ETNA

uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

2175

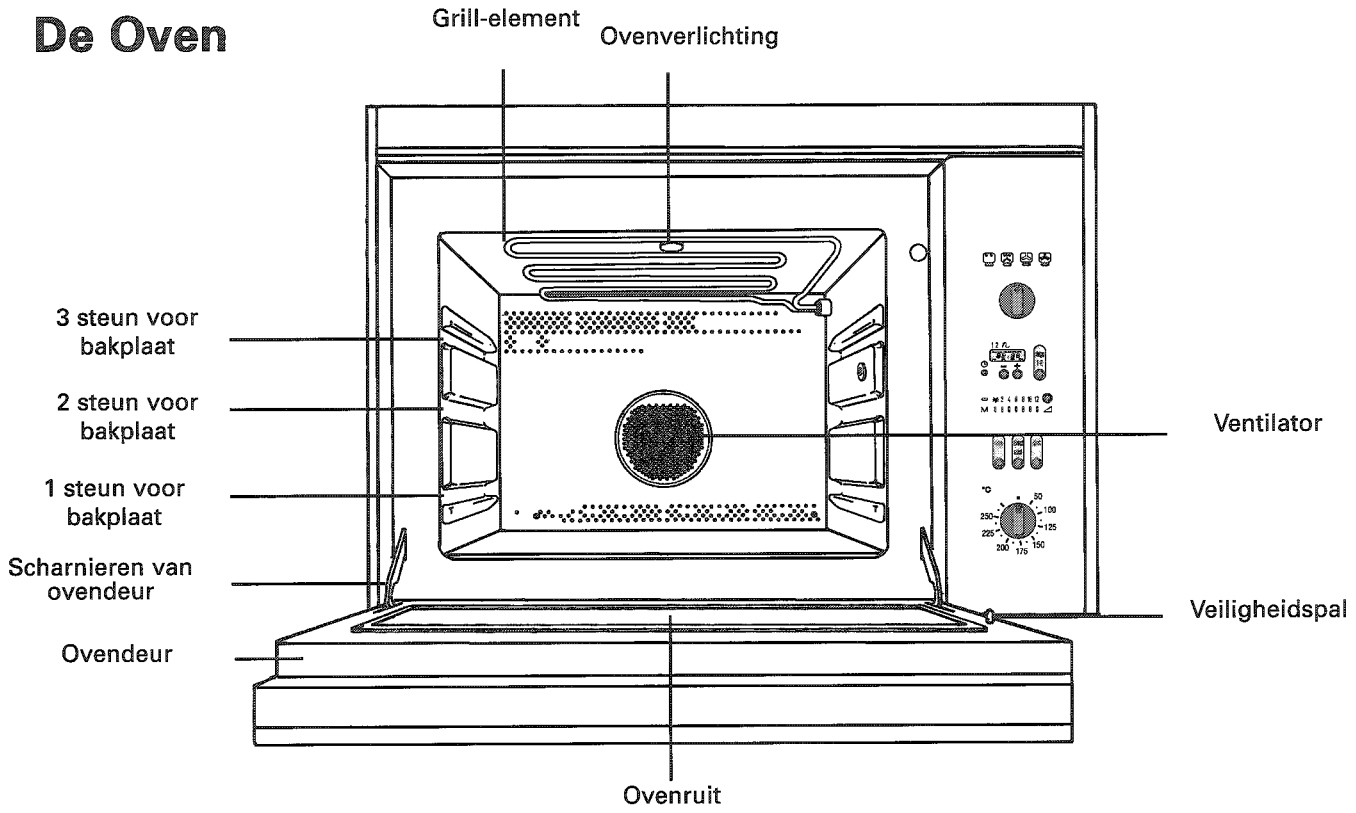
GEBRUIKSAANWIJZING PAG. 1

MODE D'EMPLOI PAGE 30

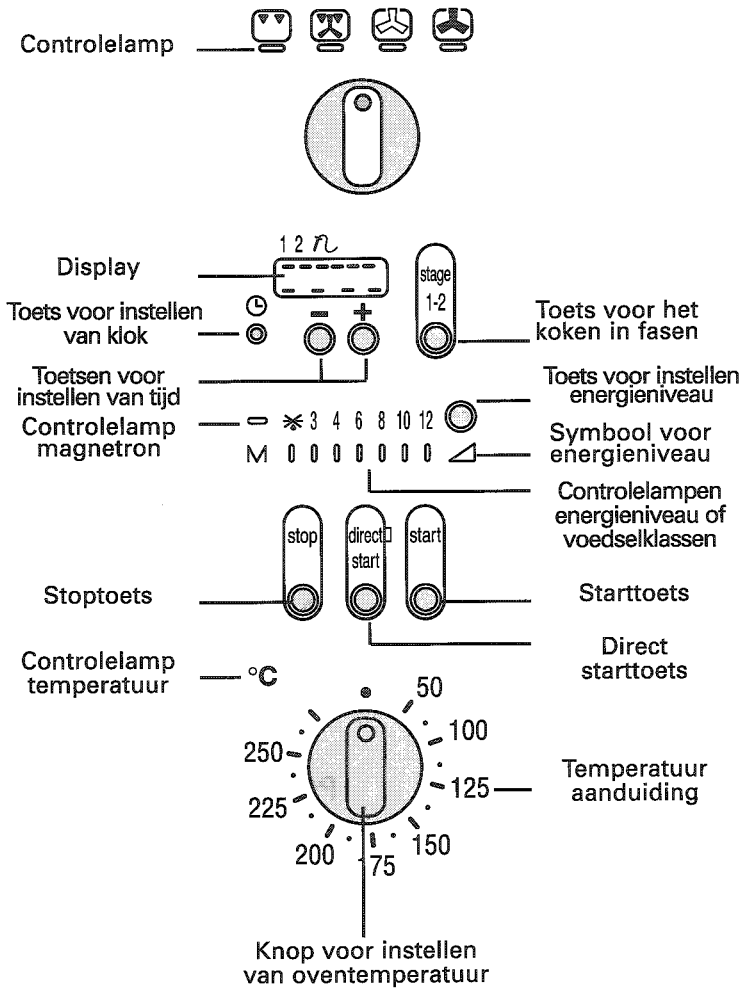
GEBRAUCHSANWEISUNG SEITE 60

INSTRUCTION FOR USE PAGE 90

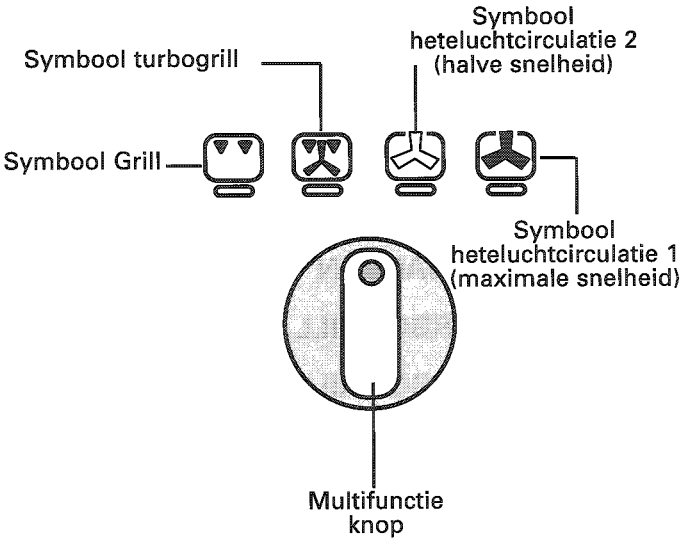
De Oven



Bedieningspaneel



Multifunctieknop



INHOUD

INSTALLATIE PAG. 3

VOOR U BEGINT PAG. 4

OVENTOEBEHOREN PAG. 6

KOOKGEREI PAG. 7

KLOK PAG. 8

MAGNETRON PAG. 9

Microgolven - wat zijn dat?

Koken, opwarmen en ontdooien met microgolven

Algemene richtlijnen

Koken en verwarmen met de magnetronfunctie

Koken door het instellen van tijd en energievermogen (magnetrongebruik)

Direct

Bereiding met de thermometer

Aanbevolen Kerntemperatuur

Hoe moet u de insteekthermometer gebruiken?

