MX41..A

handleiding ATAG

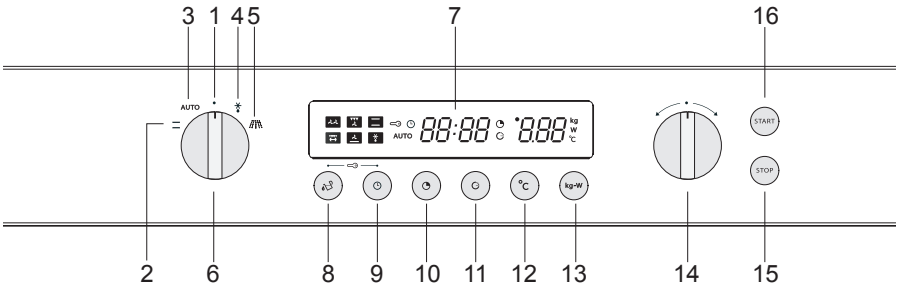
Inhoud

NL

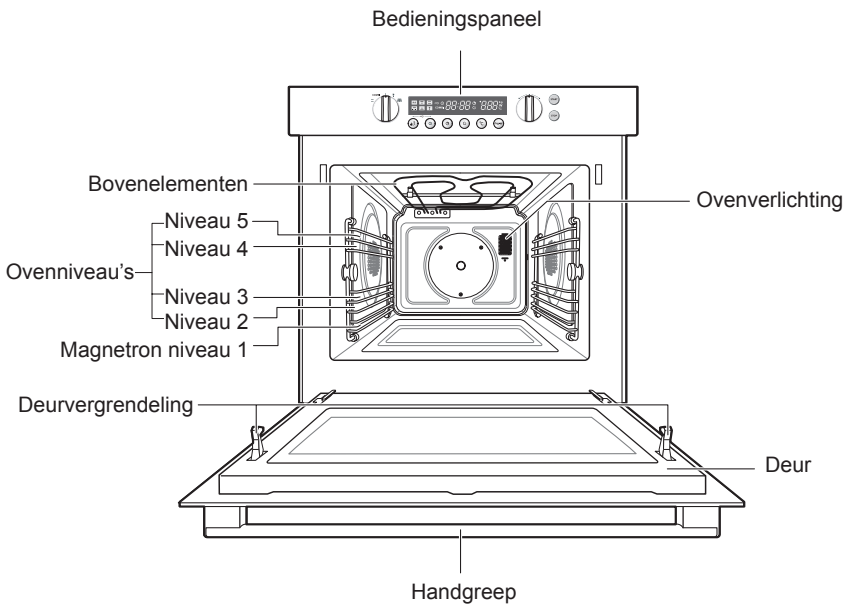
Bedieningspaneel 4
Toestelbeschrijving 5
Accessoires. 6
Inleiding 7
Belangrijke veiligheidsvoorschriften . . . . . 7 - 10
Maatregelen om blootstelling aan microgolven te voorkomen 7
Installatie en aansluiting 11
Instellen van de klok 12
Ovenfuncties. 13
Gebruik van de oven. . . . . 14 - 20
Ovenfunctie selecteren 14
Dubbele hetelucht / kooktabel. 16
Hetelucht + bovenwarmte / kooktabel. 17
Boven- en onderwarmte / kooktabel 18
Grill / kooktabel 19
Grillen + draaispit 20
Hetelucht + onderwarmte / kooktabel 21
Instellen van de bereidingstijd. 22
Eindtijd instellen 23
Begin- en eindtijd instellen 24
Automatisch koken . . . . . 25 - 27
Automatisch koken instellen 25
Kooktabel automatisch koken . . . . . 26 - 27
Snel ontdooien . . . . . 28 - 29
Snel ontdooien instellen 28
Kooktabel snel ontdooien 29
Hoe een magnetron werkt. 30
Magnetronfunctie gebruiken . . . . . 31 - 39
Magnetronfunctie instellen 31
Tabel met magnetronvermogens. 32
Tabel met magnetronservies. . . . . 33 - 34
Kooktabel magnetronfunctie . . . . . 35 - 39
Geluidssignaal uitschakelen 40
Kinderslot 41
Aqua Clean functie 42
Reinigen van de oven 43
Opslag en reparatie van uw oven 43
Storingen. 44
Foutcodes 45
Technische specificaties 46
Notities 47

Bedieningspaneel

NL



1. UIT
2. OVENFUNCTIE
3. AUTOMATISCH KOKEN
4. SNEL ONTDOOIEN
5. MAGNETRON
6. FUNCTIESELECTIEKNOP
7. DISPLAY
8. AQUA CLEAN
9. KLOK
10. BEREIDINGSTIJD
11. EINDTIJD
12. TEMPERATUUR
13. GEWICHT/MAGNETRONVERMOGEN
14. +/- KNOP
15. STOP / CANCEL
16. START

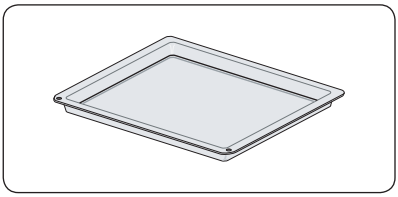


Let op

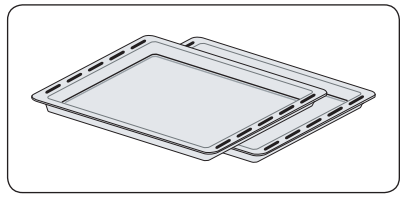
- De ovenniveau's zijn genummerd van beneden naar boven.
- De niveau's 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- De magnetronniveau wordt voornamelijk gebruikt voor de magnetronfunctie in combinatie met de keramische bakplaat.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifhoogtes voor uw gerechten.

Accessoires

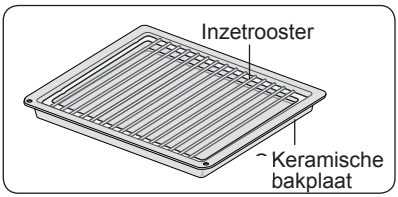
De volgende accessoires zijn meegeleverd bij uw combi-magnetron:



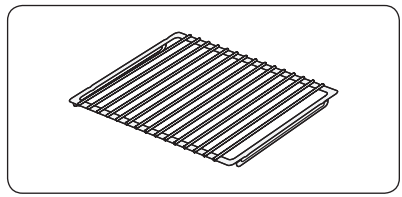
1 Keramische bakplaat (handig bij de magnetronfunctie)



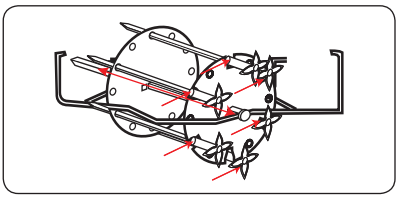
2 Twee bakplaten (NIET GEBRUIKEN bij de magnetronfunctie)



3 Inzetrooster voor keramische bakplaat (handig bij automatisch koken en de grillfunctie)



4 Ovenrooster (NIET GEBRUIKEN bij de magnetronfunctie)



5 Draaispit (Doe voordat u de gril voor de eerste keer gebruikt wat olijfolie of slaolie op de draaiende onderdelen van iedere component zodat deze gemakkelijker draaien)

Let op

Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste accessoire voor uw gerechten.

Inleiding

NL

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG combi-magnetron.

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe combi-magnetron.

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het toestel gebruikt en bewaar hem voor naslagwerk voor toekomstig gebruik.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

MAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Het niet opvolgen van deze veiligheidsvoorschriften kan leiden tot een gevaarlijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer de oven niet in te schakelen met de deur open. Gebruik de oven niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), het hang- en sluitwerk (defect of los) of de afdichting.

(b) Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de magnetron en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn. Reinig de deurafdichting na gebruik met een vochtige doek.

(c) Wanneer de oven beschadigd is mag deze niet gebruikt worden totdat hij gerepareerd is door een bevoegd service-monteur. Het is belangrijk dat de deur goed sluit en er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur, deurafdichting
(2) hang- en sluitwerk
(3) snoer.

(d) Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften (vervolg)

Lees deze voorschriften zorgvuldig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Controleer of de volgende veiligheidsmaatregelen genomen zijn voordat u gerechten in de oven bereid.

1. Gebruik **GEEN** metalen kookgerei bij gebruik van de magnetronfunctie:
- Metalen bakjes
- Servies met metalen/metaalhoudende sierrand.
- Messen, vorken, etc.

Reden Vonkvorming in de ovenruimte kan leiden tot schade aan de oven.

2. Verwarm **GEEN**:
- Afgesloten blikken, flessen, potjes e.d. Bijvoorbeeld potjes babyvoeding
- Voedsel in de schil, zoals tomaten en eieren.

