



MC 4111 L

gebruiksaanwijzing  
**combi**-magnetronoven  
mode d'emploi  
**micro**-ondes combiné  
Bedienungsanleitung  
**Kombi**-Mikrowellengerät  
instructions for use  
**combi**-microwave oven



**ATAG**

# inhoud

BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
• Functioneringsprincipe	3
• Milieubescherming	3
• Veiligheidsaanwijzingen	4
INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Voor de aansluiting	5
• Elektrische aansluiting	5
• Inbouw	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Het apparaat	7
• Oventoebehoren	8
• De bediening	10
• Het display	11
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• De tijd instellen en wijzigen	12
• Stop draaiplateau optie	12
• Programmeren	13
• Gebruik van vermogenniveaus	13
• Microgolven functie	14
• Snel programma	14
• Warm houden	14
• Opwarmen op 2 niveaus	16
• Automatische bakfuncties	15
• Handleiding voor automatische functies	16
• Ontdooien	18
• Automatische ontdooifunctie	19
• Grill functies	20
• Handleiding voor bakken met de sterke grill functie	20
• Grill + Microgolven functie	21
• Handleiding voor het bakken met de Grill + Microgolven functie	21
• Krokant functie	22
• Hetelucht functie	23
• Handleiding voor het bakken met de Hetelucht functie	24
• Hetelucht + Microgolven functie	25
• Handleiding voor het bakken met Hetelucht + Microgolven functie	26
• Kinderbeveiliging	26
• Schakelklok	26
• Geheugenfunctie	27
ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT	28
BIJ PROBLEMEN	29
KEURINGSTEST	30

## bestemd voor de gebruiker

U heeft voor een combi-magnetronoven van Atag gekozen. Optimaal gebruiksgemak en een eenvoudige bediening stonden bij de ontwikkeling van dit product voorop.

De combi-magnetronoven combineert de eigenschappen van een magnetronoven met die van een traditionele oven.

Dankzij de ruime keuze aan instellingen kunt u in elk geval de door u gewenste bakmethode selecteren. Het design maakt de bediening eenvoudig.

De functies zijn op praktische wijze aangebracht op het bedieningspaneel. Het display geeft informatie en helpt u bij het kiezen van de instellingen.

## functioneringsprincipe

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

### De kenmerken:

- Zij worden teruggekaatst door metaal.
- Zij doordringen alle andere materialen.
- Zij worden door water-, vet- en suikermoleculen geabsorbeerd.

Wanneer een voedingsmiddel aan microgolven wordt blootgesteld, worden de moleculen snel in beweging gebracht wat verwarming veroorzaakt.

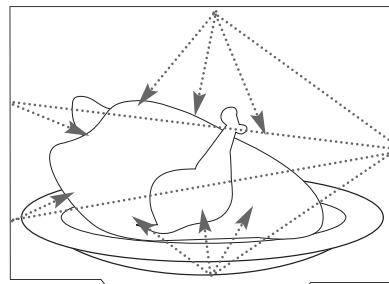


Fig. 01

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

Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch effect hebben op het voedingsmiddel en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

## milieubescherming

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



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

## bestemd voor de gebruiker



### **Waarschuwing:**

*Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.*

### veiligheidsaanwijzingen

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

Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Om beschadiging te voorkomen, dient u het apparaat nooit leeg of zonder draaiplateau te laten werken.

Kom niet aan de slotopening aan de voorkant: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden.

Controleer de afdichting en de lijst van de deur regelmatig op beschadigingen. Indien deze beschadigd zijn dient u het apparaat niet langer te gebruiken en het te laten controleren door een vakman.

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

Bij de microgolven en hetelucht + microgolven functie wordt het afgeraden om metalen schalen, vorken, lepels, messen of metalen strippen of nietjes voor diepvrieszakken te gebruiken.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

Verwarm een zuigfles nooit met de speen erop (explosiegevaar).

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

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

Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen moeten niet worden opgewarmd in afgesloten schalen vanwege het explosiegevaar.

Het wordt afgeraden om eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren in een magnetronoven te verwarmen omdat zij uit elkaar kunnen spatten, zelfs na het koken.

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

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (bijv. 1 worstje, 1 croissant, enz.), zet er dan een glas water naast.

Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden, dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

Bij rookvorming, de oven stopzetten of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dichtlaten opdat eventuele vlammen worden gedoofd

# installatie van het apparaat

## voor de aansluiting



### *Let op:*

*Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (beschadiging van deur of afdichting, enz). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper. Om de referenties van het apparaat in de toekomst makkelijk terug te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de "Servicedienst" pagina te schrijven.*

## elektrische aansluiting


Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is.
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels zijn.
- uw installatie is uitgerust met een thermische beveiliging van 16 ampère.

Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. Bij installatie en onderhoud de stekker uit het stopcontact halen en zekeringen uitschakelen of verwijderen.

Voor de aansluiting van het apparaat gebruikt u een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase draad + 1 nulleider + aarding). Deze geleiders moeten worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fase draad + 1 nulleider + 1 aarding) CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Als het apparaat is voorzien van een stekker, moet deze ook na de aansluiting gemakkelijk toegankelijk blijven.

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

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker, zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten. De contactopening dient tenminste 3 mm voor alle polen te bedragen.

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



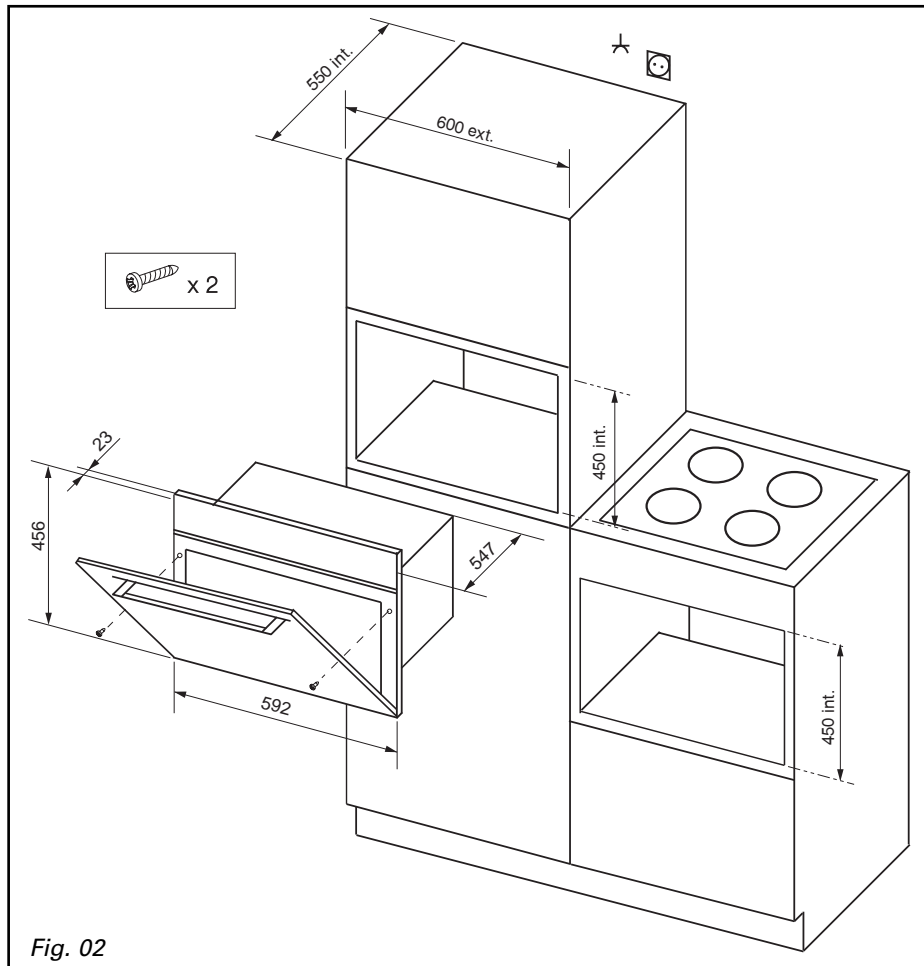
*Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.*

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

## installatie van het apparaat inbouw

Het apparaat kan naar keuze onder een werkblad of in een (open of dicht) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw, worden geïnstalleerd (*Fig. 02*).

Gebruik het apparaat niet meteen (wacht 1 of 2 uur) na het van een koude naar een warme plaats te hebben gebracht, omdat condensatie kan leiden tot slecht functioneren.



