

**INBOUW COMBIMAGNETRON/
HETELUCHTOVEN**

GEBRUIKSAANWIJZING

EBM4543

Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar het zorgvuldig. Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier hebben van dit apparaat.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG

INHOUDSOPGAVE

Richtlijnen.....	2	Ontdooiprogramma's.....	12
Aanvullende opmerking.....	2	Het instellen van de tijdstellingmogelijkheden.....	13
Belangrijke veiligheidsinformatie.....	3	Timer instellen.....	13
Oorzaken van beschadigingen.....	6	Kooktijd instellen.....	13
Installatie.....	6	Klok instellen.....	13
Uw nieuwe apparaat.....	8	Kinderslot.....	13
Bedieningspaneel.....	8	Aanzetten kinderslot.....	13
Toetsen en schermweergave.....	8	Uitzetten kinderslot.....	13
Functie keuzeknop.....	8	Kinderslot en andere kookprogramma's.....	13
Parameter keuzeknop.....	8	Snelle start.....	13
Koelventilator.....	8	Reiniging en verzorging.....	14
Accessoires.....	9	Reinigingsmiddelen.....	14
Voor het eerste gebruik van het apparaat.....	9	Technische gegevens.....	14
Het instellen van de klok.....	9	Problemen en oplossingen.....	15
Het opwarmen van de oven.....	9	Acrylamide in levensmiddelen.....	15
Het reinigen van de accessoires.....	9	Energie en milieutips.....	16
Instellen van de oven.....	9	Energiebesparing.....	16
Instellen soort verwarming en temperatuur.....	9	Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	16
Snel voorverwarmen.....	10	Kookrichtlijnen.....	16
De magnetron.....	10	Ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.....	16
Richtlijnen voor ovengerei.....	10	Tips voor de magnetron.....	19
Instellingen magnetronvermogen.....	10	Taarten en gebak.....	19
Instellen van de magnetron.....	11	Bak tips.....	20
Werking magnetroncombinatie.....	11	Braden en grillen.....	21
Instellen werking magnetroncombinatie.....	11	Tips voor roosteren en grillen.....	23
Automatische programma's.....	12	Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast met beleg.....	23
Programma instellen.....	12	Kant-en-klaar producten, diepvries.....	24
		Garantie- en servicebepalingen.....	25

RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN

- Probeer niet om deze oven met de deur open te gebruiken, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk om de veiligheidsblokkeringen niet te breken of ermee te knoeien.
- Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de voorkant van de deur en zorg ervoor dat er geen ophoping van restanten van reinigingsmiddelen plaatsvindt op afdichtingsoppervlakken.
- WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.

AANVULLENDE OPMERKING

Wanneer het apparaat niet schoon is, kan dit leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, lichamelijk letsel of blootstelling aan overmatige microgolven te verminderen tijdens het gebruik van uw apparaat, dient u de basisvoorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder:

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan van een persoon of instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en ze begrijpen wat mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

2. Het hierna gespecificeerde lezen en opvolgen: "RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN".

3. Hou het apparaat en haar snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

4. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsmonteur of soortgelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen (voor apparaten met type Y-bevestiging).

5. **WAARSCHUWING:** het is gevaarlijk voor iemand anders dan een specialist om service- of reparatiewerk te verrichten waarbij de afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven.

6. **WAARSCHUWING:** vloeibare en andere levensmiddelen mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking aangezien deze kan exploderen.

7. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan van een persoon of instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en ze begrijpen wat mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht en niet door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

8. Bij het verwarmen van voedsel in kunststof of papieren verpakkingen, dient de oven in de gaten te worden gehouden in verband met de mogelijkheid van een ontsteking.

9. Gebruik alleen keukengerei wat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

10. Als er rook wordt waargenomen apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.

11. In de magnetron verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot een vertraagd opborrelen als het kookpunt wordt bereikt. Wees voorzichtig met verplaatsing van de verpakking.

12. De inhoud van zuigflessen en glazen potjes babyvoeding moeten voor het opdienen eerst worden geroerd of geschud en de temperatuur gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

13. Eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

14. De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten te worden verwijderd.

15. Wanneer het apparaat niet goed schoon is kan dit leiden tot beschadiging van de oppervlakken wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

16. Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen (voor ovens die zijn voorzien van een faciliteit om een temperatuursensor te gebruiken).

17. De magnetron moet worden bediend met het sierpaneel open (voor ovens met een sierpaneel).

18. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor situaties als in:

- keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- boerenbedrijven
- klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen
- Bed & Breakfasts.

19. Er moet op worden gelet dat het draaiplateau niet wordt verplaatst bij het verwijderen van houders uit het apparaat. (Voor vaste apparaten en ingebouwde apparaten die gelijk aan of hoger zijn dan 900 mm boven de vloer en afneembare draaiplateaus hebben. Maar dit is niet van toepassing op apparaten met een horizontaal aan de onderzijde scharnierende deur.)

20. Het apparaat niet reinigen met een stoomreiniger.

21. WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om een elektrische schok te voorkomen.

22. WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houdt jonge kinderen uit de buurt.

23. Geen stoomreiniger gebruiken.

24. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Drogen van voedsel of kleding en verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontsteking of brand.

25. Het oppervlak van een opberglade kan heet worden.

26. WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht zijn.

27. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

28. Metalen houders voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens het koken met de magnetron.

29. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de magnetrondeur te reinigen omdat ze kunnen krassen op het oppervlak, wat kan leiden tot verbrijzeling van het glas.

30. Het apparaat is bedoeld om te worden ingebouwd.

31. Het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen (dit is niet van toepassing op apparaten met een sierpaneel).

32. **WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

**LEES AANDACHTIG DOOR EN
BEWAREN ALS TOEKOMSTIG
NASLAGWERK.**

Oorzaken van beschadigingen

Wees voorzichtig!

- Ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.
- Water in de hete ovenruimte: Giet nooit water in de hete ovenruimte. Dit zal stoom veroorzaken. De temperatuursverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtig voedsel: Vochtig voedsel niet langdurig bewaren in de afgesloten ovenruimte.
Gebruik het apparaat niet om voedsel in op te slaan. Dit kan leiden tot corrosie.
- Koelen met de deur van het apparaat open: Laat de ovenruimte alleen afkoelen met een gesloten deur. Zet niets klem tussen de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts op een kier staat kunnen de voorzijden van aangrenzende meubelunits hierdoor beschadigd raken na verloop van tijd.
- Zwaar vervuilde afdichting: Als de afdichting erg vuil is zal de deur van het apparaat niet meer goed sluiten tijdens het gebruik. De voorzijden van aangrenzende meubels kunnen beschadigd raken. Hou de afdichting altijd goed schoon.
- Magnetron gebruiken zonder voedsel: Het apparaat zonder voedsel in de ovenruimte gebruiken kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat nooit aan, behalve als er voedsel in de ovenruimte zit. Een uitzondering op deze regel is een korte servies-test (zie het hoofdstuk "Magnetron, richtlijnen voor ovengerei").
- De deur van het apparaat niet gebruiken om op te staan of er voorwerpen op plaatsen: Niets op de deur van het apparaat laten staan of erop zetten. Plaats geen ovengerei of accessoires op de deur van het apparaat.
- Vervoeren van het apparaat: Het apparaat niet dragen of vasthouden aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en zou kunnen afbreken.
- Magnetron popcorn: Zet het magnetronvermogen nooit te hoog. Gebruik nooit een hogere instelling dan 600 watt. Zet de zak met popcorn altijd op een glasplaat. De schijf kan gaan springen bij overbelasting.
- Zorg ervoor dat overgelopen vloeistof niet via de as van het draaiplateau in de binnenkant van het apparaat terecht komt. Hou toezicht op het kookproces. Kies in eerste instantie een kortere kooktijd en verhoog de kooktijd als dit nodig is.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten verwijderd omdat deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is beëindigd.
- Het nalaten om de oven schoon te houden kan leiden tot verslechtering van de oppervlakte wat een ongunstige invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

