

MANUALE D'USO

FORNO DA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUBACKOFEN

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

MANUAL DE USO

HORNO EMPOTRADO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRAR

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

SF4400MCX1



ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarLa per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrza.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

Inhoudsopgave

1 Gebruiksaanwijzing	237
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	237
1.2 Gebruiksaanwijzing voor magnetrons	238
1.3 Voor het beperken van gevaar voor persoonlijk letsel bij het aarden van de installatie	240
1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant	240
1.5 Beoogd gebruik	240
1.6 Identificatieplaatje	240
1.7 Energie- en milieutips	241
1.8 Verwerking	241
1.9 Deze gebruiksaanwijzing	242
1.10 De gebruikershandleiding raadplegen	242
2 Beschrijving	243
2.1 Naam van onderdelen en accessoires van de oven	243
2.2 Specificaties	244
3 Gebruik	245
3.1 Draaiplateau	245
3.2 Keukengerei	246
3.3 Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron	247
3.4 Voor gebruik in de magnetron ongeschikte materialen	248
3.5 Uw nieuwe apparaat	248
3.6 Voor het eerste gebruik van de machine	252
3.7 De oven instellen	252
3.8 De magnetron	254
3.9 Werking MicroCombi	256
3.10 Automatische programma's	257
3.11 Ontdooiprogramma's	258
3.12 Instelling van de opties tijdsinstelling	259
3.13 Kinderslot	260
3.14 Geheugenfunctie	261
3.15 Snelstartfunctie	261
4 Expert Cooking Guide	262
4.1 Ontdooien, opwarmen en koken met de magnetron	262
4.2 Ontdooien, opwarmen en koken van bevroren voedsel	264
4.3 Opwarming van voedsel	266
4.4 Bereiding van voedsel	268
4.5 Popcorn voor de magnetron	269
4.6 Tips magnetron	270
4.7 Taart en gebak	270
4.8 Baktips	273
4.9 Braden en grillen	274
4.10 Tips voor braden en grillen	281

Inhoudsopgave

4.11 Baksels, gratins, toast met toppings	282
4.12 Convenienceproducten, bevroren	283
5 Reiniging en onderhoud	284
5.1 Schoonmaakmiddelen	284
5.2 Storingstabel	286
5.3 Acrylamide in voedingsmiddelen	287
6 Installatie	288
6.1 Ingerichte eenheden	288
6.2 Afmetingen installatie	289
6.3 Belangrijke informatie	291

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOORLEZEN EN VOOR NASLAG BEWAREN.

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurrubber beschadigd is, moet de oven door een ervaren persoon gerepareerd worden, voordat deze weer in gebruik mag worden genomen.
- **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk om een onervaren persoon onderhoud of reparaties te laten verrichten waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.
- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet in afgesloten houders opgewarmd worden omdat ze zouden kunnen exploderen.
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmde delen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Gebruik van dit toestel door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Laat het apparaat nooit reinigen door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Als er rook ontstaat, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur gesloten houden zodat eventuele vlammen kunnen doven.
- Probeer nooit een vlam of vuur met water te doven.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.



- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het toestel.
- Probeer nooit om zelf het toestel te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Risico op beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat nooit om ruimtes te verwarmen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

1.2 Gebruiksaanwijzing voor magnetrons

- Controleer het apparaat visueel tijdens het bereiden van voedsel in plastic of papieren bakjes.
- Gebruik de magnetron alleen voor het bereiden van voedsel voor consumptie. Andere toepassingen zijn ten strengste verboden (bijv. het drogen van kleding, het opwarmen van pantoffels, sponzen, natte doeken en dergelijke, het drogen van voedsel), omdat dit leidt tot het risico op letsel of brand.
- Maak het apparaat steeds schoon en verwijder eventuele voedselresten.
- Gebruik de magnetron niet voor het drogen van voedsel.
- Gebruik de magnetron niet om olie te verhitten of te frituren.
- Gebruik het apparaat niet om voedsel of dranken met alcohol te verwarmen.
- Babyvoeding mag niet worden verwarmd in afgesloten bakjes, potjes of flesjes. Verwijder het deksel of de speen (bij babyflessen). Controleer na het opwarmen altijd de temperatuur van het product; deze mag niet te hoog zijn. Voor een gelijkmatige temperatuur en om verbranding te voorkomen de inhoud goed doorroeren of schudden.



- Verhit geen eieren in de schaal of hardgekookte eieren in hun geheel; deze kunnen zelfs na afloop van het verhittingsproces exploderen.
- Voor het bereiden van voedsel met een harde schil (bijv. aardappelen, appels, enz.) moeten er gaatjes in de schil worden geprikt.
- Verhit geen voedsel dat in voedselverpakkingen zit.
- Gebruik de magnetronfuncties niet als de oven leeg is.
- Gebruik kook- en keukengerei dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.
- Gebruik geen aluminium bakjes om voedsel te bereiden.
- Gebruik geen schalen met metalen decoraties (verguld of zilver).
- Het apparaat werkt op de 2,4 GHz ISM-band.
- Overeenkomstig de bepalingen met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit behoort het apparaat tot groep 2 en klasse B (EN 55011).

In de gebruiksaanwijzing voor vaste en inbouwapparaten die zich op een hoogte van 900 mm of meer boven de vloer bevinden en die een uitneembaar draaiplateau hebben, moet worden vermeld dat wanneer er schalen uit het apparaat worden gehaald er op gelet moet worden dat het draaiplateau op zijn plaats blijft. Dit is niet van toepassing op apparaten met een horizontale deur met scharnieren aan de onderkant.

Dit apparaat voldoet aan de geldende normen en richtlijnen op het gebied van veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Mensen met een pacemaker wordt echter aangeraden om een minimale afstand van 20-30 cm tot de magnetron te handhaven wanneer deze in werking is. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker voor meer informatie.



Gebruiksaanwijzing

1.3 Voor het beperken van gevaar voor persoonlijk letsel bij het aarden van de installatie



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Gevaar voor elektrocutie Het aanraken van sommige interne onderdelen kan ernstig persoonlijk letsel of de dood tot gevolg hebben. Demonteer dit apparaat niet.
 - Elektrocutiegevaar
 - Oneigenlijk gebruik van de aarding kan elektrocutie veroorzaken.
 - Steek de stekker pas in het stopcontact als het apparaat correct geïnstalleerd en geaard is.
 - Dit apparaat moet geaard worden. Bij een kortsluiting beperkt de aarding het elektrocutiegevaar door een geleider voor de ontlading van de elektrische stroom te bieden.
 - Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of servicemonteur als de aardingsinstructies niet volledig worden begrepen of als er twijfel bestaat over de juiste aarding van het apparaat.
 - Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een 3-aderig verlengsnoer.
1. Er wordt een korte voedingskabel geleverd om het gevaar voor struikelen of het verstrikt raken in een langere voedingskabel te beperken.
 2. Als een lang snoer of een verlengsnoer wordt gebruikt:
 - Het nominaal elektrisch vermogen van het snoer of het verlengsnoer moet minstens even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat.

- Het verlengsnoer moet een geaard 3-aderig snoer zijn.
- Het lange snoer moet zo worden neergelegd dat het niet over het aanrechtblad of het tafelblad hangt en dat kinderen eraan kunnen trekken of dat erover kan worden gestruikeld.

1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- Gebruik van het apparaat anders dan voorzien;
- De niet-inachtneming van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- Het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- Het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.5 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel in de huiselijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Het kan niet worden gebruikt:
 - in personeelskeuken, winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - op boerderijen/bij agrarische instellingen.
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - bij bed and breakfasts.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe timers of systemen voor afstandsbediening.

1.6 Identificatieplaatje

- Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.



1.7 Energie- en milieutips

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

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor indien dit is aangegeven in recepten of in tabellen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur zo min mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.
- Het beste is om meerdere taarten na elkaar te bakken. De oven is nog warm. Dit verkort de baktijd van de tweede taart.
- U kunt ook twee broodvormen naast elkaar zetten.

1.8 Verwerking



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De richtlijn geeft een kader voor de inzameling en recycling van oude apparaten, dat in de hele EU geldt.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijdering van het apparaat:

- Knip de voedingskabel door en verwijder deze samen met de stekker (indien aanwezig).
- Ken de apparatuur op het einde van de gebruiksduur toe aan geschikte centra voor de recycling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebaar materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar geschikte centra voor de recycling.



Plastic verpakking

Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



Gebruiksaanwijzing

1.9 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een integrerend deel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een voor de gebruiker makkelijk bereikbare plaats worden bewaard.

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.10 De gebruikershandleiding raadplegen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

Gebruiksaanwijzing



Algemeen informatie over de handleiding, de veiligheid en de verwijdering.

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, bereidingstips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over de reiniging en het onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor de gekwalificeerde technicus: Installatie, werking en inspectie.



