk op toets  om de bereiding te starten.

"Kant-en-klaar-maaltijden"-menu:

Kan per model verschillen

Cake&brood&taart	Vlees	Vis	Gevogelte	Speciale gerechten	Speciaal
Koekjes	Gehaktbrood (lam)	Visfilet	Stokbrood met kip	Stoofpotje	Gisten
Cakes in bakpapier	Köfte gehaktbal	Gebakken ansjovis	Kipfilet	Quiches	Zelfgemaakte yoghurt
Kaastaart	Rosbief	Schelvis		Macaroni met kaas	Gedroogde appelen
Brownie		Zalmfilet		Lasagne	Gebakken kastanjes
Moskovisch gebak				Moussaka	
Apfelstrudel					
Appeltaart					
Kaneelbroodjes					

Instellingenmenu Helderheid instellen

De helderheid kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak toets  met korte intervallen aan totdat "Helderheid" op het scherm verschijnt. Symbool  knippert op het scherm.



2. Er zijn 5 helderheidsniveaus, te weten 1, 2, 3 en 4. Raak de toetsen aan om het gewenste niveau te selecteren.
3. Raak aan om de instelling te bevestigen.

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

» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Volume-instellingen

De volume-instelling kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak toets met korte intervallen aan totdat "Volume-instelling" op het scherm verschijnt. Symbool knippert op het scherm.



2. Er zijn 2 volume-instellingen, t.w. 1 en 2. Raak toetsen aan om de gewenste instelling te kiezen.
3. Raak aan om de instelling te bevestigen.

» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Taal instellen

De taal kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak toets met korte intervallen aan totdat "Taal" op het scherm verschijnt. Symbool knippert op het scherm.



2. Raak de toetsen aan om de gewenste taal te selecteren.
3. Raak aan om de instelling te bevestigen.
» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Instelling huidige tijd

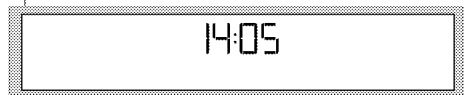
De huidige tijd kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat. Indien u de tijd die tijdens de begininstelling is ingesteld, wilt wijzigen:

1. Raak toets met korte intervallen aan totdat 'Huidige tijd' op het scherm verschijnt. Het veld voor uren en symbool knipperen op het scherm. Raak de toetsen aan om de uren in te stellen.



2. Raak aan om de uren te bevestigen.
3. Het veld voor minuten en symbool knipperen op het scherm. Raak de toetsen aan om de minuten in te stellen. Raak aan om de minuten te bevestigen.

» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.




Hoe de grill te bedienen




WAARSCHUWING


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


De grill aanzetten

1. Raak toets  aan om de oven aan te zetten.

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

Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Bereidingstijd", "Eindtijd bereiding" en "Booster" (snel verhitten) ingesteld worden.

3. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan een keer  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


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. [#]
Kalfskoteletten	2...3	25...30 min. [#]
Geroosterd brood	3	1...2 min.

[#] afhankelijk van de dikte

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. Druk op de toets  om de oven uit te zetten.



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 vettig voedsel vlam vatten.

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 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.

Reinigen van onderdeel van de magnetron

- Wis, als er zich stoom verzamelt binnen of om de buitenkant van de ovendeur, 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.

- 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 beschadigd bij het reinigen van de ovendeur. Gebruik de oven niet als het zegel beschadigd 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.

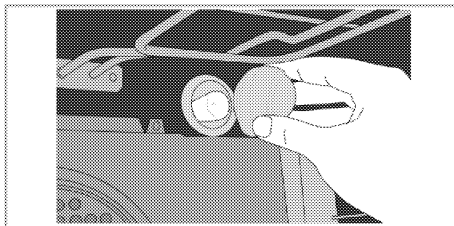
De ovenlamp vervangen

 **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 <i>Technische specificaties</i> , voor details. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.
	De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.
	De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.
	De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

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.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