Bereiden in fasen

HANDBEDIENING KOOKONDERBREKING WARMHOUDEN

VOORVERWARMEN PAG. 20

GRILL/TURBOGRILL PAG. 21

GRILL/TURBOGRILL IN COMBINATIE MET MAGNETRON PAG. 22

HETELUCHTCIRCULATIE PAG. 23

HETELUCHTCIRCULATIE MET GEBRUIK VAN INSTEEKTHERMOMETER PAG. 24

HETELUCHTCIRCULATIE IN COMBINATIE MET MAGNETRON PAG. 25

HETELUCHTCIRCULATIE GECOMBINEERD MET MAGNETRON EN INSTEEKTHERMOMETER PAG. 26

FASE KOKEN BIJ GECOMBINEERDE FUNCTIES PAG. 27

ONDERHOUD VAN DE OVEN PAG. 28

TECHNISCHE GEGEVENS PAG. 29

Voor u de oven aansluit

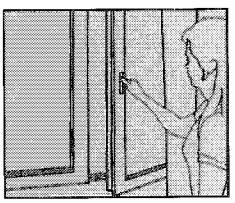
- Lees de gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen op het garantiebewijs van de oven nauwkeurig door voor u het het apparaat gaat gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het garantiebewijs op een vaste plaats.
- Controleer of de oven niet beschadigd is. Overtuig u ervan dat de ovendeur goed sluit en aan de binnenkant niet beschadigd is.
- In geval van beschadiging van de deurafdichtingen mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegt technicus;
  U kunt uw magnetron alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.
- Plaats de oven niet dichtbij een TV-toestel, radio of antenne omdat dan storing kan optreden.
- Verwijder alle kartonnen beschermdelen uit de oven.
- Verwijder de glazen lekbak en het pakket met oventoebehoren uit de oven.
- Verwijder de beschermlaag van de bakplaten.
- Zet de oven niet te dicht bij andere warmtebronnen; De koellucht die de oven instroomt, mag niet warmer zijn dan 35°C.
  De oven kan worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van 5°C tot +35°C.
- De schakelaar of het stopcontact van het geïnstalleerde apparaat moet altijd toegankelijk zijn.

Elektrische aansluiting

Waarschuwing: Zet uw magnetron nooit aan als er niets in de ovenruimte staat. Hiermee kunt u uw magnetron beschadigen

Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de achterkant.
"Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact".
Het aarden van dit apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen als het apparaat niet is geaard.

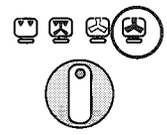
Voor u begint



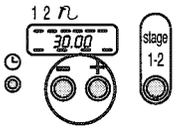
Om uw magnetron-oven te beschermen tijdens transport en opslag zijn de verwarmingselementen bedekt met een beschermende laag. Om deze laag te verwijderen moet de magnetron-oven tot de maximale temperatuur (250°C) verwarmd worden en gedurende 30 minuten voor elk element functioneren. Deze werkwijze kan dampen veroorzaken als de beschermende laag wegsmelt. Werkwijze bij het voor de eerste keer verwarmen van de oven:
- **Heteluchtcirculatie element**
- **Grill element**

VOOR U BEGINT

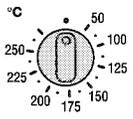
Heteluchtcirculatie element



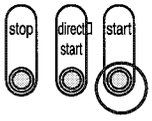
1. Zet de multifunctieknop op de heteluchtpositie 1 (maximale snelheid)
- De controlelamp van de heteluchtcirculatie brandt.



2. Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechtertoets voor omhoog.

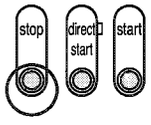


3. Stel de temperatuurknop in op 250°C.



4. Druk de starttoets in
- de oven werkt
- de ovenlamp gaat aan
- de ventilator start
- de controlelamp van de temperatuur brandt.
  Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie stopt.
- de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden
- de ventilator blijft werken
- de ovenlamp blijft branden



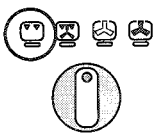
6. Druk op de stoptoets
- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden

7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

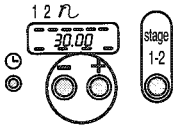
8. Ga door met het grill element

Opmerking: *Het geluidssignaal na afloop van de ingestelde tijd of het ingestelde programma zal zich na elke minuut herhalen totdat u de deur opent of de starttoets indrukt.*

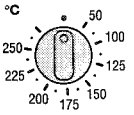
Grill element



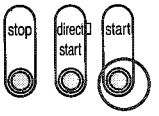
1. Zet de multifunctieknop op de grill positie
- De controlelamp van de grill brandt.



2. Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechtertoets voor omhoog.

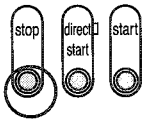


3. Stel de temperatuurknop in op 250°C.



4. Druk de starttoets in
- de oven werkt
- de ovenlamp gaat aan
- de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de grill stopt.
- de controlelamp van de grill blijft branden
- de ventilator blijft werken
- de ovenlamp blijkt branden



6. Druk op de stoptoets
- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de grill blijkt branden

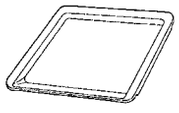
7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.
De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.
Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.

8. Open de deur en laat de oven afkoelen. Wij raden u aan om ondertussen deze gebruiksaanwijzing door te lezen voor u het apparaat gaat gebruiken.

Waarschuwing:

Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heet gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill turbogrill of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen dan ook altijd uit de buurt van de hete oven houden!

OVENTOEBEHOREN EN KOOKGEREI



Bakplaat

De bakplaat gebruiken voor het bakken van koekjes, bladerdeeggebak, pizza's, broodjes enz. Deze worden direct op de bakplaat gelegd. Gebruik de bakplaat voor voedselbereiding met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill. De bakplaat niet gebruiken als u een van de boven vermelde functies combineert met de magnetron functie of als u alleen de magnetron functie gebruikt.

Glazen lekbak

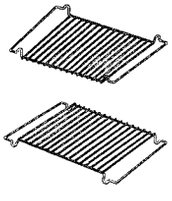
Mag altijd gebruikt worden.

De glazen lekbak dient om sappen op te vangen en daardoor het ontstaan van vlekken te voorkomen. U kunt de glazen lekbak in een vaatwasser reinigen.

Thermometer

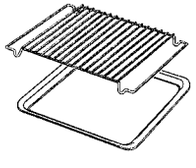
Gebruik alleen de thermometer geschikt voor deze magnetron;

U kunt de thermometer gebruiken voor koken en opwarmen. De thermometer meet de temperatuur van het voedsel en laat deze temperatuur zien op het display. De thermometer is ontwikkeld voor gebruik met magnetron, met heteluchtcirculatie alleen met magnetron in combinatie met heteluchtcirculatie. Het is niet mogelijk om de thermometer met de grill/ turbogrill te gebruiken. Maak de thermometer niet schoon in water, maar altijd d.m.v. een vochtige doek of wit keukenpapier.



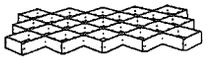
Ovenrooster

Bij gebruik van het ovenrooster kan de hete lucht vrij circuleren. Schuif het ovenrooster niet tegen de achterwand om vonkvorming te vermijden.
Het kan worden gebruikt bij de hete lucht functie, de grill, de turbogrill en wanneer u een van deze functies combineert met de magnetron. Gebruikt u alleen de magnetronfunctie dan kunt u het rooster niet gebruiken.



Ovenrooster met glazen lekbak

Als voedsel op het ovenrooster wordt gelegd kan de lekbak direct onder het rooster worden geplaatst.



Ontdooirooster

Slechts gebruiken als u alleen de magnetron gebruikt. Plaats het ontdooirooster in de glazen lekbak en leg daarop het te ontdooien voedsel in zijn eigen vocht komt te liggen.

Er zijn een groot aantal accessoires te koop. Overtuig u alvorens u iets aanschaft, of dit ook geschikt is voor de magnetron.

Traditionele functies

Wanneer u heteluchtcirculatie, grill of turbogrill gebruikt zorg er dan voor dat het kookgerei hitte- en ovenbestendig is.

Magnetron functie

Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt zorg dan het kookgerei de microgolven doorlaat (zie schema).

Combinatie functie

Gebruikt u de magnetronfunctie in combinatie met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill, dan moet het kookgerei hitte- en ovenbestendig zijn en de microgolven doorlaten.

Welk kookgerei is geschikt voor uw oven?

Materiaal	Heteluchtcirculatie of Grill	Magnetron	Combinatie-functies
Glas (algemeen)	nee	ja (1)	nee
Glas (ovenvast)	ja	ja	ja
Glaskeramiek en keramiek (ovenvast)	ja	ja (1)	ja (1)
Aardewerk	ja	ja	ja
Porselein (ovenvast)	ja	ja	ja
Plastic	nee	ja	nee
Bakjes van aluminiumfolie/ aluminiumfolie	ja	ja (2)	ja
Metalen bakvormen	ja	nee	ja (3)
Metaal (pannen etc..)	ja	nee	nee
Papier/karton	nee	ja	nee
Stro en hout	nee	ja	nee

1. Zonder metalen delen of randen.
2. Aluminiumfolie mag in beperkte mate gebruikt worden voor het afschermen van dunne voedselgedeelten om te voorkomen dat deze delen te gaar worden. Het opwarmen van voedsel in een bakje van aluminiumfolie duurt gewoonlijk twee keer zo lang dan het opwarmen in een bakje van plastic, glas, porselein of karton. Ook de bereidingstijd kan grote verschillen te zien geven. Het gebruik van aluminium bakjes wordt niet aangeraden.
3. Metalen bakvormen kunnen gebruikt worden bij de combinatiestanden, maar als ze diep zijn zal de werking van de microgolven sterk afnemen omdat het metaal het voedsel afschermt tegen de microgolven. Het gebruik van metalen bakvormen wordt niet aangeraden.