## beschrijving van het apparaat het apparaat

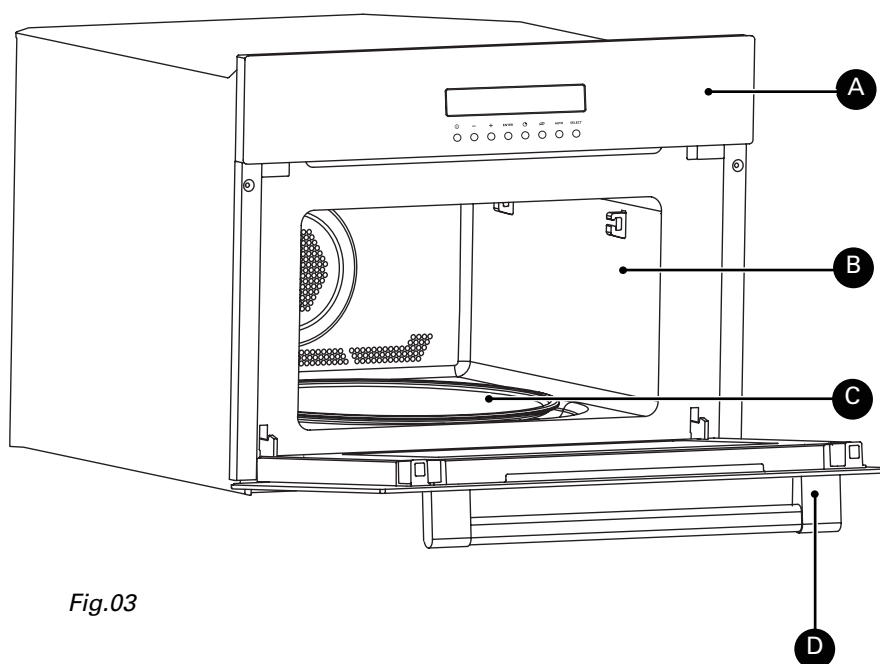


Fig.03

- A** Bediening
- B** Binnenzijde
- C** Draaiplateau
- D** Handvat

## beschrijving van het apparaat oventoebehoren

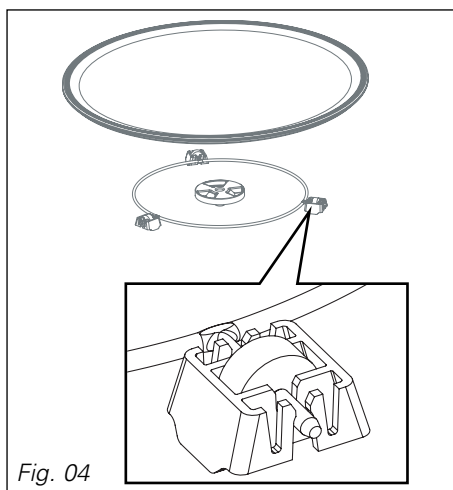


Fig. 04

• **Het draaiplateau:** zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat van het gerecht zonder tussenkomst.

Draait in beide richtingen. Indien het plateau niet draait, controleer dan of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd.

Draai het plateau niet met de hand, op deze manier kunt u het aandrijvingsstelsel beschadigen.

U kunt het als bakplaat gebruiken.

Om het te verwijderen, gebruikt u de hiervoor bestemde toegangszones aan de binnenzijde.

• **De aandrijver:** hierdoor draait het glazen draaiplateau (Fig. 04).

• **De drager met wieltjes:** De wieltjes moeten beslist in de goede richting staan (Fig. 04).

Wanneer het slecht draait controleer dan of er zich geen vreemde elementen onder de wieltjes bevinden.

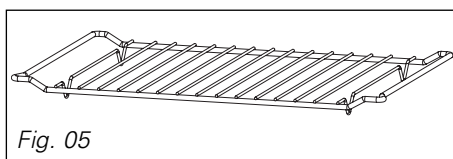


Fig. 05

• **Het rooster (Fig. 05):** hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven of grillen. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hetelucht + microgolven functies.

U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

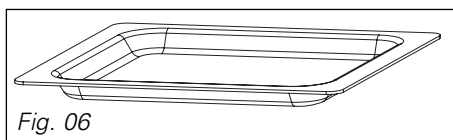


Fig. 06

• **De glazen braadslee (Fig. 06):**

Het kan half met water worden gevuld voor "au bain marie" of hetelucht bakken. U kunt het als bakplaat gebruiken.

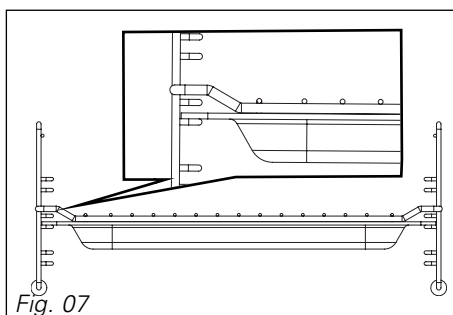


Fig. 07

### Opmerkingen:

Zorg ervoor dat de braadslee goed is gecentreerd op de zijroosters zodat de lucht goed circuleert.

• **Het rooster + de glazen braadslee:** plaats het rooster op de braadslee om te braden en het braadnat op te vangen (Fig. 07)



## beschrijving van het apparaat oventoebehoren

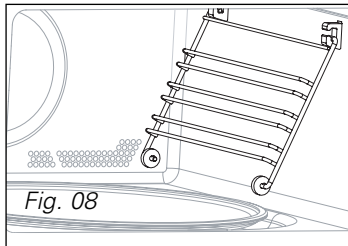


Fig. 08

• **De zijroosters (Fig. 08):** met behulp van twee 2 zijroosters kunt u de oventoebehoren op 3 niveaus gebruiken.

