

Inbouw combimagnetron met heteluchtoven
Gebruiksaanwijzing
CO45ZT



Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze zorgvuldig. Als u de instructies opvolgt, heeft u jarenlang plezier van het apparaat.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

Inhoud

Belangrijke veiligheidsinstructies	3	De combimagnetron	16
Oorzaken van schade	5	De combimagnetron instellen	16
Inbouwen	6	Automatische programma's	17
Uw nieuwe apparaat	8	Een programma instellen	17
Bedieningspaneel	8	Ontdooiprogramma's	18
Aanraaktoetsen en display	8	Koken met een uitgestelde starttijd	19
Instellingen aanpassen	8	Opties voor tijdinstellingen	19
Bereidingswijzen en display	9	Bereidingstijd instellen	19
Ventilator	10	Klok instellen	19
Accessoires	10	Timer instellen	19
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	13	Kinderslot	19
De klok instellen	13	Kinderslot inschakelen	19
De accessoires schoonmaken	13	Kinderslot uitschakelen	19
De oven verwarmen	13	Onderhoud en schoonmaken	20
De oven gebruiken	13	Schoonmaakmiddelen	20
Bereidingswijze en temperatuur selecteren	13	Technische specificaties	21
Snel voorverwarmen	14	Storingstabel	22
De magnetron	14	Acrylamide in levensmiddelen	22
Opmerkingen met betrekking tot serviesgoed	14	Tips voor energiebesparing en milieu	24
Magnetronvermogen	15	Energie besparen	24
De magnetron instellen	15	Milieuvriendelijke afvalverwerking	24

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan bovenmatige magnetronstraling

- Gebruik deze oven niet met de deur open omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan magnetronstraling. Verwijder de veiligheidsvergrendelingen niet en ga hier ook niet zelf aan rommelen.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg dat zich geen voedselresten of resten schoonmaakmiddel ophopen in het deurrubber.
- WAARSCHUWING:** Als de deur of het deurrubber beschadigd zijn, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.

Addendum

Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, heeft dit een negatieve invloed op de oppervlakken. Dit kan de levensduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING

Neem de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen in acht, waaronder onderstaande, om het gevaar voor brand, elektrische schokken, verwondingen of blootstelling aan bovenmatige magnetronstraling te voorkomen.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met minder kennis en ervaring als zij daarin worden begeleid of instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en geen onderhoud uitvoeren zonder toezicht.
2. Lees en volg de volgende richtlijnen nauwkeurig op: **VOORZORGSMAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN BOVENMATIGE MAGNETRONSTRALING.**
3. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8.
4. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens vertegenwoordiger of iemand met vergelijkbare kwalificaties om ongelukken te voorkomen .
5. **WAARSCHUWING:** Het is voor iedereen die daar niet voor is gekwalificeerd gevaarlijk om onderhoud of reparaties uit te voeren waarbij de ombouw die bescherming biedt tegen magnetronstraling wordt verwijderd.
6. **WAARSCHUWING:** Dranken en voedingsmiddelen mogen niet worden opgewarmd in afgesloten verpakkingen omdat deze kunnen exploderen.
7. Let wanneer u eten opwarmt in papieren of plastic verpakkingen goed op dat deze niet ontbranden in het apparaat.
8. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor magnetrons.
9. Haal de stekker uit het stopcontact als er rook uit het apparaat komt en houd de ovendeur dicht om de vlammen te doven.
10. Vloeistoffen die worden opgewarmd in de magnetron kunnen na enige vertraging plotseling hun kookpunt bereiken (kookvertraging). Houd hier rekening mee wanneer u ze vastpakt.
11. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet goed worden geschud of doorgeroerd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voordat ze aan een baby worden aangeboden om brandwonden te voorkomen.
12. Eieren in de schaal en gekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron klaar is.

13. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd.
14. Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, heeft dit een negatieve invloed op de oppervlakken. Dit kan de levensduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden.
15. Gebruik alleen kookthermometers die worden aanbevolen voor deze oven (geldt alleen voor ovens die geschikt zijn voor gebruik van een kookthermometer).
16. Laat bij gebruik het sierpaneel aan de voorkant openstaan (voor ovens met een sierpaneel).
17. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - bedrijfskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - door klanten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties
 - op boerderijen
 - in bed & breakfasts
18. Maak het apparaat niet schoon met een stoomreiniger.
19. WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje vervangt om een elektrische schok te voorkomen.
20. WAARSCHUWING: Sommige toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen heet worden. Houd jonge kinderen weg bij het apparaat.
21. De magnetron is bestemd voor het opwarmen van eten en drinken. Het drogen van etenswaren of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot verwondingen, vlammen of brand.
22. Gebruik geen metalen bakjes, schalen etc. voor het opwarmen van eten of drinken in de magnetron.
23. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het schoonmaken van de ovendeur omdat deze het glas kunnen beschadigen, waardoor dit kan barsten.
24. Het apparaat is gebouwd als inbouwapparaat. Het apparaat mag niet worden ingebouwd achter een sierpaneel om oververhitting te voorkomen. (Dit geldt niet voor apparaten die zelf over een sierpaneel beschikken.)
25. WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand mogen kinderen het alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de hoge temperaturen die hierbij worden gegenereerd.

LEES DEZE INFORMATIE ZORGVULDIG DOOR EN
BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Oorzaken van schade

Let op!