Veiligheidsaanwijzingen



Informatie



Advies

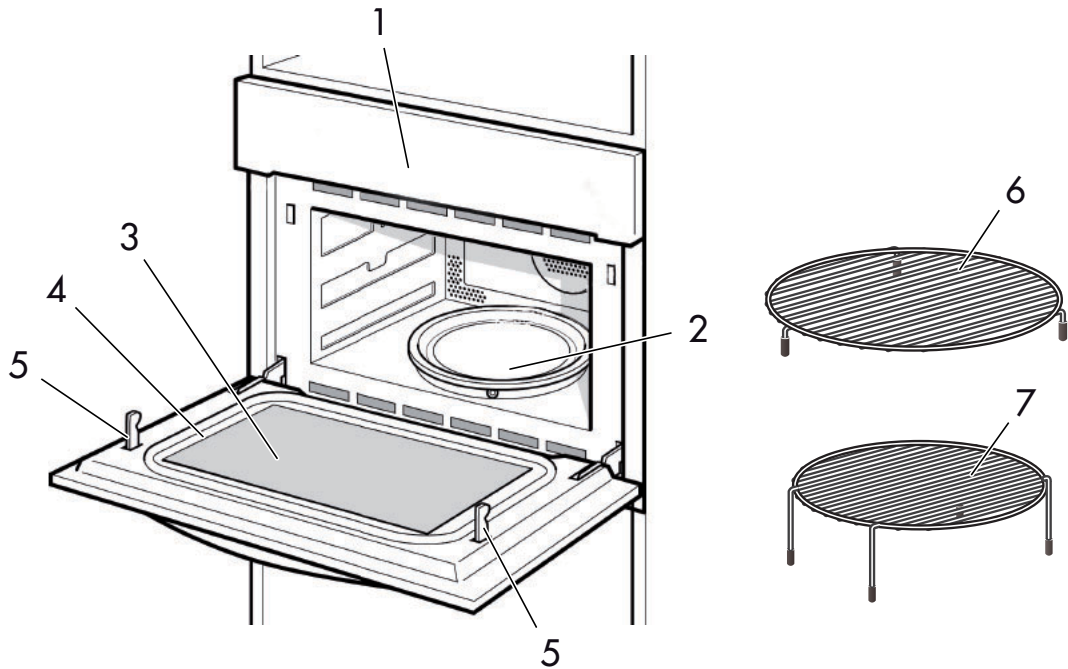
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Naam van onderdelen en accessoires van de oven



1 Bedieningspaneel

2 Glazen draaiplateau

3 Kijkvenster

4 Deur

5 Veiligheidsvergrendelingsysteem

6 Onderste rooster

7 Bovenste rooster





2.2 Specificaties

Model:	SF4400MCX1
Nominale spanning:	230V~50Hz
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):	900W
Inhoud oven:	44 L
Diameter draaiplateau:	Ø 360 mm
Buitenafmetingen:	597x568x454mm
Nettogewicht:	Circa 36 kg



3 Gebruik

Verwijder de oven en alle materialen uit de verpakking en de ovenruimte.

Uw oven wordt met de volgende accessoires geleverd:

- Glazen draaiplateau.
- Onderste rooster.
- Bovenste rooster.
- Draaiplateauring.
- Handleiding.

3.1 Draaiplateau

Als ondergrond voor het rooster.

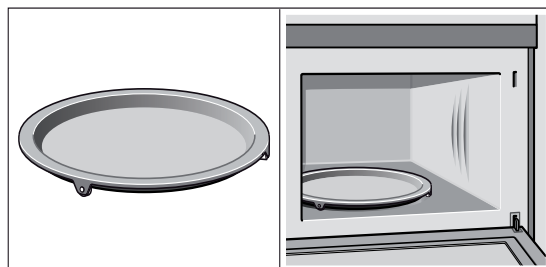
Gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben, kunnen direct op het draaiplateau worden bereid.

Het draaiplateau kan linksom of rechtsom draaien.

- Nooit de magnetron gebruiken zonder het draaiplateau.
- Het draaiplateau kan max. 5 kg. verdragen.
- Het draaiplateau moet bij het gebruik van alle types opwarming draaien.
- Plaats het glazen draaiplateau nooit ondersteboven. Het glazen plateau mag nooit geblokkeerd worden.
- Tijdens de bereiding moet zowel het glazen draaiplateau als de draaiplateauring altijd worden gebruikt.
- Voor de bereiding moeten alle etenswaren en bakjes altijd op het glazen draaiplateau worden geplaatst.
- Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum als het glazen draaiplateau of de draaiplateauring barst of breekt.
- Type en aantal accessoires is afhankelijk van de daadwerkelijke behoefte.

Installatie van het draaiplateau

Plaats het draaiplateau op de aandrijving in het midden van de ovenruimte. Zorg ervoor dat het er goed op is geplaatst.



Onderste rooster



Voor microgolven en voor bakken en braden in de oven.

Bovenste rooster



Voor grillen, bijv. steaks, worstjes en voor het roosteren van brood.

Als ondersteuning voor ondiepe gerechten.

Reiniging van de accessoires

Reinig de accessoires voordat u deze voor de eerste keer gebruikt grondig met warm zeepsop en een zachte vaatdoek.



3.2 Keukengerei



Opgelet

Gevaar voor persoonlijk letsel

Het is gevaarlijk om een onervaren persoon onderhoud of reparaties te laten verrichten waarvoor de bescherming tegen de blootstelling aan microgolven gedemonteerd wordt.

Zie de instructies met betrekking tot „Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron“. Bepaald niet-metalen keukengerei kan niet veilig in de magnetron worden gebruikt. In geval van twijfel kunt u dit keukengerei op de volgende wijze testen.

Keukengerei testen:

1. Vul een magnetronbestendige houder met 1 cup (250ml) koud water en het te testen keukengerei.
2. Kook 1 minuut op maximaal vermogen.
3. Raak het keukengerei voorzichtig aan.
Als het lege keukengerei warm is, gebruik het dan niet voor bereidingen in de magnetron.
4. De bereidingstijd van 1 minuut mag niet worden overschreden.



3.3 Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron

Keukengerei	Opmerkingen
Bruiningsplaat	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De onderkant van de bruiningsplaat moet op minstens 3/16 inch (5mm) boven het draaiplateau staan. Door een verkeerd gebruik kan het draaiplateau breken.
Serviesgoed	Uitsluitend magnetronbestendig. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Maak geen gebruik van gebarsten of beschadigde borden.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik ze uitsluitend om de levensmiddelen op te warmen tot ze net warm zijn. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glazen serviesgoed	Uitsluitend hittebestendig glazen serviesgoed voor de oven. Zorg ervoor dat er geen metalen afwerking is. Maak geen gebruik van gebarsten of beschadigde borden.
Braadzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet sluiten met een metalen sluitstrip. Prik er gaatjes in zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en bekers	Uitsluitend gebruiken voor kort bereiden/opwarmen. Laat de oven tijdens de bereiding niet onbewaakt achter.
Keukenpapier	Gebruiken om levensmiddelen af te dekken voor het opnieuw opwarmen en het opnemen van vet. Gebruiken onder toezicht en uitsluitend voor korte bereidingen.
Bakpapier	Gebruiken als afdekking voor bescherming tegen spatten of als papillot voor stomen.
Plastic	Uitsluitend magnetronbestendig. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Moet voorzien zijn van het label „Microwave Safe“ (magnetronbestendig). Bepaalde plastic houders worden zacht naarmate de levensmiddelen erin opwarmen. Maak spleten, gaten of sleuven in „braadzakken“ en strak gesloten plastic, zoals op de verpakking is aangegeven.
Plasticfolie	Uitsluitend magnetronbestendig. Gebruiken om de levensmiddelen tijdens de bereiding af te dekken om vocht vast te houden. Zorg ervoor dat de plasticfolie de levensmiddelen niet raakt.
Thermometers	Uitsluitend magnetronbestendig (snoep- en vleesthermometers).
Bakpapier	Gebruiken als afdekking voor bescherming tegen spatten en om vocht vast te houden.





Gebruik

3.4 Voor gebruik in de magnetron ongeschikte materialen

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonkvorming veroorzaken. Plaats de levensmiddelen op een magnetronbestendig bord
Papieren verpakking met metalen handvat	Kan vonkvorming veroorzaken. Plaats de etenswaren op een magnetronbestendig bord.
Keukengerei van metaal of met metalen rand	Metaal isoleert de levensmiddelen van microgolven. De metalen rand kan vonkvorming veroorzaken.
Metalen sluitstrips	Kunnen vonkvorming en brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kunnen brand in de oven veroorzaken.
Schuimplastic	Piepschuim kan smelten en verontreinigingen in de vloeistof achterlaten wanneer het aan een hoge temperatuur wordt blootgesteld.
Hout	Hout droogt uit wanneer het in de magnetron gebruikt wordt en kan barsten of breken

3.5 Uw nieuwe apparaat

Gebruik dit hoofdstuk om vertrouwd te raken met uw nieuwe apparaat.

Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden uitgelegd. U zult informatie over de ovenruimte en de accessoires vinden.

Bedieningspaneel





Aanraaktoetsen en display

De aanraaktoetsen worden gebruikt om de verschillende extra functies in te stellen. Op het display worden de waarden weergegeven die u heeft ingesteld.

Symbol	Functie
	MAGNETRON
	CIRCULATIE
	VENTILATOR MET GRILL
	GRILL
	CIRCULATIE + ONDERVERWARMING
M	GEHEUGEN
- +	AANPASSING PARAMETERS
	TEMPERATUUR/GEWICHT
P	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
	ONTDOOIEN (defrost)
	INGEDRUKT HOUDEN: KINDERSLOT KORT INDRUKKEN: SNEL VOORVERWARMEN
	KLOK
	START
	KORT DRUKKEN: STOP TWEE KEER DRUKKEN: ANNULEER



Gebruik

Functie en schermweergave

Gebruik de functietoetsen om het type opwarming in te stellen.

	Functie	Gebruik
	CIRCULATIE	Voor het bakken van biscuitgebak in bakvormen, vlaaien en cheesecakes maar ook taarten, pizza's en klein gebak op een bakplaat, bij 50°C, kan de smaak van voedsel worden behouden na een hittebehoud van 1-2 uur.
	VENTILATOR MET GRILL	Gevogelte wordt bruin en krokant. Dit is de beste stand om ovenschotels en grillgerechten te bereiden.
	CIRCULATIE + ONDERVERWARMING	Voor bevroren convenienceproducten en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben.
	GRILL	Selecteer hoog, gemiddeld of laag niveau. Dit is ideaal wanneer u verschillende steaks, worstjes, stukken vis of sneden brood wilt grillen.
	CIRCULATIE + MICROGOLVEN	Gebruik deze functie om snel maaltijden te braden. Gebruik tegelijkertijd de functie 3D hetelucht
	VENTILATOR MET GRILL + MICROGOLVEN	Gevogelte wordt bruin en krokant. Dit is de beste stand om ovenschotels en grillgerechten te bereiden. En gebruik deze functie om maaltijden gelijkmatig te braden.
	CIRCULATIE + ONDERVERWARMING + MICROGOLVEN	Gebruik deze functie om snel maaltijden te braden. Gebruik tegelijkertijd de functie Pizza.
	GRILL + MAGNETRON	Gebruik deze functie om maaltijden in korte tijd te bereiden en ze tegelijkertijd een bruin korstje te geven.
	ONTDOOIEN (defrost)	2 ontdooiprogramma's
P	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	13 kookprogramma's Het kookprogramma en de bereidingstijd worden ingesteld door het gewicht
	MAGNETRON	Ontdooien, opnieuw opwarmen en koken.