De 3 niveaus worden afhankelijk van de bakwijze en het gerecht gebruikt (Fig. 09).

Met de *Grill of Grill + Microgolven functies* gebruikt u de oventoebehoren (rooster of braadslee) op het 1ste niveau voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op het 3de niveau voor minder dikke gerechten zoals koteletten en worstjes.

Met de *Hetelucht of Hetelucht + Microgolven-functies*, zet u het rooster of de braadslee op niveau 1 of 2, naar gelang het gerecht.

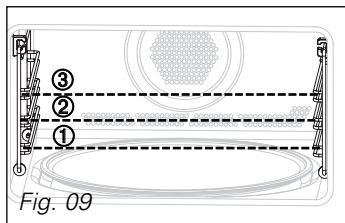


Fig. 09

• **Het speciale magnetrondeksel (Fig. 10):**

**De voordelen van het deksel:**

Voedingsmiddelen behouden hun smaak door het stoom effect.

Gerechten worden gelijkmatig verwarmd.

Het uitdrogen van voedingsmiddelen wordt tot het minimum beperkt.

De baktijd kan worden verminderd.

Doordat spatten wordt voorkomen blijft de oven schoon.

**Alleen gebruiken met de microgolven functie.**



Fig. 10

• **De KROKANTPLAAT Fig. 11):**

Gebruik de KROKANTPLAAT met de Automatische bak of grill + microgolven functie om energie en tijd te besparen. Uw gerechten zullen net zo krokant, smakelijk en goudbruin worden als in een traditionele oven.

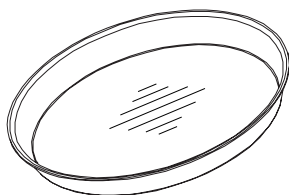


Fig. 11

• **Onderhoud van de oventoebehoren:**

Een spons, heet water en een vloeibaar reinigingsproduct is alles wat u nodig hebt om het deksel en de krokantplaat te reinigen.

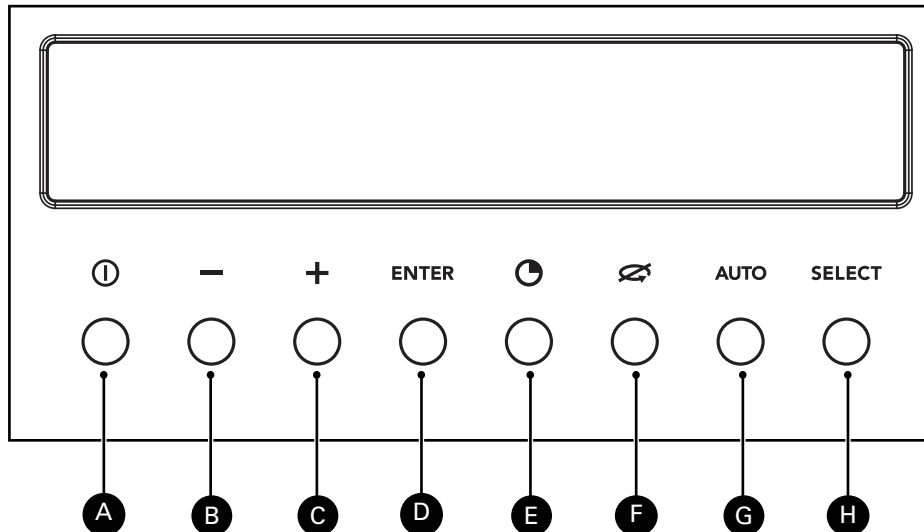
Ze kunnen ook in de vaatwasser.



**Let op:** Gebruik geen metalen schuurspons of schuurpoeder.

Gebruik de oventoebehoren nooit met de hetelucht functie.

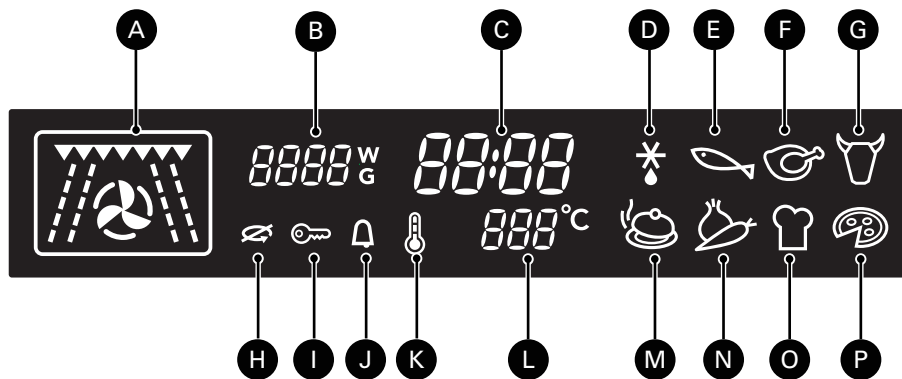
## beschrijving van het apparaat de bediening



