



Handleiding **Combioven**



MEDEDELING VOOR DE GEBRUIKER	
Veiligheidsaanwijzingen	3
Werkingsprincipe	4
Milieubescherming	4
INSTALLATIE	
Voordat u de oven aansluit	5
Elektrische aansluiting	5
Inbouw	6
BESCHRIJVING	
Het apparaat	7
De accessoires	8
De bedieningen	9
De keuzeknop	10
Het display	10
GEBRUIK	
Instellen / wijzigen van de tijd	11
Onmiddellijk bakken	12
Snel voorverwarmen	12
Microgolven	13
Express programma	14
Opwarmen en warmhouden	14
Opwarmen op 2 niveaus	14
Automatisch bakken	15
Handleiding voor automatische functies	16
Ontdooien	18
Automatisch ontdooien	19
Hetelucht + microgolven	20
Grill + microgolven	21
Traditioneel + microgolven	22
Bakken met hetelucht	23
Traditioneel met hetelucht	24
Grill functie	25
Grill + hetelucht	26
Onderverwarming	27
Vergrendeling	28
Schakelklok	28
ONDERHOUD EN REINIGING	29
KOOK AANWIJZINGEN	30
EFFICIENCYTEST	34
BIJ PROBLEMEN	35

**Belangrijk:**

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

Veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het koken en bakken, het opwarmen of ontdooien van voedingsmiddelen. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, behalve wanneer zij onder toezicht van een persoon staan die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat heeft gegeven.

Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven. Laat geen accessoires in de oven wanneer deze niet wordt gebruikt. Om het apparaat niet te beschadigen dient u het nooit leeg of zonder draaiplateau te laten werken.

Kom niet aan de slotopening aan de voorkant: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden. U dient de afdichting en de lijst van de deur regelmatig na te kijken om u ervan te verzekeren dat zij niet beschadigd zijn. Indien deze zones beschadigd zijn dient u het apparaat niet langer te gebruiken en het te laten controleren door een vakman.

Houd bij het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen, de magnetronoven in de gaten vanwege eventueel brandgevaar.

Bij de microgolven en microgolven + hete lucht functie wordt het afgeraden om metalen bakjes, vorken, lepels, messen alsmede metalen strippen en nietjes voor diepvrieszakjes te gebruiken.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen. Verwarm een zuigfles nooit met de speen erop (explosiegevaar).

Laat kinderen de magnetronoven nooit gebruiken zonder toezicht behalve als hiervoor aangepaste instructies zijn gegeven zodat zij de magnetronoven op veilige wijze kunnen gebruiken en de gevaren van verkeerd gebruik kunnen begrijpen.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen uit de magnetronoven haalt. Sommige schalen absorberen de warmte van de gerechten en zijn dus heet.

Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet worden opgewarmd in afgesloten schalen vanwege het explosiegevaar. Het wordt afgeraden om eieren in de schaal en hele harde eieren in een magnetronoven te verwarmen omdat deze uit elkaar kunnen spatten, zelfs na het koken.

Het opwarmen van dranken in de magnetronoven kan het plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de magnetronoven halen.

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (een worstje, een croissant, enz.) zet er dan een glas water naast. Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het voedingsmiddel uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

Bij rook de magnetronoven stopzetten of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dicht laten opdat eventuele vlammen worden gedoofd.

Werkingsprincipe

De microgolven die voor het koken worden gebruikt zijn elektromagnetische golven. Deze zijn aanwezig in ons dagelijks leven, zoals radiogolven, licht of infraroodstraling. Hun frequentie bevindt zich in de 2450 MHz band.

Kenmerken:

- Zij worden teruggekaatst door metaal.
- Zij doordringen alle andere materialen.
- Zij worden door watermoleculen, vet en suiker geabsorbeerd.

Het voedingsmiddel wordt aan microgolven blootgesteld. Deze brengen de moleculen in beweging wat verwarming veroorzaakt.

De golven komen tot ongeveer 2,5 cm in het voedingsmiddel. Indien het voedingsmiddel dikker is wordt het doorbakken door geleiding, zoals bij traditioneel koken.

Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch (opwarmend) effect hebben op het voedingsmiddel en dat dit niet schadelijk is voor de gezondheid.

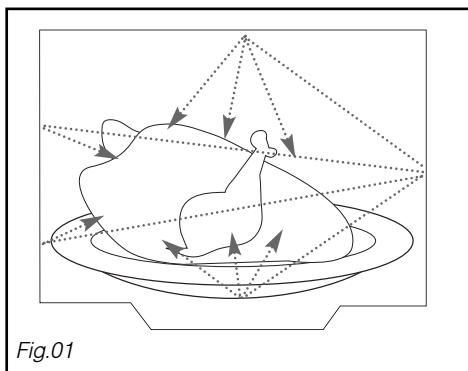


Fig.01

Milieubescherming

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Voordat u de oven aansluit



Let op:

Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (deur of afdichting vervormd, enz...). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper.

Om de referenties van het apparaat in de toekomst gemakkelijk terug te vinden raden wij u aan deze op de pagina "Servicedienst en Klantenrelaties" te schrijven.

Elektrische aansluiting

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
 - de voedingskabels in goede staat zijn.
 - de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.
 - Uw installatie moet uitgerust zijn met een zekering van 16 ampère.
- Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het stopcontact halen bij installatie of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

Het apparaat moet aangesloten zijn met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fase-draad +1 nulleider + aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1 fase-draad + 1 nulleider + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen/geel) is verbonden met de **O**-klem van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

In geval van aansluiting met een stekker, dient deze toegankelijk te blijven na de installatie van het apparaat.

De nulleider van de oven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet verbonden worden.

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten, of met een stekker of met een schakelaar overeenkomstig de installatievoorschriften.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.



Let op:

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, gebrekkige of foute aarding.