Aanpassing parameters

Gebruik de aanpassingstoetsen om de parameters in te stellen.

Parameter	Funcie
AUTO MENU	Selecteer 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13 .
TEMPERATUUR	Selecteer de bereidingstemperatuur(°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 bereidingstijd in
MAGNETRON	Selecteer magnetronvermogen.100W,300W 450W,700W en 900W

TN

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. Tijdens de werking schakelt de koelventilator in. De warme lucht ontsnapt boven de deur.

De koelventilator blijft na de werking nog een bepaalde tijd draaien.



Het apparaat blijft koel tijdens de werking van de magnetron. De koelventilator zal nog steeds inschakelen. De ventilator kan ook na de werking van de magnetron nog blijven draaien.



Niet de ventilatiesleuven bedekken. Anders raakt het apparaat oververhit.



Er kan condens ontstaan op de ruit van de deur, interne oppervlakken en bodem. Dit is normaal en heeft geen negatief effect op de werking van de magnetron. Veeg de condens weg na het koken.




3.6 Voor het eerste gebruik van de machine


Hier vindt u alle uit te voeren handelingen voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt voor het bereiden van voedsel. Lees eerst het hoofdstuk „Algemene veiligheids waarschuwingen“.




De klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, knippert „00:00“ en gaat de zoemer één keer af. Stel de klok in.

1. Druk op de toets „— +“ tussen 00:00 en 23:59.
 2. Druk op de toets .
- De tijd is ingesteld.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe fornuis te verwijderen, verwarmt u de oven wanneer deze leeg en gesloten is. Een uur met  3D hetelucht op 230 °C is ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten zijn achtergebleven in de ovenruimte.

1. Druk op de toets  om de heteluchtfunctie in te stellen.
2. Druk op de toets „— +“ om de temperatuur in te stellen op 230 °C.
3. Druk op de toets . Druk op de toets „— +“ om de bereidingstijd op 60 minuten in te stellen.
4. Druk op de toets . De oven begint op te warmen.

3.7 De oven instellen

U kunt uw oven op verschillende manieren instellen. Hier leggen we uit hoe u het gewenste type opwarming en temperatuur- of grillinstelling kunt selecteren. U kunt ook de bereidingstijd van de oven instellen voor uw gerecht. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk over de verschillende opties voor het instellen van de tijd.

Het type opwarming en de temperatuur instellen



Voorbeeld:  3D hetelucht op 200 °C voor 25 minuten.

1. Druk op de toets  om de heteluchtfunctie in te stellen.
2. De standaardtemperatuur 180 °C knippert.
3. Druk op de toets „— +“ om de temperatuur in te stellen op 200 °C.
4. Druk op de toets . Druk op de toets „— +“ om de bereidingstijd op 25 minuten in te stellen.
5. Druk op de toets . De oven begint op te warmen.


De oven deur tijdens de werking openen

De werking is onderbroken. Druk, na het sluiten van de deur, op de toets . De werking vervolgt.

De werking pauzeren

Druk op de toets  om de werking te pauzeren. Druk vervolgens op de toets  om de werking te vervolgen.

De bereidingstijd aanpassen

Dit kan op ieder moment worden gedaan. Druk op de toets . Druk op de toets „— +“ om de bereidingstijd aan te passen.



Aanpassen van de temperatuur

Dit kan op ieder moment worden gedaan. Druk op om een nieuwe temperatuur in te stellen. Druk op de toets „— +” om de temperatuur in te stellen.

De werking annuleren

Druk twee keer op om de werking te annuleren.

Rapid Preheating

Met rapid preheating bereikt uw oven snel de ingestelde temperatuur.

Rapid Preheating is beschikbaar voor de volgende soorten opwarming:

	CIRCULATIE
	VENTILATOR MET GRILL
	CIRCULATIE + MICROGOLVEN
	VENTILATOR MET GRILL + MICROGOLVEN
	CIRCULATIE + ONDERVERWARMING
	CIRCULATIE + ONDERVERWARMING + MICROGOLVEN

Om een kookresultaat in de oven te garanderen, plaatst u uw voedsel pas in de ovenruimte als deze volledig is voorverwarmd.

1. Instellen van het type verwarming en de temperatuur.
2. Druk op de toets .
3. Het symbool verlicht in de display.
4. Druk op de toets .

De oven begint op te warmen.

Het voorverwarmproces is voltooid

Er klinkt een geluidssignaal. Het symbool in de display knippert. Zet uw gerecht in de oven.

Annuleren van rapid preheating

Druk tijdens het instellen van de functie voor snel voorverwarmen op om de functie te annuleren.

Druk tijdens het snel voorverwarmen op of om de functie te annuleren. U kunt ook de deur openen om de functie te annuleren.



- De functie Rapid Preheating werkt alleen als u al een van bovenstaande standen heeft gekozen. Tijdens het voorverwarmen is de microgolffunctie uitgeschakeld.
- U kunt de deur pas openen en het voedsel erin plaatsen wanneer het alarm klinkt en het pictogram voor voorverwarmen knippert.



3.8 De magnetron

Microgolven worden omgezet in warmte in voedingsmiddelen. De magnetron kan op zichzelf worden gebruikt of in combinatie met een andere verwarmingsmethode. U vindt informatie over ovenschotels en het instellen van de magnetron.



In de Expert Cooking Guide vindt u voorbeelden voor ontdooien, opwarmen en koken met de magnetron.



De codeerschakelaar stelt de tijd in met de volgende stappen:

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

Opmerking betreffende ovenschotels

Geschikte ovenschotels

Geschikte schalen zijn hittebestendige ovenschotels van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of hittebestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook serveerschalen gebruiken. Zo hoeft je geen voedsel van de ene naar de andere schaal te verplaatsen. Gebruik alleen schalen met een decoratieve gouden of zilveren rand indien de fabrikant garandeert dat deze geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Niet geschikte ovenschotels

Metalen ovenschotels zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in afgedekte metalen bakjes blijft koud.

Test ovenschotel

Schakel de magnetron pas in als er voedsel in zit. De volgende ovenschoteltest is een uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit indien u er niet zeker van bent of de ovenschotel geschikt is voor de magnetron:

1. Verwarm de lege ovenschotel op maximaal vermogen voor ½ tot 1 minuut.
2. Controleer gedurende deze tijd af en toe de temperatuur.

De ovenschaal zou nog steeds koud of lauwwarm aan moeten voelen.

De ovenschaal is ongeschikt indien deze heet wordt of indien er vonken ontstaan.



Instellingen magnetronvermogen

Gebruik de toets  om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

100W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien van kwetsbare/delicatete voeding • Ontdooien van onregelmatig gevormde voeding • Verzachten van ijs • Laten rijzen van deeg
300W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Smelten van chocolade en boter
450W	<ul style="list-style-type: none"> • koken van rijst, soep
700W	<ul style="list-style-type: none"> • Opnieuw opwarmen • Koken van champignons schelpdieren • Koken van gerechten met ei en kaas
900W	<ul style="list-style-type: none"> • Koken van water, opnieuw opwarmen • Koken van kip, vis, groenten



- Bij het indrukken van een toets licht het geselecteerde vermogen op.
- Het magnetronvermogen kan voor maximaal 30 minuten worden ingesteld op 900 watt. Bij alle andere instellingen is er een maximale bereidingstijd van anderhalf uur mogelijk.

De magnetron instellen

Voorbeeld: Instelling magnetronvermogen 300 W, bereidingstijd 17 minuten

1. Druk op de magnetrontoets . Het standaard magnetronvermogen 900W verschijnt en de standaard bereidingstijd knippert.
2. Druk op de toets , het standaard magnetronvermogen knippert. Druk op de toets „ — + ” om het magnetronvermogen op 300W in te stellen.
3. Druk op de toets , de standaard bereidingstijd knippert. Druk op de toets „ — + ” om de bereidingstijd op 17 minuten in te stellen


4. Druk op de toets .

De werking begint. De bereidingstijd begint af te tellen op het display.

De bereidingstijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal. De magnetronwerking is beëindigd.

De ovendeur tijdens de werking openen

De werking is onderbroken. Druk, na het sluiten van de deur, op de toets . De werking vervolgt.

De bereidingstijd aanpassen

Dit kan op ieder moment worden gedaan.

Druk op de knop . Druk op de knop „ — + ” om de bereidingstijd aan te passen.

Aanpassen van de instelling magnetronvermogen

Dit kan op ieder moment worden gedaan.

Druk op de toets  om een nieuw magnetronvermogen in te stellen. Druk op de toets „ — + ” om het magnetronvermogen in te stellen.

De werking pauzeren

Druk kort op de toets . De oven is gepauzeerd. Druk opnieuw op de toets  om de werking te hervolgen.

De werking annuleren

Druk twee keer op de toets  om de werking te annuleren.



- Wanneer u op de magnetrontoets  drukt, licht het hoogste magnetronvermogen op als voorgestelde instelling.
- Bij het openen van de deur van het apparaat tijdens het koken kan de ventilator blijven draaien.



3.9 Werking MicroCombi





Dit omvat gelijktijdige werking van de grill en de magnetron. Door de magnetron te gebruiken, zijn uw gerechten sneller klaar, maar zijn ze nog steeds mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogen-instellingen inschakelen.

Uitzondering: 900 watt

Instellen werking MicroCombi

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

1. Druk op de toets  om de heteluchtfunctie in te stellen.
2. De standaardtemperatuur 180°C knippert. Druk op de toets „ — + ” om de temperatuur in te stellen op 190 °C.
3. Druk op de toets  om de modus  +  te openen. Het standaard magnetronvermogen 300W zal knipperen. Druk vervolgens op de toets „ — + ” om het magnetronvermogen in te stellen op 100W.
4. Druk op de toets . Druk op de toets „ — + ” om de bereidingstijd op 17 minuten in te stellen.
5. Druk op de toets .