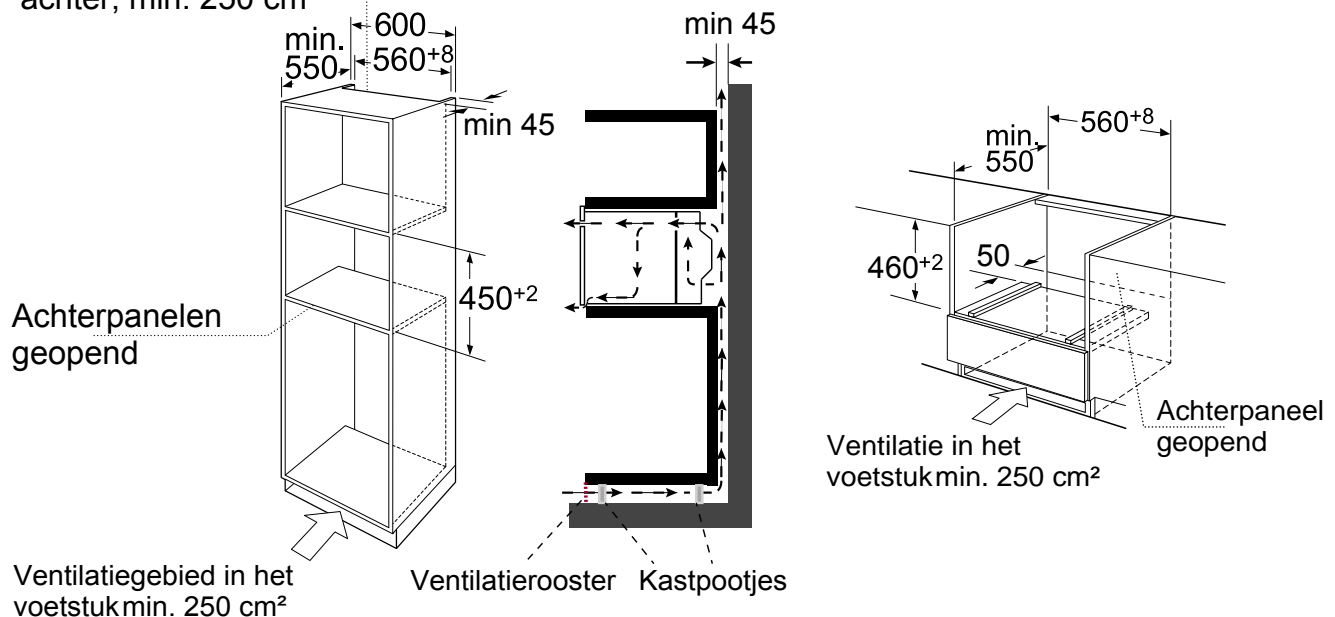
Installatie

Inbouwmeubels

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om volledig te worden gemonteerd in een keuken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt als een apparaat op een werkblad of in een kast.
- De gemonteerde kast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Er dient een afstand van tenminste 45 mm te worden gehandhaafd tussen de muur en het voetstuk of de achterwand van de unit die erop staat.
- De ingebouwde kast moet aan de voorkant een ventilatieopening hebben van 250 cm². Om dit te bereiken een stuk van het basispaneel afhalen of een ventilatierooster plaatsen.
- Ventilatiesleuven en inkortingen mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het in overeenstemming met deze installatie-instructies is geïnstalleerd.
- De installateur is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie.
- De ombouw waarin het apparaat wordt geplaatst moet hittebestendig zijn tot 90°C.

Inbouwafmetingen

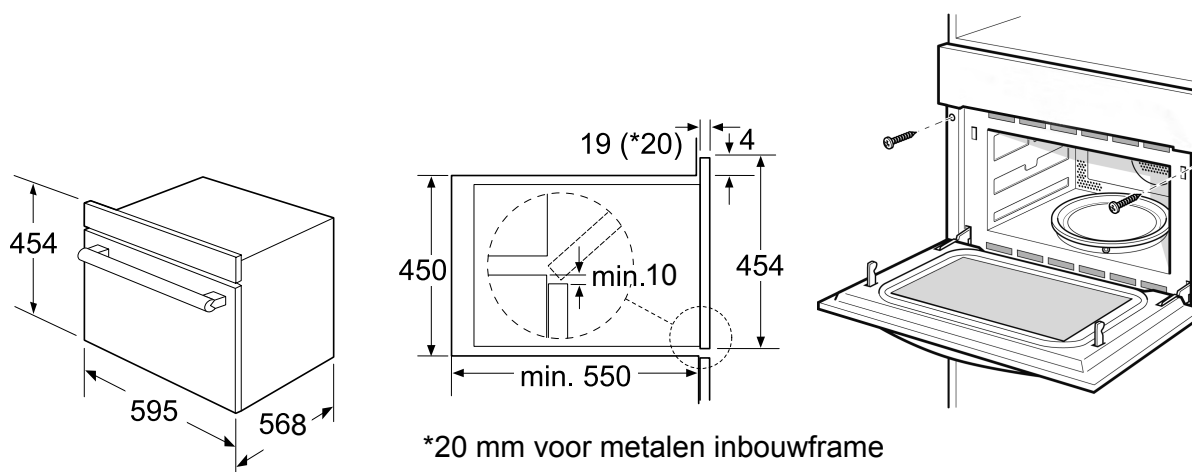
Ventilatieopeningen achter, min. 250 cm²



Opmerking: Er dient een opening boven de oven te zijn.

Inbouw

- Houd of draag het apparaat niet aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet houden en kan afbreken.
1. Schuif de magnetron/oven voorzichtig in de behuizing, zorg ervoor dat het in het midden zit.
 2. Open de deur en maak de magnetron/oven vast met de meegeleverde schroeven.



- Plaats het apparaat er volledig in en centreer het.
- Verbuig de aansluitkabel niet.
- Schroef het apparaat vast.
- De ruimte tussen het werkblad en het apparaat mag niet door extra latjes worden afgesloten.

Belangrijke informatie

Elektrische verbinding

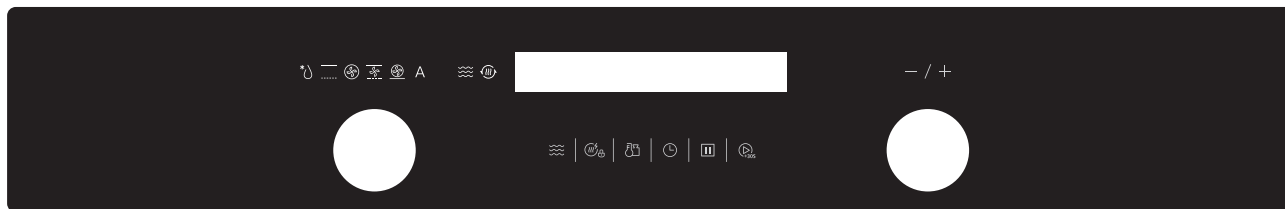
Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften, mag het stopcontact installeren of de verbindingkabel vervangen. Als de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet aan de installatiezijde een meerpolige isolatieschakelaar aanwezig zijn met een contactopening van minimaal 3 mm. Contactbescherming moet door de installatie worden verzekerd.

Bescherming van de zekering: zie instructies voor gebruikstechnische gegevens.

Uw nieuwe apparaat

Gebruik dit gedeelte om vertrouwd te raken met uw nieuwe apparaat. Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden toegelicht. U krijgt informatie over de binnenruimte en de accessoires.

Bedieningspaneel



Toetsen en schermweergave

De toetsen worden gebruikt om de verschillende extra functies in te stellen. Op het scherm kunt u de ingestelde waarden lezen.

Symbol	Functie
	Magnetron
	Kort aanraken: Snel voorverwarmen Aangeraakt houden: Kinderbeveiliging
	Kort aanraken: Stop Tweemaal aanraken: Annuleren
	Temperatuur / Gewicht
	Klok
	Starten

Functie keuzeknop

Gebruik de functie keuzeknop om de verwarmingsmethode in te stellen.

Functie	Gebruik
3D hetelucht	Voor het bakken van biscuitgebak in bakblikken, vlaaien en kwarktaarten evenals gebak, pizza en kleine gebakken producten op de bakplaat. 50°C kan na het verwarmen de smaak van voedsel gedurende 1-2 uur behouden.
Grill met ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken stoofschotels en gegrilde gerechten lukken het best met deze instelling.
Pizza instelling	Voor kant- en klaarmaaltijden en gerechten die veel onderwarmte nodig hebben.
Grill	Kies tussen de niveaus hoog, gemiddeld of laag. Dit is ideaal als u diverse steaks, worstjes, stukken vis of sneetjes brood wilt grillen.
Magnetron + hetelucht	Gebruik deze functie om maaltijden snel te braden en roosteren. Gebruik tegelijk de 3D hetelucht functie.
Magnetron + Grill ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken stoofschotels en gegrilde gerechten lukken het best met deze instelling en gebruik deze instelling om maaltijden gelijkmatig te braden.
Magnetron + Pizza	Gebruik deze functie om maaltijden snel te braden en roosteren. Gebruik tegelijk de pizza-instelling.

Functie	Gebruik
	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden en op hetzelfde moment een bruine korst te geven.
	2 ontdooiprogramma's
	13 kookprogramma's Het soort verwarming en de kooktijd worden door het gewicht bepaald.
	Ontdooien, opwarmen en koken.

Parameter keuzeknop

Gebruik de keuzeknop om de parameters in te stellen.

Parameter	Functie
Auto menu	Kies uit 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
Temperatuur	Kies de kooktemperatuur (°C): : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230
Gewicht	Stel het kookgewicht in.
Tijd	Stel de kooktijd in.
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen: 100W,300W,450W,700W en 900W

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt aan tijdens de werking van het apparaat. De warme lucht ontsnapt boven de deur.

De ventilator blijft nog enige tijd doorlopen nadat het apparaat al is uitgewerkt.