- Vonkvorming: metaal, bijvoorbeeld een lepel in een glas, moet minimaal 2 centimeter bij de deur en de zijwanden van het apparaat verwijderd blijven. Vonken kunnen onherstelbare schade veroorzaken aan het glas aan de binnenkant van de deur.
- Water in het hete kookgedeelte: giet nooit water in de hete oven. Hierdoor ontstaat stoom. De temperatuurverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtige etenswaren: bewaar vochtige etenswaren niet langdurig in een afgesloten oven.
- Gebruik het apparaat niet om eten in te bewaren. Dit kan corrosie veroorzaken.
- Afkoelen met een geopende deur: laat de oven afkoelen met de ovendeur gesloten. Stop niets tussen de deur van het apparaat om de deur open te houden. Zelfs als de deur op een kier staat, kunnen panelen van kastjes in de buurt van de oven in de loop ter tijd beschadigd raken.
- Zwaar vervuild deurrubber: als het deurrubber erg vies is, sluit de deur niet meer volledig wanneer het apparaat in werking is. Houd het rubber altijd schoon.
- De magnetron gebruiken zonder inhoud: het apparaat leeg gebruiken kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat nooit aan zonder dat zich eten in het kookgedeelte bevindt, met uitzondering van een korte test om de geschiktheid van serviesgoed te controleren (zie De magnetron, geschikt serviesgoed)
- Voorwerpen op de deur zetten, op de deur van het apparaat staan: plaats geen voorwerpen op de open deur van het apparaat en ga er niet op staan. Plaats geen serviesgoed of accessoires op de deur van het apparaat.
- Het apparaat dragen: til of draag het apparaat nooit aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
- Popcorn maken in de magnetron: zet de magnetron nooit op een te hoge stand wanneer u popcorn maakt. Gebruik hiervoor maximaal 600 Watt. Leg de popcornverpakking altijd op een glazen plaat. De plaat kan losraken als deze te zwaar wordt beladen.
- Wanneer er vloeistof overkookt, mag deze niet over het draaiplateau heen in het apparaat lopen. Houd het kookproces in de gaten. Selecteer een kortere bereidingstijd en verleng deze indien nodig.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd omdat deze kunnen exploderen, zelfs nadat het apparaat klaar is met verwarmen.
- Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, heeft dit een negatieve invloed op de oppervlakken. Dit kan de levensduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden.

Inbouwen

Inbouw

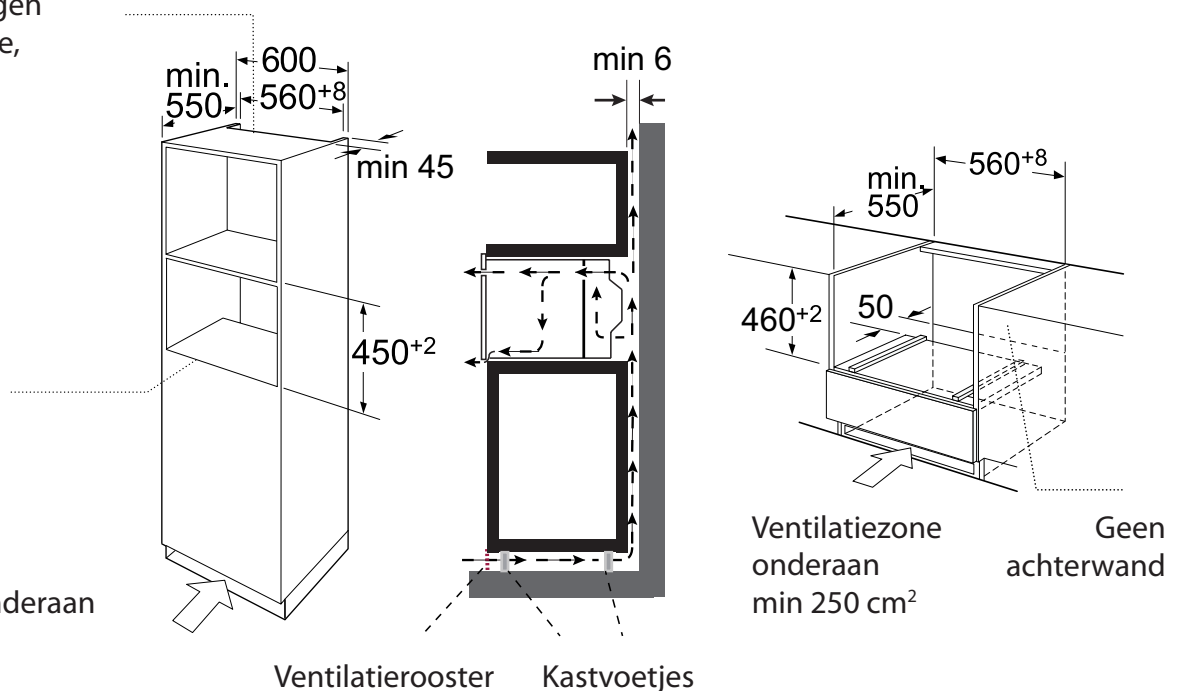
- Dit apparaat is alleen geschikt om ingebouwd te worden in een keuken.
- Dit apparaat is niet geschikt om los op een tafel of in een kast te gebruiken.
- De kast waarin het apparaat wordt ingebouwd, mag geen achterwand hebben.
- Er moet een ruimte van 45 mm zijn tussen de muur en de onderzijde van het keukenmeubel of de achterwand van het kastje erboven.
- Het meubel waarin het apparaat wordt ingebouwd, moet een ventilatieopening hebben van 250 cm² aan de voorkant. Kort hiervoor de plank aan de onderzijde in of plaats een ventilatierooster.
- Ventilatie- en invoeropeningen mogen niet worden afgedekt.
- Veilige bediening van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het geïnstalleerd is volgens deze installatie-instructies.
- De installateur is aansprakelijk bij schade als gevolg van een incorrecte installatie.
- De kastjes waarin het apparaat wordt ingebouwd, moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 90°C.

Inbouwafmetingen

Ventilatieopeningen aan de achterzijde, min. 250 cm²

Geen achterwanden

Ventilatiezone onderaan min 250 cm²

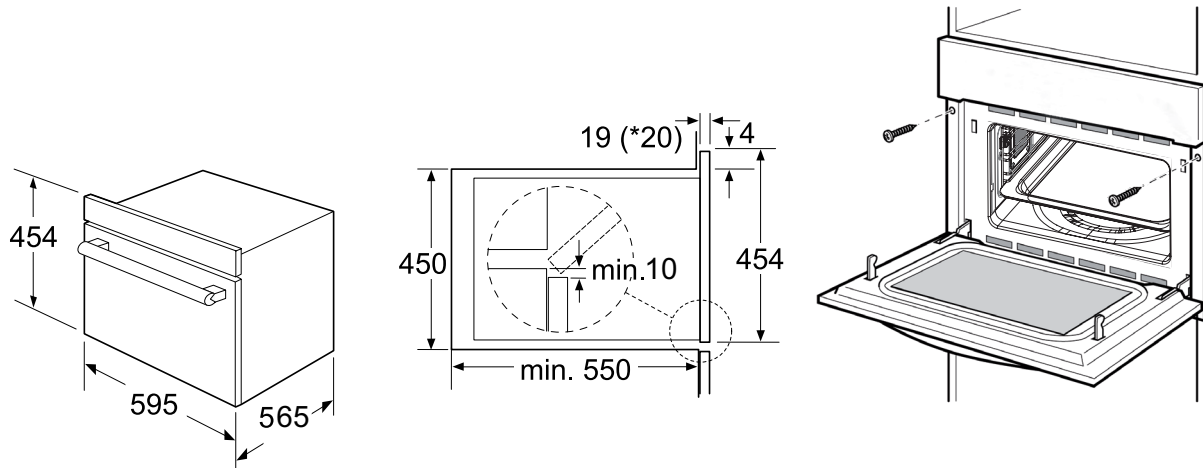


Let op: er moet ruimte blijven boven de oven.