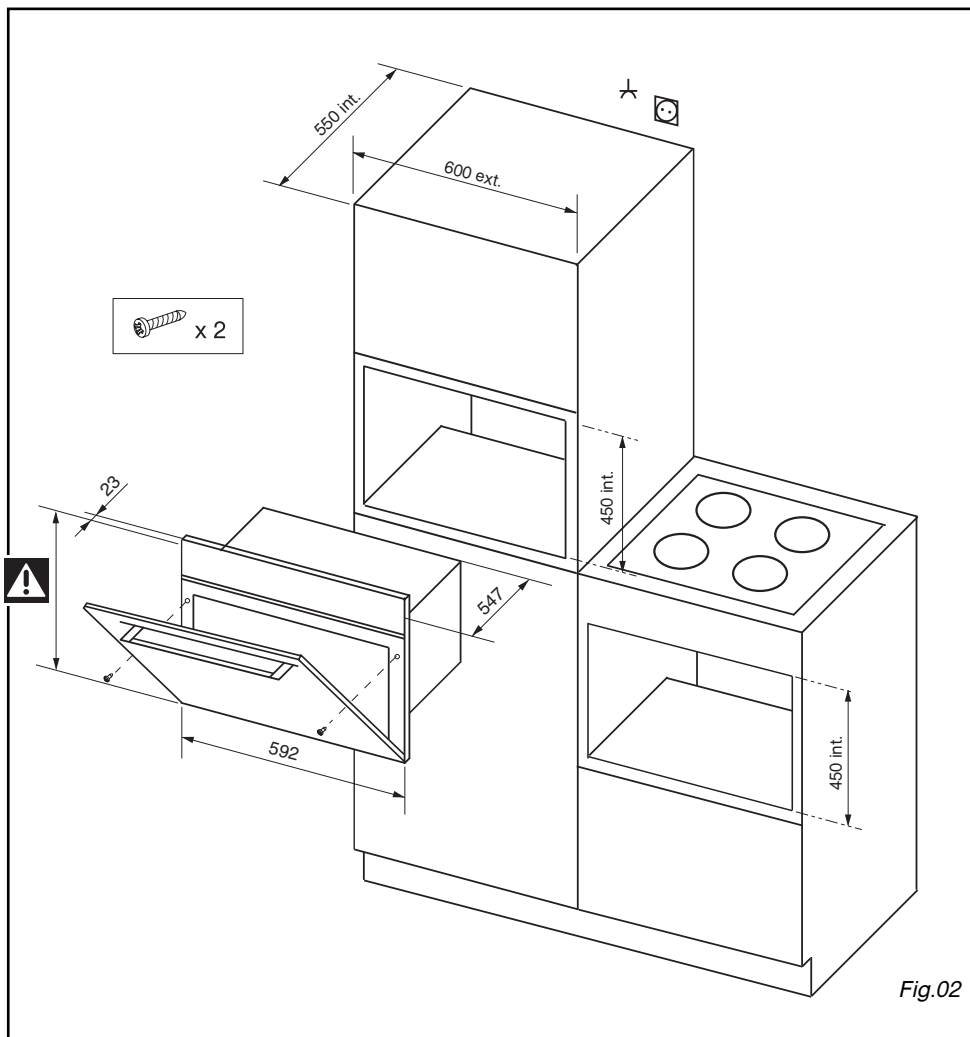
Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

Het is gevaarlijk voor een onbekwaam persoon om onderhoud en reparaties uit te voeren waarbij het deksel dat tegen microgolven beschermt dient te worden verwijderd.

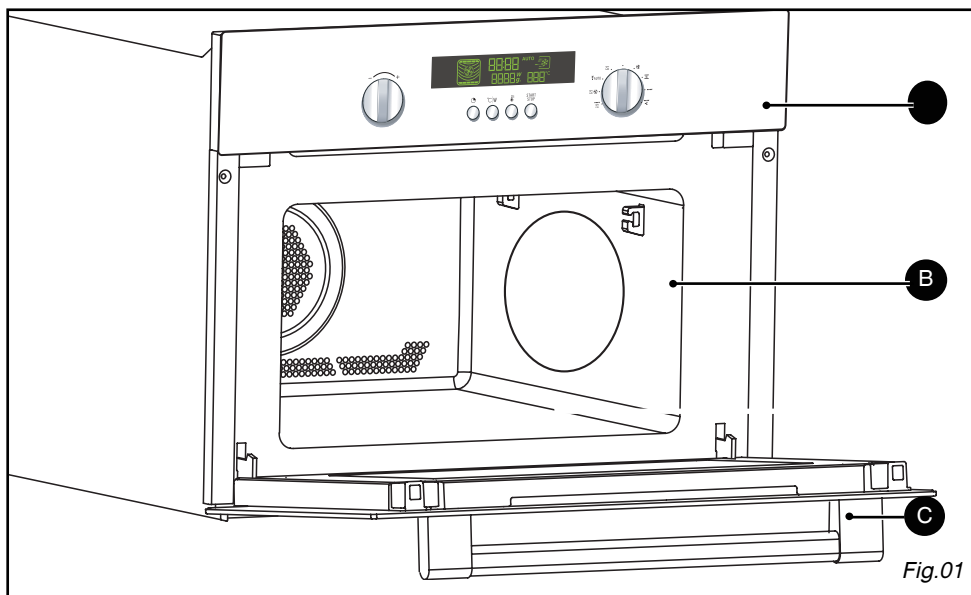
Inbouw

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (*Fig.02*).

Gebruik de oven niet direct na het van een koude plaats naar een warme plaats te hebben gebracht (wacht ongeveer 1 à 2 uur) omdat de condensatie kan leiden tot slecht of niet functioneren.



het apparaat



- A** De bedieningen
- B** Binnenzijde
- C** Handvat

de accessoires

- **Het rooster (Fig.01):** hiermee kunt u uw gerechten grillen of een goudbruin laagje geven. Het rooster mag in de stand microgolven, grill + microgolven of hetelucht + microgolven nooit met andere metalen schalen gebruikt worden. U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

Zorg ervoor dat u het gerecht goed in het midden van het rooster plaatst zodat de lucht goed circuleert.

- **Glazen schaal (Fig.02):** Het wordt gebruikt als ovenschaal.
- **Geëmailleerde schaal (Fig.03):** Deze kan worden gebruikt om au bain-marie te koken waarbij het voor de helft met water wordt gevuld. Kan tevens als ovenschaal worden gebruikt.

Opmerking:
De geëmailleerde schaal nooit met de microgolven gebruiken. Dit kan tot beschadiging van de oven leiden.

- **Het rooster + Glazen schaal:** plaats het rooster op de glazen schaal om te braden of om het braadnat op te vangen (Fig.04).
- **De zijroosters (Fig.05/06):** met behulp van 2 roosters voorzien van haakjes kunt u de accessoires op 3 niveaus gebruiken.

3 verschillende niveaus afhankelijk van de bakwijze en het gerecht.

In de **Grill of Grill + Microgolven** stand zet u de accessoires (het rooster of de glazen schaal) op niveau 1 voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op niveau 3 voor minder dikke gerechten zoals koteletten of worstjes.

In de stand bakken met of zonder microgolven kunt u het rooster of de glazen schaal op niveau 1 of 2 zetten, afhankelijk van het gerecht.