Reden Er ontstaat een overdruk in de verpakking, waardoor deze kan exploderen.
Tip Verwijder deksels, prik gaatjes in de verpakking of in de schil.

3. Gebruik de magnetron **NIET** als hij leeg is**.**
Reden De oven kan beschadigd raken.
Tip Laat een glas water in de ovenruimte staan. Het water absorbeert de microgolfenergie wanneer u de magnetron per ongeluk inschakelt.

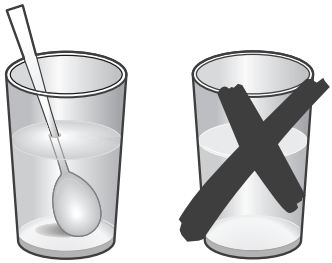
4. Dek de ventilatie-openingen van de oven **NIET** af met papier of doeken.
Reden Deze kunnen vlam vatten omdat hete lucht wordt afgevoerd via de ventilatie-openingen.

5. Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen als u een bord uit de oven haalt.
Reden De gerechten absorberen microgolfenergie en de warmte van het gerecht wordt overgedragen op het bord. Hierdoor kan het bord heet zijn.

6. Raak de verwarmingselementen en de ovenwanden **NIET** aan.
Reden De oven wordt warm tijdens gebruik. Zorg dat brandbare materialen niet in aanraking komen met hete ovendelen. Laat de oven eerst afkoelen.

7. Om het risico van brand in de ovenruimte te beperken:
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken
- Gebruik de magnetron niet om (kranten)papier te drogen.
- Schakel de magnetron uit en neem de stekker uit het stopcontact indien iets in de oven vlam vat. Houd de ovendeur dicht.

8. Let op als u de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding in de magnetron verwarmt.
- Laat de voeding **ALTIJD** minimaal 20 seconden staan nadat de magnetron is uitgeschakeld. Hierdoor kan de warmte zich gelijkmatig verdelen.
- De inhoud moet **ALTIJD** geschud en geroerd worden.



- Roer of schud de inhoud tijdens het opwarmen regelmatig om plotseling heftig koken en verbranding te voorkomen.
- Flessen en glazen **NOOIT** tot de rand vullen. Gebruik bij voorkeur kookgerei waarvan de hals wijder is dan de bodem, om overkoken te voorkomen. Flessen met een smalle hals kunnen exploderen als ze te heftig verwarmd worden in de magnetron.
- Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoeding voordat u dit aan het kind geeft.
- Verwarm een zuigfles **NOOIT** met de speen er nog op. De zuigfles kan exploderen als hij te snel verwarmd wordt.
- Tijdens het verwarmen van vloeistoffen kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Kijk daarom goed uit als u het kookgerei uit de magnetron haalt.

9. Pas op dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Zorg ervoor dat netsnoer en stekker niet nat worden en dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Gebruik het toestel niet als het snoer of de stekker beschadigd is.

10. Houd de ovenruimte schoon.
- Reinig de ovenruimte na gebruik met een mild schoonmaakmiddel. Laat de oven eerst afkoelen om verbrandingsgevaar te voorkomen.

Reden Voedselresten of vetspatten op de ovenwanden kunnen de keramische laag beschadigen en de efficiency van de oven verminderen.

11. Tijdens gebruik van de oven kunt u een “klikkend” geluid horen, vooral wanneer u de ontdooistand gebruikt.

Reden Bij lage magnetronvermogens wordt de magnetron afwisselend in-en uitgeschakeld. Hierdoor ontstaat het klikkende geluid, dit is normaal.

NL

12. Als de magnetron leeg wordt ingeschakeld, wordt de stroomtoevoer uit veiligheidsoogpunt automatisch onderbroken. Na een periode van 30 minuten kunt u de oven weer gebruiken.

- Na afloop van de bereidingstijd blijft de koelventilator nog een tijdje werken.

Reden Na het koken blijft de koelventilator nog 5 minuten ingeschakeld, om de interne elektronische delen te koelen. Na afloop van de bereidingstijd piept de oven en knippert er 4 keer een “0“ in het display. Daarna piept de oven 1 keer per minuut.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Controleer het gerecht af en toe tijdens het koken, als het verpakt is in brandbaar materiaal zoals papieren bakjes.

BELANGRIJK

Laat kinderen **NOOIT** met het toestel spelen. Laat kinderen ook niet zonder toezicht in de buurt van de oven komen als deze in gebruik is. Bewaar geen voorwerpen op of in de magnetron die voor kinderen interessant kunnen zijn.

WAARSCHUWING

Gebruik de oven niet als het hang- en sluitwerk beschadigd is. Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING

Het is gevaarlijk voor anderen dan bevoegde servicemonteurs om reparaties uit voeren waarbij de afdekking van het magnetronelement verwijderd moet worden. Deze afdekking biedt bescherming tegen microgolfstraling en mag niet zomaar verwijderd worden.

WAARSCHUWING

Verwarm geen vloeistoffen of ander voedsel in een afgesloten verpakking, deze kunnen exploderen.

WAARSCHUWING

Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht bedienen als ze goede instructies hebben gekregen en het gevaar van verkeerd gebruik begrijpen.

WAARSCHUWING

Houd een oogje in het zeil als u voedsel in een plastic of papieren verpakking verwarmt, de verpakking kan vlam vatten.

WAARSCHUWING

Maak het toestel spanningsloos als u de lamp wilt vervangen, om het risico op een elektrische schok uit te sluiten.

De verpakking van uw nieuwe magnetron dient op verantwoorde wijze afgevoerd te worden.

De overheid kan u informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte toestellen.

Installatie en aansluiting

NL

- Dit toestel is **NIET** bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Dit toestel mag alleen door een bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften gevolgd te worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A .
- De stekker mag alleen vervangen worden door een bevoegd servicemonteur. Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de toevoerleiding voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters en verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan onstaan.
- **Aansluiten**

  Wanneer het toestel voor de eerste keer op het lichtnet wordt aangesloten, lichten alle segmenten op het display gedurende 1 seconde op. Na 3 seconden knippert “12:00“ in het display. U kunt de klok nu instellen op de juiste dagtijd. Vergeet niet om de klok opnieuw in te stellen bij het wisselen tussen zomer- en wintertijd.

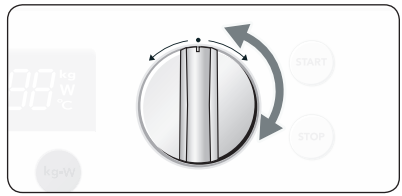
Instellen van de klok

NL

Als het toestel voor de eerste keer wordt aangesloten licht het display op. Na 3 seconden knipperen het kloksymbool en "12:00" op het display.

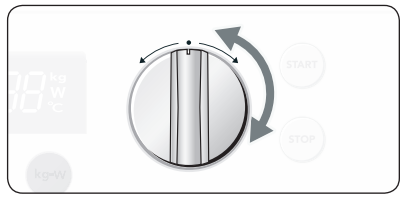
De klok instellen

1 Druk op **KLOK** .
Op het display knippert "12" .



2 Draai aan de **+/- KNOP** om het juiste uur in te stellen.

3 Druk nog een keer op klok.
Op het display knippert "00" .



4 Draai aan de **+/- KNOP** om de juiste minuten in te stellen.

5 Druk nog een keer op klok.
Na 5 seconden wordt de ingestelde tijd opgeslagen en is de klok ingesteld.

Ovenfuncties

NL

In onderstaand overzicht staan de verschillende ovenfuncties en instellingen van uw combi-magnetron beschreven. Gebruik de kooktabellen in deze handleiding om de geschikte ovenfunctie en -instelling voor uw gerechten te vinden.

OVENFUNCTIES

	Dubbele hetelucht Het gerecht wordt verwarmd door de heteluchtventilatoren in de linker en rechter zijwand van de oven. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmte-verdeling en is ideaal voor bakken.
	Hetelucht + bovenwarmte De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie ideaal voor het bereiden van gerechten die een knapperig korstje moeten krijgen. Deze functie wordt speciaal aanbevolen voor vleesgerechten.
	Boven- en onderwarmte De warmte komt van het boven- en onderelement. Deze stand is geschikt voor bakken en braden.
	Grill en draaispit Het gerecht wordt verwarmd door het bovenelement. Op deze stand draait de grillmotor voor gebruik van het draaispit. De grillstand is ook te gebruiken zonder het draaispit.
	Hetelucht + onderwarmte De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie geschikt voor gerechten die een knapperige bodem moeten krijgen.

AUTOMATISCH KOKEN

AUTO	Kies uit 12 voorgeprogrammeerde kookprogramma's om gemakkelijk uw favoriete gerechten te kunnen bereiden. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het koken te starten.