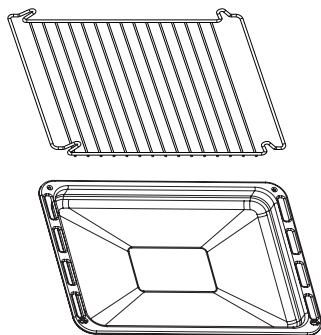
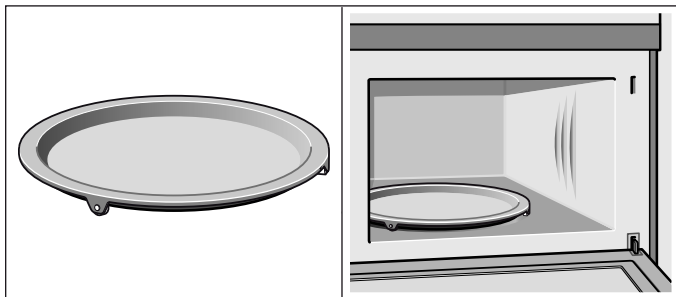
Wees voorzichtig!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders zal het apparaat oververhit raken.

Opmerkingen

- Het apparaat blijft koel tijdens de werking van de magnetron. De koelventilator wordt nog wel ingeschakeld. De ventilator kan zelfs nog lopen als de magnetronfunctie al is uitgeschakeld.
- Er kan condensatie worden gevormd op het glas van de deur, de binnenwanden en de bodem van het apparaat. Dit is normaal en heeft geen negatief effect op de magnetron werking. Veeg de condensatie weg na het koken.

Accessoires



Draaiplateau

Dient als een oppervlak voor het rooster. Voedsel wat veel onderwarmte nodig heeft, kan direct op het draaiplateau worden bereid.

Het draaiplateau kan met de klok mee en tegen de klok in draaien. Plaats het draaiplateau op de as in het midden van de kookruimte. Zorg ervoor dat het goed zit.

- Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau.
- Het draaiplateau kan maximaal 5 kg dragen.
- Het draaiplateau moet bij alle verwarmingssoorten draaien.

Rooster

Voor de magnetron en voor het bakken en braden in de oven.

Glazen bakplaat

Voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel, maar ook het opvangen van vocht, of vetten.

Opmerking:

Het soort en de hoeveelheid accessoires hangt af van de werkelijke vraag.

Voor het eerste gebruik van het apparaat

Hier vind u alles wat u moet doen voordat u de eerste keer de oven gebruikt om voedsel te bereiden. Lees eerst het hoofdstuk over de "Veiligheidsinformatie".

Het instellen van de klok

Zodra het apparaat is aangesloten knippert "00:00", de zoemer klinkt één keer. Stel de klok in.

1. Draai aan de "- / +" knop tussen 00:00 en 23:59.
2. Raak de toets aan. De tijd is ingesteld.

Het opwarmen van de oven

Om de geur van de nieuwe oven te verwijderen, de oven verwarmen als deze leeg en dicht is. Eén uur met hete lucht op 230°C is ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten in de ovenruimte zijn achtergebleven.

1. Gebruik de functie keuzetoets om hete lucht in te stellen.
2. Gebruik de temperatuur keuzetoets om de temperatuur in te stellen op 230°C.
3. Raak de toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 60 minuten.
4. Raak de toets aan. De oven begint op te warmen.

Het reinigen van de accessoires

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt moet u deze grondig reinigen met een warm sopje en een zachte vaatdoek.

Instellen van de oven

Er zijn verschillende manieren waarop u uw oven kunt instellen. Hier zullen we uitleggen hoe u het gewenste soort verwarming, de temperatuur of grillstand kunt selecteren. U kunt ook de kooktijd van de oven voor uw gerecht kiezen. Zie hiervoor het hoofdstuk "Instellen van de tijd - Instelmogelijkheden".

Instellen soort verwarming en temperatuur

Voorbeeld: hetelucht op 200°C gedurende 25 minuten.

1. Stel de functie keuzeknop in op .
2. De standaard temperatuur van 180°C zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen op 200°C.
3. Raak de toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 25 minuten.
4. Raak de toets aan. De oven begint op te warmen.

Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets aanraken. De werking gaat weer door.

Onderbreken van de werking

Raak de toets aan om de werking te onderbreken. Raak daarna de toets aan om de werking door te laten gaan.

Kooktijd wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd te wijzigen.

Temperatuur wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de toets aan voor de nieuwe temperatuurinstelling. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen.







Werking annuleren

Raak twee keer de toets aan om de werking te annuleren.




Snel voorverwarmen

Met het snel voorverwarmen bereikt uw oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.


Snel voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende soorten van verwarmen:

-  3D hetelucht
-  Grill met ventilator
-  Magnetron + hetelucht
-  Magnetron + grill met ventilator
-  Pizza instelling
-  Magnetron + pizza-instelling


Om een goed kookresultaat te krijgen met de oven, alleen voedsel in het kookgedeelte plaatsen als de voorverwarmfase is voltooid.



1. Stel het verwarmingstype en de temperatuur in.
2. Raak de  toets aan.
Het  symbool gaat branden op de schermweergave.
3. Raak de  toets aan.
De oven begint op te warmen.

Het voorverwarmingsproces is voltooid

Een zoemer klinkt. Het symbool  knippert in de display. Plaats uw gerecht in de oven.

Snel voorverwarmen annuleren

Tijdens het instellen van de voorverwarmfunctie kan het aanraken van de  toets deze functie weer annuleren.

Tijdens het snel voorverwarmen de  of  toets aanraken kan deze functie annuleren. De functie kan ook worden geannuleerd door het openen van de oven deur.

Opmerking:

1. De snelle voorverwarmfunctie werkt alleen als u al een van de instellingen hierboven heeft gekozen. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
2. Alleen wanneer u het alarmsignaal hoort en het voorverwarmingsymbool knippert kunt u de deur openen en voedsel in de oven zetten.

De magnetron

Microgolven worden omgezet in warmte in levensmiddelen. De microgolf kan op zichzelf worden gebruikt of in combinatie met een andere verwarmingsmethode. U vindt hier informatie over het ovengerei en hoe u de magnetron kunt instellen.

Opmerking:

In de "Kookrichtlijnen" vindt u voorbeelden om met uw magnetron-oven te ontdooien, op te warmen en te koken.

Opmerking:

De stappen om de tijd in te stellen met de codering zijn als volgt:

0 - 1 min	: 1 seconde
1 - 5 min	: 10 seconden
5 - 15 min	: 30 seconden
15 - 60 min	: 1 minuut
60 min	: 5 minuten

Richtlijnen voor ovengerei

Geslacht ovengerei

Geschikte schalen zijn hittebestendig ovengerei van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of hittebestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door zich heen gaan.

U kunt ook gebruik maken van serveerschalen. Hierdoor hoeft u het voedsel niet van de ene schaal in de andere over te brengen. U mag alleen gebruik maken van serviesgoed met een decoratieve gouden of zilveren rand als de fabrikant garandeert dat ze geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Ongeslacht ovengerei

Metalen ovengerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in overdekte metalen houders blijft koud.

Wees voorzichtig!

Ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.

Test ovengerei

Zet de magnetron niet aan, tenzij er voedsel in zit. De volgende ovengerei test is de enige uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit als je niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor gebruik in de magnetron:

1. Verwarm het lege ovengerei bij een maximaal vermogen gedurende ½ tot 1 minuut.
2. Controleer de temperatuur af en toe tijdens die periode. Het serviesgoed moet bij het aanraken nog steeds koud of alleen een beetje warm zijn. Het serviesgoed is niet geschikt als het heet wordt of als er vonken worden gegenereerd.

Instellingen magnetronvermogen

Gebruik de  toets om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

100W	- Ontdooien van gevoelige, kwetsbare gerechten
	- Ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel
	- Zacht maken van consumptie-ijis
	- Deeg laten rijzen

300 W	- Ontdooien
	- Smelten van chocolade en boter

450 W	- Koken van rijst en soep
-------	---------------------------

700 W	- Opwarmen
	- Koken van paddestoelen, schaaldieren
	- Koken van gerechten met eieren en kaas




900 W	- Water koken, opwarmen
	- Koken van kip, vis en groenten.

Opmerkingen

- Als u een toets aanraakt, gaat het gekozen vermogen oplichten.
- Het magnetronvermogen kan maximaal 30 minuten op 900 watt worden ingesteld. Bij alle andere magnetronvermogens is een maximale kooktijd van 1,5 uur mogelijk.

Instellen van de magnetron

Voorbeeld: magnetronvermogen instelling 300 W, kooktijd 17 minuten


1. Raak de  toets aan. Het standaard magnetronvermogen van 900 W verschijnt en de standaard kooktijd knippert.
2. Raak de  toets aan om de magnetronfunctie te activeren. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen aan te passen naar 300 W.
3. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd aan te passen naar 17 minuten.
4. Raak de  toets aan.

De werking begint. De kooktijd begint af te tellen op het leesvenster.


Kooktijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking van de magnetron is afgelopen.


Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de  toets aanraken. De werking gaat weer door.



Kooktijd wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd te wijzigen.


Wijzigen instelling magnetronvermogen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan voor de nieuwe magnetronvermogen instelling. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen in te stellen.


Onderbreken van de werking

Raak de  toets kort aan. De werking van de oven is onderbroken. Raak daarna de  toets weer aan om de werking door te laten gaan.

Werking annuleren

Raak twee keer de  toets aan om de werking te annuleren.

Opmerkingen


- Als u de functiekeuze op  zet, zal de hoogste magnetronvermogen instelling altijd oplichten als de voorgestelde instelling.
- Wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het koken kan de ventilator blijven doordraaien.