Inbouwen

- Til of draag het apparaat nooit aan de deurgreep. Deze kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Duw het apparaat voorzichtig op de daarvoor bestemde plek en let op dat deze in het midden staat.
2. Open de deur en bevestig het apparaat met de meegeleverde schroeven.



* 20 mm voor metalen ombouw

Belangrijke informatie

Verbinding met elektriciteitsnet

Het apparaat is uitgerust met een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact. Alleen een gecertificeerde elektricien die bekend is met de plaatselijke regelgeving en deze toepast, mag het stopcontact installeren of de stroomkabel vervangen.

Zekering: zie *Instructies voor het gebruik, technische specificaties*











Uw nieuwe apparaat

Gebruik deze informatie om beter bekend te raken met uw nieuwe apparaat. De werking van het bedieningspaneel en de verschillende

bedieningstoetsen worden uitgelegd. U krijgt informatie over het kookgedeelte en de accessoires.


Bedieningspaneel



- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | 1. Ovenfunctie | Draaiknop voor het selecteren van de bereidingswijze. |
|  | 2. AAN/U | De oven aan- en uitzetten. |
|  | 3. Timer/kinderslot | Timer/kinderslot (drie seconden vasthouden). |
|  | 4. Magnetronsymbool | Magnetron- en combimagnetronfunctie. |
|  | 5. Eindtijd | Eindtijd instellen. |
|  | 6. Snel voorverwarmen | De oven snel voorverwarmen |
|  | 7. auto-recepten | Automatische recepten. |
|  | 8. Klok/tijd/temperatuur | De klok instellen vanuit stand-by/Schakelen tussen tijds- en temperatuurinstelling. |
|  | 9. Gewicht | Het gewicht selecteren in auto-recepten. |
|  | 10. Verlichting | De verlichting in- en uitschakelen. |
|  | 11. Start/pauze | Het kookproces starten en pauzeren. |
| | 12 +/- toets | Instellingen invoeren of wijzigen. |

Bereidingswijzen en display

Gebruik de toetsen om een bereidingswijze in te stellen.

Bereidingswijze	Gebruik
— — Conventioneel	Bij conventioneel koken werken het bovenste en onderste element samen. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur: ideaal voor gerechten die langzaam moeten garen zoals ovenschotels of stoofgerechten.
 Convection	Voor het bakken op verschillende niveaus (bv meerdere bakplaten met koekjes).
—  Convection + ventilator	Gemakkelijk en tijdbesparend. U kunt maximaal vier gerechten tegelijk bereiden op verschillende niveaus in de oven zonder dat deze de geur of smaak van elkaar overnemen.
 Hetelucht-grill	U krijgt het beste resultaat door kleinere gerechten hoger te zetten en grotere gerechten lager.
 Dubbele grill + ventilator	Voor gerechten die moeten worden gegratineerd en het afmaken van geroosterde groenten.
 Dubbele grill	De grillelementen aan de binnenkant en het bovenste element aan de buitenkant geven samen een snelle, gelijkmatige grillwarmte af waardoor de bovenkant van het gerecht een bruin korstje krijgt.
 Pizza	Voor een perfecte bereiding van pizza met extra zij- en onderwarmte waardoor de pizzabodem knapperig wordt.
— Onderwarmte	Ideaal voor gerechten die langzaam moeten garen, bv stoofgerechten.
 Magnetron	Ontdooien, opwarmen en koken.
 Magnetron + convection	Voor het inkorten van de bereidingstijd van grote hoeveelheden, met een bruin korstje.
 Magnetron + dubbele grill + ventilator	Voor gerechten die snel moeten bruinen, hierbij worden de ingrediënten door en door gekookt.
 Magnetron + pizza	Voor snelle bruining vanaf de onderzijde, hierbij worden de ingrediënten door en door gekookt.
*  Ontdooien	Drie ontdooiprogramma's.
A Auto-programma's	Dertien kookprogramma's. De bereidingswijze en -tijd zijn afhankelijk van het gewicht.

Ventilator

Het apparaat heeft een koelventilator. Deze wordt ingeschakeld bij gebruik van het apparaat. De hitte ontsnapt boven de deur. De ventilator draait nog enige tijd door nadat het apparaat klaar is.

Let op!

Bedek de ventilatieopeningen niet: het apparaat kan dan oververhit raken.

Opmerkingen

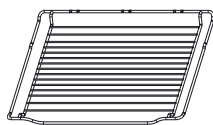
- Als de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koel, maar de ventilator gaat nog steeds draaien. De ventilator kan zelfs nog enige tijd blijven draaien nadat de magnetron klaar is.
- Er kan condens ontstaan op het raampje, de binnenzijkanten en de bodem. Dit is normaal en heeft geen invloed op het magnetronproces. Veeg het condens weg na gebruik.

Accessoires

Opmerking Het type en aantal accessoires is afhankelijk van de actuele vraag.

Grillrek

Voor het grillen van bijvoorbeeld biefstuk en worst en het roosteren van brood.



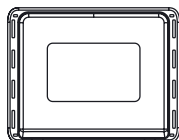
Bakplaat

Om veiligheidsredenen moet de bakplaat in de rails aan de zijkant van de oven worden geschoven en niet direct op de bodem worden geplaatst.

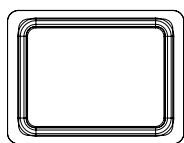
Bakplaat – emaille plaat

Voor het bakken van een cake of het roosteren van een kip.