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

De bereidingstijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal.

Combinatiemodus is beëindigd.


De ovendeur tijdens het koken openen

De werking is onderbroken. Druk, na het sluiten van de deur, kort op de toets . Het programma zal dan vervolgen.


De werking pauzeren

Druk kort op de toets . De oven is gepauzeerd. Druk opnieuw op de toets  om de werking te vervolgen.


De bereidingstijd aanpassen

Dit kan op ieder moment worden gedaan. Druk op de knop . Druk op de knop „ — + ” om de bereidingstijd aan te passen.

Aanpassen van de instelling magnetronvermogen

Dit kan op ieder moment worden gedaan. Druk op  om een nieuw magnetronvermogen in te stellen. Druk op de toets „ — + ” om het magnetronvermogen in te stellen.

Aanpassen van de temperatuur

Dit kan op ieder moment worden gedaan. Druk op  om een nieuwe temperatuur in te stellen. Druk op de toets „ — + ” om de temperatuur in te stellen.

De werking annuleren

Druk twee keer op de toets  om de werking te annuleren.



3.10 Automatische programma's



Met de automatische programma's kunt u voedsel op een eenvoudige manier bereiden. U kunt het programma selecteren en het gewicht van uw voedsel invoeren. Het automatische programma zorgt voor de optimale instelling. U kunt kiezen uit 13 programma's.

Plaats het voedsel altijd in de ovenruimte terwijl deze koud is.

Een programma instellen

Stel de oven in nadat u een programma heeft geselecteerd. De temperatuurtoets moet in stand "off" staan.

Voorbeeld: Programma 3 met een gewicht van 1 kilo.

1. Druk op de toets **P**. Het eerste programmanummer wordt op de display weergegeven.
2. Druk op „ — +” of **P** een knop om het programmanummer P03 te selecteren.
3. Druk op de toets .
4. Druk op de toets „ — +” om het gewicht in te stellen. De bereidingstijd wordt weergegeven.
5. Druk op de toets . Het programma start. U kunt de bereidingstijd zien aftellen.

TZ

Auto Menu

Programma	Categorie	Item
P1**	Groenten	Verse groenten
P2**	Bijgerechten	Aardappelen-geschild/gekookt
P3*	Bijgerechten	Aardappelen-geroosterd Wanneer u een geluidssignaal hoort, keert u het voedsel. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase.
P4	Gevogelte/vis	Kipporties Wanneer u een geluidssignaal hoort, keert u het voedsel. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase
P5*	Bakkerij	Taart (cake)
P6*	Bakkerij	Appeltaart
P7*	Bakkerij	quiche
P8**	Opnieuw opwarmen	Drank/soep
P9**	Opnieuw opwarmen	Gerecht op bord
P10**	Opnieuw opwarmen	Saus/stoofpot/schotel



Gebruik

Programma	Categorie	Item
P11*	Convenience	Bevroren-Pizza
P12*	Convenience	Bevroren-Ovenfriet Wanneer u een geluidssignaal hoort, keert u het voedsel. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase.
P13*	Convenience	Bevroren-Lasagna



- De programma's met een * zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de bereidingstijd en brandt het voorverwarmsymbool. Na het voorverwarmen klinkt een alarm en gaat het voorverwarmsymbool knipperen.
- De programma's met ** gebruiken alleen de microgolffunctie.

Programma beëindigd

Er klinkt een geluidssignaal. De oven stopt met opwarmen.

Programma aanpassen

Na het starten van het programma kunt u het programmanummer en het gewicht niet meer aanpassen.

Programma annuleren

Druk op de toets  om de werking te annuleren.

De bereidingstijd aanpassen

Bij het gebruik van automatische programma's kunt u de bereidingstijd niet aanpassen.

3.11 Ontdooiprogramma's

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

1. Druk op de toets . Het eerste programmanummer wordt op de display weergegeven.
2. Druk op de toets „ — + ” om het programmanummer te selecteren.
3. Druk op de toets .
4. Druk op de toets „ — + ” om het gewicht in te stellen. De bereidingstijd wordt weergegeven.
5. Druk op de toets . Het programma start. U kunt de bereidingstijd zien aftellen.

Het bereiden van voedsel

- Gebruik voedsel dat bij -18 °C is ingevroren en in zo dun mogelijke porties is bewaard.
Haal het te ontdooien voedsel uit alle verpakkingen en weeg het. Om het programma in te stellen moet het gewicht worden ingevoerd.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte komt er vocht vrij. Giet dit vocht af bij het keren van vlees en gevogelte en gebruik het in geen geval voor andere doeleinden en laat het niet in contact komen met andere voedingsmiddelen.



Ovenschotel

- Plaats het voedsel in een magnetronbestendige ondiepe schaal, bijv. een porseleinen of glazen schaal, maar bedek het niet.
- Bij het ontdooien van kip en kipporties (d 01) klinkt er twee keer een geluidssignaal om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.

Rusttijd

- Laat het ontdooide voedsel nog 10 tot 30 minuten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en gehaktbereidingen moeten vóór de rusttijd van elkaar worden gescheiden.

Na deze tijd kunt u doorgaan met het bereiden van het voedsel. Dikke stukken vlees kunnen in het midden nog bevroren zijn.

Nu kunnen de ingewanden van het gevogelte worden verwijderd.

Programma nr.	Ontdooien	Weeg range in kg
d 01 *	vlees, gevogelte en vis	0,20 - 1,00
d 02 *	brood, taart en fruit	0,10 - 0,50

*Plaats het voedsel tijdens het ontdooien op het onderste rooster

3.12 Instelling van de opties tijdsinstelling

Uw oven heeft verschillende opties om de tijd in te stellen. U kunt de toets gebruiken om het menu op te roepen en om te schakelen tussen de afzonderlijke functies. U kunt een ingestelde tijdsinstelling direct aanpassen met de toets „ — + ”.

Instelling van de timer

U kunt de timer gebruiken als kookwekker. Het werkt onafhankelijk van de oven. De timer heeft een eigen geluidssignaal. Op deze manier kunt u het geluidssignaal van de timer onderscheiden van het geluidssignaal bij verstreken bereidingstijd.

1. In wachtstand. Druk op de toets om een kookwekker in te voeren. „00:00” wordt weergegeven.
2. Druk op de toets „ — + ” om de timer tijd aan te passen. De maximale tijd is 5 uur.
3. Druk op de toets om de timer te starten.

De timerduur is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal.

De timerduur annuleren

Druk op de toets om de timerduur te annuleren.

Instelling van de bereidingstijd

De bereidingstijd van uw gerecht kan worden ingesteld op de oven. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de oven zichzelf automatisch uit. Dit betekent dat u geen andere werkzaamheden hoeft te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd kan niet onbedoeld worden overschreden.

De oven start. De bereidingstijd telt af op het display.


De bereidingstijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal. De oven stopt met opwarmen.



De klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, knippert „00:00” en gaat de zoemer één keer af. Stel de klok in.

1. Druk op de toets „— +” tussen 00:00 en 23:59
2. Druk op de toets . De tijd is ingesteld.

Aanpassing van de klok

1. Houd de toets  voor 3 seconden ingedrukt in de wachtstand. De huidige tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd in het display.
2. Druk op de toets „— +” om een nieuwe tijd in te stellen en druk op de toet  om de instelling te bevestigen.

3.13 Kinderslot


De oven heeft een kinderslot om te voorkomen dat kinderen deze per ongeluk kunnen inschakelen.

De oven zal op geen enkele instelling reageren. De timer en klok kunnen ook worden ingesteld als het kinderslot is ingeschakeld.

Inschakeling van het kinderslot


Voorwaarde: Er mag geen bereidingstijd worden ingesteld en de functietoets staat op stand „off”.

Houd de toets  voor ongeveer 3 seconden ingedrukt.

Het symbool  wordt weergegeven in de display. Het kinderslot is geactiveerd.

Uitschakeling van het kinderslot

Houd de toets  voor ongeveer 3 seconden ingedrukt.

Het symbool  op de display gaat uit. Het kinderslot is gedeactiveerd.

Kinderslot in combinatie met bereidingen

Indien er andere kookprogramma's zijn ingesteld, werkt het kinderslot niet.



3.14 Geheugenfunctie

1. Wanneer u het type bereiding heeft ingesteld drukt u niet op de toets  maar op de toets **M** om naar de functie koken met geheugen te gaan. De bereidingstijd en het huidige geheugensegment worden afwisselend op het scherm weergegeven. De andere instellingen behouden de originele instelling.
2. Druk nogmaals op de toets **M** om de procedure voor geheugen N1-N3 te kiezen. Het scherm geeft afwisselend N1, N2 en N3 weer. Na het kiezen stopt u met drukken.
3. Druk op de toets  om het koken met geheugen te starten. Als dit niet nodig is, drukt op de toets  om te annuleren. Het scherm zal opnieuw de bereidingstijd weergeven.
4. Indien het huidige geheugensegment al koken met geheugen was, worden de vorige geheugens verborgen wanneer u dit segment weer in het geheugen plaatst.

Het gebruik van de geheugenfunctie

1. Druk in wachtstand op de toets **M**, het scherm zal het ingestelde kookprogramma weergeven. De bereidingstijd en het geheugensegment worden afwisselend weergegeven. Als u geen geheugensegment heeft ingesteld, zal het het huidige geheugensegment weergeven.
2. Druk herhaaldelijk op de toets **M** om de procedure voor geheugen N1-N3 te kiezen. Het scherm geeft N1, N2 en N3 weer.
3. Druk op de toets  om het koken met geheugen te starten.

3.15 Snelstarfunctie

1. Druk, in wachtstand, op de toets  om 30 seconden te koken met een magnetronvermogen van 900W.
2. Tijdens het koken (behalve bij Auto Cook en Defrost) wordt, telkens wanneer u op de toets  drukt, de bereidingstijd met 30 seconden verlengd tot de MAX. bereidingstijd.