- A** Met de toets **START / STOP** kunt u een programma beginnen en wissen of een lopend programma annuleren.
- B** Met de toetsen **- / +** kunt u de bakduur, het gewicht, de temperatuur, de tijd, de categorie van het gerecht en het vermogenniveau selecteren.
- C**
- D** Gebruik de toets **ENTER** om een programma te bevestigen of de Geheugen-functie te gebruiken.
- E** Met de toets **OVENKLOK** kunt u de tijd instellen.
- F** De toets **STOP DRAAIPLATEAU** stopt het draaiplateau zodat u schalen kunt gebruiken die de gehele ovenruimte in beslag nemen.
- G** Met de toets **AUTO** kunt u de automatische functie en het soort gerecht selecteren.
- H** Met de toets **SELECTEREN** stelt u de gewenste bakfunctie in.

## beschrijving van het apparaat het display

Met de displays kunt u de functie en de programmering van de instellingen kiezen: vermogenniveau, gewicht, tijd, temperatuur en soort gerecht.









- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> GEPROGRAMMEERDE FUNCTIE                     | <b>H</b> STOP DRAAIPLATEAU                      |
| <b>B</b> NIVEAU MICROGOLVEN / GEWICHT VOEDINGSMIDDEL | <b>I</b> KINDERBEVEILIGING                      |
| <b>C</b> PROGRAMMA TIJD / OVENKLOKTIJD               | <b>J</b> SCHAKELKLOK                            |
| <b>D</b> AUTOMATISCH ONTDOOIEN                       | <b>K</b> TEMPERATUUR WEERGAVE                   |
| <b>E</b> VIS   | <b>L</b> TEMPERATUUR HETELUCHT / NIVEAU ROOSTER |
| <b>F</b> GEVOGELTE                                   | <b>M</b> KANT-EN-KLAAR GERECHTEN                |
| <b>G</b> VLEES                                       | <b>N</b> GROENTEN                               |
|  | <b>O</b> BROOD                                  |
|  | <b>P</b> PIZZA                                  |

## gebruik van het apparaat

### de tijd instellen en wijzigen

Na de aansluiting van het apparaat of na een lange stroomstoring, knippert de tijd **00:00** op het display.



#### De ovenklok instellen

-   Druk op de toetsen + of – om de tijd in te stellen, bijv. 6:30.
-  /  Bevestig door op **START / STOP** of op de toets **OVENKLOK** te drukken.
-   Een pieptoon bevestigt de ingestelde tijd.

#### Weergave



#### Wijzigen van de tijd

-  Druk op de toets **OVENKLOK**. Het tijddisplay knippert.
-  Programmeer de nieuwe tijd (bijv. 7:30) door op de toets + te drukken.
-  /  Bevestig door op **START / STOP** of op de toets **OVENKLOK** te drukken.
-   Een pieptoon bevestigt de nieuw ingestelde tijd.

#### Weergave



#### Opmerkingen:

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

*In geval van een lange stroomstoring blijft de tijd één dag op de ovenklok aangegeven en de opgeslagen programma's blijven behouden.*



*Om het display te dimmen drukt u 5 seconden lang op de ovenklok toets. Alleen de achtergrondverlichting blijft nu aan. Druk opnieuw 5 seconden om het display weer te verlichten.*

### stop draaiplateau optie

Als u denkt dat er onvoldoende ruimte is in de oven om uw schotel te laten draaien, gebruikt u de STOP DRAAIPLATEAU functie voor of tijdens het programma.

*OPMERKING: u kunt het draaiplateau niet stopzetten tijdens een automatisch ontdooien programma.*

#### Instelling:

-  Druk op de toets **STOP DRAAIPLATEAU**, het symbool  is verlicht en het draaiplateau stopt.

#### Om het ongedaan te maken:

Om de functie te annuleren volgt u dezelfde procedure.

Wanneer de STOP DRAAIPLATEAU functie is ingesteld, dient u halverwege het programma de schaal te draaien of de inhoud te vermengen

## gebruik van het apparaat programmieren

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.

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

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

- ① Wanneer u de deur opent tijdens de werking wordt het programma niet geannuleerd, maar slechts onderbroken. Om de magnetronoven opnieuw te starten hoeft u slechts op de toets **START** te drukken.