Gebruik van accessoires	magnetron	magnetron + (turbo) grill	magnetron + heteluchtcirculatie	grill turbogrill	heteluchtcirculatie
bakplaat				x	x
lekbak	x	x	x	x	x
ovenrooster		x	x	x	x
ovenrooster + lekbak	x	x	x	x	
thermometer	x		x		x

Keukengerei dat gebruikt kan worden in de magnetron

Als algemene regel geldt dat metalen schalen niet mogen worden gebruikt in een magnetron, maar als de volgende regels worden aangehouden is het mogelijk aluminium wegwerpschalen te gebruiken voor het opwarmen en ontdooien in magnetrons; over het algemeen duurt het echter langer en zal het eindresultaat niet zo goed zijn als wanneer hetzelfde voedsel in een plastic of papieren schaal gedaan was:

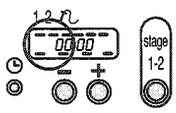
- haal altijd het deksel eraf, anders kan de magnetron beschadigd worden
- er mogen uitsluitend nieuwe, onbeschadigde schalen van aluminiumfolie worden gebruikt
- schalen van aluminiumfolie met een hoogte van meer dan 5 cm mogen niet worden gebruikt
- de schaal moet minstens voor de helft gevuld zijn
- er moet minstens 1 cm ruimte zijn tussen de aluminium schaal en de wanden van de magnetron en ook tussen 2 aluminium schalen. Dit om vonkvorming te vermijden.
- Veelvuldig gebruik van schalen van aluminiumfolie zullen de levensduur van de magnetron verkorten
- Voor het opwarmen van voedsel in schalen van aluminium is gewoonlijk tot tweemaal zoveel tijd nodig als bij het opwarmen in plastic, glazen, porseleinen of papieren schalen.
  De tijd waarin het voedsel klaar zal zijn, zal sterk variëren

KLOK

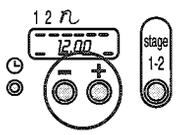
Tijdsaanduiding op het display indien gewenst

Als het apparaat aan het net wordt geplugd of na een netstoring, is de display leeg. Het is mogelijk, indien gewenst, een klokfunctie op de display te programmeren. Als deze functie niet is geprogrammeerd, blijft de display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

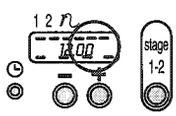
Het instellen van de klok



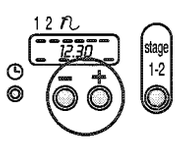
1. Druk de toets voor instellen van de klok in.
   Nu knipperen alleen de twee cijfers links van de dubbele punt nog. Dit zijn de cijfers voor de uren.



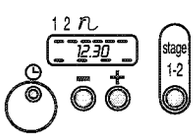
2. Stel het juiste uur in met de toets voor het instellen van de tijd en. De klok is een 24 uur klok. De rechtertoets is voor omhoog en de linkertoets voor omlaag.



3. Als u de juiste tijd voor de uren hebt ingesteld, moet u de toets voor het instellen van de klok opnieuw indrukken. Nu beginnen de twee cijfers rechts van de dubbele punt voor de minuten te knipperen.



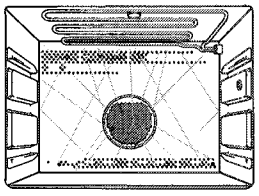
4. Stel de minuten in met de toetsen voor het instellen van de tijden.



5. Druk, nadat u de minuten hebt ingesteld, opnieuw de toets voor instellen van de klok in en de klok begint te lopen.

Opmerking: *Als u de juiste tijd wilt weten terwijl uw magnetron werkt, drukt u dan eventjes de toets voor het instellen van de klok in. De juiste tijd blijft dan ongeveer 3 seconden zichtbaar. Als de klok is ingesteld en u wilt alsnog een leeg display: Druk de toets voor het instellen van de klok in van de klok eenmaal in. De cijfers links van de dubbele punt knipperen. Druk daarna de stoptoets in; de display blijft leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.*

Microgolven - wat zijn dat?



Microgolven zijn elektromagnetische golven van een bepaalde frequentie en geheel verwant aan radio en T.V. golven. Hun energie bezit de eigenschap om voedselmoleculen in een versnelde beweging te brengen waardoor vrijvingswarmte ontstaat. Water en vet absorberen microgolven het beste. In alle voeding komt water of vet voor en is dus geschikt voor verwarming in de magnetron. Materiaal zoals papier glas porselein plastic en ook lucht worden niet door de microgolven verwarmd. Metaal kaatst de microgolven terug.

Belangrijk om te weten

- Geen hele eieren, met of zonder schaal, koken of opwarmen.
- Niet frituren omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Geen vloeistoffen in luchtdichte verpakking verwarmen. Door het verwarmen neemt de druk toe en bij het openen van de verpakking kan de vloeistof alle kanten op spatten.
- Geen textiel, papier of ander brandbaar materiaal in uw magnetron drogen.
- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepeltje in het kopje of de beker zetten.
- Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet. Raadpleeg altijd uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
- Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact.
  Om het gevaar van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
- Laat het voedsel niet te gaar worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
- Blijf bij uw magnetron vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
- Verwijder (metalen) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
- Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.

Koken, opwarmen en ontdooien met microgolven

In een magnetron worden de in het voedsel aanwezige watermoleculen rechtstreeks door microgolven in een versnelde beweging gebracht. Dit veroorzaakt wrijving waardoor warmte ontstaat. De microgolven dringen in het voedsel door en verwarmen niet alleen aan de oppervlakte. Verwarmen en koken met behulp van microgolven gaat daarom zeer snel en is energiebesparend. Wel wordt de schaal of schotel warm door de warmte-overdracht van het hete voedsel.
Doordat met weinig vet en water wordt bereid, aanhangend water is vaak voldoende, blijven de smaak en de voedingswaarde van het voedsel beter bewaard. Raadpleeg wel altijd uw magnetronkookboek voordat u met het bereiden van een of andere schotel begint. Kookt u volgens recept, bij voorbeeld forel, houdt dan het recept in uw kookboek aan.

Koken

Bij het koken op gas of electra moet het ene gerecht op een hogere temperatuur worden bereid dan het andere. Hoge temperaturen gebruikt men om iets snel aan de kook te brengen lagere temperaturen om een gerecht te laten sudderen. Dezelfde techniek wordt gebruikt in de magnetron d.m.v. de regelbare energie. De magnetron energie wordt uitgedrukt in vermogens of wattage. Hoe hoger het vermogen, hoe sneller men kan koken. Om langzaam te koken wordt het vermogen teruggebracht. De regelbare energie geeft u de mogelijkheid om net als bij koken op gas of electra de snelheid van de bereiding aan te passen.

Koken kunt u op twee manieren namelijk:

- u stelt zelf de tijd en het energieniveau (de stand) in
- u gebruikt de insteekthermometer.

Ontdooien

Bevroren voedsel kan snel en gemakkelijk worden ontdooid met microgolven. De energietoevoer schakelt in en uit, waardoor er telkens een rusttijd ontstaat. Gedurende deze rusttijd wordt de ontstane warmte naar de kern van het voedsel geleid waardoor er een gelijkmatig ontdooid resultaat ontstaat.

U stelt zelf de tijd en de stand in

Ontdooien door zelf de tijd en het energievermogen (de stand) in te stellen, u moet erom denken dat u voor het ontdooien het beste een laag tot gemiddeld energieniveau kunt instellen.

Wanneer u een te hoge stand kiest, kan het voedsel plaatselijk te gaar worden terwijl andere plaatsen nog bevroren kunnen zijn.

Opwarmen

De magnetronfunctie is uitermate geschikt voor het opwarmen van voedsel. Het gaat sneller dan op gas of electra en de voedingswaarden en smaak blijven uitstekend bewaard. Het voedsel kan direct op een bord worden verwarmd (zie hoofdstuk 3 kookgerei). Draaien, keren en roeren tijdens het opwarmen verbeterd het eindresultaat. Het verdient aanbeveling het gerecht na het opwarmen nog even buiten de magnetron te laten staan, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen. Raadpleeg uw kookboek voor de globale opwarmtijden.