4 Expert Cooking Guide

Hier vindt u een selectie van recepten en de betreffende ideale instellingen. We geven u de optimale verwarmingsmethode en instelling van temperatuur of magnetronvermogen voor uw maaltijd.

U kunt informatie vinden over geschikte accessoires en de hoogte waarop deze moeten worden geplaatst. Er zijn ook tips over ovenschalen en bereidingsmethodes.



- De waarden in de tabel gelden altijd voor voedsel dat in een koude en lege ovenruimte wordt geplaatst. Verwarm het apparaat alleen voor indien de tabel dit aangeeft. Verwijder voordat u het apparaat gebruikt alle accessoires uit de binnenruimte die u niet gebruikt.
- Bekleed de accessoires pas met vetvrij papier nadat ze zijn voorverwarmd.
- De tijden die in de tabellen worden vermeld zijn slechts richtlijnen. Deze zijn afhankelijk van de kwaliteit en samenstelling van het voedsel.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Extra accessoires zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken of bij de klantenservice.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenwanten wanneer u accessoires of ovenschalen uit de ovenruimte haalt.

4.1 Ontdooien, opwarmen en koken met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u vele opties en instellingen voor de magnetron.

De tijden die in de tabellen worden vermeld zijn slechts richtlijnen. Deze kunnen variëren afhankelijk van de gebruikte ovenschaal en de kwaliteit, temperatuur en consistentie van het voedsel.

Tijds marges worden vaak gespecificeerd in de tabellen. Stel eerst de kortste tijd in en verleng de tijd indien nodig.

Het kan voorkomen dat uw hoeveelheden afwijken van de hoeveelheden die zijn aangegeven in de tabellen. In dat geval kan er een vuistregel worden toegepast:

Dubbele hoeveelheid - iets minder dan het dubbele van de bereidingstijd, halve hoeveelheid - de helft van de bereidingstijd.

Ontdooien



- Plaats het bevroren voedsel in een open bak op het onderste rooster.
- Kwetsbare delen zoals de poten en vleugels van kip of vette buitenlagen van gebrad kunnen worden afgedekt met kleine stukjes aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de ovenruimte niet raken. U kunt de folie halverwege de ontdooitijd verwijderen.
- Keer of roer het voedsel één of twee keer tijdens de ontdooitijd. Grote stukken voedsel moeten meerdere keren worden gekeerd. Verwijder bij het keren al het vocht dat bij het ontdooien is vrijgekomen.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.



- Laat ontdooide gerechten nog 10 tot 60 minuten op kamertemperatuur staan om de temperatuur te stabiliseren. Nu kunnen de ingewanden van het gevogelte worden verwijderd.

Ontdooien	Gewicht	Instelling magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Hele stukken vlees (rund-, kalfs- of varkensvlees - aan het bot of uitgebeend)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Meermaals keren
	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 stukjes of sneetjes rund-, kalfs- of varkensvlees	200g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Scheid eventuele ontdooide delen tijdens het keren
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Gemalen vlees, gemengd	200g	100 W, 10-15 min	Vries voedsel indien mogelijk plat in Meermaals keren, verwijder eventueel ontdooid vlees
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Gevogelte of gedeelten van gevogelte	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Keren tijdens 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	Meermaals keren
Visfilet, vis steak of plakken	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Scheid eventuele ontdooide delen
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	Roer voorzichtig tijdens het ontdooien.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	300 W, 7-10 min	Roer voorzichtig tijdens het ontdooien en scheid eventuele ontdooide delen
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	



Gebruik

Ontdooien	Gewicht	Instelling magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Boter, ontdooien	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Verwijder alle verpakking
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Brood	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Keren tijdens koken.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Taarten, droog, bijv. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 min	Alleen voor taarten zonder glazuur, slagroom of crème patissière, scheid de stukjes taart.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Taarten, vochtig, b.v. fruitvlaai, cheesecake	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Alleen voor taarten zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

4.2 Ontdooien, opwarmen en koken van bevroren voedsel



- Haal de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. Deze zullen sneller en gelijkmatiger opwarmen in een magnetronbestendige schotel. Verschillende onderdelen van de maaltijd kunnen verschillen qua benodigde tijd om op te warmen.
- Voedsel dat plat ligt, kookt sneller dan voedsel dat hoog opgestapeld is. Verdeel het voedsel daarom zo plat mogelijk in de schotel. Verschillende voedingsmiddelen mogen niet in lagen op elkaar worden gelegd.



- Dek het voedsel altijd af. Indien u geen passende deksel voor uw schotel heeft, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.
- Roer of keer het voedsel 2 of 3 keer tijdens het koken.
- Laat het voedsel na het opwarmen nog 2 tot 5 minuten staan zodat het een gelijkmatige temperatuur kan bereiken.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenwanten wanneer u borden uit de oven haalt.
- Hierdoor behoudt het voedsel de eigen uitgesproken smaak, waardoor het minder kruiden nodig heeft.



Ontdooien, opwarmen en koken van bevroren voedsel	Gewicht	Instelling magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Menu, gerecht op bord, kant-en-klaarmaaltijd	300-400 g	700 W, 10-15 min	Haal de maaltijd uit de verpakking; bedek het op te warmen voedsel
Soep	400-500 g	700 W, 8-10 min	Ovenschotel met deksel
Stoven	500 g	700 W, 10-15 min	Ovenschotel met deksel
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Plakken of stukjes vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 15-20 min	Ovenschotel met deksel
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Vis, bijv. filet steaks	400 g	700 W, 10-15 min	Bedekt
	800 g	700 W, 18-20 min	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	700 W, 2-5 min	Ovenschotel met deksel; voeg vocht toe
	500 g	700 W, 8-10 min	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	700 W, 8-10 min	Ovenschotel met deksel; voeg 1 el water toe
	600 g	700 W, 15-20 min	
Spinazie à la crème	450 g	700 W, 11-16 min	Kook zonder toegevoegd water

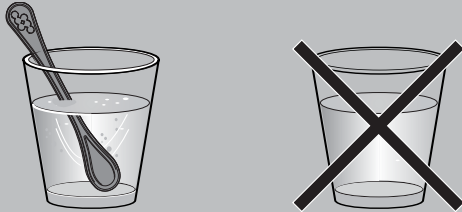




4.3 Opwarming van voedsel



Incorrect gebruik Verbrandingsgevaar



- Er is risico op kookvertraging bij het opwarmen van een vloeistof.
- Dit betekent dat het vocht het kookpunt bereikt zonder dat de gebruikelijke stoombellen naar de oppervlakte komen. Ook wanneer de beker maar een klein beetje beweegt, kan de hete vloeistof plotseling overkoken en spatten. Voeg bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel bij de beker toe. Dit voorkomt kookvertraging.



Ontstaan van vonken

- Metaal – bijv. een lepel in een glas – moet minimaal 2 cm van de wanden en de binnenkant van de deur worden gehouden.
- Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur vernielen.



- Haal de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. Deze zullen sneller en gelijkmatiger opwarmen in een magnetronbestendige schotel. Verschillende onderdelen van de maaltijd kunnen verschillen qua benodigde tijd om op te warmen.
- Dek het voedsel altijd af. Indien u geen passende deksel voor uw schaal heeft, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.
- Roer of keer het voedsel meermaals tijdens het opwarmen. Controleer de temperatuur.
- Laat het voedsel na het opwarmen nog 2 tot 5 minuten staan zodat het een gelijkmatige temperatuur kan bereiken.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenwanten wanneer u borden uit de oven haalt.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.



Opwarming van voedsel	Gewicht	Instelling magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Menu, gerecht op bord, kant-en-klaarmaaltijd	350-500 g	700 W, 5-10 min	Haal de maaltijd uit de verpakking, bedek het op te warmen voedsel
Dranken	150ml	900 W, 1-2 min	Opgelet! Plaats een lepel in het glas. Niet alcoholische dranken oververhitten. Controleer tijdens opwarmen
	300ml	900 W, 2-3 min	
	500ml	900 W, 3-4 min	
Babyvoeding, babyflesje bijv.	50ml	300 W, ong. 1 min	Plaats babyflesjes zonder speen of deksel op de bodem van de ovenruimte. Schud of roer goed na het verwarmen. De temperatuur moet worden gecontroleerd
	100ml	300 W, 1-2 min	
	200ml	300 W, 2-3 min	
Soep 1 kopje	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 cups	175 per stuk	900 W, 4-5 min	
4 cups	175 per stuk	900 W, 5-6 min	
Plakken of stukjes vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Bedekt
Stoofpot	400 g	700 W, 5-10 min	Ovenschotel met deksel
	800 g	700 W, 10-15 min	
Groenten	150 g	700 W, 2-3 min	Voeg een beetje vocht toe
	300 g	700 W, 3-5 min	



Gebruik

4.4 Bereiding van voedsel



- Voedsel dat plat ligt, kookt sneller dan voedsel dat hoog opgestapeld is. Verdeel het voedsel daarom zo plat mogelijk in de schotel. Verschillende voedingsmiddelen mogen niet in lagen op elkaar worden gelegd.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.
- Bereid het voedsel in een ovenschotel met deksel. Indien u geen passende deksel voor uw schotel heeft, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.



- Bereid het voedsel in een ovenschotel met deksel. Indien u geen passende deksel voor uw schotel heeft, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.
- Hierdoor behoudt het voedsel de eigen uitgesproken smaak, waardoor het minder kruiden nodig heeft.
- Laat het voedsel na het bereiden nog 2 tot 5 minuten staan zodat het een gelijkmatige temperatuur kan bereiken.
- Gebruik altijd een ovendoek of ovenwanten wanneer u borden uit de oven haalt.