Als u dit binnen 1 minuut na de programmering niet heeft gedaan, nodigen 3 pieptonen u uit om het programma te starten of te wijzigen. Zonder verdere instructies en na nog een minuut en een extra pieptoon, wordt het programma geannuleerd en de tijd wordt opnieuw op de ovenklok aangegeven.

- ① Druk op de toets **START / STOP** met **gesloten deur**, om een programma te onderbreken. Om een programma ongedaan te maken, kunt u 2 seconden lang op de toets **START / STOP** drukken of de deur openen en op **START / STOP** drukken. Als u het vermogenniveau wenst te controleren, kunt u op **ENTER** drukken om het display te checken, en vervolgens op **START** drukken.

*Om een tweede programma in te stellen nadat het eerste is afgelopen, dient u de deur te openen en te sluiten.*



Drie pieptonen geven het eind van elk programma aan en de ovenklok geeft de tijd weer aan.

Als de deur open wordt gelaten, gaat het licht na 3 minuten uit.



Om vocht te verwijderen is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Afhankelijk van de bakwijze (solo / grill / combi), blijft de ovenventilatie doorwerken na het eind van het programma. Het stopt automatisch.

## gebruik van vermogenniveaus

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

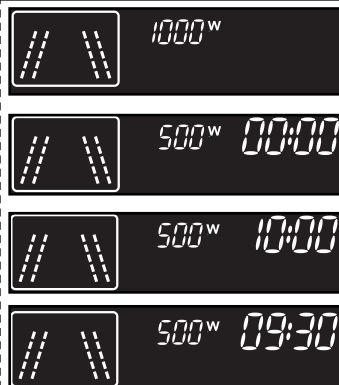
WEERGEGEVEN VERMOGEN: 1000 W

## gebruik van het apparaat microgolven functie

### Programmeren met behulp van vermogen

### Weergave

- SELECTEREN** Druk op de toets **SELECTEREN** om de microgolven functie te selecteren. Het maximale vermogenniveau, 1000 W, knippert op het display.
- Druk op de toets **"-"** voor een lager vermogenniveau, bijv. 500 W. Bevestig het vermogenniveau door op **ENTER** te drukken: de cijfers van de tijd beginnen te knippen op het display.
- +** Druk op de toets **"+"** om de gewenste programmatijd in te stellen, bijv. 10 minuten.
- START** Bevestig door op **START** te drukken. Het licht gaat aan en het programma begint.
- +** U kunt op de toets **"+"** drukken om rechtstreeks 1000 W te programmeren.
- U kunt op de toets **"-"** drukken om rechtstreeks uw vermogenniveau te selecteren. Ga vervolgens te werk zoals hierboven beschreven.



### Opmerkingen:

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



De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door op de toetsen **- / +** te drukken.

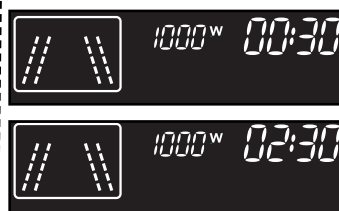
## snel programma

### Snelle programmeren

### Weergave



- Druk 1 seconde lang op de toets **START** om een snel programma van 30 seconden in te stellen. De microgolven functies op het hoogste vermogenniveau (1000 W). Het licht gaat aan en het programma begint.
- U kunt een snel programma instellen tot 2 min. 30 sec. Elke keer dat u op **START** drukt worden 30 extra seconden aan de geprogrammeerde tijd toegevoegd. Druk 5 keer voor maximaal 2 min. 30 sec.



## warm houden functie

### Warm houden

### Weergave

Als u het gerecht in de oven laat zonder de deur te openen na een microgolven of snel programma, start de warm houden functie na 2 minuten om het gerecht op de juiste temperatuur te houden. Drie pieptonen geven na 15 minuten het einde aan van de warm houden functie.



## gebruik van het apparaat opwarmen op 2 niveaus

Voor het optimaal opwarmen van twee gerechten zet u de microgolven functie op stand **500 W** en plaatst u één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op niveau 3.



**Enkele adviezen:**







*Bedek de borden met magnetronfolie, het speciale magnetrondeksel of een ander omgekeerd bord. De hieronder aangegeven tijden zijn gebaseerd op het verwarmen van gekoelde gerechten of blikvoedsel op kamertemperatuur.*

Soort gerecht	Hoeveelheid	Tijd
Homogene gerechten zoals puree, doperwtten, selderij, enz.	2 borden van 200 g	4 - 6 min.
Gerechten met verschillende diktes zoals cassoulet, stoofpot, ravioli, enz.	2 borden van 300 g	6 - 8 min.

### automatische bakfuncties

Met de automatische bakfuncties worden de tijd en de functie automatisch berekend naar gelang het soort gerecht en het gewicht.