Werking magnetroncombinatie

Dit houdt een gelijktijdige werking van de grill en de magnetron in. Met behulp van de magnetron zijn uw gerechten sneller klaar, maar ze zijn nog steeds mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogen instellingen gebruiken, behalve die van 900 watt.

Instellen werking magnetroncombinatie

Voorbeeld: magnetron 100 W, 17 minuten en hetelucht  190°C.

1. Zet de functiekeuze op  + .
2. De standaard temperatuur 180°C zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen op 190°C.
3. Het standaard magnetronvermogen is 300 W. Raak de  toets aan, draai dan aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen op 100 W te zetten.
4. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
5. Raak de  toets aan.

De werking van het apparaat begint. De kooktijd begint af te tellen.

Een andere manier van instellen:


1. Zet de functiekeuze op .
2. De standaard temperatuur 180°C zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen op 190°C.
3. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
4. Raak de  toets aan. Het standaard magnetronvermogen van 300 W zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen op 100 W te zetten.
5. Raak de  toets aan.

De werking van het apparaat begint. De kooktijd begint af te tellen.



Kooktijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De combinatiefunctie is voltooid.


Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de  toets kort aanraken. De werking gaat weer door.


Onderbreken van de werking

Raak de  toets kort aan. De werking van de oven is onderbroken. Raak daarna de  toets weer aan om de werking door te laten gaan.


Kooktijd wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd te wijzigen.

Wijzigen instelling magnetronvermogen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan voor de nieuwe magnetronvermogen instelling. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen in te stellen.

Temperatuur wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan voor de nieuwe temperatuurinstelling. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen.

Werking annuleren

Raak de  toets twee keer aan om de werking te annuleren.

Automatische programma's



Door de automatische programma's kunt u voedsel heel eenvoudig bereiden. U kies het programma en voert het gewicht van het voedsel in. Het automatische programma kiest de optimale instelling. U kunt uit 13 programma's kiezen.

Plaats het voedsel altijd in een koude ovenruimte.

Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen, kunt u de oven instellen. De temperatuur keuzeknop moet uit staan.

Voorbeeld : programma 3 met een gewicht van 1 kilogram.

1. Stel het functie keuzemenu in op automatische programma's "A". Het eerste programmanummer verschijnt in beeld.
2. Draai aan de "- / +" knop om een programmanummer te kiezen.
3. Raak de  toets aan.
4. Draai aan de "- / +" knop om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt getoond.
5. Raak de  toets aan. Het programma start. U ziet dat de kooktijd aftelt.

Auto menu

Programma	Categorie	Omschrijving
P01**	Groente	Verse groente
P02**	Bijgerechten	Aardappelen - geschild/gekookt
P03*	Bijgerechten	Aardappelen - gebakken <small>Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.</small>
P04	Gevogelte/vis	Delen kip, stukken vis <small>Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.</small>
P05*	Baksel	Taarten
P06*	Baksel	Appeltaart
P07*	Baksel	Quiche
P08**	Opwarmen	Drank/soep
P09**	Opwarmen	Schotel
P10**	Opwarmen	Sauzen/Stampotten/Gerecht
P11*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvriespizza
P12*	Kant- en klaarmaaltijd	Oven-patat <small>Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.</small>
P13*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvries lasagne

Opmerkingen

De programma's met een * zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de kooktijd en het voorverwarmings-symbool verschijnt op het beeldscherm. Na het voorverwarmen hoort u een signaal en het voorverwarmingsymbool gaat knipperen.

De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.


Programma is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven stopt met verwarmen.

Wijzigen van het programma

Zodra u het programma hebt gestart, kan het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd.

Programma annuleren




Raak de  toets twee keer aan om de werking te annuleren.

Wijzigen van de kooktijd

Bij het gebruik van automatische programma's kunt u de kooktijd niet wijzigen.

Ontdooi programma's

U kunt de 2 ontdooiprogramma's gebruiken voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

1. Stel het functie keuzemenu in op automatische programma's *. Het eerste programmanummer verschijnt in beeld.
2. Draai aan de "- / +" knop om het programmanummer te kiezen.
3. Raak de  toets aan.
4. Draai aan de "- / +" knop om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt getoond.
5. Raak de  toets aan. Het programma start. U ziet dat de kooktijd aftelt.

Opmerkingen

■ Bereiden van voedsel

Gebruik voedsel dat is ingevroren bij -18°C en is opgeslagen in portiegewijze hoeveelheden die zo dun mogelijk zijn. Haal het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma te kunnen instellen.

- Er komt vloeistof vrij bij het ontdooien van vlees of gevogelte. Dit vocht afvoeren bij het draaien van het vlees en gevogelte en het nooit gebruiken voor andere doeleinden en nooit met andere voedingsmiddelen in contact laten komen.

■ Ovengerei

Plaats het voedsel in een magnetronbestendige ondiepe schaal, bijv. een porseleinen of glazen schaal, maar deze niet afdekken.

- Bij het ontdooien van kip en stukjes kip (d 01) klinkt er twee keer een hoorbaar signaal om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.

■ Rusttijd


Het ontdooide voedsel dient u nog 10 tot 30 minuten te laten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en stukken gehakt dienen al van elkaar te zijn gescheiden voor u ze nog verder op temperatuur laat komen.

Hierna kunt u doorgaan met de bereiding van het voedsel, hoewel dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren kunnen zijn. Op dit moment kunnen de ingewanden van het pluimvee worden verwijderd.

Programma nr.	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
d 01*	vlees, gevogelte, vis	0.20 - 1.00
d 02*	brood, gebak, fruit	0.10 - 0.50



* Tijdens ontdooien voedsel op lage grillrooster plaatsen.

Het instellen van de tijdsinstellingsmogelijkheden

Uw oven heeft diverse tijdsinstellingsmogelijkheden. U kunt de  toets gebruiken om het menu op te roepen en tussen diverse verschillende functies te kiezen. Een reeds ingestelde tijdsinstelling kan worden gewijzigd met behulp van de "- / +" knop.

Timer instellen


U kunt de timer als een keukenwekker gebruiken. Het werkt los van de oven. De timer heeft haar eigen geluidssignaal. Op deze manier kunt u horen of het de timer is of een kooktijd die is afgelopen.

1. In wachtstand. Raak de  toets aan om naar de timer te gaan. "00:00" verschijnt in beeld.
2. Draai aan de "- / +" knop om de timer in te stellen. De maximale tijd is 5 uur.
3. Raak de  toets aan om de timer te starten.

De tijd van de timer is verstreken

Er klinkt een signaal. 0:00 verschijnt in beeld.

Opheffen van de tijd van de timer

Raak de  toets aan om de ingestelde timertijd te annuleren.

Kooktijd instellen

De kooktijd van uw gerecht kunt u instellen op de oven. Als de kooktijd is afgelopen gaat de oven automatisch uit. Dit betekent dat u andere werkzaamheden niet hoeft te onderbreken om de oven uit te zetten. De kooktijd kan niet per ongeluk worden overschreden.


De oven start. De kooktijd telt af op het scherm.

De kooktijd is afgelopen



Er klinkt een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

Klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten gaat "00:00 knipperen, de zoemer klinkt één keer. Stel de klok in.

1. Draai aan de "- / +" knop tussen 00:00 en 23:59.
2. Raak de  toets aan. De tijd is ingesteld.

Klok wijzigen

1. Raak de  toets aan en blijf deze gedurende 3 seconden aanraken in de wachtstand. De huidige tijd verdwijnt uit beeld en dan gaat de tijd knipperen op het scherm.
2. Draai aan de "- / +" knop om de nieuwe tijd in te stellen en raak de  toets aan om de nieuwe instelling te bevestigen.


Kinderslot


De oven heeft een kinderslot om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven aanzetten.

De oven reageert dan niet op instellingen. De timer en de klok kunnen wel worden ingesteld als het kinderslot actief is.


Aanzetten kinderslot


Vereist: er dient geen kooktijd te zijn ingesteld en het functiekeuzemenu moet uit staan.

Raak de  toets aan en blijf deze gedurende 3 seconden aanraken.

Het  symbool verschijnt in de display. Het kinderslot is geactiveerd.

Uitzetten kinderslot


Raak de  toets aan en blijf deze gedurende 3 seconden aanraken.


Het  symbool in het scherm gaat uit. Het kinderslot is gedeactiveerd.

Kinderslot en andere kookprogramma's

Als andere kookprogramma's zijn ingesteld, kan het kinderslot niet werken.

Snelle start

1. Raak tijdens de wachtstand de  toets aan om te beginnen met 30 seconden koken met 900 W magnetronvermogen.

2. Tijdens het koken (behalve bij het automatisch koken en het ontthooien) zorgt elke aanraking van de  toets voor 30 seconden extra kooktijd tot de maximaal mogelijke kooktijd.

Reiniging en verzorging

Met zorgvuldige reiniging en onderhoud blijft uw oven er goed uitzien en goed werken. Wij leggen u hier uit hoe u uw apparaat op de juiste manier kunt reinigen en onderhouden.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

⚠ Gevaar voor brandwonden!

Apparaat nooit direct na gebruik schoonmaken. Laat het apparaat eerst afkoelen.

⚠ Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid!

Microgolf-energie kan ontsnappen als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting is beschadigd. Gebruik het apparaat nooit als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting is beschadigd. Neem contact op met de servicedienst.

Opmerkingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op het deurpaneel die eruit zien als strepen worden veroorzaakt door reflecties gemaakt door de ovenlamp.
- Onaangename geuren, bijvoorbeeld na de bereiding van vis, kunnen heel gemakkelijk worden verwijderd. Voeg een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats een lepel in de houder om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Reinigingsmiddelen

Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door een verkeerd reinigingsmiddel de informatie in de tabel goed lezen. Gebruik geen:

- scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- metalen of glasschrapers om het glas van de deur van het apparaat te reinigen
- metalen of glasschrapers om de deurafdichting te reinigen
- harde schuurkussentjes en schuursponsjes
- reinigingsmiddelen met een hoge concentratie van alcohol.

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik goed uitspoelen.

Laat alle oppervlakken goed drogen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Voorkant apparaat	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en drogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glasschrapers voor het reinigen.
Voorkant apparaat van roestvrij staal	Warm zeepsop: reinigen met een vaatdoekje en drogen met een zachte doek. Verwijder vlekken van kalk, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) onmiddellijk. Corrosie kan door dergelijke substanties worden gevormd. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen worden verkregen bij de servicedienst of via de vakhandel. Gebruik geen glasreinigingsmiddelen of metalen of glasschrapers voor het schoonmaken.
Ovenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: reinigen met een vaatdoekje en drogen met een zachte doek. Als de oven erg vuil is: geen ovenspray gebruiken of andere agressieve oven schoonmaakmiddelen of schurende materialen. Schuursponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn ook niet geschikt. Deze items krassen op het oppervlak. Laat de oppervlakken in het apparaat goed drogen.
Uitsparing in de ovenruimte	Vochtige doek: laat geen water sijpelen door de as van het draaiplateau naar de binnenkant van het apparaat.
Grillroosters	Warm zeepsop: Reinigen met roestvrij staal reinigingsmiddel of in de vaatwasser.
Deurpanelen	Glasreiniger: Reinigen met een vaatdoek. Geen glasschraper gebruiken.
Afdichting	Warm zeepsop: Reinigen met een vaatdoek, niet schuren. Geen metalen of glasschraper gebruiken voor het reinigen.

Technische gegevens

Voeding	230 V, 50 Hz
Maximaal vermogen	3350W
Nominaal vermogen (magnetron)	900W
Nominale stroom	15A
Ovencapaciteit	44L
Doorsnede draaiplateau	Ø 360mm
Buitenmaten (zonder handvat)	595 (B) × 568 (D) × 454 (H)mm
Nettogewicht	Ongeveer 36 kg

Problemen en oplossingen







Storingen hebben vaak een eenvoudige oorzaak. Wij verzoeken u eerst de tabel met problemen en oplossingen te raadplegen voordat u onze servicedienst belt.

Als een gerecht niet exact zo is als u wilde, verwijzen wij u naar het hoofdstuk met de kookrichtlijnen, waar u veel kooktips kunt vinden.

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen door een van onze opgeleide servicemonteurs worden uitgevoerd.

Problemen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing/informatie
Het apparaat werkt niet.	Defecte stroomonderbreker.	Kijk in de meterkast en controleer of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact.	Stop de stekker in het stopcontact.
	Stroomuitval.	Controleer of het keukenlicht werkt.
Het apparaat werkt niet.  verschijnt in de display.	Het kinderslot is geactiveerd.	Het kinderslot deactiveren (zie hoofdstuk "Kinderslot")
 verschijnt in de display.	Stroomuitval.	Klok opnieuw instellen.
De magnetron gaat niet aan.	De deur is niet volledig gesloten.	Controleer of er voedselresten of vuil tussen de deur zit.
Het duurt langer dan normaal voordat de voeding is opgewarmd in de magnetron.	Geselecteerde magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Een grotere hoeveelheid voedsel dan normaal is in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele kooktijd
	Het voedsel was kouder dan normaal.	Roer of draai het voedsel tijdens het koken.
Draaiplateau knarst of raspt.	Vuil of etensresten in het gebied rond de as van het draaiplateau.	De rollers onder het draaiplateau en de uitsparing op de ovenbodem grondig reinigen.
Een bepaalde stand of vermogen kan niet worden ingesteld.	Temperatuur, vermogen of gecombineerde instelling is niet mogelijk voor deze stand.	Kies toegestane instellingen.
 verschijnt in de display.	De thermische beveiligingsuitschakeling is geactiveerd.	Bel de servicedienst.
 verschijnt in de display.	De thermische beveiligingsuitschakeling is geactiveerd.	Bel de servicedienst.
 verschijnt in de display.	Vocht in het regelpaneel.	Laat het regelpaneel drogen.
 verschijnt in de display.	Snelle verwarmingsfunctie is niet gelukt.	Bel de servicedienst.

Acrylamide in levensmiddelen

Welke voedingsmiddelen worden beïnvloed?

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan en aardappelproducten die worden verwarmd tot hoge

temperaturen, zoals chips, toast, broodjes, brood, fijne gebak (biscuitjes, peperkoek en koekjes).

Tips om acrylamide minimaal te houden tijdens voedselbereiding

Algemeen	Hou de kooktijd tot een minimum beperkt. Kook maaltijden tot ze goudbruin zijn, maar niet te donker. Grote / dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide.
Bakken van koekjes Oven chips	Maximaal 200°C boven/onder verwarmen of maximaal 180°C in 3D-hetelucht of hete luchtstand. Maximaal 190°C boven/onder verwarmen of maximaal 170°C in 3D hetelucht of hete luchtstand. Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide. Verdeel dun en gelijkmatig over de bakplaat. Kook ten minste 400 gram in een keer op een bakplaat, zodat de chips niet uitdrogen.

Energie en milieutips

Hier kunt u tips vinden om energie te besparen tijdens het bakken en braden en hoe u op de juiste wijze uw oude apparaat verwijdert.

Energiebesparing

- Oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakblikken. Ze absorberen de warmte erg goed.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.
- U kunt het beste meerdere taarten achter elkaar bakken. De oven is dan nog warm en dit reduceert de baktijd voor de tweede taart. U kunt ook twee bakblikken naast elkaar plaatsen.

- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de kooktijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het laatste deel van het kookproces.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

Verwijder verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.



Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 2012/19/EU voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). De richtlijn geeft een kader voor de inzameling en recycling van oude apparaten, die geldig is in de hele EU.

Kookrichtlijnen

Hier vindt u een selectie van recepten en de ideale instellingen voor hen. Wij laten u zien welk type verwarming en welke temperatuur of instelling van het magnetronvermogen het beste is voor uw maaltijd. U kunt informatie vinden over de juiste accessoires en de hoogte waarop ze moeten worden geplaatst. Er zijn ook adviezen over het ovensgerei en de bereidingswijzen.

Opmerkingen

- De waarden in de tabel zijn altijd van toepassing op levensmiddelen die in de ovenruimte worden geplaatst als deze koud en leeg is. Het apparaat alleen voorverwarmen als de tabel aangeeft dat u dat moet doen. Voordat u het apparaat gebruikt moet u alle accessoires die u niet gebruikt uit de ovenruimte halen.
- Leg de accessoires pas op vetvrij papier nadat ze zijn voorverwarmd.
- De in de tabel vermelde tijden zijn slechts richtlijnen. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de samenstelling van het voedsel.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Extra accessoires zijn verkrijgbaar bij de vakhandel of via de servicedienst.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u accessoires of ovensgerei uit de ovenruimte haalt.

Ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron

De volgende tabellen bieden u tal van opties en instellingen voor de magnetron.

De in de tabellen aangegeven tijden zijn richtlijnen. Zij kunnen variëren op basis van het gebruikte servies, de kwaliteit, temperatuur en consistentie van het voedsel.

Tijdreeksen worden vaak genoemd in de tabellen. Stel eerst de kortste tijd in en verleng de tijd indien dit nodig is.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan die in de tabellen zijn vermeld. Een vuistregel kan worden toegepast: dubbele hoeveelheid - iets minder dan het dubbele van de kooktijd, halve hoeveelheid - de helft van de kooktijd.