SNEL ONTDOOIEN

	Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het ontdooien te starten.

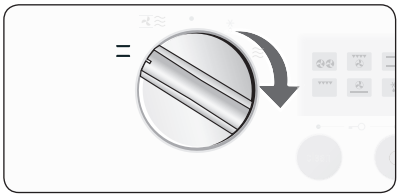
MAGNETRON

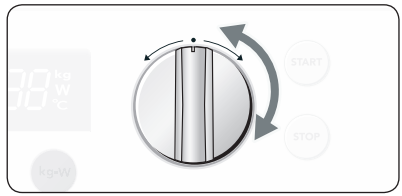
	Microgolfenergie wordt gebruikt voor het ontdooien en bereiden van gerechten. Het zorgt voor een snelle en efficiënte bereiding zonder de vorm of de kleur van het gerecht aan te tasten. Bereidingstijd en vermogen worden handmatig ingesteld afhankelijk van het gerecht.

NL

In deze modus zijn vijf functies beschikbaar. Zie de kooktabellen op pagina 16-20 voor de juiste instellingen.

Ovenfunctie selecteren





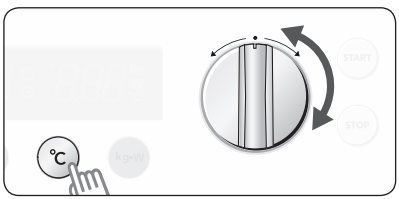
1 Draai de **FUNCTIESELECTIEKNOP** naar de ovenfunctie.

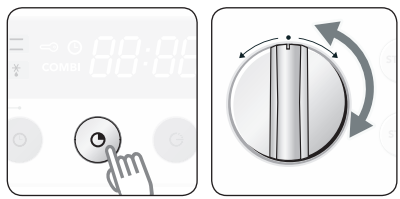
2 Draai de **+/- KNOP** om de gewenste ovenfunctie te selecteren. Op het display verschijnt de gekozen ovenfunctie en de aanbevolen temperatuur.

	Dubbele hetelucht	180°C
	Hetelucht + bovenwarmte	180°C
	Boven- en onderwarmte	200°C
	Grill	220°C
	Hetelucht + onderwarmte	180°C

Let op

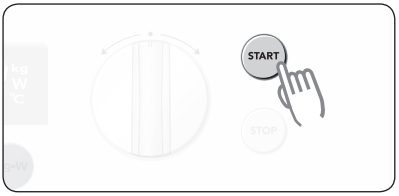
Het heteluchtelement en het grillelement worden continu in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.





3 Druk op **TEMPERATUUR** en draai aan de **+/- KNOP** om de aanbevolen temperatuur te wijzigen.

4 Druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai aan de **+/- KNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



5 Druk op **START**.

- De temperatuuraanduiding op het display licht op en gaat knipperen als de ingestelde temperatuur bereikt is.

Let op

1) Tijdens het koken kunt U de **BEREIDINGSTIJD** en de **TEMPERATUUR** aanpassen.
2) Bij gebruik van de ovenfunctie worden het heteluchtelement en het grillelement continu in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
3) Tijdens het koken kunt u de werkelijke temperatuur in de ovenruimte aflezen door tegelijkertijd op **TEMPERATUUR** en **GEWICHT/MAGNETRONVERMOGEN** te drukken.

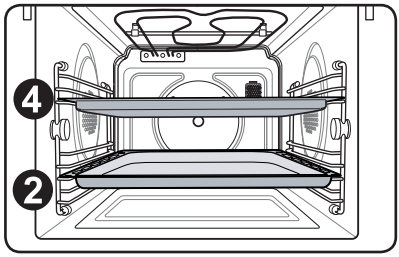
Belangrijk

Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

NL

Dubbele hetelucht

Het gerecht wordt verwarmd door de heteluchtventilatoren in de linker en rechter zijwand van de oven. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en is ideaal voor bakken.



Als u op 2 niveau's tegelijk bakt, plaats de ovenschalen dan op de niveau's 2 en 4.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

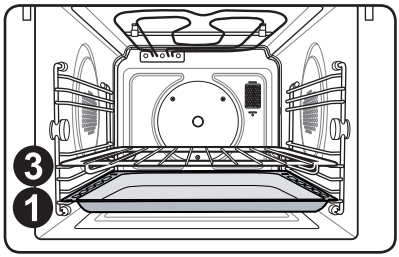
Kooktabel

De temperaturen en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van dubbele hetelucht.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (h)
Hazelnoottaart Vierkante vorm	2	160 - 170	Ovenrooster	1:00 - 1:10
Citroentaart Ronde vorm of tulband	2	150 - 160	Ovenrooster	0:50 - 1:00
Lichte cake	3	150 - 160	Ovenrooster	0:35 - 0:45
Fruitvlaai	3	150 - 170	Ovenrooster	0:25 - 0:35
Kruimelgebak (gistdeeg)	3	150 - 170	Bakplaat	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Bakplaat	0:10 - 0:15
Broodjes	2	180 - 190	Bakplaat	0:10 - 0:15
Koekjes	3 / 4	160 - 180	2 bakplaten	0:10 - 0:20

Hetelucht + bovenwarmte

De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie ideaal voor het bereiden van gerechten die een knapperig korstje moeten krijgen. Deze functie wordt speciaal aanbevolen voor vleesgerechten.



Plaats het rooster in niveau 3 bij het bereiden van vlees. Plaats een bakplaat op niveau 1 om het braadvet op te vangen.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Kooktabel

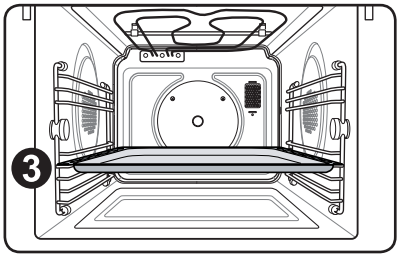
De temperaturen en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van hetelucht + bovenwarmte.
Plaats het vlees op het ovenrooster, zie de tabel voor het niveau. Plaats een bakplaat op niveau 1 om het braadvet op te vangen.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (h)
Rosbief / 1 kg medium	3 / 1	170 - 190	Ovenrooster / Bakplaat	1:00 - 1:30
Varkenskarbonades / 1 kg	3 / 1	180 - 200	Ovenrooster / Bakplaat	1:30 - 2:00
Lamskotelet / Lamsbout 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Ovenrooster / Bakplaat	0:50 - 1:20
Hele kip 1.0 kg	3 / 1	170 - 190	Ovenrooster / Bakplaat	0:50 - 1:10
Vis - hele forellen 2 stuks / 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Ovenrooster / Bakplaat	0:30 - 0:40
Eendeborst 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Ovenrooster / Bakplaat	0:25 - 0:35

NL

Boven- en onderwarmte

De warmte komt van het boven- en onderelement. Deze stand is geschikt voor bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt meestal geplaatst op niveau 3.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

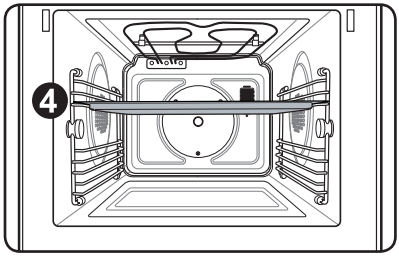
Kooktabel

De temperaturen en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van boven- en onderwarmte.

Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (h)
Lasagne	3	200 - 220	Ovenrooster	0:25 - 00:35
Groenteschotel	3	180 - 200	Ovenrooster	0:20 - 00:30
Aardappelschotel	3	180 - 200	Ovenrooster	0:25 - 00:35
Bevroren pizza Baguettes	3	160 - 180	Bakplaat	0:10 - 00:15
Ovenfriet	3	200 - 220	Bakplaat	0:15 - 00:20
Gemarmerde cake	3	180 - 200	Ovenrooster	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Ovenrooster	0:10 - 00:15
Koekjes	4	180 - 200	Bakplaat	0:08 - 00:15

Grill

Het gerecht wordt verwarmd door het bovenelement.



Gebruik voor grillen de keramische bakplaat met het inzetrooster, meestal geplaatst op niveau 4.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Kooktabel

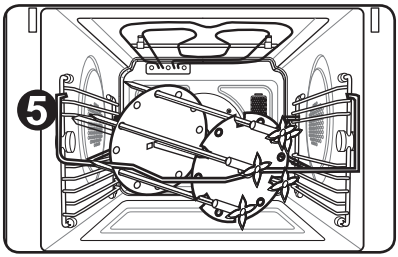
De temperaturen en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen. De aanbevolen temperatuur voor grillen is 220 °C, voorverwarmen gedurende 3 minuten.