Direct: De direct functie geeft u de mogelijkheid extra snel op te warmen. Het wordt aanbevolen bij het opwarmen van vochtrijke gerechten. Gerechten die veel eiwitten bevatten (b.v. kaas eieren) kunt u beter op stand 8 of 10 opwarmen.

U stelt zelf de tijd en het energievermogen (de stand) in: U stelt zelf de juiste tijd en de stand in om het voedsel op de door u gewenste temperatuur te brengen.

U gebruikt de insteekthermometer: Met de insteekthermometer krijgt u een zeer nauwkeurige eindtemperatuur en deze methode word ook dan veel gebruikt voor het opwarmen van babyvoedsel of net geklopt deeg. Iedere temperatuur tussen 35 en 95°C kunt u instellen.

Algemene richtlijnen

Omdat het koken met een magnetron verschilt van het koken op gas of electra, dient u zich bij gebruik van magnetron altijd aan de volgende richtlijnen te houden:

Hoe kiest u de juiste stand?

Om efficiënt te kunnen koken, kunt u het vermogen van de magnetronfunctie regelen met de volgende standen:

Direct:	snel opwarmen. Te gebruiken voor bijvoorbeeld heldere soepen thee, koffie of ander voedsel dat veel water bevat. Wanneer een gerecht veel eiwitten bevat kunt u beter een lagere vermogensstand kiezen
Stand 12	betekent vol vermogen.
Stand 10	gebruikt u voor het koken en verwarmen van groenten, vis, vlees enz.. In het magnetronkookboek staat aangegeven of u het volle vermogen of een hoge stand moet gebruiken.
Stand 8	betekent 3/4 van het volle vermogen. Stel deze stand in als u aan het koken veel zorg moet besteden, bij voorbeeld bij het bereiden van sauzen met veel eiwitten, een kaas- en eierschotel of een stoofschotel. In deze stand kunt u ook opwarmen.
Stand 4-6	betekent half vermogen en wordt bij voorbeeld gebruikt voor stoven en het opwarmen van gebak.
Stand 3	snel ontdooien voor ongevoelige gerechten. Verder koken van kleine porties.
Stand	is de ontdooistand en wordt veelal ook gebruikt voor rauwe ingredienten.

Indien het voedsel niet gaar is

Controleer dan of:
- u wel de juiste stand hebt gekozen
- de juiste tijd hebt ingesteld- de in de recepten vermelde tijden zijn globale tijden. Deze zijn afhankelijk van begintemperatuur gewicht en vastheid van het voedsel enz.
- of u juiste schaal of schotel hebt gekozen.

Indien het voedsel te gaar is, dat wil zeggen uitgedroogd of aangebrand

Moet u voordat u opnieuw gaat koken, nagaan of:
- u een te hoge stand hebt gekozen
- de ingestelde tijd te lang was- de in de recepten vermelde tijden zijn globale tijden. Deze zijn afhankelijk van begintemperatuur, gewicht en vastheid van het voedsel enz.

Attentiepunten bij het ontdooien

- De vorm van het voedsel en de hoeveelheid bepalen de ontdooitijd. Platte stukken ontdooien sneller dan een dik blok.
- Haal platte delen van elkaar zodra dit mogelijk is. Dit verkort de ontdooitijd.
- Bedek voedseldelen met aluminiumfolie als deze warm beginnen te worden.
- Bij ontdooien stopt u wanneer het midden van het voedsel nog bevroren is. Laat het daarna ca 15 minuten rusten.

Koken en verwarmen met de magnetronfunctie

De hoeveelheid voedsel
Hoe meer voedsel u bereidt hoe langer de bereidingstijd. Als vuistregel kunt u aanhouden dat als u twee keer zo veel voedsel neemt, de bereidingstijd ook twee keer zo lang is. Als het twee minuten kost om 1 aardappel te garen, dan moet u ongeveer rekenen op vier minuten voor het garen van 2 aardappels.

Temperatuur van het voedsel
Hoe lager de temperatuur van het voedsel dat u in uw magnetron doet, hoe langer de bereidingstijd. Voedsel dat op kamertemperatuur is, wordt sneller opgewarmd dan voedsel dat rechtstreeks uit de diepvriezer komt.

Samenstelling van het voedsel
Voedsel dat veel vet en suiker bevat, wordt sneller opgewarmd dan voedsel waarin veel water voorkomt. Bij het koken loopt de temperatuur van vet en suiker ook hoger op dan die van water. Hoe vaster de samenstelling van het voedsel, hoe langer de bereidingstijd. "Zeer vast" voedsel, zoals vlees, vergt een langere bereidingstijd dan lichter en luctig voedsel zoals een cake enz.

Grootte en vorm
Kleinere stukken voedsel zullen eerder gaar zijn dan grote stukken. Gelijkmatig gevormde stukken zijn eerder gaar dan onregelmatig gevormde stukken.
Bij onregelmatige gevormde delen zijn de dunne delen eerder gaar dan de dikke delen. Plaats daarom de vleugels en de poten van bijv. een kippebout in het midden van de schaal.

Roeren en omdraaien van voedsel
Roeren en omdraaien zijn technieken die zowel bij gewoon als magnetronkoken worden gebruikt om de hitte gelijkmatig en snel te verdelen. Ook wordt hiermee voorkomen dat de buitenranden van het voedsel te snel gaar zijn. Omdraaien van voedsel is vooral belangrijk bij grote, compacte voedselsoorten.

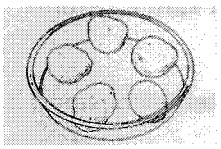
Een deksel op schaal of schotel is handig om:
- Het spatten tegen te gaan.
- De bereidingstijd te verkorten.
- Het vocht in het voedsel vast te houden.

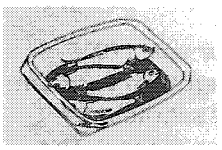
Elke deksel die de microgolven doorlaat, kunt u hiervoor gebruiken. Zie ook het hoofdstuk "Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron".

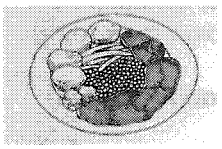
Druk verminderen in voedsel
Sommige voedselsoorten hebben een vel of schil. Deze moeten met een vork of met cocktailprikkers doorgeprikt worden om de druk in het voedsel te verlagen. Dit om openbarsten te voorkomen als er stoom ontstaat in het voedsel.
Dit is bijvoorbeeld het geval bij worsten, kippelever, eidooier, aardappelen en sommige vruchten. Deze methode moet u ook toepassen, als voedsel door de fabrikant vacuum verpakt is.

Nagaartijd
Bij magnetronkoken gaat het bereidingsproces nog door nadat de magnetron is uitgeschakeld. Er wordt dan niet meer met microgolven gekookt, maar door geleiding van de resthitte naar het binnenste van het voedsel.
De duur van de nagaarperiode hangt af van de hoeveelheid en dichtheid van het voedsel. Soms is de tijd die u nodig heeft om het voedsel te serveren voldoende, een andere keer kan de rusttijd 10 minuten bedragen. Gedurende die tijd kan de temperatuur met 8°C toenemen en is het bereidingsproces compleet.

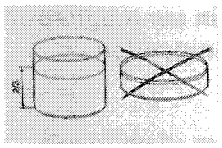
Rangschikken van voedsel



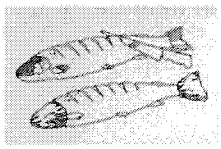




Dit kunt u bij magnetrons op verschillende manieren doen om een beter resultaat te krijgen. Als u verschillende stukken tegelijkertijd bereidt, zoals bijvoorbeeld gehaktballen kunt u ze het beste in een cirkel neerleggen en daarbij het midden vrijlaten.
Als u verschillende delen tegelijkertijd bereid zoals bijvoorbeeld aardappelen, plaatst u ze dan in een cirkel voor gelijkmatige bereiding. Zijn de stukken onregelmatig van vorm, plaatst u dan de dunste stukken naar het midden van de schaal, waar zij minder snel uitdrogen.
Onregelmatig gevormd voedsel zoals vis moet met de dunnere delen naar het midden van de schaal gelegd worden.
Als u een bord voedsel samenstelt, plaats dan de dikkere, compacte stukken aan de buitenzijde van het bord en de dunnere in het midden voor het beste resultaat.
Leg dunne plakken vlees boven of schuin op elkaar. Dikke plakken worden naast elkaar gelegd.



- Wanneer u saus of soep opwarmt, vul de sauskom de soepterrine of de beker dan maximaal tot 2/3.



- Als u een hele vis opwarmt, maak dan een paar insnijdingen in de huid zodat de vis niet openscheurt, Scherm de staart en de kop met een heel klein stukje aluminiumfolie af zodat deze gedeelten niet te gaar worden.
- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens hettig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepeltje in het kopje of de beker zetten.
- Een magnetron heeft een korte bereidingstijd Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet.
- Raadpleeg uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
- Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact.
  Om het gevaar van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
- Laat het voedsel niet te gaar worden, Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
- Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
- Verwijder (metalen) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
- Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.
- Wanneer u babyvoedsel verwarmt roer het voedsel dan goed om, zodat de warmte goed over het voedsel verdeeld wordt.

Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron?

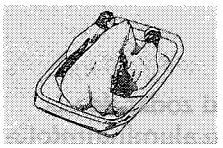
Schalen en schotels van (ovenvast) glas en glaskeramiek zijn ideaal. Heel geschikt is ook aardewerk, porselein en nagenoeg alle glaswerk. Kristal en fijn glaswerk kunt u beter niet gebruiken, omdat dit kan springen.

Plastic en papier kunnen ook worden gebruikt vooropgesteld dat dit materiaal bestand is tegen de temperatuur van het hete voedsel.

Gebruik bij het koken alleen plastic dat bestand is tegen een temperatuur van 120°C. Sommige plastics, zoals bij voorbeeld melamine, worden door de microgolven verwarm en kunnen dan vervormen. Om zeker te weten of u een bepaald bakje of schoteltje gerust kunt gebruiken, zet u dit leeg in uw magnetron met een glas water ernaast. Het glas water is nodig omdat u geen leeg bakje schotels enz. in uw magnetron mag zetten.

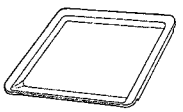
Zet uw magnetron 1 minuut lang op het hoogste energieniveau (in de hoogste stand). Een geschikt bakje of doosje voelt dan lauw aan.

Een metalen pan, zoals bij voorbeeld een saus- of braadpan mag u niet in uw magnetron gebruiken. Dit geldt ook voor een schaal of schotel met bij voorbeeld een gouden of zilveren sierraad of een ander decoratie waarin metaal voorkomt.



Kleine stukjes aluminiumfolie mag u in beperkte mate gebruiken voor het afschermen van dunne gedeelten zoals bijvoorbeeld de vieugeltjes of pootjes van een haantje, of de staart van een vis. Deze gedeelten worden dan niet zo snel gaar.

Glazen lekbak

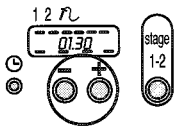


De glazen lekbak vangt sappen op, zodat de ovenruimte minder snel vuil wordt. U kunt het ook als kookgerei gebruiken. Voor verdere informatie raadpleeg hoofdstuk 3 kookgerei of uw kookboek.

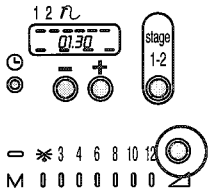
Koken door het instellen van tijd en energievermogen (magnetrongebruik)

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

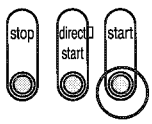
1. Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



2. Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

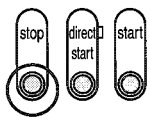


3. Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.
- De controlelamp voor magnetron brandt.



4. Druk op de starttoets.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven schakelt in.

5. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken hoort u een geluidssignaal.
- De oven schakelt uit.
- De indicatielamp voor magnetron gaat uit.
- De ventilator blijft doorlopen.
- De ovenlamp blijft branden.

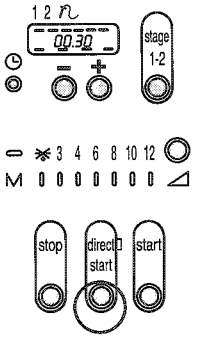


6. Druk op de stoptoets
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

Voor het onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Opmerking: *Tijdens het bereidingsproces kunt u tijd en energieniveau wijzigen.*

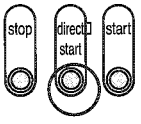
Direct



Deze functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verhitten.
Wanneer u de direct functie gebruikt houdt de oven het gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm (zie ook hoodfstuk 20).

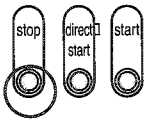
Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

1. Open de deur van uw oven, zet de schaal of schotel in de ovenruimte en doe de deur dicht.
2. Druk de directstarttoets in. De tijd wordt automatisch ingesteld op 30 seconden en het hoogste vermogen. U kunt de tijdsduur met stappen van 30 seconden verlengen door herhaaldelijk de directstarttoets in te drukken.
   Met een max van 5 min.



Voorbeeld:
U wilt snel een bord soep verwarmen (ongeveer 2 deciliter).

1. Zet het bord soep in de oven en sluit de deur.
2. Druk 3 keer op de directstarttoets
   - de tijd op het display is 1 minuut en 30 seconden.
   - de oven start automatisch op het hoogste vermogen.
3. Wanneer de tijd is verstreken hoort u 3 keer een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie. De oven houdt de soep warm totdat u het bord uit de oven neemt of op de stoptoets drukt.
   - op het display verschijnt "hold"
   - de controlelamp voor magnetron gaat uit

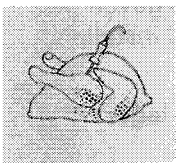


4. Druk op de stoptoets
   - de ventilator stopt
   - de ovenlamp gaat uit
   - de oven schakelt uit

Opmerking: *Het vermogen kan niet worden veranderd wanneer de directstarttoets is ingedrukt. Druk op de stoptoets om de directfunctie uit te schakelen.*

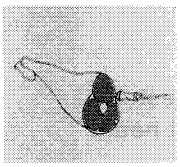
Bereiding met de thermometer

- De thermometer moet in het algemeen zo worden geplaatst, dat de punt midden in het dikste gedeelte van het voedsel komt, omdat dat deel de langste tijd nodig heeft om warm te worden.
- De punt van de thermometer mag niet in aanraking komen met eventueel aanwezig bot. Voorkom eveneens het in vette gedeelten te steken. Zulke delen worden door de microgolven sneller opgewarmd en geven een foute eindtemperatuur. De thermometer moet zo mogelijk zo worden geplaatst, dat de punt niet in aanraking komt met de wanden of de bodem van de schaal.
- De thermometer kan worden ingesteld op elke gewenste temperatuur tussen 35°C en 95°C.
- De temperatuur die wordt ingesteld moet hoger zijn dan de temperatuur die het voedsel op dat moment heeft.
- De thermometer kan niet worden gebruikt bij bijv. de bereiding van snoepgoed, jam of voor gerechten die moeten sudderen gedurende een langere tijd of moeten koken, omdat de hoogst in te stellen temperatuur 95°C is.
- Doop de thermometer nooit in water bij het schoonmaken. Droog hem na gebruik af met een schone, vochtige doek of papier.



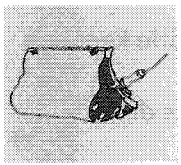
Kip

Wanneer de thermometer wordt gebruikt bij het bereiden of opwarmen van kip, moet de punt in het meest vlezige deel worden gestoken, aan de binnenzijde van het dijbeen, geheel achter de poot.
De punt mag niet in aanraking komen met het bot.



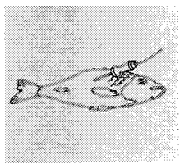
Lam

Bij de bereiding van lamsbout steekt u de thermometer in het meest vlezige deel zo dat de punt niet in aanraking komt met het bot.



Varkensvlees

Bij de bereiding van varkensvlees, zoals bijv. schouder, kotelet of ham, wordt de thermometer ingestoken aan de zijkant in plaats van door de vetlaag aan de oppervlakte. Voorkom dat de punt in vette gedeelten komt.



Vis

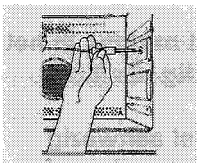
De thermometer kan worden gebruikt bij de bereiding van gehele vis, grote vissen zoals snoek of zalm. Steek de punt van de thermometer in het dikste gedeelte, niet te dicht bij de ruggegraat.

Aanbevolen Kerntemperatuur

Vis	58°C (vol vermogen)
Rundvlees	
Rauw	56°C (half vermogen)
Medium	64°C (half vermogen)
Doorbakken	72°C (half vermogen)

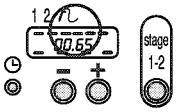
Kip	88°C (vol vermogen)
Lam	76°C (half vermogen)
Varkensvlees	78°C (half vermogen)

Hoe moet u de insteekthermometer gebruiken?



Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

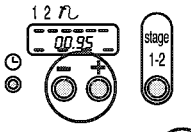
1. Steek de thermometer in de aansluiting (in de rechter zijwand van de ovenruimte).



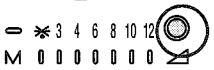
- Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celsius. (De temperatuur is automatisch ingesteld op 65°C.)
- Het indicatielampje voor de insteekthermometer knippert. (Dit geeft aan dat de temperatuur van het voedsel lager is dan 35°C.)
- De controlelamp voor de magnetron brandt.
- De controlelampen voor het energieniveau branden. (Het energieniveau is automatisch ingesteld op vol vermogen)

2. Steek de thermometer in het voedsel.

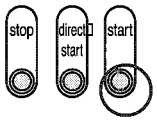
3. Sluit de deur van uw magnetron.