Ontdooien

Opmerkingen

- Plaats het bevroren voedsel in een open houder op het lage grillrooster.
- Gevoelige delen zoals de poten en vleugels van kip of vette randen van gebraden gerechten kunnen worden afgedekt met stukjes aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de ovenruimte niet raken. U kunt de folie halverwege de ontdooitijd verwijderen.
- Draai of roer het voedsel een of twee keer tijdens het ontdooien. Grote stukken voedsel moeten meerdere malen worden omgedraaid. Bij het draaien de eventuele vloeistof verwijderen wat het gevolg is van het ontdooien.
- Laat ontdooide producten nog 10 tot 60 minuten bij kamertemperatuur staan zodat de temperatuur kan stabiliseren. Op dit moment kunnen de ingewanden van pluimvee worden verwijderd.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Hele stukken vlees (rund-, kalfs- of varkensvlees - met of zonder been)	800 g	300 W, 15 min. + 100 W, 10-20 min.	Aantal keren draaien
	1 kg	300 W, 20 min. + 100 W, 15-25 min.	
	1.5 kg	300 W, 30 min. + 100 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken rund-, kalfs- of varkensvlees	200 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	Ontdooide delen losmaken tijdens het draaien
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 15-20 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Gehakt vlees, vermengd	200 g	100 W, 10-15 min.	Indien mogelijk vlees plat invriezen Meerdere keren draaien, verwijder het ontdooide vlees
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Pluimvee en gevogelte, delen	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	Draaien tijdens het koken
	1.2 kg	300 W, 15 min. + 100 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	300 W, 20 min. + 100 W, 30-40 min.	Aantal keren draaien

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Visfilet, stukken of plakken vis	400 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Ontdooide delen apart leggen
Hele vis	300 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	-
	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	
Groenten, bijv. erwten	300 g	300 W, 10-15 min.	Voorzichtig roeren tijdens het ontdooien
	600 g	300 W, 10 min. + 100 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	300 W, 7-10 min.	Voorzichtig roeren tijdens ontdooien en ontdooide delen apart leggen
	500 g	300 W, 8 min. + 100 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	300 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	Verwijder alle verpakkingen
	250 g	360 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	300 W, 6 min. + 100 W, 5-10 min.	Draaien tijdens het koken
	1 kg	300 W, 12 min. + 100 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. biscuitgebak	500 g	100 W, 15-20 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème patisserie, de stukken taart scheiden
	750 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtenvlaai, kwarktaart	500 g	300 W, 5 min. 100 W, 10-15 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine
	750 g	300 W, 7 min. + 100 W, 10-15 min.	

- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

Ontdooien, verwarmen of koken van bevroren voedsel

Opmerkingen

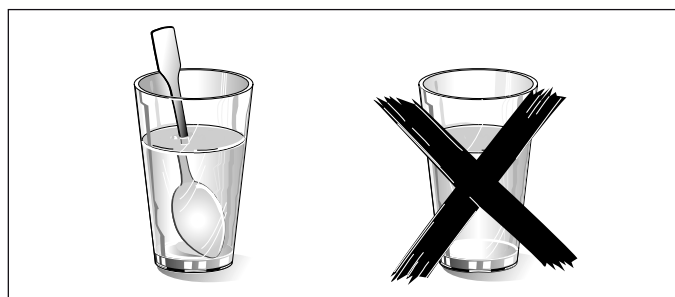
- Haal kant-en-klaar-maaltijden uit de verpakking. Ze zullen sneller en gelijkmatiger opwarmen in magnetronschalen. De verschillende componenten van de maaltijd hebben misschien niet dezelfde hoeveelheid tijd nodig om op te warmen.
- Levensmiddelen die plat liggen koken sneller dan voedsel dat hoog wordt opgestapeld. Verdeel dus het voedsel zodat het zo plat mogelijk in de ovenschaal ligt. Verschillende voedingsmiddelen dienen niet in lagen bovenop elkaar te worden gelegd.
- Kook het voedsel in ovengerei met een deksel. Als u geen geschikte deksel hiervoor heeft kunt u een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
- Roer of draai het voedsel 2 tot 3 keer om tijdens het koken.
- Laat het voedsel na de bereiding nog 2 tot 5 minuten staan, zodat het een gelijkmatige temperatuur krijgt.
- Gebruik altijd pannenvellen of ovenwanten als u schalen uit de ovenruimte haalt.
- Hierdoor behoudt het voedsel zijn specifieke smaak en heeft het minder specerijen nodig.

Ontdooien, verwarmen of koken van bevroren voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Menu, bord eten, kant-en-klaar-maaltijd	300-400 g	700 W, 10-15 min.	Haal maaltijd uit verpakking, dek het af tijdens het verwarmen
Soep	400-500 g	700 W, 8-10 min.	Ovengerei met deksel
Stoofschotels	500 g	700 W, 10-15 min.	Ovengerei met deksel
	1 kg	700 W, 20-25 min.	
Plakken of stukjes vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 15-20 min.	Ovengerei met deksel
	1 kg	700 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukjes visfilet	400 g	700 W, 10-15 min.	Afgedekt
	800 g	700 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	700 W, 2-5 min.	Ovengerei met deksel, water toevoegen
	500 g	700 W, 8-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, worteltjes	300 g	700 W, 8-10 min.	Ovengerei met deksel, 1 lepel water toevoegen
	600 g	700 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	700 W, 11-16 min.	Koken met extra water

Verwarmen voedsel

Gevaar voor brandwonden!

Er is een mogelijkheid van kookvertraging wanneer een vloeistof wordt verwarmd. Dit betekent dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen naar het oppervlak stijgen. Zelfs als de houder slechts een beetje beweegt kan de hete vloeistof plotseling overkoken en gaan spetteren. Bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de houder plaatsen. Dit voorkomt kookvertraging.



Pas op!

Metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.

Opmerkingen

- Haal kant-en-klaar-maaltijden uit de verpakking. Ze zullen sneller en gelijkmatiger opwarmen in magnetronschalen. De verschillende componenten van de maaltijd hebben misschien niet dezelfde hoeveelheid tijd nodig om op te warmen.

- Kook het voedsel in ovengerei met een deksel. Als u geen geschikte deksel hiervoor heeft kunt u een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
 - Roer of draai het voedsel meerdere keren tijdens het opwarmen. Controleer de temperatuur.
 - Laat het voedsel na de bereiding nog 2 tot 5 minuten staan, zodat het een gelijkmatige temperatuur krijgt.
 - Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u schalen uit de ovenruimte haalt.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

Verwarmen voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Menu, bord eten, kant-en-klaar-maaltijd	350-500 g	700 W, 5-10 min.	Haal maaltijd uit verpakking, dek het af tijdens het verwarmen
Drankjes	150 ml	900 W, 1-2 min.	Pas op! Plaats een lepel in het glas. Alcoholische drankjes niet oververhitten. Controleren tijdens verwarmen
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. babyflesje	50 ml	300 W, ongeveer 1 min.	Plaats de babyfles op de bodem van de ovenruimte zonder deksel of tuitje. Goed schudden na het verwarmen. Controleer de temperatuur voor gebruik
	100 ml	300 W, 1-2 min.	
	200 ml	300 W, 2-3 min.	
Soep 1 kopje	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 kopjes	175 g elk	900 W, 4-5 min.	
4 kopjes	175 g elk	900 W, 5-6 min.	
Plakjes of stukjes vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 10-15 min.	Afgedekt
Stoofschotel	400 g	700 W, 5-10 min.	Ovengerei met deksel
	800 g	700 W, 10-15 min.	
Groenten	150 g	700 W, 2-3 min.	Beetje vocht toevoegen
	300 g	700 W, 3-5 min.	

Voedsel koken

Opmerkingen

- Levensmiddelen die plat liggen koken sneller dan voedsel dat hoog wordt opgestapeld. Verdeel dus het voedsel zodat het zo plat mogelijk in de ovenschaal ligt. Verschillende voedingsmiddelen dienen niet in lagen bovenop elkaar te worden gelegd.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

- Kook het voedsel in ovengerei met een deksel. Als u geen geschikte deksel hiervoor heeft kunt u een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
- Hierdoor behoudt het voedsel zijn specifieke smaak en heeft het minder specerijen nodig.
- Laat het voedsel na de bereiding nog 2 tot 5 minuten staan, zodat het een gelijkmatige temperatuur krijgt.
- Gebruik altijd een pannenlap of ovenwanten als u schotels uit de oven haalt.

Voedsel koken	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Hele kip, vers, geen ingewanden	1.5 kg	700 W, 30-35 min.	Halverwege de kooktijd omdraaien
Vis filet, vers	400 g	700 W, 5-10 min.	-
Verse groenten	250 g	700 W, 5-10 min.	Snij in gelijkvormige stukken; 1 tot 2 eetlepels water per 100 gram toevoegen; roeren tijdens het koken
	500 g	700 W, 10-15 min.	
Aardappelen	250 g	700 W, 8-10 min.	Snij in gelijkvormige stukken; 1 tot 2 eetlepels water per 100 gram toevoegen; roeren tijdens het koken
	500 g	700 W, 11-14 min.	
	750 g	700 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	700 W, 7-9 min. + 300 W, 15-20 min.	Voeg dubbele hoeveelheid aan vloeistof toe en gebruik een diepe ovenschaal met deksel
	250 g	700 W, 10-12 min. + 300 W, 20-25 min.	
Zoet voedsel bijv. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 min.	Klop 2 tot 3 keer met een garde tijdens het verwarmen
Fruit, compôte	500 g	700 W, 9-12 min.	-

Popcorn voor de magnetron

Opmerkingen

- Gebruik hittebestendig plat glazen ovenschaal, bijv. het deksel van een ovenschaal, glazen bord of glazen schaal (Pyrex)
- Plaats het ovenschaal altijd op het grillrooster.
- Gebruik geen porselein of overdadig gebogen schalen.

- Selecteer de instellingen zoals beschreven in de tabel. Tijden kunt u aanpassen aan het product en de hoeveelheden.
- Om ervoor te zorgen dat de popcorn niet aanbrandt, de zak met popcorn kort uit de oven halen na 1,5 minuut en doorschudden. Pas op, de zak zal heet zijn!

Gevaar voor brandwonden!

- De zak popcorn voorzichtig openen, er kan hete stoom vrijkomen.
- Nooit de magnetron op vol vermogen instellen.