*Programmeren van de automatische baktijd naar gelang het gewicht*

	Weergave
<b>AUTO</b>  Druk op de toets <b>AUTO</b> tot het symbool dat overeenkomt met het te bakken voedingsmiddel, op het display verschijnt, bijv. vis.	
<b>ENTER</b>  Druk op <b>ENTER</b> om uw keuze te bevestigen. Het minimum gewicht knippert op het display. Druk op de toets <b>+</b> om het gewicht in te stellen, bijv. 150g. Bevestig door op <b>START/STOP</b> te drukken.	
 De juiste functie is geselecteerd en de baktijd wordt automatisch berekend. De overeenkomende symbolen verschijnen op het display en het programma begint.	



**Opmerkingen:**

*U kunt kiezen uit 3 automatische programma's voor het koken van groenten. Instelling 1 en 2 worden gebruikt voor het koken van verse groenten. Instelling 3 wordt gebruikt voor diepgevroren groenten (zie HANDLEIDING AUTOMATISCH BAKKEN). Programmeer volgens bovenstaande beschrijving, wanneer 1 wordt weergegeven, bevestigt u categorie 1 door op ENTER te drukken of selecteert u categorie 2 en 3 door op de toets + te drukken en vervolgens op ENTER. Ga door met het programmeren van het gewicht van de groenten en bevestig door op START of ENTER en vervolgens START te drukken.*



*Er zijn 2 automatische bakprogramma's voor pizza's, beide bestemd voor gebruik met de krokantplaat. Instelling 1 is voor verse pizza, instelling 2 voor het bakken van diepgevroren pizza. Instelling 1 biedt een 12 minuten durende baktijd, wat overeenkomt met de baktijd voor een pizza van de grootte van de krokantplaat. U kunt de tijd desgewenst wijzigen.*



*Instelling 2, voor diepgevroren pizza's, is gebaseerd op het gewicht van de pizza. Nadat u categorie 2 hebt geselecteerd, volgt u dezelfde procedure als voor andere soorten gerechten: voer het gewicht in van de pizza. De automatisch geprogrammeerde tijd kan niet worden gewijzigd.*

## gebruik van het apparaat







### handleiding voor automatische functies

<p><b>Vis</b></p> 	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van vis tussen 100 g en 1000 g. Alle soorten vis zijn geschikt voor de magnetronoven. U dient er alleen voor te zorgen dat de vis vers is.</p> <p>Het bakken geschiedt met de microgolven functie.</p> <p>U kunt de vis heel, in plakken of als filet bakken. Als u de vis heel bakt, maak dan een snede in het dikste gedeelte.</p> <p>Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 à 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek het met het deksel of magnetronfolie. Breng op smaak na het bakken.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau.</p> <p>Halverwege het bakken hoort u een pieptoon en " <b>Eurn</b> " knippert op het display om u eraan te herinneren dat de vis moet worden omgedraaid voor een beter resultaat.</p>
<p><b>Gevogelte</b></p> 	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van hele kip of stukken kip (bouten) tussen 500 g en 2000 g. Kip wordt gebakken met de microgolven + hetelucht of met de grill functie.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas). Kippenbouten kunnen rechtstreeks op de glazen braadslee worden gelegd.</p> <p>Eerst gaatjes in het vel maken om spatten te voorkomen.</p> <p>Wrijf de kip in met olie, zout en peper en bestrooi het desgewenst met kruiden.</p> <p>Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1.</p> <p>Kippenbouten: Tot 900 g, de braadslee op niveau 2 plaatsen.</p> <p>Laat de kip na het bakken 5 minuten in de oven rusten voordat u het serveert.</p>
<p><b>Vlees</b></p> 	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van runderbraadstukken tussen 500 g en 2000 g.</p> <p>Bakken geschiedt met de microgolven + hetelucht en microgolven + grill functies.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).</p> <p>Geef de voorkeur aan braadstukken zonder spek om vetspatten en rook te voorkomen. Hoe minder dik, hoe beter het resultaat.</p> <p>Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet.</p> <p>Zet de schotel op het rooster op niveau 2.</p> <p>Laat het braadstuk na het bakken 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.</p>