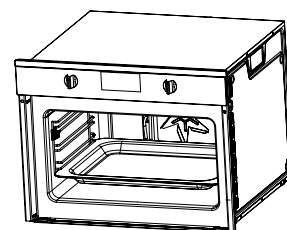
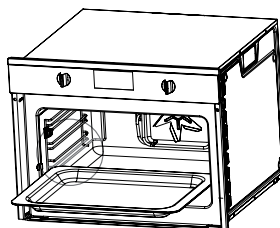
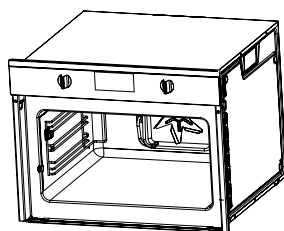
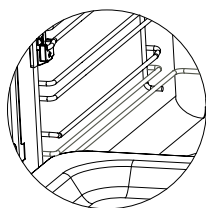
- Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt, mag u de emaille plaat niet gebruiken.



Bakplaat – glazen plaat

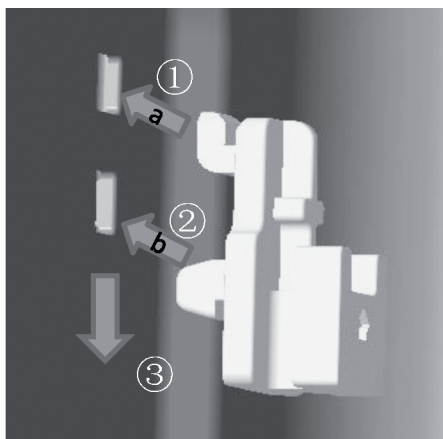


- Gebruik de glazen plaat wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.
- Voor het opvangen van vloeistoffen, zoals water en vet, bij het bereiden van gerechten.
- Voor een maximaal effect schuift u de glazen plaat in de onderste rails aan de zijkant, zoals op de afbeelding hieronder.



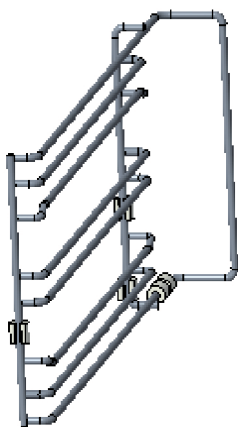
Plaatsen van de haken en zijrekken

A. Installeer vier haken

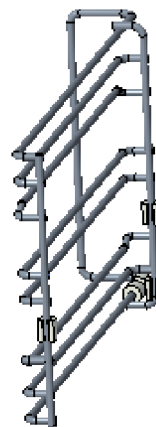


1. Schuif de haak eerst in opening a.
2. Druk de haak daarna in opening b.
3. Duw de haak vervolgens naar beneden in de juiste positie.

B. Bekijk wat het linker- en rechterrek is.



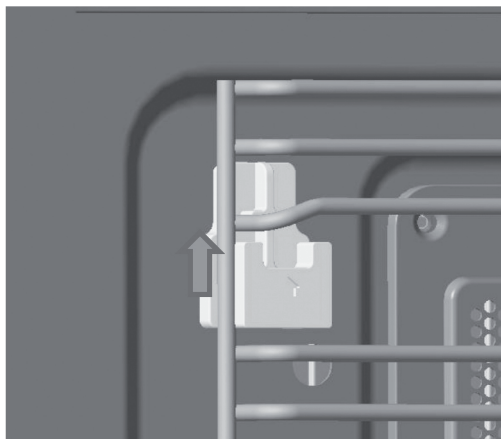
Linkerrek



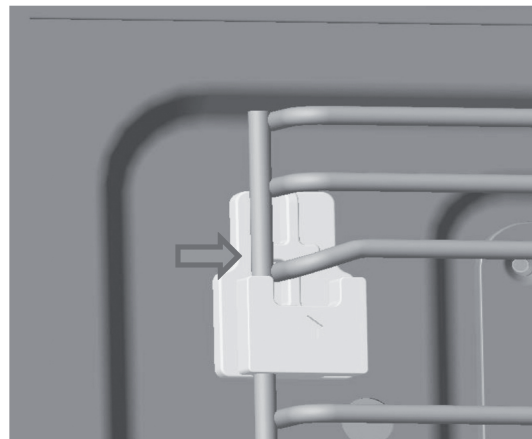
Rechterrek

C. Plaats het linker- en het rechterrek (
hieronder staat de wijze van plaatsen van het linkerrek afgebeeld).

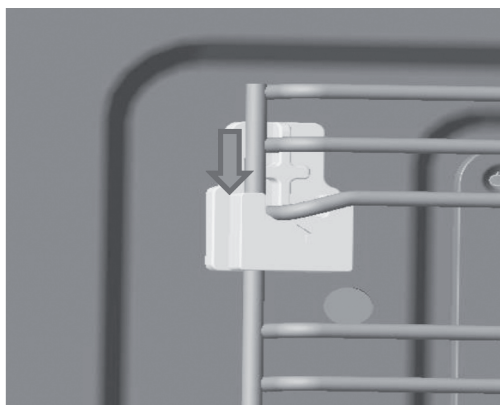
1. Schuif het rek omhoog langs de linkergroef van de haak.



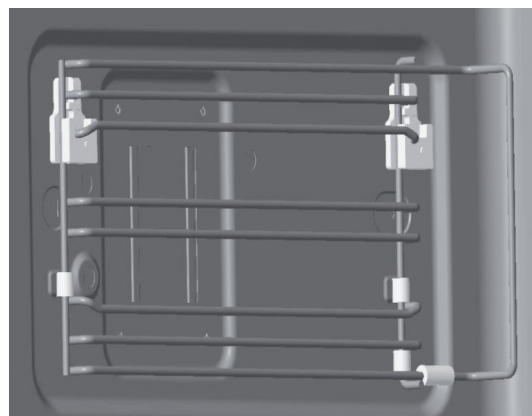
2. Schuif het rek naar rechts zoals hieronder afgebeeld.



3. Schuif het rek naar onderen in de haak.



4. Klaar.



Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Hieronder vindt u alle informatie die u nodig heeft voordat u het apparaat de eerste keer gaat gebruiken. Lees eerst de Veiligheidsinformatie.