Bereiding van voedsel	Gewicht	Instelling magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Hele kip, vers, geen ingewanden	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Keer halverwege de bereidingstijd
Visfilet, vers	400 g	700 W, 5-10 min	-
Verse groenten	250 g	700 W, 5-10 min	Snijdt in stukken van gelijke grootte; voeg 1 tot 2 el water per 100 g toe; roer tijdens het koken
	500 g	700 W, 10-15 min	
Aardappelen	250 g	700 W, 8-10 min	Snijdt in stukken van gelijke grootte; voeg 1 tot 2 el water per 100 g toe; roer 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 een dubbele hoeveelheid vocht toe en gebruik een diepe ovenschotel met deksel
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	



Bereiding van voedsel	Gewicht	Instelling magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Zoetigheden, bijv. drilpudding (instant)	500ml	700 W, 7-9 min	Roer 2 tot 3 keer met een eierklutser tijdens het opwarmen
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 min	-

4.5 Popcorn voor de magnetron



Risico op verbranding!

- Open de popcornzak voorzichtig, er kan hete stoom vrijkomen.
- Stel de magnetron nooit op vol vermogen in



- Gebruik een hittebestendige, platte glazen ovenschotel, bijv. het deksel van een ovenschaal, een glazen plaat of een glazen dienblad (Pyrex).



- Plaats de ovenschaal altijd op het rooster.
- Gebruik geen porseleinen of diepe borden.
- Voer de instellingen uit zoals beschreven in de tabel. U kunt de tijden aanpassen naar gelang het product en de hoeveelheid.
- Om ervoor te zorgen dat de popcorn niet aanbrandt, haalt u de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven en schudt u deze. Pas op, de zak zal heet zijn!

TZ

Gewicht	Accessoires	Magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten
1 zak, 100 g	Ovenschotel	700 W, 3-5 min



4.6 Tips magnetron

U kunt geen informatie vinden over de instellingen voor de hoeveelheid voedsel die u heeft bereid.	Verkort of verleng in dit geval de bereidingstijd volgens de volgende vuistregel: Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele bereidingstijd De helft van de hoeveelheid = de helft van de bereidingstijd
Het voedsel is te droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Bedek het voedsel en voeg meer vocht toe.
Na het verstrijken van de tijd is het voedsel nog niet ontdooid, heet of gaar.	Stel een langere tijd in. Grote hoeveelheden en voedsel dat hoog opgestapeld is hebben een langere bereidingstijd nodig.
Na het verstrijken van de tijd is het voedsel aan de randen oververhit, terwijl het in het midden nog niet gaar is.	Roer het voedsel tijdens de bereidingstijd en kies de volgende keer een lager magnetronvermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees aan de buitenkant ontdooid maar in het midden nog bevroren.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer meermaals indien u een grote hoeveelheid ontdooit.

4.7 Taart en gebak

Over de tabellen



- De aangegeven tijden gelden voor voedsel dat in een koude oven wordt geplaatst.
- De temperatuur en de baktijd hangen af van de consistentie en de hoeveelheid van het mengsel. Daarom wordt er een temperatuurmarge weergegeven in de tabellen. Begin met de lagere temperatuur en gebruik de volgende keer indien nodig een hogere temperatuur, aangezien een lagere temperatuur zorgt voor een gelijkmatigere bruining.



- U kunt aanvullende informatie vinden in het gedeelte Baktips na de tabellen.
- **Plaats de cakevorm altijd in het midden van het onderste rooster.**

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

Bakvormen



Het is raadzaam om donkere metalen bakvormen te gebruiken.



Bakken in bakvormen	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Sponge cake, simpel	Ringvorm/ cakevorm		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicaat (bijv. zandtaart)*	Ringvorm/ cakevorm		150-170	-	70-90
Sponge flan basis	Flan-basis cakeblik		160-180	100	30-40
Delicate flan van fruit, sponge	Springvorm/ ringvorm		170-180	-	35-45
Sponge basis, 2 eieren	Flan-basis cakeblik		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eieren	Donkere springvorm		170-180	-	35-45
Zanddeegbodem met korst	Donkere springvorm		170-190	100	30-40
Vruchtentaart/ cheesecake met deegbodem*	Donkere springvorm		190-200	-	35-45
Zwitserse vlaai**	Donkere springvorm		170-180	-	45-55
Tulband	Tulband cake		220-230	-	40-50
Pizza, dunne bodem, lichte topping**	Ronde pizzaplaat		200-220	-	15-25
Hartige cakes**	Donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	Donkere springvorm		170-180	100	35-45
Gistdeeg met droge topping	Ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige topping	Ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65



Gebruik

Bakken in bakvormen	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gevlochten brood met 500 g bloem	Ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Stol met 500 g bloem	Ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	Ronde pizzaplaat		190-210	100	35-45

* Laat de cake ong. 20 minuten afkoelen.

** het voedsel moet op het draaiplateau worden geplaatst

Klein gebak	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur °C	Bereidingstijd in minuten
Koekjes	Ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Macarons	Ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Meringue	Ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinvorm op rooster		160-180	35-40
Soezendeeg	Ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeg	Ronde pizzaplaat		190-200	25-35
Gezuurde cake	Ronde pizzaplaat		200-220	

Brood en broodjes	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur °C	Bereidingstijd in minuten
Zuurdesembrood met 1,2 kg bloem	Ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Platbrood	Ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	Ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes gemaakt met zoet gistdeeg	Ronde pizzaplaat		200-220	15-25



4.8 Baktips

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Gebruik soortgelijke baksels in de baktabellen als richtlijn.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas, kunststof of keramiek.	De bakvorm moet hittebestendig zijn tot 250 °C. Taarten in deze bakvormen worden minder bruin. Bij gebruik van de magnetron is de bereidingstijd korter dan in de tabel.
Hoe controleren of biscuitgebak doorbakken is.	Prik ongeveer 10 minuten voor het einde van de baktijd die in het recept is aangegeven met een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de prikker er schoon uitkomt, is de cake klaar.
De taart zakt in elkaar.	Gebruik de volgende keer minder vocht of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en verleng de baktijd. Volg de aangegeven mengtijden in het recept op.
De cake is in het midden gerezen, maar is lager aan de rand.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Maak de cake na het bakken voorzichtig los met een mes.
De cake is te donker.	Stel een lagere temperatuur in en bak de cake iets langer.
De cake is te droog.	Maak na de bereiding met een tandenstoker kleine gaatjes in de cake. Sprenkel er vervolgens vruchtensap of een alcoholische drank over. Stel de volgende keer de oventemperatuur 10 graden hoger in en verkort de baktijd.
Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (plakkerig, met waterige strepen).	Gebruik de volgende keer iets minder vocht en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij het bakken van taarten met een vochtige topping bakt u eerst de bodem, bedekt u deze vervolgens met amandelen of paneermeel en voegt u ten slotte de topping toe. Volg het recept op en volg de baktijden.
De cake kan niet uit de vorm worden gedraaid bij het ondersteboven keren ervan.	Laat de cake na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan is deze makkelijker uit de vorm te halen. Indien het nog steeds plakt, maakt u de cake voorzichtig aan de randen los met een mes. Draai de cake opnieuw ondersteboven en bedek het meermaals met een koude, natte doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er wat paneermeel in.
U heeft de temperatuur van de oven gemeten met uw eigen vleesthermometer en een afwijking ontdekt.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant na een bepaalde tijd gemeten met behulp van een test rack in het midden van de ovenruimte. Ovenschotels en accessoires zijn van invloed op de temperatuurmeting, dus er zal altijd een discrepantie zijn wanneer u de temperatuur zelf meet.



Gebruik

Er ontstaan vonken tussen de bakvorm en het rooster.

Controleer of de bakvorm schoon is aan de buitenkant. Verander de positie van de vorm in de ovenruimte. Indien dit niet helpt, bakt u verder zonder de magnetron. De baktijd is in dat geval langer.

4.9 Braden en grillen

Over de tabellen

De temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van het soort en de hoeveelheid voedsel dat wordt bereid. Daarom wordt er een temperatuurmarge weergegeven in de tabellen. Begin met de lagere temperatuur en gebruik de volgende keer indien nodig een hogere temperatuur. Zie voor meer informatie het hoofdstuk „Tips voor grillen” en „Tips voor braden” na de tabellen.

Ovenschotel

U kunt ieder type hittebestendige schotel gebruiken dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Metalen braadpannen zijn niet geschikt voor braden in de magnetron.

De schotel kan erg heet worden. Gebruik ovenwanten om de schotel uit de oven te halen.

Plaats hete glazen schotels op een droge theedoek nadat ze uit de oven zijn gehaald. Glas kan namelijk barsten wanneer het op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst.

Tips voor braden



- Gebruik een diepe braadpan voor het braden van vlees en gevogelte.
- Controleer of uw ovenschotel in de ovenruimte past. Het mag niet te groot zijn.
- Vlees:
Bedek ong. twee derde van de ovenschotel met vocht. Voeg iets meer vocht toe bij stoofvlees. Keer de stukken vlees halverwege de bereidingstijd. Als het gebrad klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Dit zorgt voor een betere verdeling van de vleesjus.
- Gevogelte:
Draai de stukken vlees nadat 2/3 van de bereidingstijd is verstreken.



Tips voor grillen



- Houd de ovendeur altijd gesloten tijdens het grillen en verwarm niet voor.
- Het te grillen voedsel moet zoveel mogelijk van gelijke dikte zijn. Steaks zouden minimaal 2 tot 3 cm dik moeten zijn.
- Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig. Voeg na het grillen pas zout toe aan de steaks.
- Gebruik een tang om de stukken voedsel die u grilt om te keren. Wanneer u met een vork in het vlees prikt lopen de sappen eruit en wordt het vlees droog.
- Rood vlees zoals rundvlees bruint sneller dan lichter gekleurd vlees zoals kalfs- of varkensvlees. Lichtgekleurd vlees of vis wordt bij het grillen vaak slechts licht bruin, terwijl ze van binnen gaar en sappig zijn.
- Tijdens het grillen schakelt het grillelement automatisch uit en aan. Dit is normaal. De frequentie hiervan is afhankelijk van de grillstand.

Rund



- Draai het gebraden rundvlees na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd om.
Laat het ten slotte nog ongeveer 10 minuten staan.
- Keer de ossenhaas en de entrecôte halverwege de bereidingstijd. Laat het ten slotte nog ongeveer 10 minuten staan.
- Draai de steaks na 2/3 van de bereidingstijd.