Gerecht	Niveau	Tijd (min) 1e kant	Tijd (min) 2e kant	Accessoire
Kebab spiezen	4	8 - 10	6 - 8	Inzetrooster + keramische bakplaat
Varkenssteaks	4	7 - 9	5 - 7	Inzetrooster + keramische bakplaat
Saucijzen	4	4 - 6	3 - 5	Bakplaat
Kippenbouten	4	10 - 15	8 - 10	Inzetrooster + keramische bakplaat
Zalmmoten	4	8 - 12	6 - 10	Inzetrooster + keramische bakplaat
Gesneden groente	5	5 - 7	3 - 5	Bakplaat
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ovenrooster
Tosti	5	4 - 5	-	Ovenrooster

NL

Grill + draaispit

Het gerecht wordt verhit door de bovenste verwarmingselementen.



Plaats de draaispithouder op niveau 5 als u wilt grillen met gebruik van het draaispit. Plaats de draaispit in de houder en steek de centrale spit in de grillaandrijving aan de achterkant van de oven. Het draaispit kan gebruikt worden met 6 kleine spitjes (zie illustratie). Voor grote stukken vlees verwijder de kleine spitjes en de schijven en gebruik alleen de centrale spit.

De 6 kleine spitjes draaien automatisch tijdens het grillen. Controleer of het draaispit goed geplaatst is en correct functioneert gedurende de eerste minuut van het gebruik.

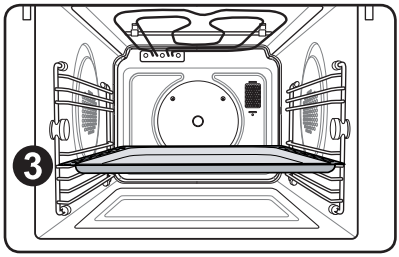
Het draaispit wordt geleverd met een hand-greep. Deze kan op het centrale spit worden geschroefd. Verwijder de handgreep voordat u de deur sluit.

Let op

Aanbevolen temperatuur voor grillen is 220 °C.
3 minuten voorverwarmen wordt aanbevolen.

Hetelucht + onderwarmte

De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie geschikt voor gerechten die een knapperige bodem moeten krijgen.



De bakplaat of het ovenrooster wordt meestal geplaatst op niveau 3.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

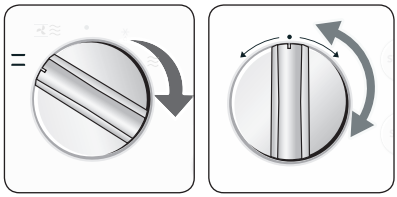
Kooktabel

De temperaturen en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.
Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van hetelucht en onderwarmte.

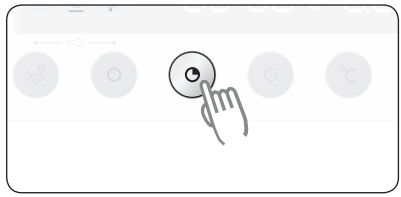
Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (h)
Verse pizza	3	180 - 200	Bakplaat	0:15 - 0:25
Gekoelde voor-gebakken quiche/ taart	2	180 - 200	Ovenrooster	0:10 - 0:15
Bevroren zelfrij-zende pizza	2	180 - 200	Bakplaat	0:15 - 0:20
Bevroren pizza	3	200 - 220	Ovenrooster	0:10 - 0:15
Gekoelde pizza	3	180 - 220	Bakplaat	0:08 - 0:15
Bevroren pasteitje gevuld met fruit	2	180 - 200	Bakplaat	0:10 - 15:00

Instellen van de bereidingstijd

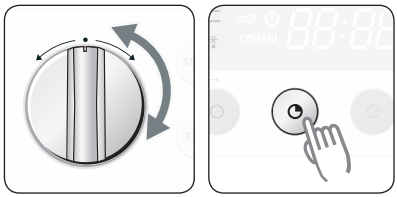
NL



1 Kies de gewenste ovenfunctie en temperatuur (zie ook “Aanpassen van de ovenfunctie en de temperatuur).



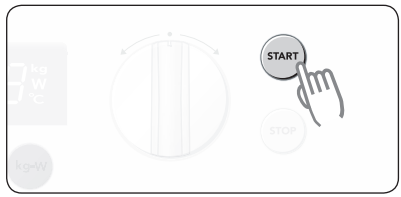
2 Druk op **BEREIDINGSTIJD.**



3 Draai de **+/- KNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

1) Na 5 seconden wordt de gekozen tijd ingesteld.

2) Druk op **BEREIDINGSTIJD** om het instellen van de bereidingstijd te beëindigen.



4 Druk op **START**, de oven start direct.

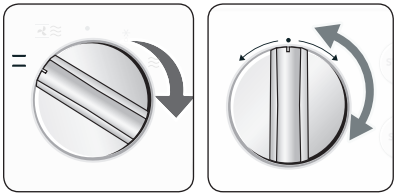
5 Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een signaal en schakelt de oven uit.

Let op

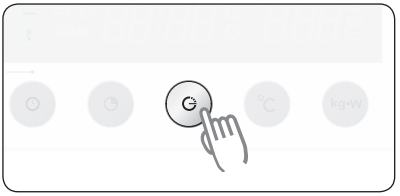
Meer / minder functie. Tijdens het bakken kunt u de bereidingstijd aanpassen met de **+/- KNOP ,** om nog betere bakresultaten te behalen.

Eindtijd instellen

NL

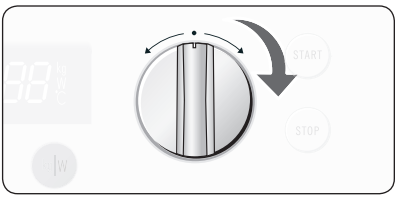


1 Kies de gewenste ovenfunctie en temperatuur.



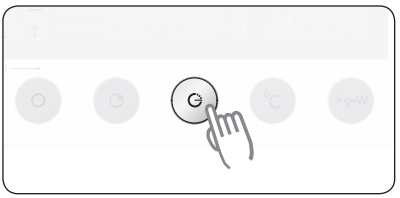
2 Druk op **EINDTIJD.**
Op het display knippert de huidige tijd.

Voorbeeld Huidige tijd is 13:00 uur. Op het display knippert “13:00”.



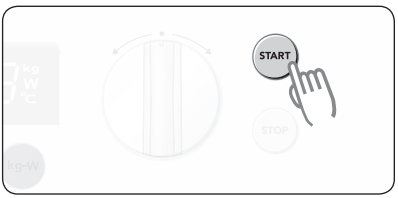
3 Draai de **+/- KNOP** om de gewenste eindtijd (14:00 uur) in te stellen.

Voorbeeld Gewenste eindtijd is 14:00.



4 Druk nogmaals op **EINDTIJD.**

Voorbeeld Huidige tijd is 13:00 uur. Gewenste eindtijd is 14:00. Op het display wordt een bereidingstijd van “1:00” weergegeven.



5 Druk op **START**, de oven start direct.

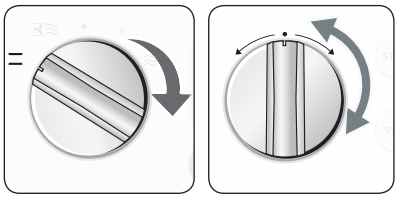
Let op

1) Op het display wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een signaal en schakelt de oven uit.
2) Tijdens het bakken kunt u de bereidingstijd aanpassen met de **+/- KNOP ,** om nog betere bakresultaten te behalen.
3) Tijdens het koken kunt u de werkelijke temperatuur in de ovenruimte aflezen door tegelijkertijd op **TEMPERATUUR** en **GEWICHT/MAGNETRONVERMOGEN** te drukken.

Begin- en eindtijd instellen

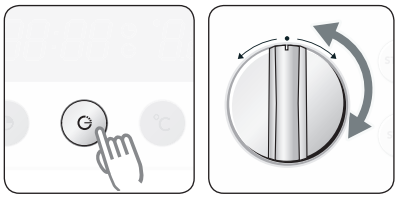
NL

Voorbeeld: Huidige tijd is 12:00 uur
Bereidingstijd is 2 uur, u wilt dat het gerecht om 18:00 uur klaar is.



1 Draai de **FUNCTIESELECTIEKNOP** naar de ovenfunctie en selecteer de gewenste ovenfunctie met de **+/- KNOP**.

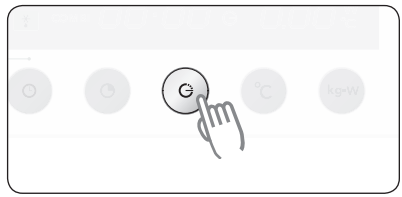
2 Druk op **BEREIDINGSTIJD** en stel de gewenste bereidingstijd (2:00) in.