De klok instellen

1. Raak in stand-by de **⏻** toets aan. Op het display verschijnt "00:00" en de uren knipperen.
2. Met + of - of de schuifregelaar stelt u de uren in tussen 0 en 23.
3. Raak de **⏻** toets aan om de uren te bevestigen, de minuten knipperen.
4. Met + of - of de schuifregelaar stelt u de minuten in tussen 0 en 59.
5. Druk nogmaals op **⏻** om de instelling te bevestigen. Op het display knippert ":". De tijd is ingesteld en het apparaat schakelt over op stand-by.


De accessoires schoonmaken


Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, moet u ze wassen met een zachte doek en een heet sopje.

De oven gebruiken


U kunt de oven op verschillende manieren gebruiken. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de gewenste bereidingswijze en de temperatuur- of grillstand instelt. U kunt ook de gewenste bereidingstijd voor uw gerecht selecteren. Lees ook Opties voor tijdstellingen.

Bereidingswijze en temperatuur instellen

Voorbeeld:  grillen, 25 minuten op 200°C

1. Raak in stand-by de F-toets eenmaal aan.  en de standaardtemperatuur verschijnen op het display.
2. Raak de F-toets aan totdat  brandt. De standaardtemperatuur voor grillen verschijnt op het display.
3. Raak + of - aan of gebruik de schuifregelaar om de temperatuur op 200°C in te stellen.
4. Raak **⏻** aan om de bereidingstijd in te stellen. "00:00" verschijnt op het display.
5. Raak + of - aan of gebruik de schuifregelaar om de tijd op 25 minuten in te stellen.
6. Raak de **▶||** toets aan. De oven begint.

De oven verwarmen

Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarmt u de oven: 1 uur op 250°C met een dichte deur op de  convectiestand is ideaal. Let goed op dat er geen verpakkingsmateriaal in de oven is achtergebleven.

1. Raak in stand-by de F-toets één keer aan. Op het display verschijnt [symbool] en de standaard ingestelde temperatuur.
2. Raak de F-toets aan tot  verschijnt. De standaardtemperatuur voor convectie verschijnt op het display.
3. Raak + of - aan of gebruik de schuifregelaar om de temperatuur op 250°C in te stellen.
4. Raak **⏻** aan voor het instellen van de tijd. Op het display verschijnt "00:00".
5. Raak + of - aan of gebruik de schuifregelaar om de tijd op 60 minuten in te stellen.
6. Raak de **▶||** toets aan en de oven begint.

De deur openen wanneer het apparaat aanstaat

De oven stopt. Sluit de deur, raak de **▶||** toets aan en de oven gaat verder.

De oven pauzeren

Raak de **▶||** toets aan om de oven te pauzeren. Raak nogmaals de [symbool] toets aan en de oven gaat verder.


De bereidingstijd aanpassen

U kunt de bereidingstijd op elk moment aanpassen. Raak de **⏻** toets meermaals aan totdat de bereidingstijd knippert, raak + of - aan of gebruik de schuifregelaar om de bereidingstijd in te stellen.

De temperatuur aanpassen









U kunt de temperatuur op elk moment aanpassen. Raak + of - aan of gebruik de schuifregelaar om de temperatuur aan te passen.

Het kookproces stopzetten



U kunt het kookproces op elk moment stopzetten. Raak de  toets aan om terug te gaan naar stand-by.

Snel voorverwarmen


Met de functie snel voorverwarmen, bereikt uw oven de ingestelde temperatuur sneller. Dit is mogelijk bij de volgende bereidingswijzen.

	Conventioneel
	Convectie
	Conventioneel + ventilator
	Hetelucht-grill
	Dubbele grill + ventilator
	Dubbele grill
	Pizza
	Onderwarmte



Voor het beste kookresultaat plaatst u het gerecht pas in de oven nadat deze is voorverwarmd.

1. Stel de bereidingswijze en temperatuur in.
2. Raak de  toets aan. Het  symbool verschijnt op het display en de oven begint met voorverwarmen.

De oven is klaar met voorverwarmen

U hoort een signaal. Het  symbool knippert en u kunt het gerecht in de oven plaatsen.

Snel voorverwarm-functie uitzetten

Raak de  toets aan om de functie voor snel voorverwarmen te annuleren tijdens het instellen. Ook wanneer deze functie is ingeschakeld, kunt u hem uitschakelen door de  toets aan te raken.

Let op:

Open de deur en plaats het gerecht pas in de oven wanneer u een signaal hoort en het icoontje voor voorverwarmen knippert.

De magnetron

Magnetrongolven worden in eten omgezet in hitte. De magnetron kan los worden gebruikt of in combinatie met een andere bereidingswijze. Hieronder leest u meer over geschikt serviesgoed voor de magnetron en hoe u deze instelt.

Let op:

De omrekeningstijden voor de magnetron zijn als volgt:

0-1 minuut:	5 seconden
1-3 minuten:	10 seconden
3-15 minuten:	30 seconden
15-60 minuten:	1 minuut
Meer dan 60 minuten:	5 minuten

Opmerkingen met betrekking tot serviesgoed

Geschikt serviesgoed

Serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron is gemaakt van glas, keramisch glas, aardewerk, keramiek of hittebestendig plastic. Deze materialen laten magnetrongolven passeren.

U kunt gerechten ook direct op een bord verwarmen zodat u geen extra serviesgoed nodig heeft. Serviesgoed met een goud- of zilverkleurige afwerking is alleen geschikt voor de magnetron als de fabrikant dit garandeert.

Ongeschikt serviesgoed

Metaal is niet geschikt voor de magnetron omdat het geen magnetrongolven doorlaat. Eten dat in een afgedekte metalen schaal wordt verwarmd, blijft koud.

Voorzichtig!

Vonkvorming: metaal, bijvoorbeeld een lepel in een glas, moet minimaal 2 centimeter bij de deur en de zijwanden van het apparaat verwijderd blijven. Vonken kunnen onherstelbare schade veroorzaken aan het glas aan de binnenkant van de deur.


Serviesgoed testen

Zet de magnetron nooit leeg aan, zonder eten. De serviesgoedtest vormt hierop de enige uitzondering. Voer deze test uit wanneer u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron.

1. Verwarm het serviesgoed (leeg) 0,5 tot 1 minuut op maximaal vermogen.
2. Controleer af en toe de temperatuur tijdens het verwarmen.

Het serviesgoed moet koud blijven of warm worden, maar niet heet. Wanneer het serviesgoed heet wordt of er vonken ontstaan, is het niet geschikt.