Gebruik

Rund	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gestoofd rundvlees, ong. 1 kg*	Ovenschotel met deksel		180-200	-	120-143
Ossenhaas, medium, ong. 1 kg	Ovenschotel zonder deksel		180-200	100	30-40
Entrecote, medium, ong. 1 kg	Ovenschotel zonder deksel		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm dik**	Bovenste rooster	-	3		Elke zijde: 10-15

* Onderste rooster

** Bovenste rooster

Kalfsvlees



Keer de braadstukken en de kalfsschenkel halverwege de bereidingstijd. Laat het ten slotte nog ongeveer 10 minuten staan.

Kalfsvlees	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Kalfsgebraad, ong. 1 kg*	Ovenschotel zonder deksel		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ong. 1,5 kg	Ovenschotel zonder deksel		200-220	-	120-130

* Onderste rooster



Varken



- Keer de braadstukken en de kalfsschenkel halverwege de bereidingstijd. Laat het ten slotte nog ongeveer 10 minuten staan.
- Draai de varkensnek na 2/3 van de bereidingstijd.



- Leg het braadstuk in de ovenschotel met zwaard naar boven. Maak oppervlakkige sneden in het zwaard. Niet het braadstuk keren. Laat het ten slotte nog ongeveer 10 minuten staan.
- Niet de varkensfilet of karbonades keren. Laat het ten slotte nog ongeveer 5 minuten staan.

Varken	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Braadvlees zonder korst (bijv. hals), ong. 750 gram*	Ovenschotel met deksel		220-230	10	40-50
Braadvlees met korst (bijv. schouder) ong. 1,5 kg*	Ovenschotel met deksel		190-210	-	130-150
Varkenshaas, ong. 500 gram*	Ovenschotel met deksel		220-230	100	25-30
Braadvlees varken, mager, ong. 1 kg*	Ovenschotel met deksel		210-230	100	60-80
Gerookt varkensvlees aan het bot, ong. 1 kg*	Ovenschotel zonder deksel	-	-	300	45-50
Varkensnek, 2 cm dik**		-----	3	-	1e zijde: ong. 15-20 2e zijde: ong. 10-15

* Onderste rooster

** Bovenste rooster



Gebruik

Lam



Keer de lamsbout halverwege de bereidingstijd.

Lam	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Lamszadel aan het bot, ong. 1 kg*	Ovenschotel zonder deksel		210-230		40-50
Lamsbout, uitgebeend, medium, ong. 1,5 kg*	Ovenschotel met deksel		190-210		90-95

* Onderste rooster

** Bovenste rooster

Diversen



Laat het gehakt tenslotte nog ongeveer 10 minuten staan.



Keer de worstjes na 2/3 van de bereidingstijd.

Diversen	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gehakt, ong. 1 kg*	Ovenschotel zonder deksel		180-200	700 W + 100 W	-
4 tot 6 worstjes voor grillen ong. 150 g per stuk**		-----	3	-	Elke zijde: 10-15

* Onderste rooster

** Bovenste rooster



Gevogelte



- Plaats hele kippen en kipfilets met de borst naar beneden. Keer na 2/3 van de bereidingstijd.
- Plaats de poularde met de borst naar beneden. Keer na 30 minuten en stel het magnetronvermogen in op 180 watt.
- Plaats de eenden- en ganzenborst met het vel naar boven. Niet omkeren.



- Keer de ganzendijen halverwege de bereidingstijd. Prik in de huid.
- Plaats de kalkoenborst en dijen met de huid naar beneden. Keer na 2/3 van de bereidingstijd.

Gevogelte	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Kip, heel, ong. 1,2 kg*	Ovenschotel met deksel		220-230	300	35-45
Poularde, heel, ong. 1,6 kg*	Ovenschotel met deksel		220-230	300 100	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g*	Ovenschotel zonder deksel		180-200	300	30-35
Kipporties, ong. 800 g*	Ovenschotel zonder deksel		210-230	300	20-30
Kipfilet met vel en botten, 2 stukken, ong. 350-450 g*	Ovenschotel zonder deksel		190-210	100	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks, 300-400 g per stuk**	Ovenschotel zonder deksel		100	100	20-30
Ganzenborst, 2 stukken, 500 g per stuk*	Ovenschotel zonder deksel		100	100	25-30



Gebruik

Gevogelte	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gezantenbouten, 4 stukken, ong. 1,5 kg*	Ovenschotel zonder deksel		100	100	30-40
Kalkoenfilet, ong. 1 kg*	Ovenschotel met deksel		-	-	90-100
Kalkoen drumsticks, ong. 1,3 kg*	Ovenschotel met deksel		100	100	50-60

* Onderste rooster

** Bovenste rooster

Vis



Plaats de hele vis (bijv. forel) in het midden van het bovenste rooster om te grillen.



Vet het rooster van tevoren in met olie.

Vis	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingstijd in minuten
Vissteak, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Bovenste rooster	-----	3	20-25
Hele vis, 23 stukken, 300 g per stuk, gegrild	Bovenste rooster	-----	3	20-30



4.10 Tips voor braden en grillen

<p>De tabel bevat geen informatie betreffende het gewicht van het braadstuk.</p>	<p>Selecteer bij kleine braadstukken een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Selecteer bij grotere braadstukken een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.</p>
<p>Hoe controleren of het gebrad klaar is.</p>	<p>Gebruik een vleesthermometer (beschikbaar in specialzaken) of voer een „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het gebrad. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel erin kan worden gedrukt, moet het nog iets langer braden.</p>
<p>Het gebrad ziet er goed uit, maar de jus is verbrand.</p>	<p>Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vocht toe.</p>
<p>Het gebrad ziet er goed uit, maar de jus is te helder en waterig.</p>	<p>Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vocht toe.</p>
<p>Het gebrad is niet voldoende doorbakken.</p>	<p>Snijd het gebrad. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakjes gebraden vlees in de jus. Voltooi het koken van het vlees alleen door middel van microgolven.</p>



Gebruik

4.11 Baksels, gratins, toast met toppings



- De aangegeven waarden in de tabel gelden voor voedsel dat in een koude oven wordt geplaatst.
- Voor baksels, aardappelgratins en lasagne gebruikt u een magnetron- en hittebestendige ovenschaal van 4 tot 5 cm diep.



- Plaats het baksel op het onderste rooster.
- Laat ovenschotels en gratins na het uitschakelen nog 5 minuten in de oven garen.
- Kaas op toast:
Rooster de sneetjes brood voor.

Baksels, gratins, toasts	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gebak, zoet, ong. 1,5 kg*	Ovenschotel zonder deksel	----- 	140-160	300	25-35
Hartig gebak, gemaakt met gekookte ingrediënten, ong. 1 kg*	Ovenschotel zonder deksel	----- 	150-160	700	20-25
Lasagne, vers*	Ovenschotel zonder deksel		200-220	300	25-35
Aardappelgratin gemaakt van rauwe ingrediënten, ong. 1,1 kg*	Ovenschotel zonder deksel		180-200	700	25-30
Toast met topping, 4 sneetjes**		-----	3	-	8-10

* Onderste rooster

** Bovenste rooster



4.12 Convenienceproducten, bevroren



- Lees de instructies op de verpakking.
- De aangegeven waarden in de tabel gelden voor voedsel dat in een koude oven wordt geplaatst.



- Leg geen frites, kroketten of aardappelrösti's op elkaar.
- Keer halverwege de bereidingstijd.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

Convenienceproducten	Accessoires	Type opwarming	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza met diepe panbodem	Draaiplateau		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Draaiplateau		-	700	2
			220-230	-	13-18
Frites	Draaiplateau		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaiplateau		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelpockets	Draaiplateau		200-220	-	25-30
Vorgebakken broodjes of baguettes	Onderste rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaiplateau		210-230	-	10-20
Kipgoujons, nuggets	Draaiplateau		200-220	-	15-20
Lasagne, ong. 400 g**	Onderste rooster		220-230	700	12-17

*Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor.

**Plaats het voedsel in een geschikte, hittebestendige ovenschotel.

TN



5 Reiniging en onderhoud

Met zorgvuldigheid en reiniging zal uw magnetron het oorspronkelijke uiterlijk behouden en blijft deze in goede staat. We leggen hier uit hoe u uw apparaat op de juiste manier kunt onderhouden en reinigen.



Gevaar voor elektrische schok!

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



Gevaar voor brandwonden!

Maak het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoon. Laat het apparaat afkoelen.



Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid!

Er kan microgolfenergie ontsnappen als de ovendeur of de deurafdichting beschadigd is. Gebruik het apparaat nooit als de ovendeur of de deurafdichting beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.



- Kleine kleurverschillen aan de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op het deurpaneel die lijken op strepen worden veroorzaakt door reflecties van het licht van de oven.
- Onaangename geuren, bijv. na bereiding van vis, kunnen eenvoudig worden verwijderd. Voeg enkele druppels citroensap toe aan een kopje water. Plaats ook een lepel om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

5.1 Schoonmaakmiddelen

Om beschadiging aan de verschillende oppervlakken te voorkomen door ongeschikt reinigingsmiddel, dient u de informatie in de tabel in acht te nemen. Gebruik geen:

- scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- metalen of glazen schrapers om het glas in de deur van het apparaat te reinigen.
- Metalen of glazen schrapers om de deurafdichting te reinigen,
- harde schuursponsjes en sponzen,
- reinigingsmiddelen met een hoge alcoholconcentratie.

Was nieuwe sponsdoekjes grondig voor gebruik.

Laat alle oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.