3 Druk op **EINDTIJD**.

► In het display verschijnt een eindtijd van 14:00 uur (de huidige tijd + 2 uur bereidingstijd)

► Stel de gewenste eindtijd (18:00 uur) in.



4 Druk op **EINDTIJD**.

► De oven start automatisch om 16:00 uur (gewenste eindtijd - bereidingstijd).

► Na het starten van de oven wordt de resterende bereidingstijd op het display weergegeven.

Let op

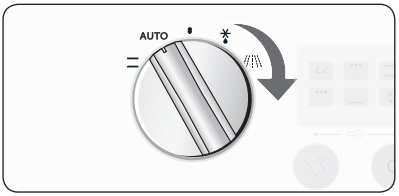
- Na afloop van de bereidingstijd verschijnt de eindtijd op het display.
- Zolang de oven nog niet is gestart kunt u de bereidingstijd en de eindtijd nog aanpassen.

Automatisch koken

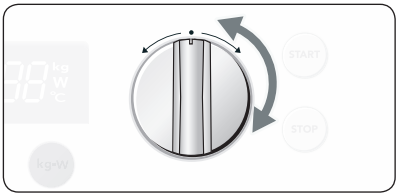
NL

Kies uit 12 voorgeprogrammeerde kookprogramma's om gemakkelijk uw favoriete gerechten te kunnen bereiden. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het koken te starten.

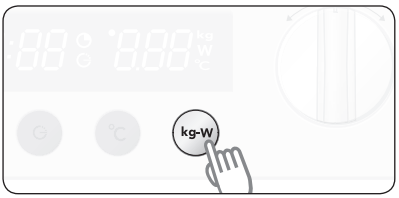
Automatisch koken instellen



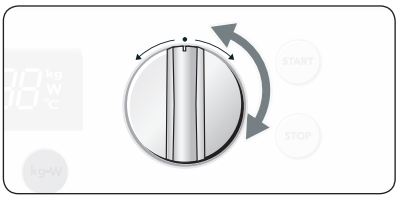
1 Draai de **FUNCTIESELECTIEKNOP** naar AUTOMATISCH KOKEN.



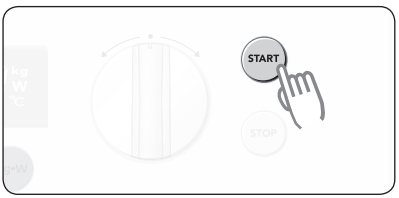
2 Draai de **+/- KNOP** om het gewenste kookprogramma te selecteren. Zie de tabellen op pagina 25 - 26 voor een beschrijving van de kookprogramma's.



3 Druk op **GEWICHT/MAGNETRON-VERMOGEN**.



4 Draai de **+/- KNOP** om het gewicht van het gerecht in te stellen.



5 Druk op **START**.

Let op

- Bij sommige kookprogramma's hoeft u niets te doen, bij andere moet u het voedsel roeren of omkeren. De oven geeft dan een geluidssignaal.
- Tijdens de bereiding verschijnt de door het programma ingestelde temperatuur op het display.
- Tijdens automatisch koken kunt u temperaturen en bereidingstijden niet aanpassen

NL

Kooktabel automatisch koken

In de volgende tabellen vindt u de 12 automatische kookprogramma's voor bakken, braden en grillen. In de tabel staan hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. De automatische kookprogramma's zijn speciaal voor uw gemak ontworpen, de oven kiest zelf de juiste bereidingstijden en temperaturen.

Nr	Gerecht	Gewicht (kg)	Accessoire	Niveau	Aanbevelingen
1	Bevroren pizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Inzetrooster + keramische bakplaat	4	Bevroren pizza op het midden van het rooster plaatsen.
2	Bevroren ovenfriet	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Bakplaat	3	De ovenfriet gelijkmatig verdelen over de bakplaat.
3	Bevroren aardappel-kroketten	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Inzetrooster + keramische bakplaat	4	Verdeel de aardappelkroketten over het rooster.
4	Bevroren Lasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramische bakplaat	3	Doe de bevroren lasagne in een geschikte pyrex of aardewerken schaal. Na het opwarmen 3 tot 4 minuten laten staan.
5	Bevroren visschotel	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramische bakplaat	3	Doe de visschotel in een geschikte pyrex of aardewerken schaal. Na het opwarmen 3 tot 4 minuten laten staan.
6	Kippen-bouten	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,7 - 0,8 0,8 - 1,0	Inzetrooster + keramische bakplaat	4	Strijk de kippenbouten in met kruiden en olie. Plaats ze op het rooster met het vel naar beneden. Omdraaien zodra de oven een geluidssignaal geeft.
7	Hele kip	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Inzetrooster + keramische bakplaat	3	Strijk de kip in met kruiden en olie. Plaats de kip op het rooster met de borst naar beneden. Omdraaien zodra de oven een geluidssignaal geeft. Na het koken 5 minuten laten nagaren.
8	Biefstuk	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Inzetrooster + keramische bakplaat	4	De biefstukken naast elkaar in het midden op het rooster leggen.

Nr	Gerecht	Gewicht (kg)	Accessoire	Niveau	Aanbevelingen
9	Rosbief	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Inzetrooster + keramische bakplaat	3	Rosbief marineren en op het rooster leggen. Omdraaien zodra de oven een geluids-signaal geeft. Na het koken in aluminiumfolie wikkelen en 5 tot 10 minuten laten nagaren.
10	Gepofte aardappels	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Inzetrooster + keramische bakplaat	4	De aardappels schoonmaken en inprikken met een vork. De aardappels naast elkaar op het rooster leggen. Na het koken 3 tot 5 minuten laten nagaren.
11	Cake	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramische bakplaat	3	Doe het deeg in een geschikte bakvorm. Dit programma is geschikt voor gerechten als gemarmerde cake, citroentaart en hazelnoottaart.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Ovenrooster	3	Doe het deeg in een speciale muffin bakvorm geschikt voor 12 muffins. Plaats de bakvorm op het ovenrooster. Een gewicht van 0,5 - 0,6 kg wordt aanbevolen voor muffins van elk 45 gram. Een gewicht van 0,7 - 0,8 kg wordt aanbevolen voor muffins van elk 65 gram.

Belangrijk

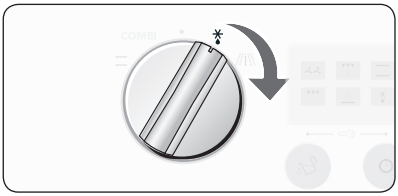
De meeste automatische kookprogramma’s maken gebruik van de magnetronfunctie om gerechten te verwarmen. Volg daarom de richtlijnen en veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de magnetronfunctie.

NL

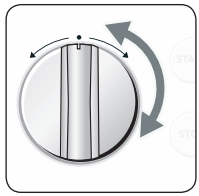
Snel ontdooien instellen

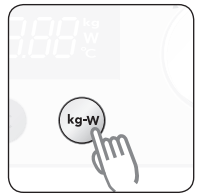
Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het ontdooien te starten.

Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van de keramische bakplaat. Plaats de bakplaat op niveau 1 en sluit de deur.

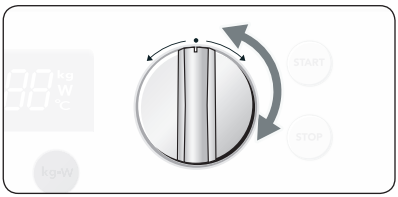


1 Draai de **FUNCTIESELECTIEKNOP** naar SNEL ONTDOOIEN.

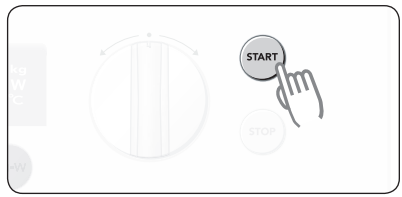




2 Draai de **+/- KNOP** om het gewenste ontdooiprogramme te selecteren. Zie de tabel op pagina 28 voor een beschrijving van de ontdooiprogramma's. Druk daarna op **GEWICHT/ MAGNETRONVERMOGEN**.



3 Draai de **+/- KNOP** om het gewicht van het gerecht in te stellen.



4 Druk op **START**.

Als het ontdooien klaar is geeft de oven een geluidssignaal en knippert "End" 4 keer op het display. Daarna geeft de oven om de 3 minuten een geluidssignaal.

Resultaat
- Het ontdooien begint.
- Halverwege de ontdooitijd geeft de oven een geluidssignaal, u moet het gerecht dan omdraaien.