Magnetronvermogen

Gebruik de  toets om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.


100W	Kwetsbaar/delicaat eten opwarmen
	Onregelmatig gevormd eten opwarmen
	Ijs zacht maken
	Deeg laten rijzen
300W	Ontdooien
	Chocola en boter laten smelten
500W	Rijst of soep koken
700W	Opwarmen
	Champignons of schaaldieren opwarmen
	Gerechten met eieren of kaas bereiden
900W	Water koken, opwarmen
	Kip, vis of groente bereiden

Let op

- Wanneer u een toets aanraakt, licht het geselecteerde vermogen op.
- Het vermogen van de magnetron kan maximaal 30 minuten op 900 Watt worden ingesteld. Voor alle andere vermogensstanden is de maximale tijd 1 uur en 30 minuten.

De magnetron instellen

Voorbeeld: vermogen op 300W, 17 minuten


1. Raak in stand-by de  toets aan om de magnetron in te schakelen. De standaardinstelling van 900W verschijnt op het display en de standaard bereidingstijd knippert.
2. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de tijd op 17 minuten in te stellen.
3. Raak de  toets aan om het vermogen in te stellen. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het vermogen op 300W in te stellen.
4. Raak de  toets aan.

De magnetron begint. De bereidingstijd telt af op het display.

De magnetron is klaar

Als de magnetron klaar is, klinkt een signaal.


De deur openen wanneer de magnetron aanstaat

De magnetron stopt. Sluit de deur en raak de  toets aan. De magnetron gaat verder.



De bereidingstijd aanpassen

U kunt de bereidingstijd op elk moment aanpassen. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de bereidingstijd in te stellen.


Het magnetronvermogen aanpassen

U kunt het magnetronvermogen op elk moment aanpassen. Raak de  toets aan en raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het vermogen in te stellen.

De magnetron pauzeren

Raak de  toets aan. De magnetron stopt. Raak de  toets nogmaals aan en de magnetron gaat verder.

De magnetron stopzetten

U kunt de magnetron op elk moment stopzetten. Raak de  toets aan om terug te gaan naar stand-by.



Let op

Als u de deur opent tijdens het kookproces, blijft de ventilator mogelijk draaien.

De combi-functie

Hierbij werken zowel de grill als de magnetron. De magnetron zorgt ervoor dat gerechten sneller klaar zijn terwijl er toch een bruin korstje op komt. De combi-functie werkt bij elk vermogen, behalve bij 700 en 900 Watt.

De combimagnetron instellen

Voorbeeld:  +  magnetron + pizza-instelling op 500W en 190°C, 17 minuten


1. Raak in stand-by de  toets aan en vervolgens de F-toets totdat de combi-functie is geselecteerd en  en  op het display verschijnen. Het standaardvermogen voor de magnetron verschijnt op het display en de standaardtemperatuur knippert.
2. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de temperatuur op 190°C in te stellen.
3. Raak de  toets aan om de temperatuur te bevestigen. De standaardtemperatuur gaat knipperen. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de tijd op 17 minuten in te stellen.
4. Raak de [symbool] toets aan. De standaard vermogensinstelling gaat knipperen. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het vermogen op 500W in te stellen.
5. Raak de  toets aan. De oven begint.

Het apparaat begint. De bereidingstijd telt af op het display.



De bereidingstijd is verstreken

Als de oven klaar is, klinkt een signaal.


De deur openen wanneer het apparaat aanstaat

Het apparaat stopt. Sluit de deur en raak de  toets aan. De oven gaat verder.

De oven pauzeren

Raak de  toets aan. De oven stopt. Raak de  toets nogmaals aan en de oven gaat verder.

De bereidingstijd aanpassen

U kunt de bereidingstijd op elk moment aanpassen. Raak de  toets aan totdat de bereidingstijd knippert. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de bereidingstijd aan te passen.


Het magnetronvermogen aanpassen

U kunt het magnetronvermogen op elk moment aanpassen. Raak de [symbool] toets aan en raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het vermogen aan te passen.

De temperatuur aanpassen

U kunt de temperatuur op elk moment aanpassen. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de temperatuur aan te passen.

De oven stopzetten

U kunt de oven op elk moment stopzetten. Raak de  toets aan om terug te gaan naar stand-by.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u op zeer eenvoudige wijze gerechten bereiden. U selecteert het programma en voert het gewicht van het te bereiden gerecht in. Het automatische programma selecteert de optimale instelling. U kunt kiezen uit dertien programma's. Plaats het te bereiden gerecht altijd in de koude oven.

Een programma instellen

1. Raak in stand-by de A toets twee keer aan om auto-menu te selecteren. Het eerste programmanummer knippert op het display.
2. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het programmanummer te selecteren.
3. Raak de  toets aan.
4. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het gewicht in te stellen. De bereidingstijd verschijnt op het display.
5. Raak de  toets aan. Het programma start. De bereidingstijd telt af op het display.


Auto-menu

Programmanr.	Product	Gewicht (g)
P 01**	Verse groenten	200
		400
		600
P 02**	Aardappelen geschild/gekookt	240
		480
		720
P 03	Gepofte aardappelen	450
		1000
P 04	Stukken kip (bevroren)	450
P 05*	Cake	400
		500
		600
P 06*	Appeltaart	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Soep opwarmen	200
		400
		600
P 09**	Bord opwarmen	250
		350
P 10**	Saus/stoofpot opwarmen	100
		200
		300
P 11	Diepvriespizza	200
		400
		600
P 12*	Diepvriesfriet	300
		400
		500
P 13	Lasagne	1600

Het programma aanpassen

Nadat het programma is gestart, kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer worden aangepast.

Het programma afbreken

Om het programma af te breken, raakt u de  toets aan.

De bereidingstijd aanpassen

Bij de automatische programma's kan de bereidingstijd niet gewijzigd worden.

Let op

- De programma's met een * verwarmen eerst voor. Tijdens het voorverwarmen telt de tijd niet af en brandt het voorverwarmsymbool. Wanneer de oven voorverwarmd is, hoort u een signaal en knippert het voorverwarm-symbool.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.

Het programma is afgelopen

Wanneer het programma klaar is, klinkt er een signaal

Ontdooiprogramma's

U kunt drie ontdooiprogramma's gebruiken voor het ontdooien van vlees, gevogelte en vis.