Zone	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde apparaat	<p>Heet zeepsop:</p> <p>Reinigen met een vaatdoek en drogen met een zachte doek. Gebruik voor het reinigen geen glasreinigers of metalen of glazen schrapers.</p>
Voorzijde apparaat met roestvrijstaal	<p>Heet zeepsop:</p> <p>Reinigen met een vaatdoek en drogen met een zachte doek. Verwijder vlekken van kalk, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) direct. Onder dergelijke resten kan corrosie ontstaan. Speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in speciaalzaken. Gebruik voor het reinigen geen glasreinigers of metalen of glazen schrapers.</p>
Ovenruimte	<p>Warm zeepsop of een azijnoplossing:</p> <p>Reinigen met een vaatdoek en drogen met een zachte doek.</p> <p>Als de oven erg vuil is: Gebruik geen ovenspray of andere agressieve ovenreinigers of schurende materialen. Schuursponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn ook niet geschikt. Deze voorwerpen krassen namelijk op het oppervlak. Laat de interne oppervlakken goed drogen.</p>
Nis in de ovenruimte	<p>Vochtige doek:</p> <p>Zorg ervoor dat er geen water door de aandrijving van het draaiplateau naar de binnenkant van het apparaat sijpelt.</p>
Roosters	<p>Heet zeepsop:</p> <p>Reinigen met roestvrijstaal reinigingsmiddel of in de vaatwasser.</p>
Deurpanelen	<p>Glasreiniger:</p> <p>Reinigen met een vaatdoek. Gebruik geen glazen schraper.</p>
Pakking	<p>Heet zeepsop:</p> <p>Reinigen met een vaatdoek, niet schuren. Gebruik voor het reinigen geen metalen of glazen schraper.</p>





Reiniging en onderhoud

5.2 Storingstabel

Storingen hebben vaak een simpele verklaring. Raadpleeg de storingstabel voordat u de klantenservice belt.

Raadpleeg het gedeelte Expert Cooking Guide wanneer een maaltijd niet uitpakt


zoals gehoopt. Hier kunt u vele kooktips en trucs vinden.



Gevaar voor elektrische schok!

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze opgeleide after-sales monteurs.

Storingstabel

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing/informatie
Het apparaat werkt niet.	Defecte aardlekschakelaar.	Kijk in de zekeringkast en controleer of de aardlekschakelaar van het apparaat werkt.
	Stekker niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomstoring	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Het apparaat werkt niet.  verschijnt op het display.	Kinderslot is actief.	Deactiveer het kinderslot (zie hoofdstuk: „Kinderslot“).
Op de display staat 0:00 .	Stroomstoring	Reset de klok.
De magnetron gaat niet aan.	Deur niet volledig gesloten.	Controleer of er resten van voedsel of vuil in de deur zit.
Het duurt langer dan normaal voordat het voedsel in de magnetron is opgewarmd	Het geselecteerde magnetronvermogensniveau is te laag.	Kies een hoger vermogensniveau.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele bereidingstijd.
	Het voedsel was kouder dan normaal.	Roer of keer het voedsel tijdens het koken.



Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing/informatie
De draaitafel schuurt of kraakt.	Vuil of restanten in het gebied rond de draaitafelaandrijving.	Reinig de rollen onder het draaiplateau en de nis in de ovenbodem grondig.
Een bepaalde modus of een vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	De temperatuur, het vermogensniveau of de gecombineerde instelling is voor deze modus niet mogelijk.	Kies toegestane instellingen.
<i>E1</i> verschijnt op het display.	De thermische veiligheidsuitschakelfunctie is geactiveerd.	Neem contact op met de klantenservice.
<i>E4</i> verschijnt op het display.	De thermische veiligheidsuitschakelfunctie is geactiveerd.	Neem contact op met de klantenservice.
<i>E11</i> verschijnt op het display.	Vocht in het bedieningspaneel.	Laat het bedieningspaneel drogen.
<i>E17</i> verschijnt op het display.	Snel voorverwarmen is niet gelukt.	Neem contact op met de klantenservice.



5.3 Acrylamide in voedingsmiddelen

Bij welke voedingsmiddelen komt dit voor?

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan- en

aardappelproducten die tot hoge temperaturen worden verhit, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijn gebak (koekjes, peperkoek, koekjes).

Tips om acrylamide tot een minimum te beperken bij het bereiden van voedsel

Algemeen	Beperk de bereidingstijd tot een minimum. Kook maaltijden tot ze goudbruin zijn, maar niet te donker. Grote, dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide.
Bakken van koekjes Ovenfriten	Maximaal 200 °C bij boven-/onderverwarming of max. 180 °C in standaard of 3D heteluchtmodus. Max. 190 °C bij boven-/onderverwarming of max. 170 °C in standaard of 3D-heteluchtmodus. Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide. Verdeel dun en gelijkmatig over de bakplaat. Kook minimaal 400 g in één keer op een bakplaat zodat de frites niet uitdrogen.



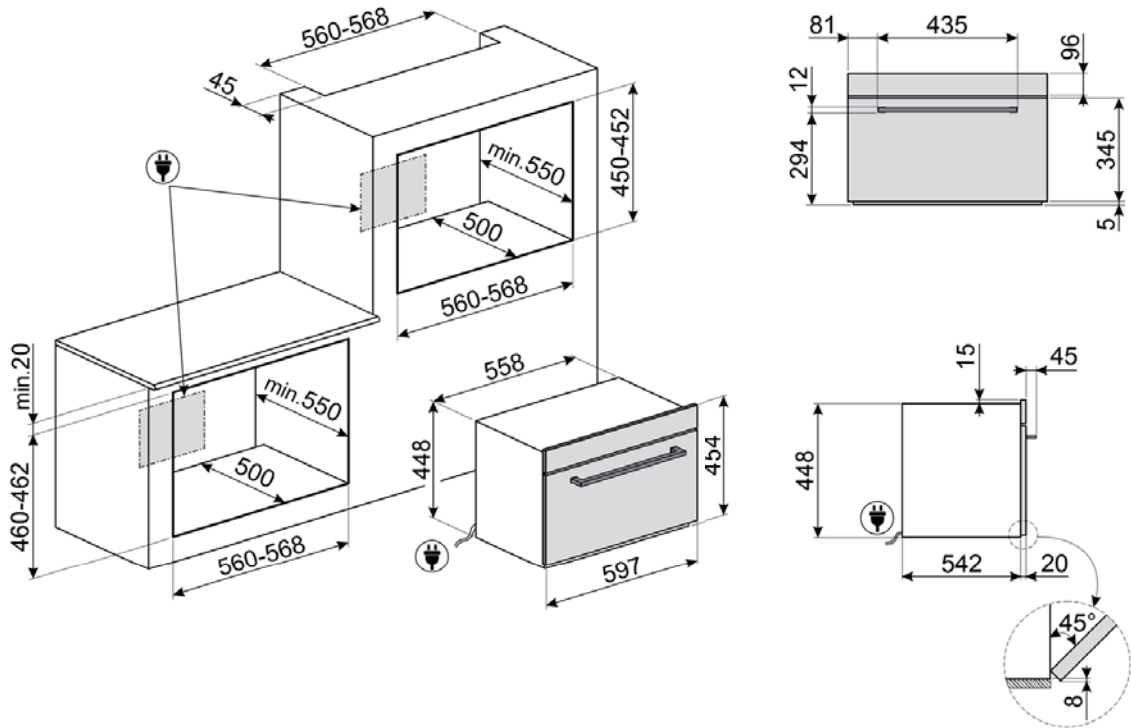
6 Installatie

6.1 Ingerichte eenheden

- Dit apparaat is enkel bedoeld om in een keuken te worden gemonteerd
- Dit apparaat is niet ontworpen om als tafel of kast te worden gebruikt.
- De inbouwkast mag geen achterwand hebben achter het apparaat.
- Er moet een opening van minimaal 45 mm worden aangehouden tussen de muur en de basis of het achterpaneel van de unit erboven.
- De inbouwkast moet een ventilatieopening van 250 cm² aan de voorkant hebben. Verkort hiervoor het basispaneel of monteer een ventilatierooster.
- Ventilatiesleuven en inlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd indien deze installatie-instructies zijn opgevolgd.
- De monteur is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie.
- De unit waarin het apparaat wordt ingebouwd moet hittebestendig zijn tot 90 °C.



6.2 Afmetingen installatie



NL



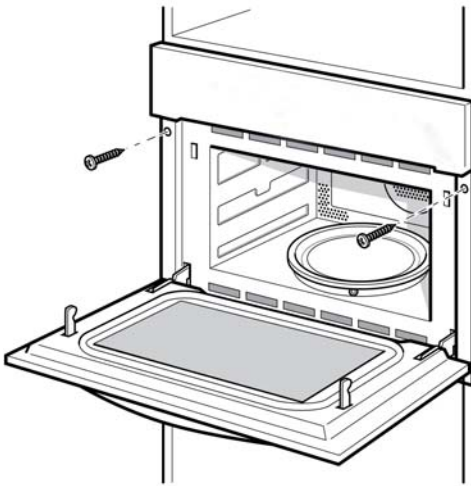
Er moet een opening boven de oven aanwezig zijn.



Inbouw

Houd het apparaat niet vast aan de deurklink. De deurklink kan het gewicht van het apparaat niet houden en zou af kunnen breken.

1. Duw de magnetron voorzichtig in het midden van de doos.
2. Open de deur en zet de magnetron vast met de meegeleverde schroeven



- Plaats het apparaat volledig en centreer het.
- De aansluitkabel niet afknellen.
- Schroef het apparaat op zijn plaats.
- De opening tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten met latten.



6.3 Belangrijke informatie

Het apparaat is ontworpen om op een permanente manier te worden geïnstalleerd met een driepolige voedingskabel en mag alleen worden aangesloten door een geautoriseerde deskundige in overeenstemming met het bedradingschema.

Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de relevante voorschriften mag de voedingskabel vervangen.

Gebruik geen meervoudige stekkers, stekkerdozen of verlengstukken.

Overbelasting veroorzaakt brandgevaar.

Als de aansluiting na installatie niet meer bereikbaar is, moet een meerpolige scheidingschakelaar worden voorzien met een contactopening van minimaal 3mm.

Sluit de draden van de voedingskabel aan volgens de volgende kleurcodering:

Groen en geel	Aardedraad  (E)
Blauw	Nuldraad (N)
Bruin	Stroomdraad (L)

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

SMEG S.p.A.

Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di
Guastalla (RE)
ITALY

www.smeg.com