	Gewicht	Accessoires	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zakje, 100 g	Ovenschaal	700 W, 3-5 minuten

Tips voor de magnetron

U kunt de informatie over de instellingen voor de hoeveelheid voedsel die u hebt voorbereid niet vinden.

Verhoog of verlaag de kooktijd met behulp van de volgende vuistregel:

Dubbele hoeveelheid = bijna dubbele kooktijd

Halve hoeveelheid = helft van de kooktijd

Het voedsel is te droog geworden

Volgende keer: kortere kooktijd instellen of lager magnetronvermogen selecteren. Dek het voedsel af en voeg meer vloeistof toe.

Als de tijd is verstreken is het voedsel niet ontdooid, warm of gekookt.

Langere tijd selecteren. Grote hoeveelheden en voedsel wat hoog is opgestapeld heeft meer tijd nodig.

Als de tijd is verstreken is het voedsel oververhit aan de rand maar niet gaar in het midden.

Roer het tijdens de kooktijd en kies de volgende keer een lager magnetronvermogen en een langere kooktijd.

Na het ontdooiden is het gevogelte of vlees ontdooid aan de buitenkant, maar niet aan de binnenkant.

Volgende keer een lager magnetronvermogen kiezen. Ontdooit u een grote hoeveelheid, deze dan regelmatig omdraaien.

Taarten en gebak

Over de tabellen

Opmerkingen

- De aangegeven tijden gelden voor voedsel wat in een koude ovenruimte wordt geplaatst.
- De temperatuur en baktijd hangt af van de samenstelling en hoeveelheid van het mengsel. Daarom worden temperatuurbereiken aangegeven in de tabellen. Begin met de lage temperatuur en, indien nodig, kunt u de volgende keer een hogere instelling kiezen, aangezien een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining.















- Aanvullende informatie kan worden gevonden in het hoofdstuk 'Bak tips' wat na de tabellen wordt weergegeven.

- **Plaats de taartvorm altijd in het midden van het lage grillrooster.**

Maar het voedsel met ** moet op het draaiplateau worden geplaatst.

Bakblikken

Opmerking: U kunt het beste donkerkleurige metalen bakblikken gebruiken.

Bakken in bakvormen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Biscuitgebak, eenvoudig	Ringvorm/cakeblik		170-180	100	40-50
Biscuitgebak, fijn (bijv. zandgebak)*	Ringvorm/cakeblik		150-170	-	70-90
Biscuit/vlaaibodem	Vlaaibodem/bakblik		160-180	-	30-40
Fijne fruitvlaai, biscuit	Springvorm/ringvorm		170-180	100	35-45
Biscuittaart, 2 eieren	Vlaaibodem/bakblik		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	Donkere springvorm		170-180	-	35-45
Kruimeldeeg basis met korst	Donkere springvorm		170-190	-	30-40
Fruittaart/kwarttaart met gebakbodem*	Donkere springvorm		170-190	100	35-45
Zwitserse vlaai**	Donkere springvorm		190-200	-	45-55
Ringvormige cake	Ringvorm/cakeblik		170-180	-	40-50
Pizza, dunne bodem, licht beleg**	Rond pizza bakblik		220-230	-	15-25
Hartige taartjes**	Donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	Donkere springvorm		170-180	100	35-45
Gistdeeg met droge topping	Rond pizza bakblik		160-180	-	50-60

* Laat de taart ongeveer 20 minuten in de oven afkoelen

** Het voedsel moet op het draaiplateau worden geplaatst

Bakken in bakvormen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Gistdeeg met vochtige topping	Rond pizza bakblik	☼	170-190	-	55-65
Gevlochten brood/500 gr meel	Rond pizza bakblik	☼	170-190	-	35-45
Stollen/500 gr meel	Rond pizza bakblik	☼	160-180	-	60-70
Strudel, zoet	Rond pizza bakblik	☼	190-210	180	35-45

* Laat de taart ongeveer 20 minuten in de oven afkoelen

Kleine gebakken producten	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Kooktijd in minuten
Koekjes	Rond pizza bakblik	☼	150-170	25-35
Bitterkoekjes	Rond pizza bakblik	☼	110-130	35-45
Schuimgebak	Rond pizza bakblik	☼	100	80-100
Muffins	Muffinvorm op rooster	☼	160-180	35-40
Soezendeeg	Rond pizza bakblik	☼	200-220	35-45
Bladerdeeg	Rond pizza bakblik	☼	190-200	35-45
Gedesemde taart	Rond pizza bakblik	☼	200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Kooktijd in minuten
Zuurdesem brood met 1.2 kg meel	Rond pizza bakblik	☼	210-230	50-60
Plat brood	Rond pizza bakblik	☼	220-230	25-35
Broodjes	Rond pizza bakblik	☼	210-230	25-35
Broodjes gemaakt met zoet gistdeeg	Rond pizza bakblik	☼	200-220	15-25

Baktips

U wilt volgens uw eigen recept bakken.	Gebruik soortgelijke zaken uit de baktabelen als richtlijn.
Gebruik bakvormen van silicone, glas, plastic of keramische materialen.	Het bakblik moet hittebestendig zijn tot 250°C. Gebak in deze bakblikken zal minder bruin worden. Bij gebruik van de magnetron zal de kooktijd korter zijn dan in de tabel is aangegeven.
Hoe bepaal je of biscuitgebak goed doorbakken is.	Ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd prikt u op het hoogste punt met een cocktailprikker in de taart. Als de prikker er schoon uitkomt is de taart klaar.
De taart stort in.	Gebruik minder vocht de volgende keer, stel de oventemperatuur 10 graden lager en verleng de baktijd. Controleer de aangegeven tijden wanneer u moet mengen.
De taart is in het midden gerezen, maar aan de zijkanten laag gebleven.	Alleen de bodem van de springvorm invetten. Na het bakken de taart voorzichtig los maken met een mes.
De taart is te donker.	Selecteer een lagere temperatuur en laat de taart iets langer bakken.
De taart is te droog.	Wanneer het klaar is, kleine gaatjes in de taart prikken met een tandenstoker. Druppel dan wat vruchtensap of een alcoholische drankje over de taart. De volgende keer kiest u een 10 graden hogere temperatuur en vermindert u de baktijd.
Het brood of gebak (bijv kwarktaart) ziet er goed uit, maar is doorweekt aan de binnenkant (plakkerige, strepen met water).	Minder vloeistof de volgende keer en bak langer op lagere temperatuur. Bij het bakken van gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem, dekt dit af met amandelen of broodkrumels en dan voegt u de topping toe. Volg het recept en de baktijden.
De taart komt niet uit de vorm als deze op de kop wordt gehouden.	Laat de taart, na het bakken, nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het makkelijker uit de vorm. Als het nog steeds blijft vastzitten, voorzichtig rond de randen losmaken met een mes. Draai de bakvorm weer om en bedek het meerdere keren met een koude natte doek. Volgende keer het blik goed invetten en strooi er wat paneermeel in.
U heeft de temperatuur van de oven met uw eigen vleesthermometer opgemeten en een verschil in temperatuur gevonden.	De oventemperatuur wordt door de producent gemeten nadat er een bepaalde tijd een testrooster in het midden van de ovenruimte heeft gestaan. Ovengerei en accessoires beïnvloeden de temperatuurmeting, dus er zal altijd enig verschil zijn als u de temperatuur zelf opmeet.
Er worden vonken gegenereerd tussen het bakblik en het grillrooster.	Controleer of het bakblik schoon is aan de buitenkant. Verander de positie van het bakblik in de ovenruimte. Als dit niet helpt, ga dan verder met bakken maar zonder de magnetronfunctie. De baktijd zal dan langer zijn.

Braden en grillen

Over de tabellen

De temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het te bereiden voedsel. Daarom zijn in de tabellen temperatuurbereiken aangegeven. Begin met de lagere temperatuur en maak de volgende keer, indien nodig, gebruik van een hogere instelling.

Voor meer informatie, zie het hoofdstuk 'Tips voor het grillen en braden' wat na de tabellen is weergegeven.

Ovengerei

U kunt elk hittebestendig ovengerei gebruiken wat geschikt is voor de magnetron. Metalen braadschalen zijn niet geschikt voor het braden in magnetrons.

Het ovengerei kan erg heet worden. Gebruik ovenwanten om het ovengerei uit de ovenruimte te halen.

Plaats heet ovengerei van glas op een droge keukendoek nadat ze uit de oven zijn gehaald. Het glas kan breken als het op een koude of natte ondergrond wordt geplaatst.

Braadtips

Opmerkingen

- Gebruik een diepe braadslee voor het braden van vlees en gevogelte.
- Controleer of uw ovengerei in het kookgedeelte past. Het dient niet te groot te zijn.
- Vlees:
Bedek ongeveer tweederde van de bodem van het ovengerei met vloeistof. Voeg iets meer vloeistof toe voor stoofvlees. Draai de stukken vlees halverwege de kooktijd. Wanneer het vlees klaar is, de oven uitschakelen en laat het vlees nog 10 minuten extra staan. Dit zorgt voor een betere verdeling van de vleessappen.

- Gevogelte:
Draai de stukken vlees om als $\frac{2}{3}$ van de kooktijd voorbij is.