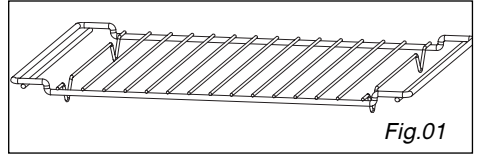


Fig.01

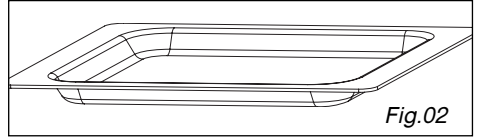


Fig.02

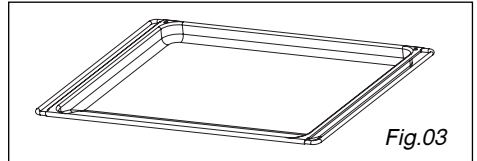


Fig.03

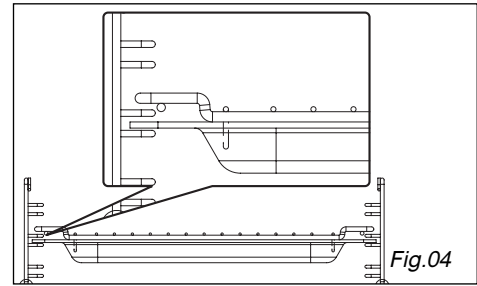


Fig.04

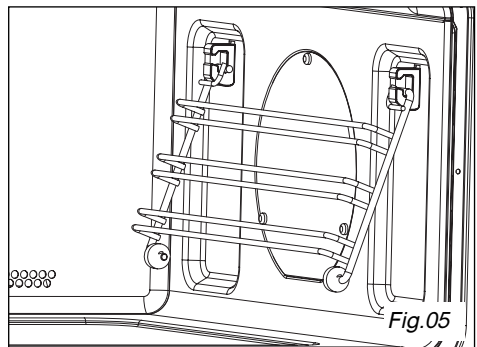


Fig.05

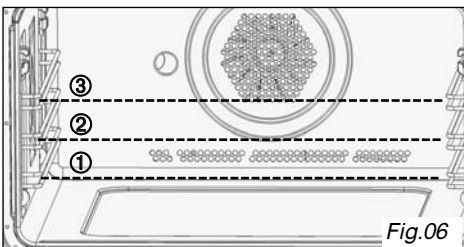
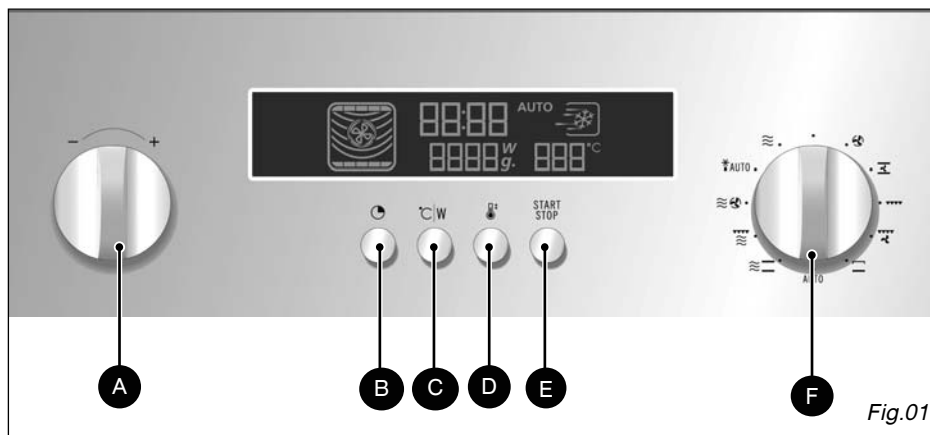


Fig.06

de bedieningen



- A** Met de keuzeknop “ - / + ” kunt u de tijd, de programmaduur, het vermogen, het soort gerecht, het gewicht en de temperatuur instellen



- B** Met de toets KLOK kunt u de tijd instellen.



- C** Met de toets °C/W kunt u uw keuze bevestigen.



- D** Met de toets SNEL VOORVERWARMEN kunt u de temperatuur snel tot 200°C laten stijgen.

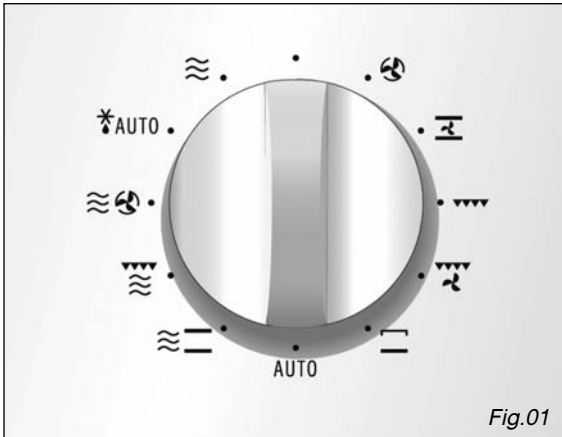


- E** Met de START/STOP toets kunt u een programma starten en een lopend programma onderbreken of stopzetten.

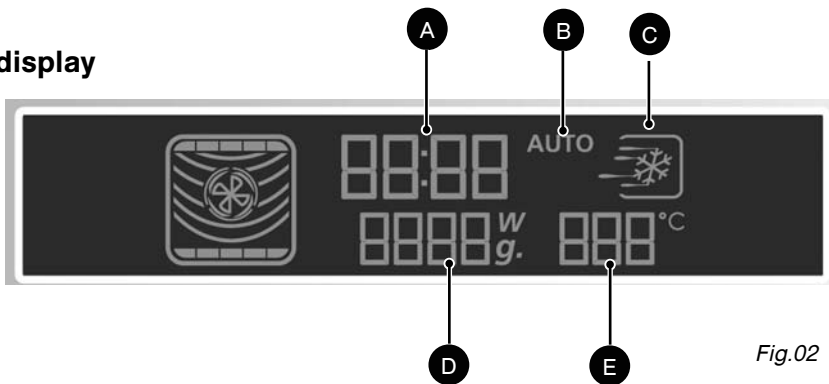


- F** Met de keuzeknop FUNCTIE/ AUTO PROGRAMMA kunt u het soort programma en de automatische functie kiezen.

de keuzeknop



het display



Het display helpt u bij het programmeren van de verschillende instellingen:

- A** Tijd
Programmaduur
- B** Automatische programma's
- C** Automatisch ontdooien
- D** Vermogen microgolven (**Watt**)
Gewicht van het gerecht (**gram**)
- E** Temperatuur

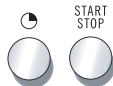
Instellen / wijzigen van de tijd

Na het aansluiten van het apparaat of een lange stroomstoring, knippert **00:00** op het display.

Tijd instellen



Draai de knop om de tijd in te stellen, bijvoorbeeld 6:30.



Druk op de toets KLOK of START om te bevestigen.

Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.

Weergave



Bij overschakeling op zomer/wintertijd



Druk op de toets klok. De tijdweergave knippert.



Programmeer de nieuwe tijd (bijvoorbeeld 7:30), door de keuzeknop te draaien.



Druk op de toets KLOK of START om te bevestigen.

Een pieptoon bevestigt de instelling van de nieuwe tijd.

Weergave



Opmerking:

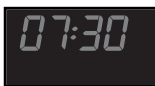
Als u niet op de toets klok drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut geregistreerd.