4. Stel de gewenste eindtemperatuur in met de toets voor het instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt. De twee rechtse cijfers geven de ingestelde temperatuur weer. U kunt iedere temperatuur tussen 35 en 95°C instellen.

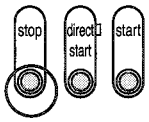


5. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau wanneer u een lager energieniveau wenst.



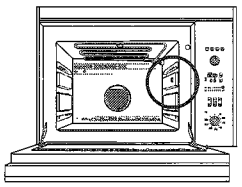
6. Druk de starttoets in. Het bereidingsproces begint, maar alleen als de ingestelde temperatuur hoger is dan de temperatuur die het voedsel op dat moment heeft.

7. Wanneer het voedsel op de ingestelde temperatuur is gebracht, hoort u drie keer een geluidssignaal en dan wordt uw magnetron automatisch uitgeschakeld.
   Het display geeft de ingestelde temperatuur weer totdat u op de stoptoets drukt.
- De ventilator blijft lopen.
- De ovenverlichting blijft aan.



8. Druk op de stoptoets.

Voor kookonderbreking: zie Pag. 20.



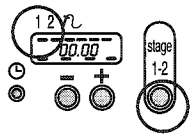
De aansluiting voor de insteekthermometer bevindt zich in de rechterzijwand van de binnenruimte van de oven en is afgedekt met een rubber plug. Bij gebruik van de insteekthermometer de plug verwijderen. Wanneer de insteekthermometer niet wordt gebruikt dient de aansluiting altijd met de rubber plug te worden afgesloten. Dit om vervuiling van de aansluiting te voorkomen en zodoende een goede werking van de insteekthermometer te garanderen .

Opmerking: *De twee linkse cijfers op display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35°C, en lager dan de gewenste ingestelde eindtemperatuur.*

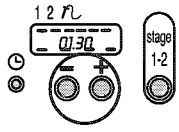
Tijdens het koken kan zowel de temperatuur als het energieniveau gewijzigd worden.

Waarschuwing: *U mag de insteekthermometer niet los in de ovenruimte laten liggen zonder dat deze is aangesloten middels de plug aan de rechterzijde van de ovenruimte*

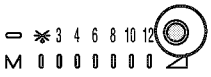
Bereiden in fasen



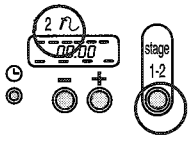
1. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
- Het eerste indicatielampje knippert.
  Dit betekent dat de 1e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.



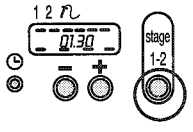
2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



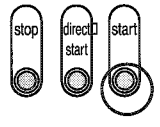
3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste energieniveau is bereikt.



4. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.
- Het eerste indicatielampje brandt.
  Dit betekent dat de 1ste bereidingsfase in het geheugen is opgeslagen.
- Het tweede indicatielampje knippert. Dit betekent dat de 2e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd .
  Herhaal stappen 2 en 3 om de 2e fase te programmeren.



5. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.
- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de le fase.



6. Druk op de starttoets.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- Het bereidingsproces begint.

Het in fasen bereiden gebeurt in vaste volgorde van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de le fase en daarna de 2e fase. Wanneer de 1ste fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

Controleren of veranderen van gegevens in beide fasen voordat het bereidingsproces begint:

1. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
2. Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1ste fase.
3. Controleer of verander de gegevens van fase 1. 4. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.
5. Controleer of verander de gegevens van fase 2.
6. Druk wederom op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

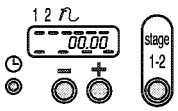
Voor onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Opmerking: *Wanneer u in beide fasen alleen een tijd vastgelegd, zal de oven als een tijdklok werken.*

HANDBEDIENING, KOOKONDERBREKING, WARMHOUDEN EN VOORVERWARMEN

Handbediening

Het is mogelijk de oven in te schakelen door eenvoudig- weg op de starttoets te drukken wanneer u de grill, turbogrill of heteluchtcirculatie wilt gebruiken. Daardoor kunt u deze functies gebruiken zoals bij een gewone oven (zonder magnetron); door de tijdschakelaar op handbediening te zetten wordt de magnetronfunctie uitgeschakeld.



Wanneer u de handbediening inschakelt zal het display na 3 seconden het woord "cont" laten zien om u erop te wijzen dat de oven nu continu functioneert. Wanneer u vergeet de bereiding te stoppen zal de oven automatisch na 9 uur en 59 minuten afslaan. U kunt nagaan hoe lang de oven werkt door op de rechter toets te drukken voor het instellen van de tijd. De verstreken bereidingstijd verschijnt gedurende 3 seconden op het display. Wanneer u de rechter toets voor het instellen van de tijd ingedrukt houdt blijft de tijd zichtbaar totdat u de toets loslaat.

Kookonderbreking

U kunt de bereiding onderbreken om te kijken te roeren of te draaien als dat nodig is. Wanneer u de deur opent zal de indicatie op het display flikkeren om aan te geven dat het bereidingsproces is onderbroken. Na het openen van de deur kunt u als volgt verder gaan:

Wanneer u door wilt gaan met bereiden.
Sluit de deur en druk opnieuw op de starttoets. ***Opmerking:*** wanneer u de directfunctie gebruikt hebt, moet u opnieuw op de directtoets drukken.

Wanneer u niet door wilt gaan met bereiden.
Verwijder het gerecht, zet alle knoppen op 0 en druk op de stoptoets.

Na het koken.
Draai de multifunctieknop altijd naar de uit stand als u grill turbogrill of heteluchtcirculatie heeft gebruikt.

Warmhouden

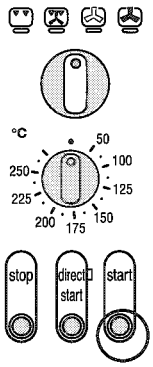
De oven kan uw gerechten warm houden als u ze opgewarmd heeft. Wanneer u de directfunctie gebruikt houdt de oven het voedsel automatisch warm. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, verschijnt het woord "hold" op het display.
De magnetron schakelt gedurende 20 minuten in op het laagste energieniveau om het gerecht warm te houden. Na 20 minuten stopt de magnetron automatisch.

Voorverwarmen

Om het beste resultaat te verkrijgen is het soms nodig om de oven voor te verwarmen. Voorverwarmen moet altijd met een lege oven gebeurent, daarom is het belangrijk dat de magnetronfunctie uit staat.

Voorverwarmen geschiedt op de volgende wijze:

Als de magnetron aanstaat bij een lege oven, kan de oven defect raken. Daarnaast raden we aan bij het voorverwarmen altijd de handmatige positie te gebruiken, omdat de magnetron in deze positie altijd wordt uitgeschakeld.

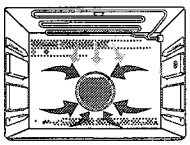


1. Draai de multifunctieknop op de gewenste positie.

2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

3. Druk op de starttoets.
   Wanneer u geen tijd instelt met de toetsen voor instellen van tijd zal de oven automatisch overschakelen op de handmatige functie.

- De controlelamp voor temperatuur brandt. Wanneer de lamp dooft is de oven gereed voor gebruik.



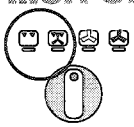
Grill

Het grillelement boven in het ovencompartiment zal snel een bruin korstje aan het gerecht geven. Gebruik deze functie om snacks, koteletten, hamburgers, entrecotes en worstjes te bereiden.

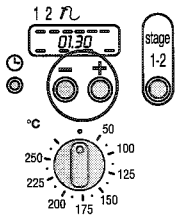
Turbogrill

De hittebron bij turbo is het grillelement, dat in samenwerking met de ventilator voor een snelle hitteverdeling zorgt.
Deze functie is ideaal om een knapperig bruin korstje op gerechten te krijgen en om het binnenste heet te krijgen zonder de buitenzijde te verbranden. Gebruik deze functie om kleinere stukken vlees zoals kipfilets, gegratineerde schotels, satés, vis en gevulde gerechten te bereiden.

Grillen of Turbogrilleren geschiedt op de volgende wijze:

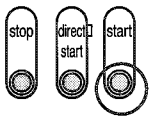


1. Draai de multifunctieknop op de grill/turbogrill positie.



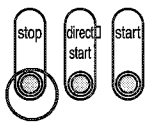
2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

3. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.



4. Druk op de startknop.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven is ingeschakeld.

5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en het grillelement schakelt uit.
- De ovenlamp blijft branden.
- De ventilator blijft lopen.
- De controlelamp voor de grill of voor de turbogrill blijft branden.