1. Raak in stand-by de A toets aan voor de ontdooifunctie. Het eerste programmanummer knippert op het display.
2. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het gewenste programma te selecteren.
3. Raak de [symbool] toets aan.
4. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om het gewicht te selecteren. De bereidingstijd verschijnt op het display.
5. Raak de ► toets aan. Het programma start. De bereidingstijd telt af op het display.

Let op

• Voorbereiding

Gebruik eten dat is bevroren op een temperatuur van -18°C en bewaard is in porties die zo dun mogelijk zijn. Haal het product dat moet worden ontdooid uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma te kunnen instellen.

- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte komt vocht vrij. Giet dit af wanneer u het vlees of gevogelte omdraait. Gebruik het vocht nooit voor andere doeleinden en laat het niet in contact komen met andere levensmiddelen.

• Serviesgoed

Plaats het te ontdooien product op een ondiep bord dat geschikt is voor de magnetron, bijvoorbeeld aardewerk of glas, maar dek het niet af.

- Wanneer u (porties) kip (programma d 01) ontdooit, klinkt er tweemaal een signaal. U moet het product dan omdraaien.

• Laten rusten

Het ontdooide eten moet nog 10 tot 30 minuten blijven staan tot de temperatuur gelijkmatig is. Grotere stukken vlees hebben meer tijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en gehaktproducten moeten eerst los van elkaar worden gehaald.

Hierna kunt u het eten verder bereiden, hoewel dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren kunnen zijn. U kunt nu ook de ingewanden verwijderen uit gevogelte.






Programmanr.	Ontdooien van	Gewicht in kilo's
d 01*	vlees	0,10 – 1,50
d 02*	gevogelte	0,10 – 1,50
d 03*	kip	0,10 – 0,80

* Plaats het vlees voor het ontdooien op een glazen bord.

* Draai het vlees om wanneer u drie piepjes hoort. Raak vervolgens de start-toets aan om het ontdooiprogramma te vervolgen.

Koken met een uitgestelde starttijd

Meer flexibiliteit en gemak: de eindtijd en kookduur kunnen vooraf worden ingesteld.


1. Raak in stand-by de  toets aan. Het  symbool verschijnt op het display en de uren knipperen.
2. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de uren in te stellen, tussen 0 en 23.
3. Raak de  toets aan om de uren te bevestigen, de minuten knipperen.
4. Raak + of – aan of gebruik de schuifregelaar om de minuten in te stellen, tussen 0 en 59.
5. Raak de  toets om de instelling te bevestigen.
6. Stel de bereidingswijze en de temperatuur in.
7. Raak  aan ter afsluiting.

Het vooraf ingestelde begintijdstip is bereikt. Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat aan.

Specificaties

Voordat u deze functie kunt gebruiken, moet de klok zijn ingesteld. Wanneer deze functie staat ingesteld, kan de timer niet worden gebruikt.

Opties voor tijdinstellingen

Het apparaat heeft verschillende opties voor tijdinstellingen. Met de  toets kunt u de mogelijkheden bekijken en tussen de opties schakelen. Een ingestelde optie kan worden aangepast met de + of – toetsen of de schuifregelaar.

Bereidingstijd instellen

U kunt de bereidingstijd voor een gerecht instellen. Wanneer deze verstreken is, schakelt de oven automatisch uit. U hoeft uw andere activiteiten hiervoor dus niet te onderbreken. De bereidingstijd kan niet per ongeluk worden overschreden.

De bereidingstijd is verstreken

Wanneer de oven begint, verschijnt een timer op het display die aftelt. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een signaal en stopt de oven.

Klok instellen



Zie Voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

De tijd aanpassen

Herhaal de stappen omschreven in De tijd instellen.

Timer instellen

U kunt de timer ook als een gewone keukentimer gebruiken. Hij werkt onafhankelijk van de oven. De timer heeft een eigen, duidelijk hoorbaar, signaal. Zo weet u of u de timer hoort of dat er een kookproces is verstreken.



1. Raak in stand-by de  toets aan om de timer in te stellen. Op het display verschijnt "00:00".
2. Raak - of + aan of gebruik de schuifregelaar om de timer in te stellen.
3. Raak de  toets aan, de timer begint.

Kinderslot



Het apparaat beschikt over een kinderslot om te voorkomen dat kinderen het per ongeluk aanzetten.

Als het kinderslot is ingeschakeld, kunnen geen programma's worden gestart. De timer en de klok kunnen wel worden ingesteld.

Kinderslot inschakelen

Raak in stand-by de  toets aan en houd deze 3 seconden vast. Er klinkt een lange piep en het  verschijnt op het display. Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

Raak de  toets aan en houd deze 3 seconden vast. Er klinkt een lange piep en het  op het display verdwijnt. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Onderhoud en schoonmaken

Wanneer u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt, blijft het goed functioneren en ziet het er netjes uit. Hieronder wordt uitgelegd hoe u dit het beste doet.

⚠ Gevaar voor elektrische schok

Wanneer vocht het apparaat binnendringt, kan dit leiden tot elektrische schokken. Reinig het apparaat nooit met een hogedrukreiniger of een stoomreiniger.

⚠ Gevaar voor brandwonden

Maak het apparaat nooit direct na gebruik schoon, maar laat het eerst afkoelen.

⚠ Gevaar voor serieuze gezondheidsschade

Wanneer het deurrubber beschadigd is, kan er magnetronenergie ontsnappen. Gebruik het apparaat nooit wanneer de deur of het deurrubber beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van de leverancier.

Opmerkingen

- Door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal, kunnen er kleine kleurverschillen optreden aan de voorkant van het apparaat.
- Schaduwen op het deurpaneel die op strepen lijken, worden veroorzaakt door de reflectie van het ovenlampje.
- Onplezierige geurtjes, bijvoorbeeld na het bereiden van vis, kunnen op eenvoudige wijze worden verwijderd. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water, met een lepel om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten op maximaal vermogen.