Uw apparaat is voorzien van een back-up functie zodat in geval van een lange stroomonderbreking de tijd één dag blijft weergegeven.



Druk 5 seconden op de toets klok om de lichtsterkte van het display te regelen. Alleen de achtergrondverlichting blijft aan.

Druk opnieuw 5 seconden om het display weer te verlichten.



Onmiddellijk bakken

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.

Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur.

Als de deur niet goed gesloten is werkt het apparaat niet.

START
STOP



Als u de deur tijdens het bakken opent wordt het programma onderbroken maar niet geannuleerd. Sluit de deur en druk op de toets START om de oven opnieuw te starten.



Als u binnen 1 minuut geen instructies heeft gegeven, worden de instellingen geannuleerd en dient u ze opnieuw te programmeren.



Indien de deur dicht is drukt u op de START/STOP toets om het programma te onderbreken.

Druk 2 seconden op de toets START/STOP om een programma te annuleren of zet de keuzeknop of OFF.



Drie pieptonen geven het einde van elk programma aan en de tijd verschijnt opnieuw op het display.

Als de deur open blijft staan gaat het licht na 3 minuten uit.



Voor het verwijderen van vocht is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo/grill/gecombineerd), kan de ventilatie blijven werken na het einde van de bakcyclus. Het stopt automatisch.



Opmerking:


De temperatuur en het vermogen kunnen tijdens het bakken niet worden gewijzigd.

Om het te kunnen wijzigen dient de bakcyclus opnieuw te worden geprogrammeerd.

Als de deur niet na de bakcyclus wordt geopend hoort u gedurende 10 minuten iedere minuut 3 pieptonen.

Snel voorverwarmen



Om de oven voor de bakcyclus snel voor te verwarmen selecteert u de snel voorverwarmen functie .

Om deze optie te activeren:



Druk op de toets SNEL VOORVERWARMEN, de tijd op de klok knippert en geeft 10 min weer. U kunt de tijdduur verminderen met behulp van de keuzeknop.



Druk op de toets START om te bevestigen, de temperatuur wordt weergegeven (200°C, vaste temperatuur).

Om het ongedaan te maken:

Druk enkele seconden op de toets STOP.

microgolven



gebruik van vermogenniveaus

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel verwarmen van dranken, water en waterhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, saus, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepvriesgroenten.
600 W	Smelten van chocola.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Koken van peulvruchten op zacht vuur. Verwarmen of koken van gerechten op basis van eieren.
400 W / 300 W	Zachtjes koken van melkproducten, jam.
200 W	Manueel ontdooien. Zacht laten worden van boter, ijs.
100 W	Ontdooien van gebakjes op basis van crème.

VERMOGEN MICROGOLVEN: 1000 W

Programmering per vermogenniveau



Draai de keuzeknop op de stand microgolven. Het maximum vermogen, 1000 W, knippert op het display.



Draai de keuzeknop “ - / + ” als u het vermogen van de microgolven wilt verlagen, bijvoorbeeld 500 W.

Druk op °C/W om het vermogenniveau te bevestigen. Een plepton bevestigt uw keuze.

De cijfers van de klok knipperen op het display.



Druk op de keuzeknop “ - / + ” om de programmaduur te bepalen, bijvoorbeeld 10 minuten.



Druk op START om te bevestigen. De oven gaat aan en het programma begint.

Weergave



Opmerking:

Als u de deur tijdens het bakken opent stopt de oven en de resterende tijd knippert op het display. Om het programma te beëindigen, sluit u de deur en drukt u op START/STOP.

Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.



De duur kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ”.

express programma

Express programmering



Draai de keuzeknop op OFF en druk vervolgens 1 seconde op de toets START voor een express programma van 30 seconden. Maximaal vermogen van de microgolven (1000 W).

De oven gaat aan en het programma begint.



U kunt een express programma instellen van maximaal 2 min. 30 sec. Iedere keer wanneer u op START drukt worden 30 seconden aan het programma toegevoegd. Druk 5 keer op de toets voor een maximale duur van 2 min. 30 sec. Nadat het programma is gestart kunt u de duur van het programma wijzigen met behulp van de keuzeknop “ + / - ”, tot 2 min. 30 sec.

Weergave



opwarmen en warmhouden

Opwarmen en warmhouden (“ heat & hold “)

Als u het gerecht in de oven laat staan zonder de deur aan het eind van het microgolven programma te openen, gaat na 2 minuten een “opwarmen en warmhouden” functie van start om uw gerecht op temperatuur te houden. 2 lange pieptonen kondigen het begin van het warmhouden aan en het licht in de oven gaat aan. Na 15 minuten hoort u drie pieptonen die het einde van het “opwarmen en warmhouden” programma aankondigen.

Weergave



opwarmen op 2 niveaus zie pagina 30

Wanneer u 2 gerechten tegelijk wilt opwarmen krijgt u een beter resultaat als u de microgolven functie op 500 watt programmeert.



Aanbevelingen:



Bedek de borden met magnetronfolie of een ander omgekeerd bord. De hieronder aangegeven tijden zijn bedoeld voor het opwarmen van gekoelde voedingsmiddelen of op omgevingstemperatuur bewaarde producten.

automatisch bakken



Met de automatische bakfunctie worden de tijd en de bakwijze automatisch berekend naar gelang het soort gerecht en het gewicht. De stand automatisch bakken verkrijgt u met behulp van de keuzeknop.

handleiding voor automatische functies

 <p>Groenten</p> <p>Vers U1 U2</p> <p>Diepvrieswaren U3</p>	<p>Met deze functie kunt u groenten tussen 100 en 1000 g koken. De gerechten worden gekookt in de microgolven stand.</p> <p>Kies verse groenten en voeg voor het koken wat water toe:</p> <ul style="list-style-type: none">- tot 200 g: 2 eetlepels water- tot 500 g: 0,5 dl water- tot 1000 g: 1 dl water <p>Gebruik een aan het volume van de groenten aangepaste schaal en dek deze af (met uitzondering van champignons).</p> <p>Halverwege de kooktijd herinnert een pieptoon u eraan dat de groenten gemengd moeten worden, en “turn” verschijnt op het display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak.</p> <p>Wacht na het koken enkele minuten voordat u de groenten opdient.</p> <p><u>Kies categorie U1</u> voor het koken van harde groenten die meer vezels bevatten: spruitjes, geraspte witte kool, wortelplakjes, selderijknol in stukjes enz.</p> <p><u>Kies categorie U2</u> voor het koken van zachte, waterhoudende groenten: Courgettes in plakjes of stukjes, preiringen, aardappelen in plakjes van dezelfde grootte, bladspinazie, venkel, stukjes bloemkool, broccoli, enz.</p> <p><u>Kies categorie U3</u> voor het koken van diepvriesgroenten: Wortelplakjes, stukjes bloemkool en broccoli, preiringen, courgettes in plakjes of stukjes, bladspinazie. Deze functie (U) wordt gebruikt voor het opwarmen van kant-en-klare diepvriesgerechten (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, hachis Parmentier, gegratineerde vissschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g.</p> <p>De gerechten worden in microgolven stand opgewarmd.</p> <p>Verwijder de verpakking en leg het gerecht in een aan de grootte aangepaste schaal hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een beter resultaat kunt u de schaal met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken. Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.</p>
 <p>Diepvrieswaren F</p>	<p>Met deze functie (F) kunt u vis tussen 100 g - 1000 g bakken. Alle soorten vis kunnen in de magnetronoven worden gebakken. Zorg er wel voor dat u verse vis gebruikt.</p> <p>Het voedingsmiddel wordt in de microgolven stand gebakken.</p> <p>U kunt hele vis bakken of plakken of gefileerde vis. Als u een hele vis wilt bakken maak dan sneden in het dikste gedeelte voor een beter resultaat.</p> <p>Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 à 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek de schaal met het deksel of met folie; na het bakken op smaak brengen.</p> <p>Halverwege de bakcyclus hoort u een pieptoon en knippert “turn” op het display om u eraan te herinneren dat het tijd is de vis om te draaien voor een beter resultaat.</p>