Belangrijk

- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U kunt gerechten ook handmatig ontdooien. Kies hiervoor de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Zie het hoofdstuk Magnetronfunctie voor meer informatie.

Kooktabel snel ontdooien

In de volgende tabellen vindt u de 5 automatische ontdooiprogramma's voor bakken, braden en grillen. In de tabel staan hoeveelheden, standtijden en aanbevelingen. De automatische ontdooiprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie. Verwijder de verpakking voor het ontdooien. Plaats het gerecht op de keramische bakplaat.

Nr	Gerecht	Gewicht (kg)	Acces-soire	Ni-veau	Standtijd (min)	Aanbevelingen
1	Vlees	0,2 - 2,0	Kera-mische bak-plaat	1	20 - 90	Randen afdekken met aluminium-folie. Voedsel omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is geschikt voor rund-, lams-, varkensvlees, steaks en gehakt.
2	Gevo-gelte	0,2 - 2,0	Kera-mische bak-plaat	1	20 - 90	Dunnere delen zoals poten afdek-ken met aluminiumfolie. Gevogelte omdraaien als de oven een ge-luidssignaal geeft. Dit programma is zowel geschikt voor hele kip als voor kipdelen.
3	Vis	0,2 - 2,0	Kera-mische bak-plaat	1	20 - 60	De staart afdekken met alumi-niumfolie. Vis omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is zowel geschikt voor hele vis als voor visfilet.
4	Brood / Taart	0,1 - 1,0	Kera-mische bak-plaat	1	10 - 30	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Plaats taart op de keramische bakplaat en draai de taart (indien mogelijk) om als de oven een geluidssignaal geeft. (De oven blijft werken, maar stopt tijdelijk als u de deur opent). Dit programma is geschikt voor allerlei soorten brood, geheel of gesneden, broodjes en baguet-tes. Broodjes in een cirkel leggen. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten taart, koekjes en pasteitjes. Het is niet geschikt voor fruittaart, slagroomtaart en taarten met een chocoladelaag.
5	Fruit	0,1 - 1,0	Kera-mische bak-plaat	1	5 - 15	Het fruit gelijkmatig verdelen over de bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, bessen en tropische vruchten.

Belangrijk

De automatische ontdooiprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie. Volg daarom de richtlijnen en veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de magnetronfunctie.

Hoe een magnetron werkt

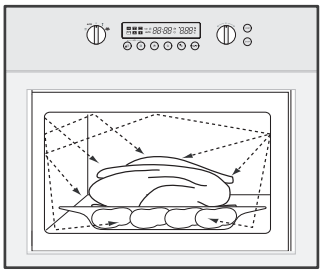
NL

Microgolven zijn hoogfrequente elektro-magnetische golven; deze golven worden in het gerecht omgezet in warmte. Hierdoor kan het voedsel gekookt of opgewarmd worden zonder dat de vorm of de kleur wordt aangetast.

U kunt de magnetron gebruiken om te:

- ***Ontdooien***
- ***Koken***

Werkingsprincipe



1. Doordat de microgolven weerkaatsen tegen de ovenwanden worden ze gelijkmatig over het gerecht verdeeld. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.

2. De microgolven dringen ongeveer 2,5 cm door in het voedsel en worden daar omgezet in warmte. De rest van het voedsel warmt op doordat de warmte zich door het voedsel verspreid.

3. De bereidingstijd is afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en samenstelling
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (wel of niet bevroren)

Belangrijk

Omdat het binnenste van het gerecht wordt opgewarmd door warmteverspreiding, gaart het gerecht nog even na als het uit de oven wordt gehaald.

De in de kooktabellen en recepten aangegeven standtijden moeten daarom gevolgd worden om te zorgen dat:

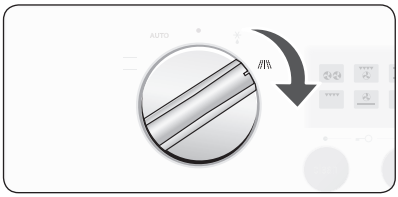
- Ook het binnenste van het gerecht goed gaar is.
- Het gerecht overal dezelfde temperatuur heeft.

Magnetronfunctie gebruiken

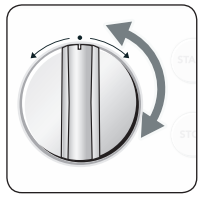
NL

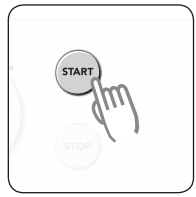
Microgolven zijn hoogfrequente elektro-magnetische golven. De microgolven dringen door in het gerecht en worden geabsorbeerd door water- en vetmoleculen. Door de microgolven gaan de moleculen trillen. Tussen de moleculen ontstaat wrijving, die wordt omgezet in warmte.
BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

Magnetronfunctie instellen

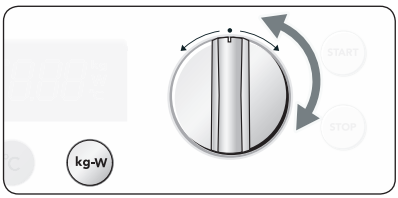


1 Draai de **FUNCTIESELECTIEKNOP** naar MAGNETRON.

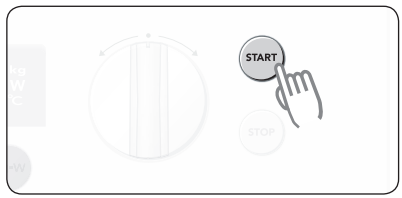




2 Draai de **+/- KNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als de juiste tijd is ingesteld knippert **START**. Als u het vermogen niet wilt aanpassen drukt u op **START** om de oven in te schakelen.



3 Druk op **GEWICHT/MAGNETRON-VERMOGEN** en draai de **+/- KNOP** om het magnetronvermogen aan te passen. Zie de tabellen op pagina 34 - 36 voor bereidingstijden en vermogens.



4 Druk op **START**.

NL

Tabel met magnetronvermogens

STAND	PERCENTAGE (%)	VERMOGEN (W)	OPMERKING
HOOG	100	900	Opwarmen van vloeistoffen.
HOOG LAAG	83	750	Opwarmen en koken van voedsel.
MEDIUM HOOG	67	600	Opwarmen en koken van voedsel.
MEDIUM	50	450	Koken van vlees en gevoelige gerechten.
MEDIUM LAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien en doorkoken.
LAAG	11	100	Ontdooien van gevoelige gerechten

Magnetronfunctie gebruiken

Tabel met magnetronservies

Servies dat in de magnetron gebruikt wordt moet microgolven doorlaten. Metaal houdt microgolven tegen, gebruik daarom geen metalen voorwerpen in de magnetron. Servies dat geschikt is voor de magnetron kunt u altijd veilig gebruiken. Raadpleeg de volgende tabellen voor meer informatie en gebruik altijd de keramische bakplaat op niveau 1 bij de magnetron-functie.

SERVIES	GESCHIKT VOOR MAGNETRON	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om delen van het voedsel te beschermen tegen uitdrogen. Er kan vonkvorming ontstaan als de aluminium-folie zich dicht bij de ovenwand bevindt of als teveel folie is gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein en geglazuurd aardewerk zijn meestal geschikt, behalve als ze voorzien zijn van een metaalhoudende sierrand.
Plastic wegwerpborden	✓	Sommige diepvriesgerechten zijn hierin verpakt.
Wegwerpverpakking		
• Polystyreen bekers en bakjes	✓	Voor het opwarmen van gerechten. Door oververhitting kan het polystyreen smelten.
• Papieren zakken, kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen strips	✗	Kan vonkvorming veroorzaken.
Glaswerk		
• Ovenschalen	✓	Geschikt, behalve als ze voorzien zijn van een metaalhoudende sierrand. Voor het opwarmen van vloeistoffen en gerechten.
• Fijn glaswerk	✓	Fijn glaswerk kan breken door de snelle opwarming.
• Glazen potten	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Borden	✗	Kunnen vonkvorming en brand veroor-zaken.
• Metalen sluitstrips.	✗	

Magnetronfunctie gebruiken

SERVIES	GESCHIKT VOOR MAGNETRON	OPMERKINGEN
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenpapier	✓	Alleen korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan vonkvorming veroorzaken.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig plastic is geschikt. Sommige plastics kunnen vervormen of verkleuren onder invloed van hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Folie	✓	Voorkomt uitdrogen van het gerecht. Kijk uit bij het verwijderen, er kan stoom ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen ovengeschikte diepvrieszakken. Mag niet luchtdicht zijn, desnoods enkele gaatjes prikken.
Vetvrij papier	✓	Voorkomt uitdrogen en spetteren.