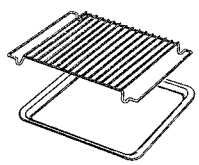


6. Druk op de stoptoets.
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

Handmatige bediening / Voor het onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Kooktips
- Laat de ovendeur niet te lang open staan, daar de temperatuur in de oven dan snel afneemt.
- Voor een beter resultaat kunt u het beste het voedsel halfweg de bereidingstijd draaien.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

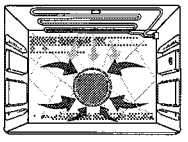


Ovenrooster
U kunt het voedsel direct op het rooster grillen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels of schalen.

Glazen lekbak
Wanneer u direct op het rooster grillt, plaats de lekbak dan onder het rooster om sappen op te vangen.

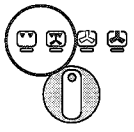
Opmerking: *Tijd en temperatuur kunt u op elk gewenst moment wijzigen.*

TURBO GRILL OF GRILL GECOMBINEERD MET MAGNETRON

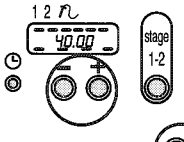


Gebruik deze functie voor halve hanen, grotere stukken vlees zoals, geroosterd vlees, hele kip, hele vis of gegratineerde schotels.

Turbogrill of grill gecombineerd met magnetron geschiedt op de volgende wijze:

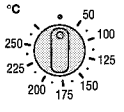


1. Draai de multifunctieknop op de grill positie.
1. Draai de multifunctieknop op de turbogrill positie.

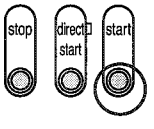


2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau is bereikt.

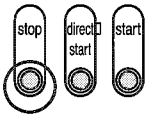


4. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.



5. Druk op de startknop.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt- is.
- De ovenlamp brandt.
- De controlelamp voor magnetron brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven is ingeschakeld.

6. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en het grill- of turbogrillelement en de magnetron worden uitgeschakeld.
- De ovenlamp blijft branden.
- De ventilator blijft lopen.
- De controlelamp voor grill of turbogrill blijft branden.



7. Druk op de stoptoets.
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

Handmatige bediening / Voor onderbreking van het kookproces: zie hoofdstuk 20.

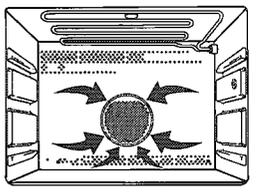
Kooktips
- Wanneer u bevroren maaltijden die reeds voorgekookt zijn, in de gecombineerde stand bereid, dient u het vermogen van de magnetron te beperken tot de lagere standen.
- Prik het vel van bijvoorbeeld vis of gevogelte even door, wanneer u in de gecombineerde stand bereid. o U hoeft de grill niet voor te verwarmen wanneer u de gecombineerde stand gebruikt.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn en dat zij de microgolven doorlaten.

Opmerking: *Om ervoor te zorgen dat de magnetron niet langer dan een uur op vol vermogen werkt, zal het energieniveau automatisch tot half vermogen (niveau 5) worden teruggebracht wanneer een tijd langer dan een uur wordt ingesteld. Tijd en energieniveau kunt u op elk gewenst moment wijzigen.*

Wanneer de bereidingstijd lager is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Heteluchtcirculatie 1 (normale ventilatorsnelheid)

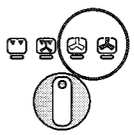


Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

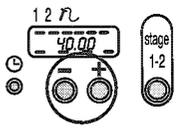
Heteluchtcirculatie 2 (halve ventilatorsnelheid)

Op de stand draait de ventilator op een lagere snelheid, ideaal voor kritische gerechten zoals een soufflé.

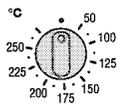
Heteluchtcirculatie geschiedt op de volgend wijze:



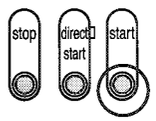
1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 1.
1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 2.



2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

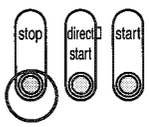


3. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.



4. Druk op de startknop.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de instelde temperatuur bereikt is.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven is ingeschakeld.

5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie schakelt uit.
- De ovenlamp blijft branden.
- De ventilator blijft lopen.

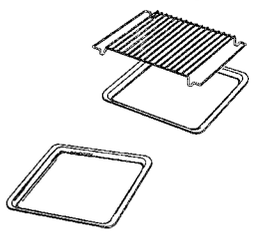


6. Druk op de stoptoets.
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

Voor het onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Kooktips
- Wanneer u op twee hoogten wilt bakken plaats dan de eerste bakplaat op de bovenste steun en de tweede bakplaat op de onderste steun in de ovenruimte.
- Werkt u met een bakplaat plaats deze dan op de middelstesteun in de ovenruimte.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei



Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

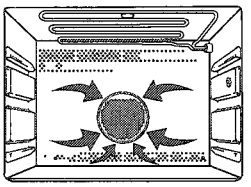
Ovenrooster
U kunt het voedsel direct op het rooster plaatsen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels en schalen.

Glazen lekbak
U kunt de glazen lekbak als bakplaat gebruiken, maar ook om sappen op te vangen.

Bakplaat
Gebruik deze plaat net zoals in een gewone oven.

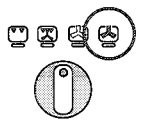
Opmerking: *Tijd en energieniveau kunt op elk gewenst moment wijzigen.*

HETELUCHTCIRCULATIE MET GEBRUIK VAN INSTEEKTHERMOMETER

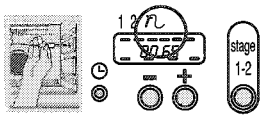


Bij gebruik van deze functie kunt u de temperatuur in de kern van het voedsel bepalen. Dit is zeer geschikt bij bijvoorbeeld rosbief, geroosterd varkensvlees of gevogelte.

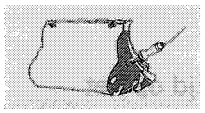
Heteluchtcirculatie met gebruik van insteekthermometer geschiedt op de volgende wijze:s



1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 1

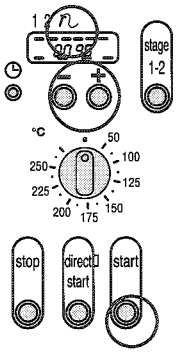


2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).
   Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celcius.
   - De temperatuurindicatie knippert.
   - De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 65 graden °C.



3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.

4. Sluit de deur.

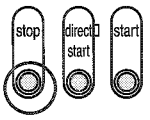


5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt via de twee rechtse cijfers.
   U kunt iedere temperatuur instellen tussen 35 en 95 graden °C.

6. Draai de temperatuurknop op gewenste temperatuur.

7. Druk op de startknop.
   - Het kookproces begint.

8. Wanneer het voedsel de ingestelde eindtemperatuur heeft bereikt hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie
   schakelt uit.
   Het display geeft nu de temperatuur van het voedsel weer totdat u op de stoptoets drukt.
   - De controlelamp voor temperatuur gaat uit.
   - De ovenlamp blijft branden.
   - De ventilator blijft lopen.



9. Druk op de stoptoets.
   - De ovenlamp gaat uit.
   - De ventilator stopt.

Voor het onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Kooktips
Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

Ovenrooster
U kunt het voedsel direct op het rooster leggen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels en schalen.

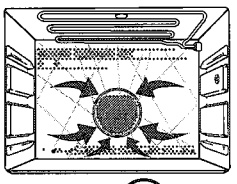
Glazen lekbak
U kunt de glazen lekbak als bakplaat gebruiken maar ook om sappen op te vangen.

Insteekthermometer
Zorg ervoor dat de punt van de insteekthermometer in het midden (de kern) van het voedsel wordt gestoken (zie hoofdstuk 5).

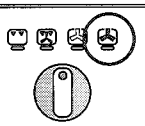
Opmerking: *De twee linkse cijfers op het display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35 graden C en lager dan de ingestelde temperatuur.*
De temperatuur kan tijdens het kookproces worden gewijzigd.

Waarschuwing
Schakel de oven niet in als de thermometer los in de oven ligt. U kunt anders de thermometer beschadigen.

HETELUCHTCIRCULATIE IN COMBINATIES MET MAGNETRON

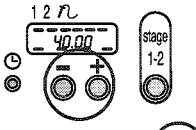


Gebruik deze functie voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels, die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben.



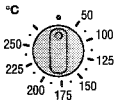
Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron geschiedt op de voldende wijze

1. Draai de multifunctieknop op de de heteluchtcirculatie positie 1.

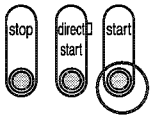


2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau bereikt is.

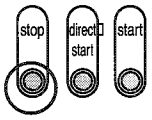


4. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.