handleiding voor automatische functies



**Gevogelte
FC**

Met deze functie (**FC**) kunt u een hele kip of een kip in stukken (poten) van 500 tot 2000 g bakken en goudbruin laten worden.

Het bakken geschiedt met in microgolven + hetelucht stand.

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas). Kippenpoten kunnen direct op de glazen braadslee worden gelegd.

Prik met een vork gaatjes in het vel om spatten te voorkomen.

Giet wat olie over de kip, bestrooi het naar wens met peper, zout en kruiden.

Hele kip: Zet de schaal op het rooster op niveau 1.

Kippenpoten: tot 900 g, de schaal op het rooster zetten op niveau 2.

Aan het einde van de bakcyclus de kip 5 minuten in de oven laten voordat u het opdient.



FB
**Rundvlees
FP
Varkensvlees**

Met deze functie kunt u braadstuk van 500 g tot 2000 g bakken.

Kies categorie **FB** om runderbraadstuk te bakken en goudbruin te laten worden.

Kies categorie **FB** om varkensbraadstuk te bakken en goudbruin te laten worden.

Het bakken geschiedt met de combifunctie microgolven + hetelucht, en microgolven + grill.



Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).

Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om verspatten en rook te vermijden. Niet te dik braadstuk levert een beter resultaat op.

Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet.

Zet de schaal op het rooster op het 2 niveau. Laat het gebrad na de bakcyclus 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig

handleiding voor automatische functies

 <p>Verse kant-en-klaar gerechten C</p>	<p>Met deze functie (C) kunt u kant-en-klaare diepvriesgerechten (lasagna, gratineerde aardappelschotel, hachis Parmentier, gratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g opwarmen.</p> <p>De gerechten worden opgewarmd in de microgolven stand.</p> <p>Haal het product indien nodig uit de verpakking (zie advies op de verpakking) en leg het in een aan de grootte aangepaste hittebestendige magnetronschaal. Voor een beter resultaat kunt u het gerecht met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken.</p> <p>Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.</p>
 <p>Verse pizza P1</p> <p>Diepvriespizza P2</p>	<p>Met deze functie kunt u pizza's in uw oven bakken en goudbruin laten worden.</p> <p><u>Kies categorie P1</u> om verse pizza in de pizzaschotel te bakken en goudbruin te laten worden.</p> <p>Er wordt 12 min. weergegeven maar u kunt de bakduur indien nodig aanpassen.</p> <p>De pizza wordt gebakken in de microgolven + grill stand.</p> <p><u>Kies categorie P2</u> om diepvriespizza's tussen 125 g - 650 g te bakken en goudbruin te laten worden. Gebruiken met de speciale pizzaschaal. Het gewicht programmeren.</p> <p>Zet de pizzaschaal altijd op de glazen schaal op niveau 1.</p>

 **Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.**

Programmering van de automatische baktijd naar gelang het gewicht



Draai de keuzeknop op het door u gewenste gerechtsoort, bijvoorbeeld vis.



Draai de keuzeknop " - / + " tot weergave van de letter F. Druk op de knop °C/W om uw programmakeuze te bevestigen. Het maximumgewicht (100 g voor vis) verschijnt op het display.



Draai de keuzeknop " - / + " om het gewicht in te stellen, bijvoorbeeld 150 g. Druk op start om te bevestigen.



De benodigde programmaduur wordt automatisch berekend. Deze duur verschijnt op het display en het programma gaat van start.

Weergave



ontdooien

Door diepvriesgroente in de magnetronoven te ontdooien bespaart u veel tijd. Voor het ontdooien van gerechten gebruikt u de AUTOMATISCH ONTDOOIEN functie ^{AUTO} of de MICROGOLVEN functie op 200 W.

Wat u dient te weten:

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken vlees zoals braadstuk of hele vis zijn aan het eind van het ontdooiprogramma nog licht diepgevroren.

Wij raden u aan een rusttijd te voorzien die ten minste gelijk is aan de ontdooitijd om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen.

Een voedingsmiddel dat bedekt is met ijskristallen zal minder snel ontdooien. In dit geval zult u de ontdooitijd moeten verlengen.

Aanbevelingen:

De ontdooitijd varieert naar gelang het type apparaat. Het is tevens afhankelijk van de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van de voedingsmiddelen.

In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder de metalen strippen van de verpakkingen.

Halverwege het ontdooien dient u de stukken om te draaien, te vermengen of uit elkaar te halen als zij samen zijn ingevroren.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien om het vrijkomende vocht weg te laten stromen. Als het in contact blijft met het voedingsmiddel, wordt het oververhit. Vries nooit opnieuw gerechten in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

Duur van ontdooiprogramma's:

De duur van de ontdooiprogramma's is berekend voor voedingsmiddelen die op -18°C zijn ingevroren. Dit geeft u een aanwijzing voor de benodigde ontdooitijd, maar de werkelijke duur kan verschillen naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking van van het voedingsmiddel.

automatisch ontdooien

AUTO

Programmakeuzes:

De volgende ontdooiprogramma's zijn beschikbaar:

Programma naar gelang de ontdooitijd

d 1 komt overeen met 200 W (vermogniveau voor ontdooiing)
Geen gewicht voorgesteld: u dient zelf een ontdooitijd te programmeren.

U kunt de voorgestelde ontdooitijden op onderstaande tabel (pagina) raadplegen.

Programma's naar gelang het gewicht

- d 2 ontdooien van vlees, gevogelte en groenten (tussen 100 g en 2000 g).
- d 3 ontdooien van brood (tussen 100 g en 500 g).
- d 4 ontdooien van kant-en-klaar gerechten (tussen 100 g en 2000 g).