Schoonmaakmiddelen

Volg de instructies uit onderstaande tabel op zodat u zeker weet dat u de verschillende oppervlakken van het apparaat niet beschadigt door het gebruik van verkeerde schoonmaakmiddelen. Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen
- metalen of glasschrapers om het glas in de deur van het apparaat schoon te maken
- metalen of glasschrapers om het deurrubber schoon te maken
- harde schuurdoekjes of -sponzen
- schoonmaakmiddelen met een hoog alcoholpercentage

Was nieuwe schoonmaakdoekjes goed uit voor gebruik. Laat alle oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

Onderdeel	Schoonmaakproduct
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: Maak schoon met een schoonmaakdoekje en maak droog met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of metalen of glasschrapers.
Voorkant – roestvast staal	Warm zeepsop: Maak schoon met een schoonmaakdoekje en maak droog met een zachte doek. Verwijder kalk-, vet-, zetmeelresten en albumine (bv eiwit) direct omdat ze roest kunnen veroorzaken. Via de klantenservice van de leverancier of bij speciaalzaken kunt u speciale schoonmaakmiddelen voor roestvast staal aanschaffen. Gebruik geen glasreiniger of metalen of glasschrapers.
Binnenkant oven	Warm zeepsop of een oplossing met azijn: Maak schoon met een schoonmaakdoekje en maak droog met een zachte doek. Gebruik geen ovensprays of andere agressieve schoonmaakmiddelen voor zeer vuile ovens. Schuursonzen, harde sponzen en pannenreinigers zijn ook niet geschikt. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Laat de binnenkant goed drogen voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.
Uitsparing in bodem kookcompartiment	Vochtig doekje: Let op dat er geen water langs het draaimechanisme het apparaat indruppelt.
Roosters	Warm zeepsop: Maak schoon met rvs-reiniger of in de vaatwasser.
Deurpanelen	Glasreiniger: Maak schoon met een schoonmaakdoekje. Gebruik geen glasschraper.
Deurrubber	Warm zeepsop: Maak schoon met een schoonmaakdoekje, ga niet schuren. Gebruik geen metalen of glasschraper.

Technische specificaties

Nominale spanning	230V~, 50 Hz
Maximaal inputvermogen	3000W
Nominaal outputvermogen (magnetron)	900W
Nominale stroom	15A
Ovencapaciteit	50L
Afmetingen buitenzijde (zonder deurgreep)	595 (B) x 568 (D) x 454 (H) mm
Nettogewicht	Ong. 38,8 kg

Storingstabel

De meeste storingen zijn eenvoudig op te lossen. Kijk eerst in de tabel voor u de klantenservice belt.

Gevaar voor elektrische schok

Reparaties die niet op de juiste wijze zijn uitgevoerd, leveren gevaar op. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door onze eigen aftersales technici die hiervoor zijn opgeleid.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing/informatie
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekering.	Schakel de zekering weer in.
	Stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker in het stopcontact.
	Stroom is uitgevallen.	Controleer of de verlichting in de keuken werkt.
Het apparaat werkt niet, op het display verschijnt [symbool].	Het kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit (zie paragraaf over het kinderslot).
De magnetron gaat niet aan.	De deur is niet goed dicht.	Controleer of er geen voedselresten of vuil tussen het deurrubber zit.
Het duurt langer dan normaal voordat het eten in de magnetron is opgewarmd.	Het geselecteerde vermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	De hoeveelheid die verwarmd moet worden, is groter dan normaal.	Bij een dubbele hoeveelheid moet de bereidingstijd ook bijna verdubbeld worden.
	Het eten dat in de magnetron wordt gezet, is kouder dan anders.	Roer tussendoor of draai de inhoud halverwege om.
Een bepaalde instelling of een bepaald vermogen kan niet worden geselecteerd.	De temperatuur, het vermogen of de combinatie hiervan is niet mogelijk voor deze instelling.	Kies een instelling die wel mogelijk is.
Op het display staat E-01.	De thermische beveiliging is ingeschakeld.	Neem contact op met de klantenservice.
Op het display staat E-04.	De thermische beveiliging is ingeschakeld.	Neem contact op met de klantenservice.
Op het display staat E-17.	Het programma voor snel voorverwarmen werkt niet.	Neem contact op met de klantenservice.

Acrylamide in levensmiddelen

Op welk type voedsel heeft dit betrekking?
Acrylamidevorming komt vooral voor in graan- en aardappelproducten die worden verhit op een

hoge temperatuur, zoals chips, friet, toast, broodjes en gebakken waren als koekjes en peperkoek.

	Tips voor het beperken van acrylamidevorming bij het koken
Algemeen	Houd de bereidingstijd zo kort mogelijk. Kook eten tot er een goudbruin korstje op zit dat niet te donker wordt. Grote, dikke stukken of plakken eten bevatten minder acrylamide.
Koekjes, ovenfriet	Max. 200°C bij boven-/onderverhitting of max 180°C bij 3D hete lucht of hete lucht. Max. 190°C bij boven-/onderverhitting of max 170°C bij 3D hete lucht of hete lucht. Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide. Verdeel het dun en gelijkmatig over de bakplaat. Bereid minimaal 400 gram tegelijk op de bakplaat zodat de friet niet uitdroogt.

Tips voor energiebesparing en milieu

Hieronder staan een aantal tips waarmee u energie kunt besparen bij het gebruik van het apparaat en informatie over het op correcte wijze weggooien aan het einde van de levensduur van het apparaat.

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit specifiek vermeld staat in het recept of de instructietabellen.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of zwart emaille bakblikken. Deze absorberen de hitte extra goed.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk wanneer u kookt, bak of roostert.
- Wanneer u meerdere cakes direct achter elkaar bereidt, blijft de oven warm. U kunt de baktijd voor de tweede cake dan inkorten. U kunt ook twee cakeblikken naast elkaar plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven tien minuten voor het einde uitschakelen en de restwarmte gebruiken om het gerecht af te maken.

Voedsel verwarmen

Gevaar voor brandwonden

Wanneer een vloeistof wordt verhit, bestaat het risico op kookvertraging. Dit houdt in dat een vloeistof het kookpunt bereikt zonder dat, zoals gebruikelijk, luchtbelletjes naar de oppervlakte stijgen. Als de beker of het glas waarin de vloeistof zit vervolgens wordt bewogen, al is het slechts een klein beetje, kan de hete vloeistof ineens overkoken en spetteren. Plaats altijd een lepel in een vloeistof als u deze opwarmt. Dit voorkomt kookvertraging.

PN:16170000A67345

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Deze richtlijn biedt een raamwerk voor de inzameling en recycling van oude apparaten en is geldig binnen de hele EU.