5. Druk op de starttoets.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de instelde temperatuur bereikt is.
- De ovenlamp brandt.
- De controlelamp voor magnetron brandt.
- De ventilator loopt.

6. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie en de magnetron worden uitgeschakeld.
- De controlelamp voor temperatuur gaat uit.
- De ovenlamp blijft branden.
- De ventilator blijft lopen.



7. Druk op de stoptoets.
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

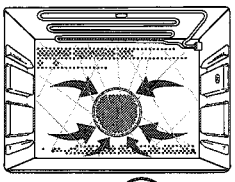
Voor onderbreking van het kookproces: zie Pag. 20.

Kooktips
- Bij het maken van schotels in de gecombineerde functie dient u minder vocht te gebruiken dan bij heteluchtcirculatie alleen. Breng de hoeveelheid vocht met 30% terug.
- Gebruik dezelfde temperaturen als bij een gewone oven.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

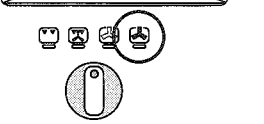
Opmerking: *Om ervoor te zorgen dat de magnetron niet langer dan een uur op vol vermogen werkt, zal het energieniveau automatisch tot half vermogen (niveau 5) worden teruggebracht wanneer een tijd langer dan een uur wordt ingesteld. Tijd en energieniveau kunt u op elk gewenst moment wijzigen.*

HETELUCHTCIRCULATIE IN COMBINATIE MET MAGNETRON EN INSTEEKTHERMOMETER

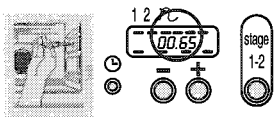


Deze functie brengt de bereidingstijd van vlees, gevogelte en vis aanzienlijk terug.

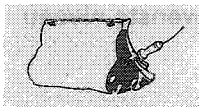
Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron en insteekthermometer



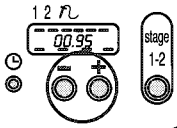
1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 1.



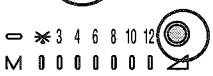
2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).
   Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celcius.
   - De temperatuurindicatie knippert.
   - De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 65 graden °C.



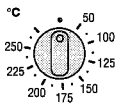
3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.
4. Sluit de deur.



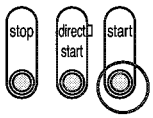
5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt op de twee rechtse cijfers.
   U kunt iedere temperatuur instellen tussen 35 en 95 graden °C.



6. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau bereikt is.

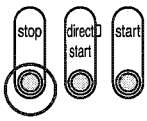


7. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.



8. Druk op de starttoets. Het kookproces begint.

9. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u drie keer een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.
   Het display geeft nu de temperatuur van het voedsel weer totdat u op de stoptoets drukt.



10. Druk op de stoptoets.

Voor onderbreking van het kookproces: zie Pag. 20.

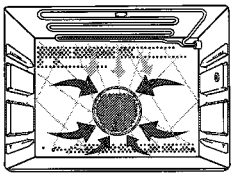
Kooktips

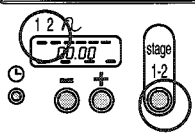
- Zet het vermogen van de magnetron op de lagere standen wanneer u de gecombineerde functie gebruikt.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven-en hittebestendig zijn.

Opmerking: *De twee linkse cijfers op het display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35 graden C en lager dan de ingestelde eindtemperatuur. De temperatuur en het energieniveau kunnen tijdens het kookproces worden gewijzigd.*
Waarschuwing *: Schakel de oven niet in als de thermometer los in de oven ligt. Hierdoor kunt u de thermometer beschadigen.*

BEREIDEN IN FASEN IN COMBINATIEFUNCTIES

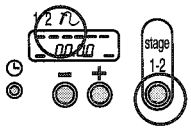




Koken in fasen in combinatiefuncties geschiedt als volgt:

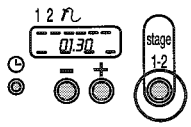
1. Druk op de toets voor koken in fasen.
- Het eerste indicatielampje knippert ten teken dat de 1ste kookfase kan worden geprogrammeerd.

2. Kies een van de hiervoor beschreven functies voor alleen magnetron.
   Bijvoorbeeld:
   1. Instellen van alleen tijd.
   2. Koken door instellen van tijd en vermogen.
   3. Automatisch ontdooien.

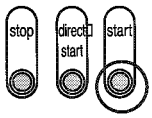


3. Druk nogmaals op de toets voor koken fasen.
- Het eerste indicatielampje brandt ten teken dat de gegevens voor de 1e kookfase zijn vastgelegd
- Het tweede indicatielampje knippert ten teken dat de 2e kookfase kan worden geprogrammeerd.

4. Kies een van de voorgaande beschreven functies.
   Bijvoorbeeld:
   1. Grill of Turbogrill
   2. Grill of Turbogrill gecombineerd met magnetron.
   3. Heteluchtcirculatie.
   4. Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron.



5. Druk nogmaals op de toets voor het koken in fasen.
- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1ste fase.



6. Druk op de starttoets.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- Het kookproces begint.

Het koken in fasen wordt altijd uitgevoerd van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1ste fase en daarna de 2e fase.
Wanneer de 1ste fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

Controleren of veranderen van gegevens in beide fase voordat met het kookproces wordt begonnen:
1. Druk op de starttoets.
2. Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.
3. Controleer of verander de gegevens van fase 1.
4. Druk nogmaals op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.
5. Controleer of verander de gegevens van fase 2.
6. Druk wederom op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

De eerst fase kunt u ook gebruiken om een bereiding op een later tijdstip te laten beginnen (vertraagde start).
Programmeer hiervoor in de 1ste fase alleen de tijd en in de 2e fase een kookproces.

Voor onderbreking van het kookproces: Zie Pag. 20.

Opmerking: *Tijdens het kookproces kan zowel de tijd als het energievermogen worden gewijzigd.*

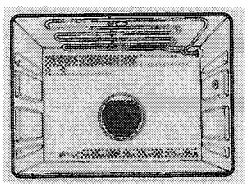
ONDERHOUD EN VERZORGING

Schoonmaken is de enige onderhoudshandeling. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om het binnenwerk en de voor- en achterzijde van de deur te reinigen. Als u vochtig voedsel bereid, zal er condens op de binnenzijde van de deur verschijnen. Normaal verdwijnt dit kort na beëindiging van het kookproces. Zo niet, verwijder dit dan met een zachte doek.

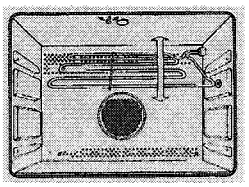
Gebruik geen chemische of schurende middelen om de magnetron te reinigen.

Laat geen vet of voedselresten rond de deur ophopen.

Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:



1. Druk het grillelement tegen het plafond.



2. Druk het grillelement naar rechts en duw het naar beneden.

Belangrijk:

Het apparaat mag niet worden gebruikt met het grillelement in neergeklapte positie! Zorg ervoor dat het grillelement goed op zijn plaats zit (opgeklapt en vastgezet met de vergrendelingshaak) voordat u het apparaat weer gebruikt.

Opmerking: *De deurafsluiting moet regelmatig op beschadigingen gecontroleerd worden. Is hier een beschadiging, dan moet de oven tot na reparatie buiten gebruik blijven. Reparatie moet uitgevoerd worden door een fabrieksopgeleide monteur. Reinig regelmatig, vooral na morsen, de bodem van de oven.*

TECHNISCHE GEGEVENS

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingsvoorschriften 87/308/EEC. Gegevens voor de prestaties van microgolfverhitting zijn in overeenstemming met IEC705.

Type	MC40..G - MC40..H - MC50..M
Netspanning	220-240 V/50Hz
Aansluitwaarde	3600 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen (volgens IEC 705, 1000 gr water)	
Direct	850 W
Vermogens niveau 12	850 W
Vermogens niveau 10	625 W
Vermogens niveau 8	500 W
Vermogens niveau 6	420 W
Vermogens niveau 4	360 W
Vermogens niveau 3	275 W
Vermogens niveau	225 W
Uit	0 W
Timer	Elektronisch 120 minuten
Handbediening	Continu tot 9 uur en 59 minuten
Tijdstelling	**In stappen van:**
	5 seconden interval
	t/m 30 seconden
	10 seconden interval
	30-60 seconden
	15 seconden interval
	1-3 minuten
	30 seconden interval
	3-6 minuten
	1 minuut interval
	6-99 minuten
Range insteekthermometer	35-95°
Grill	2000 W, quick start infragrill
Heteluchtcirculatie	1700 W met 2 ventilatorsnelheden
Afmetingen	hoogtexbreedtexdiepte
Apparaat	460 x 592 x 550 mm
Ovenruimte	240 x 360 x 370 mm
Gewicht	39 Kg