Let op

“Vonkvorming” is het ontstaan van vonken in de ovenruimte

Kooktabel magnetronfunctie

ALGEMENE RICHTLIJNEN

Gerechten die geschikt zijn voor de magnetron
Er zijn vele gerechten die geschikt zijn voor magnetronkoken, zoals verse of bevroren groente, fruit, pasta, rijst, graansoorten, bonen, vis en vlees. Sauzen, vla, soepen, pudding, jams en chutneys kunnen ook in de magnetron bereid worden.

Afdekken tijdens het koken
Dek gerechten zoveel mogelijk af tijdens het koken, water uit het gerecht verdampt tot stoom en draagt zo bij aan het kookproces. U kunt gerechten op verschillende manieren bedekken, bijvoorbeeld met een aardewerken bord, een plastic deksel of magnetronfolie.

Standtijden
Laat het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog even staan gedurende de aangegeven standtijd. Hierdoor krijgt de warmte de kans om zich gelijkmatig door het gerecht te verspreiden.

KOOKTABEL VOOR BEVROREN GROENTE

Gebruik een geschikte glazen pyrex schaal met deksel. Kook de groente met het deksel erop gedurende de minimale tijd (zie tabel). Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kunt u de groente daarna nog verder koken. Twee keer roeren tijdens het koken en een keer na afloop. Voeg zout, kruiden of boter pas na het koken toe. Laat de groente tijdens de standtijd afgedekt staan.

Groente	Portie (g)	Verm. (W)	Tijd (Min)	Standtijd (Min)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	15 ml (1 tl) koud water toevoegen.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	30 ml (2 tl) koud water toevoegen.
Bonen	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 tl) koud water toevoegen.
Slabonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	30 ml (2 tl) koud water toevoegen.
Gemengde groente (Wortel / Bonen / Graan)	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 tl) koud water toevoegen.
Gemengde groente (Oosters)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 tl) koud water toevoegen.

NL

KOOKTABEL VOOR VERSE GROENTE

Gebruik een geschikte glazen pyrex schaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 tl) toe voor iedere 250 g, tenzij anders aangegeven in de tabel. Kook de groente met het deksel erop gedurende de minimale tijd (zie tabel). Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kunt u de groente daarna nog verder koken. Een keer roeren tijdens het koken en een keer na afloop. Voeg zout, kruiden of boter pas na het koken toe. Laat de groente tijdens de standtijd van 3 minuten afgedekt staan.

Tip : Snij verse groente in gelijke stukjes. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereidingstijd

Let op : Verse groente koken op vol magnetronvermogen (900 W).

Groente	Portie (g)	Tijd (Min.)	Standtijd (Min.)	Instructies
Broccoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Roosjes even groot maken. Met stelen richting het midden leggen.
Spruiten	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 tl) water toe
Wortels	250	4 - 5	3	Wortel in gelijke stukjes snijden
Bloemkool	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Roosjes even groot maken. Grote stukken halveren. Met stelen richting het midden leggen
Courgette	250	3 - 4	3	In plakjes snijden. Voeg 30 ml (2 tl) water of een klontje boter toe. Beetgaar koken.
Aubergine	250	3 - 4	3	Aubergine in kleine plakjes snijden en besprenkelen met 1 tl citroensap.
Prei	250	3 - 4	3	Prei in dikke plakken snijden.
Paddestoelen	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Grote paddestoelen in stukken snijden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met zout en peper, Voor serveren laten uitlekken.
Uien	250	4 - 5	3	Uien in stukken snijden. Voeg 15 ml (1 tl) water toe.
Paprika	250	4 - 5	3	In kleine stukken snijden.
Aardappel	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschilde aardappels en snij ze in gelijke stukken.
Koolraap	250	5 - 6	3	In kleine blokjes snijden.

KOOKTABEL VOOR RIJST EN PASTA

Rijst Gebruik een grote glazen pyrex schaal met deksel. (Het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken). Koken met het deksel erop. Na het koken doorroeren en laten staan. Zout, kruiden en/of boter toevoegen. Het kan voorkomen dat de rijst niet al het water heeft geabsorbeerd.

Pasta Gebruik een grote glazen pyrex schaal. Voeg kokend water en zout toe, goed roeren. Koken zonder deksel, af en toe roeren tijdens en na het koken. De schaal tijdens de standtijd afdekken, daarna grondig afgieten.

Gerecht	Portie (g)	Verm. (W)	Tijd (Min)	Stand-tijd (Min)	Instructies
Witte rijst (Parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Bruine rijst (Parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (fijne + wilde rijst)	250	900	16 - 17	5	500 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (rijst + granen)	250	900	17 - 18	5	400 ml koud water toevoegen
Pasta	250	900	10 - 11	5	1 ltr kokend water toevoegen

OPWARMEN

Uw magnetron warmt gerechten op in een fractie van de tijd van een conventionele oven.

Plaatsen en bedekken
Warm liever geen grote stukken (bijvoorbeeld vlees) op, hierbij bestaat de kans dat de buitenkant te gaar wordt en uitdroogt, terwijl het binnenste nog niet goed verwarmd is. Het is beter om kleinere stukken op te warmen. Het gerecht afdekken tijdens het opwarmen voorkomt ook dat het uitdroogt.

Magnetronvermogens
U kunt kiezen uit meerdere vermogens om voedsel op te warmen. Over het algemeen is het beter om bij grote hoeveelheden verfijnde gerechten, zoals gehakt, een lager vermogen te kiezen.

Roeren
Roer of schud het voedsel regelmatig tijdens het opwarmen, dit geeft het beste resultaat. Indien mogelijk voor het opdienen nog een keer roeren. Roeren is vooral belangrijk bij het opwarmen van vloeistoffen.

Bereidings- en standtijden
Als u een gerecht voor de eerste keer opwarmt is het handig om de benodigde tijd te noteren voor de toekomst. Voorkom dat het gerecht te gaar wordt, bij twijfel eerst een lagere bereidingstijd kiezen, daarna zo nodig langer verwarmen. Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. Laat het voedsel een tijdje staan, zodat de warmte zich kan verspreiden door het voedsel. De aanbevolen standtijd is 2 - 4 minuten.

NL

OPWARMEN VAN VLOEISTOFFEN

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Zet een plastic lepeltje in de vloeistof om plotseling overkoken te voorkomen. Tijdens en na het opwarmen altijd roeren. Houd een standtijd van minmaal 20 seconden aan nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verspreiden door de vloeistof.

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding

Let extra op bij het verwarmen van babyvoeding. Doe de voeding in een diep aardewerken bord en dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed afdekken en 2 - 3 minuten laten staan voordat u het aan het kind geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 30 - 40 °C.

Melk

Doe de melk in een gesteriliseerde zuigfles. Niet afdekken tijdens het opwarmen. Verwarm nooit een zuigfles met de speen er nog op. De zuigfles kan exploderen als hij te heftig verwarmd wordt. Goed schudden na voor de standtijd en daarna nog een keer. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen. De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

ONTDOOIEN

Microgoven zijn een uitstekende manier om bevroren voedsel te ontdooien. Microgolven ontdooien het voedsel gelijkmatig en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u bijvoorbeeld onverwacht bezoek krijgt.

Bevroren gevogelte moet grondig ontdooid zijn voor bereiding. Verwijder metalen sluitstrips en verwijder de verpakking zodat het ontdooivocht kan weglopen.

Doe het bevroren voedsel op een bord zonder deksel. Halverwege omdraaien en ontdooivocht laten weglopen. Controleer af en toe of het voedsel niet warm aanvoelt.
Als smalle en/of uitstekende delen beginnen op te warmen kunt u ze afschermen door ze in aluminiumfolie te wikkelen.

Als gevogelte aan de buitenkant warm begint aan te voelen, druk dan op **STOP / CANCEL** en laat het 20 minuten staan voordat u het verder ontdooit.
Laat vis, vlees en gevogelte een tijdje staan om ze compleet te laten ontdooien.
De standtijd is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die ontdooid wordt. Zie hiervoor de tabel op de volgende pagina.

Tip Dunne stukken ontdooien beter dan dikke en kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Denk hieraan bij het ontdooien en bereiden van voedsel.

Gebruik de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van - 18 tot - 20 °C.

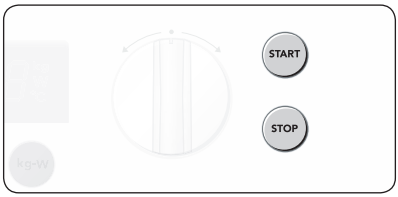
Gebruik de ontdooistand (180 W) voor het ontdooien van voedsel.