Grilltips




Opmerkingen

- Altijd de ovendeur dicht houden en nooit de oven voorverwarmen.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken die u gaat grillen van gelijke grootte zijn. Biefstukken moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Hierdoor worden ze egaal bruin en blijven ze mals en sappig. Geen zout toevoegen aan biefstuk totdat ze zijn gegrild.
- Gebruik een tang om de stukken voedsel die u grilt om te draaien. Als u met een vork in het vlees prikt lopen de sappen eruit en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, bruint sneller dan lichtgekleurd vlees zoals kalfsvlees of varkensvlees. Als u lichtgekleurd vlees of vis grilt wordt het oppervlak vaak alleen wat lichtbruin, hoewel ze van binnen wel gaar en sappig zijn.
- Het grill-element schakelt automatisch uit en weer aan. Dit is normaal. De instelling van de grill bepaalt hoe vaak dit gebeurt.

Rundvlees

Opmerkingen

- Draai stoofvlees na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de kooktijd. Laat het tot slot nog 10 minuten staan.
- Draai varkenshaasjes en entrecôtes halverwege de kooktijd om. Tot slot nog 10 minuten laten staan.
- Draai steaks om na $\frac{2}{3}$ van de kooktijd.



Rundvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Runder stoofvlees, ongev. 1 kg *	Ovengerei met deksel		180-200	-	120-143
Ossenhaas, medium, ongev. 1 kg *	Ovengerei zonder deksel		180-200	100	30-40
Entrecôte, medium, ongev. 1 kg *	Ovengerei zonder deksel		210-230	100	30-40
Biefstuk, medium, 3 cm dik**	Hoge grillrooster	3	-	elke kant: 10-15

* Lage grillrooster

** Hoge grillrooster

Kalfsvlees

Opmerking: De gewrichten en kalfsschenkel halverwege de kooktijd omdraaien. Tot slot nog ongeveer 10 minuten laten staan.

Kalfsvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Kalfsgewricht, ongev. 1 kg*	Ovengerei met deksel		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ongev. 1.5 kg *	Ovengerei met deksel		200-220	-	120-130

* Lage grillrooster

Varkensvlees

Opmerkingen

- Draai magere gewrichten van varkensvlees en gewrichten zonder vlees halverwege de kooktijd om. Tot slot circa nog 10 minuten laten staan.
- Plaats het gewricht met het vlees naar boven. Haal het vlees eraf. Het gewricht niet omdraaien. Laat het nog 10 minuten staan.
- Varkensfiletlapjes of karbonades niet omdraaien. Tot slot nog ongeveer 5 minuten laten staan.
- Draai de varkensnek na $\frac{2}{3}$ van de kooktijd.

Varkensvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Gewricht zonder vlees (bijv. nek), ongev. 750 g*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	100	40-50
Gewricht met vlees (bijv. schouder) ongev. 1.5 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	190-210	-	130-150
Varkensvleesfilet ongev. 500 g*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	100	25-30
Varkensgewricht, mager, ongev. 1 kg*	Ovengerei met deksel	☉	210-230	100	60-80
Gerookt varken aan het bot, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	-	-	300	45-45
Varkensnek, 2 cm dik**		—	3	-	1e kant: ongev. 15 - 20 2e kant: ongev. 10 - 15

* Lage grillrooster
** Hoge grillrooster

Lamsvlees

Opmerking: Draai de lamsbout halverwege de kooktijd.

Lamsvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Lamszadel aan het bot, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	-	40-50
Lamsbout, uitgebeend, medium, approx. 1.5 kg*	Ovengerei met deksel	☉	190-210	-	90-95

* Lage grillrooster

Diversen

Opmerkingen

- Laat het gehaktbrood aan het eind nog ongeveer 10 minuten staan.
- Draai de worstjes na 2/3 van de kooktijd om.

Diversen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Gehaktbrood, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	180-200	700 W + 100 W	-
4 tot 6 worstjes om te grillen ongev. 150 g elk**	-	—	3	-	elke kant: 10-15

* Lage grillrooster
**Hoge grillrooster

Gevogelte

Opmerkingen

- Plaats hele kippen en kipfilets met de borstzijde naar beneden. Na 2/3 van de kooktijd omdraaien.
- Plaats de braadkip met de borstzijde naar beneden. Omdraaien na 30 minuten en magnetronvermogen op 180 watt instellen.

- Plaats halve kippen en stukken kip met de huidkant omhoog. Niet omdraaien.
- Plaats eenden- en ganzenborst met huidzijde naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzepoten halverwege de kooktijd omdraaien. Prik in de huid.
- Plaats kalkoensborst en -poten met de huid naar beneden. Omdraaien na 2/3 van de kooktijd.

Gevogelte	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Kip, heel, ongev. 1.2 kg*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	300	35-45
Braadkip, heel, ongev. 1.6 kg*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	300 100	30 20-30
Kip, halve, ongev. 500 g elk*	Ovengerei zonder deksel	☉	180-200	300	30-35
Kip, porties, ongev. 800 g*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	300	20-30
Kippenborst met huid en botten, 2 stukken, ongev. 350-450 g*	Ovengerei zonder deksel	☉	190-210	100	30-40

Gevogelte	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Eendenborst met huid, 2 stuks, 300-400 g elk**	Ovengerei zonder deksel	—	3	100	20-30
Ganzenborst, 2 stuks, 500 g elk*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	100	25-30
Ganzenpoot, 4 stuks, ongev. 1.5 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	100	30-40
Kalkoenborst, ongev. 1 kg*	Ovengerei met deksel	☉	200-220	-	90-100
Kalkoen drumsticks, ongev. 1.3 kg*	Ovengerei met deksel	☉	200-220	100	50-60

* Lage grillrooster
**Hoge grillrooster

Vis

Opmerkingen

- Om te grillen de hele vis, bijv. forel, op het midden van het hoge grillrooster plaatsen.
- Vooraf het grillrooster insmeren met olie.

Vis	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Kooktijd in minuten
Moot vis, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoge grillrooster	—	3	2 0-25
Hele vis, 2-3 stukjes, 300 g elk, gegrild	Hoge grillrooster	—	3	2 0-30

Tips voor roosteren en grillen

De tabel bevat geen informatie over het gewicht van de gewrichten.	Voor kleine stukken vlees, hogere temperatuur kiezen en kortere kooktijd. Voor grotere stukken vlees lagere temperatuur en langere kooktijd.
Hoe zie je of het vlees gaar is.	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij speciale winkels) of voer een lepeltest uit. Druk op het vlees met een lepel. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel erin kan worden gedrukt, moet het nog wat langer koken.
Het vlees ziet er goed uit, maar jus is verbrand.	Volgende keer kleinere braadschaal of meer vloeistof gebruiken.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is erg helder en waterig.	Volgende keer grotere braadschaal gebruiken en minder vloeistof toevoegen.
Het vlees is niet gaar genoeg.	Snij het vlees. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakken gebraden vlees in de jus. Eindig het koken van het vlees door alleen de magnetron te gebruiken.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast met beleg

Opmerkingen

- De waarden in de tabellen gelden voor voedsel in een koude oven.
- Neem voor ovenschotels, aardappelgratins en lasagne een magnetron-, hitte- en ovenbestendige schaal van 4-5 cm diep.

- Plaats de ovenschotel op het lage grillrooster.
- Laat ovenschotels en gratins nog 5 minuten in de oven staan nadat u het apparaat heeft uitgezet.
- Kaas op toast:
Sneetjes brood vooraf roosteren.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast met beleg	Accessoires	soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Ovenschotel,zoet,ongev.1.5 kg*	Ovengerei zonder deksel	—	140-160	300	25-35
Hartige taart, gemaakt van gekookte ingrediënten, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	150-160	700	20-25
Lasagne, vers*	Ovengerei zonder deksel	☉	200-220	300	25-35
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ongev. 1.1 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	180-200	700	25-30
Toast met beleg, 4 sneetjes**		—	3	-	8-10














* Lage grillrooster
** Hoge grillrooster

Kant-en-klaar producten, diepvries

Opmerkingen

- Lees de aanwijzingen op de verpakking.

- De waarden in de tabel gelden voor voedsel geplaatst in een koude oven.
- Leg chips, kroketten of aardappel rösti niet bovenop elkaar. Halverwege het kookproces omdraaien.
- Het voedsel direct op het draaiplateau plaatsen.

Kant-en-klaar producten	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaiplateau	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza stokbroodje*	Draaiplateau	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Draaiplateau		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaiplateau		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelballetjes	Draaiplateau		200-220	-	25-30
Voorgebakken broodjes/stokbrood	Lage grillrooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaiplateau		210-230	-	10-20
Kipfilet stukjes, kipnuggets	Draaiplateau		200-220	-	15-20
Lasagne, ongev. 400 g**	Lage grillrooster		220-230	700	12-17

* Ovenruimte 5 minuten voorverwarmen

** Plaats het voedsel in geschikt en hittebestendig ovengerei.

GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.
NB: Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurskosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle vervangen onderdelen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen à contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
5. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service: Exquisit www.domest.nl – zie service
Tel. 0314 - 362244 (optie 2)
Fax. 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....

Importeur: DOMEST import - export B.V.
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 E-mail: service@domest.nl