Automatisch ontdooien



Draai de keuzeknop op "automatisch ontdooien" en "d1" verschijnt op het display.



Draai de keuzeknop " - / + " om d2 / d3 / d4 te selecteren, bijvoorbeeld "d2". Druk op °C/W om te bevestigen.

Voor ontdooiprogramma d1 knipperen de klokcijfers op het display.

Voor ontdooiprogramma's d2 / d3 / d4, verschijnt 100 g (minimum gewicht voor ontdooiing) op het display.

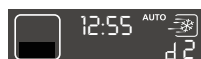


Draai de keuzeknop " - / + " om de duur (d1) of het gewicht (d2 / d3 / d4), bijvoorbeeld 700 g, te selecteren. Druk op START om te bevestigen.



De benodigde duur wordt automatisch berekend. De duur van het programma verschijnt op het display en het ontdooiprogramma gaat van start.

Weergave



Opmerking:

De ontdooitijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Deze tijd is afhankelijk van de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de tijden worden berekend voor voedingsmiddelen op -18°C).

Halverwege het automatische ontdooiprogramma van voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g (behalve brood), herinnert een pieptoon u eraan dat het tijd is om het voedingsmiddel om te draaien voor een beter resultaat en **turn** wordt weergegeven. Sluit de deur nadat u de voedingsmiddelen heeft omgedraaid en druk op START/STOP om het ontdooiprogramma te hervatten.

Met de automatisch ontdooien functie kan de ontdooitijd niet worden gewijzigd.

Voor de voedingsmiddelen die niet in de aanbevolen categorieën voorkomen gebruikt u de **MICROGOLVEN** functie op 200 W of **d 1**.

hetelucht + microgolven

Met de hete lucht + microgolven functie kunt u het bakken met microgolven met het bakken met hetelucht combineren om zo aanzienlijk veel tijd te besparen. U beschikt over de volgende vermogenniveaus: 100-200-300-400-500 W. De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast van 50°C tot 250°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 60 minuten.

Programmering van de bakken met HETELUCHT functie + microgolven

Weergave



Draai de keuzeknop op **BAKKEN MET HETELUCHT + MICROGOLVEN 500 W** knippert op het display om u te vragen het gewenste vermogenniveau van de microgolven te kiezen.



Draai de keuzeknop “- / +” op het gewenste vermogenniveau, bijvoorbeeld 200 W (het maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500 W). Druk op °C/W om te bevestigen; 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de keuzeknop “- / +” op de gewenste baktemperatuur, bijvoorbeeld 150°.

Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.



Draai de selectieknop “- / +” om de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 30 minuten.



Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop.



Aanbevelingen:

Gebruik bij het bakken met hete lucht + microgolven geen metalen schaal.



Let op:

Wanneer u de microgolven + hetelucht functie gebruikt mag u de magnetronoven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.



Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

grill + microgolven

Met deze functie kunt u de grill + microgolven modus tegelijkertijd gebruiken voor snel bakken. U kunt de drie grillniveaus zonder onderscheid met één van de vermogenniveaus van de microgolven tot 700 W combineren.

Programmering van de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE



Draai de keuzeknop op GRILL + MICROGOLVEN. Het vermogenniveau 500 W knippert op het display om u te vragen het gewenste vermogenniveau te kiezen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om het vermogenniveau van de microgolven te verlagen, bijvoorbeeld 300 W. Druk op °C/W om te bevestigen; GP3 knippert om u te vragen het gewenste grillniveau te kiezen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om het vermogenniveau van de grill te verlagen, bijvoorbeeld GP2. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om de benodigde baktijd voor de combinatie microgolven + grill te bepalen, bijvoorbeeld 20 minuten.

Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.

Weergave



Opmerking:

De programmaduur kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ”.



Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

traditioneel + microgolven

Programmering van de TRADI + microgolven functie



Draai de keuzeknop op de TRADI + MG stand. 700 W knippert op het display om u te vragen HET gewenste vermogen van de microgolven te kiezen.



Draai de keuzeknop “- / +” om het gewenste vermogenniveau in te stellen, bijvoorbeeld 200 W (het maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500 W). Druk op °C/W om te bevestigen; 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de keuzeknop “- / +” om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijvoorbeeld 150° . Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.



Draai de keuzeknop “- / +” om de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 30 minuten.



Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.

Weergave



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop.



Aanbevelingen:

Gebruik bij het bakken met de traditioneel + microgolven functie geen metalen schaal.



Let op:

Verwarm de oven niet voor met de traditioneel + microgolven functie, dit kan het apparaat beschadigen.



Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

bakken met hetelucht

Met de hetelucht functie kunt u gerechten op 1, 2 of 3 niveaus bakken en goudbruin laten worden.

Programmering van de HETELUCHT functie

Weergave



Draai de keuzeknop op de **BAKKEN MET HETELUCHT** stand. 200° knippert op het display om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” op de gewenste baktemperatuur, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knippen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” op de gewenste baktijd, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op **START** om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ”. U kunt de oven met hetelucht voorverwarmen of met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.



Aanbevelingen:

De temperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C. De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 90 minuten. Het wordt aanbevolen de minimumduur te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht. Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal of braadslee) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat. Gebruik hittebestendige schalen. Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt want deze kan heel heet worden. Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hetelucht functies, raden wij u aan de oven ongeveer 10 minuten te laten afkoelen voor een beter resultaat.

traditioneel met hetelucht

Met traditioneel hetelucht kunt u gerechten bakken en goudbruin laten worden. De temperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C.

Programmering van de traditioneel hetelucht functie



Draai de keuzeknop om de TRADI HETELUCHT functie te selecteren. 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” op de gewenste baktemperatuur, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om eventueel de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.

Weergave



U kunt de oven met hetelucht voorverwarmen of met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie

grill functie ▼▼▼▼

Met deze functie kunt u bijvoorbeeld gegratineerde schotels of vlees bakken en goudbruin laten worden.

Het kan voor of tijdens het bakken worden gebruikt, naar gelang het recept.



Let op:

De toegankelijke gedeelten van de oven kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand.

Als het apparaat met gecombineerde functies werkt wordt het aanbevolen kinderen bij gebruik van de oven in de gaten te houden vanwege de hoge temperaturen.

Bij gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen bij het uit de oven halen van uw gerechten en hittebestendige schalen te gebruiken, zoals vuurvast glas of aardewerk.

De oven heeft 3 grillniveaus:

GRILLVERMOGEN

Zacht (GP 1) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Halfzacht (GP 2) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Sterk (GP 3) voor het grillen van vlees en vis.

Zet het rooster op het niveau dat overeenkomt met de hoogte van het gerecht.

Plaats indien nodig de braadslee op niveau 1.