Gerecht	Portie	Tijd (Min)	Standtijd (Min)	Instructies
Vlees Gehakt Karbonade	 250 g 500 g 250 g	 6 - 7 10 - 12 7 - 8	 15 - 30	Leg het vlees op de keramische bakplaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Gevogelte Kippenbouten Hele kip	 500 g (2 st) 1200 g	 12 - 14 28 - 32	 15 - 60	Kippenbouten met het vel naar beneden/hele kip met de borst naar beneden op de keramische bakplaat zeggen. Dunne delen zoals poten afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Vis Visfilet Hele vis	 200 g 400 g	 6 - 7 11 - 13	 10 - 25	Leg de vis met het dikke deel richting het midden van de keramische bak-plaat. Smalle delen zoals de staart afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Fruit Bessen	 300 g	 6 - 7	 5 - 10	Fruit verdelen op een groot glazen bord.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Toast / Sand-wich	 2 st 4 st 250 g 500 g	 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	 5 - 20	Leg de broodjes in een cirkel op keukenpapier op de keramische bakplaat. Halverwege de ontdooitijd omkeren.

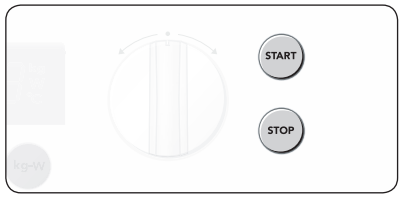
Geluidssignaal uitschakelen

NL

De oven geeft een geluidssignaal na afloop van de bereidingstijd en "End" knippert 4 keer op het display.



1 Druk gedurende 1 seconde gelijktijdig op **STOP / CANCEL** en **START** om het geluidssignaal uit te schakelen.



2 Druk nogmaals gedurende 1 seconde gelijktijdig op **STOP / CANCEL** en **START** om het geluidssignaal weer in te schakelen.

Kinderslot

NL

Met het kinderslot kunt u het bedieningspaneel vergrendelen zodat de oven niet per ongeluk bediend kan worden.

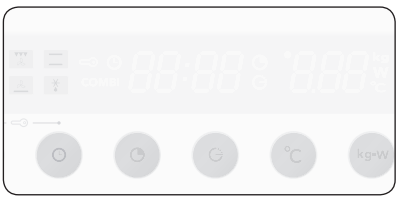
Kinderslot inschakelen

1 Druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op **AQUA CLEAN** en **KLOK**.

2 Het sleutelsymbool op het display licht op en het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

1 Druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op **AQUA CLEAN** en **CLOCK**.

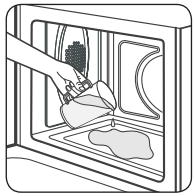


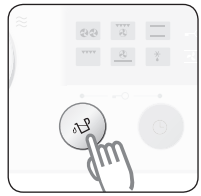
2 Het sleutelsymbool op het display dooft en het kinderslot is weer uitgeschakeld.

Aqua Clean functie

NL

Met de Aqua Clean functie wordt de oven in 15 minuten automatisch gereinigd.



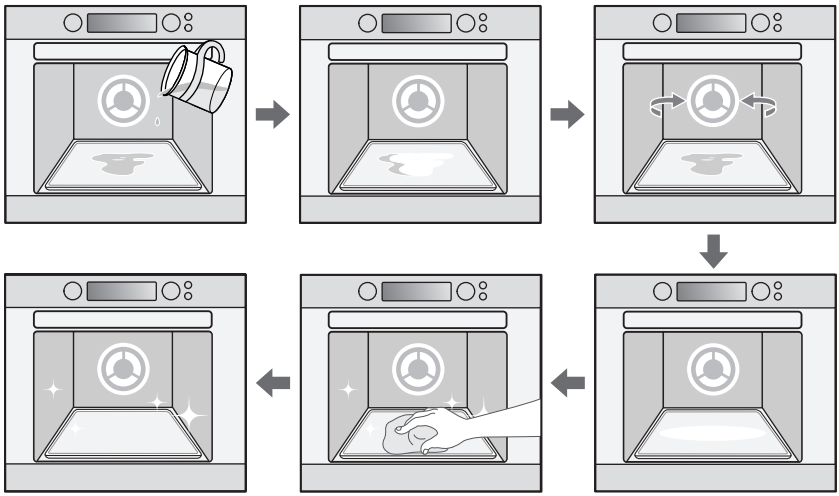


1 Draai de **FUNCTIESELECTIEKNOP** naar de UIT stand.

► Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege ovenruimte.

2 Druk op **AQUA CLEAN**. De oven start automatisch.

► Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Wrijf de ovenruimte na met een droge doek.



Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- GEBRUIK GEEN gedistilleerd water.

Reinigen van de oven

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, let hierbij vooral op de ovenruimte, de deur en de deurafdichting.

1. Reinig de buitenzijde met een zachte doek en een sopje van afwasmiddel. Met een droge doek goed nadrogen.
2. Vlekken en voedselresten aan de binnenzijde verwijderen met water en zeep. Goed naspoelen en drogen.
3. Om aangekoekte voedselresten en geurtjes in de ovenruimte te verwijderen: zet een glas water met citroensap in de ovenruimte en schakel de magnetron 10 minuten in op maximaal vermogen.
4. Reinig de binnenzijde.

Belangrijk

- Let op dat er GEEN water in ventilatie-openingen terecht komt.
- Gebruik GEEN agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Zorg dat de deurafdichting ALTIJD schoon is, zodat de deur goed sluit.

Opslag en reparatie van uw oven

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd. Maak het toestel spanningsloos en neem contact op met de ATAG servicedienst.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand heeft als u contact opneemt met de servicedienst.

- ***Het typenummer en het serienummer (te vinden op de binnenkant van de deur)***
- ***Garantiedetails***
- ***Een duidelijke omschrijving van het probleem***

Als de oven tijdelijk ergens moet worden opgeslagen, kies dan een schone en droge plaats, omdat stof en vocht schade kunnen veroorzaken.

Storingen

Probeer bij problemen eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

- Het voedsel wordt niet gaar.
  - Stel de timer goed in en druk op START.
  - Zorg dat de deur goed gesloten is.
  - Controleer of er een zekering in meterkast defect is.

- Het voedsel is niet gaar genoeg of te gaar.
  - Zorg dat de juiste bereidingstijd is ingesteld.
  - Zorg dat het juiste vermogen is ingesteld.

- Er ontstaan vonken in de ovenruimte.
  - Zorg dat u geschikt magnetronservies gebruikt zonder metaalhoudende randen.
  - Zorg dat er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven liggen.
  - Als u aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat dit niet in aanraking komt met de ovenwanden.

- De oven stroort de ontvangst van radio en tv.
  - Enige interferentie op radio's en tv's kan optreden als de oven in werking is. Dit is te voorkomen door de oven zover mogelijk uit de buurt van radio en tv te installeren.

- Door elektronische interferentie wordt het display gereset.
  - Trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact en stel de tijd opnieuw in.
- Condensvorming in de oven.
  - Dit is normaal, wegvegen met een doek na het koken.

- De koelventilator draait door nadat de oven uitgeschakeld is.
  - Dit is normaal, nadat de oven is uitgeschakeld draait de ventilator nog maximaal 3 minuten door, om de elektronische onderdelen in de oven te koelen.

- Langs de deur en de behuizing is een luchtstroom voelbaar.
  - Dit is normaal.

- In de deur en de behuizing reflecteert licht.
  - Dit is normaal.

- Langs de deur en de ventilatie-openingen ontsnapt stoom.
  - Dit is normaal.

- De oven maakt een klikkend geluid, vooral tijdens ontdooien.
  - Dit is normaal.

Foutcodes

Foutcode	Algemene functies
E 21	**TEMP SENSOR HOOG** De temperatuursensor meet een temperatuur van meer dan 250 °C tijdens gebruik / uitschakelen.
E 22	**TEMP SENSOR LAAG** De temperatuursensor meet een temperatuur van minder dan 5 °C tijdens gebruik / uitschakelen.
E 24	**MEER DAN 210 °C TIJDENS MAGNETRONFUNCTIE** De temperatuur is meer dan 210 °C tijdens gebruik van de magnetron-functie.
E 09	**DEMPER S/W** Geen registratie van openen of sluiten van de DEMPER gedurende 2 minuten.

Neem contact op met de ATAG servicedienst als één van deze foutcodes op het display verschijnt.

Technische specificaties

NL

Typenummer	**MX4111A**
Voeding	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximum vermogen Magnetron Bovengrill Onderelement Dubbele hetelucht	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Magnetron output	100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Koeling	Koelventilator
Afmetingen (B x H x D) Buitenkant Ovenruimte	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Netto volume **Bruto volume**	42 liter 47 liter
Gewicht Netto Verpakt	 37 kg 46 kg

ATAG

Code No.: DE68-03208A