Programmering van de GRILL functie



Draai de keuzeknop tot de grill functie. GP3 knippert om u te vragen het gewenste grillniveau te kiezen.



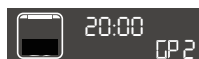
Draai de keuzeknop “ - / + ” om het vermogenniveau van de grill te verlagen, bijvoorbeeld GP2.



Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen op het display.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om de benodigde grilltijd in te stellen, bijvoorbeeld 20 minuten.



Druk op START te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De grilltijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ” Zie kookaanwijzingen pagina 30.

grill + hetelucht Zie kookaanwijzingen pagina 30

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + ventilatie gebruiken, voor een gelijkmatig bakresultaat van zware gerechten.

De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 200°C.

Programmering van de grill hetelucht functie



Draai de keuzeknop op de GRILL HETELUCHT stand. 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knippen op het display.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om eventueel de benodigde bakduur in te stellen, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.

Weergave



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ”. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als voor het bakken met hetelucht. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt. Zie kookaanwijzingen pagina 30.

Onderverwarming

Deze bakfunctie gebeurt met het onderste verwarmingselement. Aanbevolen voor waterhoudende gerechten (quiche ...) en gerechten die moeten rijzen (cake, brioche).

De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C.

Programmering van de onderverwarming



Draai de keuzeknop op de ONDERVERWARMING stand. 180° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.

Weergave



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ”. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als voor het bakken met hetelucht. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt. Zie tabel pagina 30.

vergrendeling

U kunt de “VERGREDELING” programmeren om gebruik van de magnetronoven te verhinderen.

Om deze optie te activeren:



Open de deur, druk 5 seconden op START/STOP tot het sleutelpictogram op het display verschijnt. Twee pieptonen bevestigen de tijdelijke vergrendeling van de magnetronoven. Er kan geen enkel programma worden ingesteld.



Om het ongedaan te maken:



Ga op dezelfde manier te werk: Druk 5 seconden lang op de START/STOP toets, met de deur open. Het sleutelpictogram verdwijnt en de klok wordt weergegeven. Twee pieptonen bevestigen de procedure.

schakelklok

U kunt ook de “SCHAKELKLOK” functie van de magnetronoven programmeren.

Om de schakelklok in te stellen:



Draai de keuzeknop op OFF.

Draai de keuzeknop “- / +” om de gewenste duur in te stellen.

Druk op start om te bevestigen.



De geprogrammeerde tijd begint af te tellen

3 pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd aan.



Open de deur en druk op STOP om het programma te annuleren.

We raden u aan de oven regelmatig te reinigen en voedselresten aan binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons met zeep. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak zich snel in slechte staat bevinden. De levensduur wordt verkort en het kan tot gevaarlijke situaties leiden. Als de deur of de afdichting beschadigd zijn mag de magnetron-oven niet worden gebruikt voordat dit door een bevoegd persoon is hersteld.

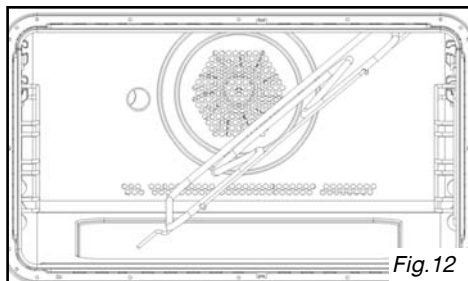


Fig. 12

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

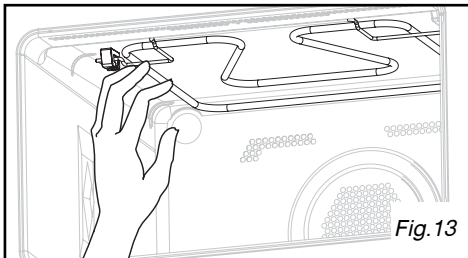


Fig. 13

In geval van sterke geuren of vieze oven kunt u water met citroensap of azijn gedurende 2 minuten in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.

Om het bovenste gedeelte van de binnenkant te kunnen reinigen laat u de grillweerstand naar beneden kantelen (Fig. 12).

Verwijder de grillweerstand door op het stangetje linksboven te drukken (Fig. 13).

KOOK AANWIJZINGEN

ONTDOOIEN:

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Duur	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min	Op keukenpapier leggen; halverwege de bakcyclus omdraaien
Jakobsschelpen	500 g	5 - 7 min	Op een bord leggen; halverwege de bakcyclus roeren
Gepelde roze garnalen	100 g	1 - 2 min	“ “
Hele rose garnalen	200 g	2 - 4 min	“ “
Langoustines/Gamba's (10)	500 g	6 - 8 min	“ “
Aardbeien Frambozen/Griotten/ Kruisbessen / Blauwe bos- bessen / Zwarte bessen	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

Opwarmen: Gebruik de automatische functie "C" afhankelijk van het gewicht of kies zelf de opwarmtijd.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Duur	Vermogen
Melk, Bouillon	1 kom 300 g	1 min. 30 tot 2 min. 30	700W Niet bedekken en tijdens het opwarmen mengen
Soep	1 kom 300 g 4 kommen 330g x 4	2 tot 3 min 9 tot 10 min	700W Niet bedekken en tijdens het opwarmen mengen
Kant-en-klaar gerecht	1 pers (300g)	3 tot 4 min	700W Bedekken en tijdens het opwarmen mengen
Gebakken vlees in saus	4 plakken	6 tot 8 min	700W Bedekken en tijdens het opwarmen mengen

Opwarmen op 2 niveaus:

Zet de glazen schaal op niveau 1 en het rooster op niveau 3.

Wanneer u een reeds gekookt gerecht opwarmt dient u het gerecht altijd te bedekken.

Gelijksoortig voedingsmiddel (puree, doperwten, selderij, enz.)	2 borden van 200g	4 tot 6min
Ongelijksoortig voedingsmiddel (Cassoulet, Bourguignon, Ravioli enz.)	2 borden van 300g	6 tot 8 min

handleiding voor bakken met hetelucht + microgolven

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).

Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om verspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het gebraad 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering MG + HETELUCHT	Duur (min.)	Aanbevelingen Op niveau 2
Lamsschouder met bot	1,300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster
Kip/parelhoen	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster
Varkensbraadstuk	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster
Kalfsvlees-braadstuk	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster
Quiche		200 W + 200°C	30 - 35	In een schaal op het rooster
Volkoren brood		200 W + 250°C	20 - 25	Cakevorm niveau 1

Bakken op 2 niveaus: (voor gebak de voorkeur geven aan bakken zonder microgolven)

Om gelijktijdig een kalfsbraadstuk van 800g en een gegratineerde aardappelschotel van 800g te bakken, de oven als volgt instellen:

55 min op 170°C + 300W.

Zet de aardappelschotel in de glazen schaal op niveau 1 en het braadstuk op het rooster op niveau 3.

handleiding voor bakken met grill + microgolven

Met deze functie kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten opwarmen: haal het product uit het bakje (indien deze niet in de magnetronoven kan worden gebruikt) en leg het in de glazen schaal op niveau 1: **Niet bedekken**.

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).

Leg het voedingsmiddel in een schaal en zet deze op het rooster op niveau 1. Draai het halverwege de bakcyclus om.

Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om vetspatten en rook te vermijden. Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het gebrad 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Duur
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1300 g	200 W + niveau 3	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + niveau 3	18 - 23 min
Kip, parelhoen	1200 g	500 W + niveau 3	25 - 27 min
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + niveau 3	27 - 32 min
Varkensbraadstuk	1000 g	300 W + niveau 3	35 - 40 min
Kalfsbraadstuk	1200 g	300 W + niveau 2	50 - 55 min
Gegratineerde aardappelschotel	1100 g	700 W + GP1	20 - 25 min
Kant-en-klare diepvriesgerechten (hachis parmentier, moussaka, lasagna)	500 g	700 W + GP1	12 - 14 min






handleiding voor bakken met traditioneel + microgolven

Gebruik een hittebestendige magnetronschaal.

*de oven eerst voorverwarmen met de "Snel voorverwarmen" functie en vervolgens traditioneel + microgolven selecteren voordat u de schotel in de oven zet.

Voedingsmiddelen	Programmering	Duur	Niveau
Kwarktaart*	100W+200°C	42-45 min	2de
Pudding	200W+200°C	20 min	2de
Quiche*	200W+200°C	30 min	2de
Gegratineerde aardappelschotel	300W+200°C	30-35 min	1ste
Gebak	200W+200°C	45 min	2de

handleiding voor bakken zonder microgolven

VOEDINGSMID-DELEN		NIV		NIV			NIV		NIV	BAKTIJD
VLEES:										
Varkensbraadstuk (1kg)			160°C	2						90 min schotel op het rooster
Kalfsbraadstuk (1kg)			180°C	2						70-75 min schotel op het rooster
Runderbraadstuk (1 kg)	220°C*	2						190°C*	1	35-40 schotel op het rooster
Lamsvlees (1,5 kg)			180°C	2						70-75 min schotel op het rooster
Gevogelte (1,2 kg)			180°C	1						90-120 min schotel op het rooster
Groot gevogelte	220°C	1								
Konijn			230°C	2						40-45 min
Varkenskotelet							P3		3	25-30 min
Lamskotelet							P3*		3	15-17 min
Runderkotelet							P3		2	20-25 min
Plakken spek							P3*		3	15-20 min
VIS:										
Heel (1,2 kg)			180°C	2			P3*			35-45 min schotel op het rooster
Gegrild										15-20 min
GROENTEN:										
Gegratineerde aardappelschotel	200°C	2								50-55 min schotel op het rooster
Lasagna			180°C	2						40-45 min schotel op het rooster
Gevulde tomaten	200°C	2	180°C	2						45-55 min schotel op het rooster
GEBAK:										
Genoisegebak			150°C	2	160°C	1				35-45 min
Rolcake	220°C*	2			170°C	1				6-8 min glazen schaal
Evenveeltje										40-50 min vorm op het rooster
Zandgebak			160°C	2						20-25 min gebaksschaal
Crème			160°C	2						35-45 min au bain-marie
Soezendeeg			180°C	2						35-40 min gebaksschaal
Bladerdeeg	220°C*	2								15-25 min gebaksschaal
Taarten	200°C	1								35-40 min vorm op het rooster
Quiche	200°C	1								35-45 min vorm op het rooster
Soufflé					200°C	1				50-55 min op het rooster
Geroosterd brood							P3		3	3-4 min op het rooster

* Verwarm de magnetronoven voor op de aangegeven temperatuur.

Voor de grill voorverwarmen met de "Grill" functie.

Tijdens het bakken met "Grill" de voedingsmiddelen op het rooster leggen, de geëmailleerde schaal op niveau 1 zetten om het braadnat op te vangen.

Au bain-marie moet altijd met kokend water beginnen: maak de schotel niet te vol.

Bakken op 2 niveaus: met hetelucht

Voorbeelden van het bakken van gelijksoortige gerechten: 2 taarten, 2 caken, 2 pizza's enz. of verschillende gerechten: vis + braadstuk enz.

Gebruik niveau 1 en 3.

De gerechten hoeven niet tegelijkertijd uit de oven te worden gehaald.

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705;
 De Internationale Elektrotechnische commissie SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende magnetronovens.
 Wij bevelen u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte duur	Vermogen niveau	Schalen Aanbevelingen
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	18 min	500 W	Pyrex 227 Glazen schaal niveau 1
Savoie gebak (12.3.2)	475 g	7 min	700 W	Pyrex 254B Glazen schaal niveau 1
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Glazen schaal niveau 1
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 min	200 W	Glazen schaal
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 min	200 W	Op een plat bord Rooster niveau 1
Gegratineerde aardappelschotel (12.3.4)	1100 g	25 min	Zachte grill + 700 W	Pyrex 827 Glazen schaal op niveau 1
Kip (12.3.6)	1200 g	26 min	Sterke grill + 500 W	Op rooster + braadslee Op niveau 1 vanaf onderkant Halverwege de bakcyclus omdraaien
		40 min	Bakken met hetelucht 200°C + 200 W	Gebruik een aardewerken schotel Zet het rooster op niveau 1 vanaf de onderkant
Gebak (12.3.5)	700 g	20 min	Bakken met hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Zet op het rooster op niveau 1

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval eerst de volgende punten:

U constateert het volgende:	Oplossing
<p>De tijd telt af maar het apparaat werkt niet (het gerecht wordt niet warm) en "DEMO" knippert op het display.</p>	<p>De modus "demonstratie" is geactiveerd. Om over te gaan in "operationele" modus gelijktijdig op de volgende drie toetsen drukken:</p> 
<p>De oven werkt niet.</p>	<p>Controleer of het apparaat goed is aangesloten. Controleer of de ovendeur goed gesloten is. Controleer of de "vergrendeling"  niet is geactiveerd.</p>
<p>Het apparaat blijft lawaai maken na het programma.</p>	<p>Voor het verwijderen van de reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo/grill/gecombineerd), kan de ventilatie blijven werken na het programma.</p>
<p>Er is damp op het glas.</p>	<p>Droog de condensatie af met een doek.</p>
<p>De voedingsmiddelen worden niet verwarmd met de microgolven functie.</p>	<p>Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven en of het juiste vermogenniveau is gebruikt.</p>
<p>Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.</p>	<p>Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.</p>
<p>Er komen vonken uit het apparaat.</p>	<p>Reinig het apparaat grondig: verwijder vet- en voedselresten enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen voorwerpen met de grill. Laat de oven nooit leeg werken.</p>