## gebruik van het apparaat

### handleiding voor automatische functies

<p><b>Verse kant-en-klaar gerechten</b></p> 	<p>Met deze functie kunt u gekoelde kant-en-klaar gerechten (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, aardappelpuree met vlees, gegratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g opwarmen.</p> <p>De gerechten worden opgewarmd met de microgolven functie.</p> <p>Verwijder de verpakking en plaats het product in een hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een goed resultaat bedekt u het gerecht met magnetronfolie, het speciale magnetrondeksel of een omgekeerd bord.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het gerecht voor een homogene warmteverdeling enkele minuten rusten voordat u het serveert.</p>
<p><b>Groenten</b></p>       	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het koken van groenten tussen 100 g en 1000 g.</p> <p>De groenten worden gekookt met de microgolven functie.</p> <p>Kies verse groenten en voeg voor het koken toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 eetlepels water tot een gewicht van 200 g</li> <li>- 1/2 dl water tot een gewicht van 500 g</li> <li>- 1 dl water tot een gewicht van 1000 g</li> </ul> <p>Pas de schaal aan aan het volume van de groenten en bedek het (met uitzondering van champignons).</p> <p>Zet de schaal op het glazen draaiplateau.</p> <p>Een pieptoon halverwege het bakken geeft aan dat u de groenten moet mengen, en " <b>Leven</b> " verschijnt op het display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak.</p> <p>Na de kooktijd de groenten enkele minuten laten rusten voordat u ze serveert.</p> <p><u>Met categorie 1</u> kunnen harde en vezelige groenten worden gekookt: Spruiten, witte kool in dunne plakjes, wortelen in plakjes, knolselderij in stukjes, enz.</p> <p><u>Met categorie 2</u> kunt u zachte waterhoudende groenten koken: courgettes in plakjes of stukjes, prei in dunne ringen, aardappelen gesorteerd naar grootte en in plakjes gesneden, bladspinazie, venkel, struikjes bloemkool of broccoli, enz.</p> <p><u>Met categorie 3</u> kunt u diepgevroren groenten koken: wortelen in plakjes, struikjes bloemkool of broccoli, spruiten, prei in dunne ringen, courgettes in plakjes of stukjes, bladspinazie.</p>
<p><b>Verse pizza</b></p>   <p><b>diepgevroren pizza</b></p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van <i>verse</i> pizza in de bij de oven geleverde krokantplaat.</p> <p><b>1</b> Selecteer pizza met het automatische bakprogramma, instelling 1, en pas de baktijd desgewenst aan.</p> <p>De pizza wordt gebakken met de microgolven en grill functie.</p> <p>Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.</p> <p><b>2</b> Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van <i>diepgevroren</i> pizza's tussen 125 g en 650 g. Gebruik de krokantplaat en het automatische bakprogramma, instelling 2, selecteer het gewicht.</p> <p>Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.</p>

## gebruik van het apparaat

# ontdooien

Door diepvriesvoedsel in de magnetronoven te ontdooien wint u veel tijd. Voor het ontdooien gebruikt u de **AUTOMATISCHE ONTDOOI** functie of de **MICROGOLVEN** functie, op vermogenniveau **200 W**.

### **Wat u dient te weten:**

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken zoals braadstuk of hele vis blijven na het ontdooien nog licht diepgevroren. We raden u aan een rusttijd te voorzien die ten minste gelijk is aan de ontdooiingstijd om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen.

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

### **Enkele adviezen:**

De ontdooiingstijd verschilt naar gelang het type apparaat. Het verschilt ook naar gelang de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van het voedingsmiddel.

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

Halverwege de ontdooiing dient u de stukken te draaien, te mengen of uit elkaar te halen.

Als u vlees of vis ontdooit dat zo groot is dat hierdoor het draaiplateau niet meer kan draaien, gebruik dan de stop draaiplateau functie. In dit geval dient u het voedingsmiddel regelmatig te draaien.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien zodat het vrijkomende vocht naar beneden loopt. Als het vocht in contact blijft met het voedingsmiddel kan dit tot oververhitting hiervan leiden.

Vries nooit opnieuw voedingsmiddelen in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

### **Ontdooiingstijden:**

De tijden zijn berekend voor voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C. Zij worden ter informatie gegeven; zij kunnen echter variëren naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking.

### **Programmamekuzes:**

Auto ontdooiingsprogramma's zijn beschikbaar voor de volgende categorieën: vis, gevogelte, vlees, kant-en-klaar gerechten, groenten en brood.



## gebruik van het apparaat automatische ontdooifunctie \*

Selecteer het soort en de hoeveelheid voedingsmiddelen die u wenst te ontdooien en de automatische functie zal de juiste ontdooiingstijd programmeren.

Automatisch ontdooien	Weergave
<p><b>AUTO</b> Druk eenmaal op de toets <b>AUTO</b> en het symbool dat overeenkomt met Automatisch Ontdooien verschijnt op het display.</p>	
<p><b>ENTER</b> Druk op <b>ENTER</b> om uw keuze te bevestigen. Het symbool voor <b>automatisch ontdooien</b> blijft verlicht.</p>	
<p><b>AUTO</b> Druk op de toets <b>AUTO</b> tot het symbool dat overeenkomt met het soort gerecht dat u wilt ontdooien, op het display verschijnt (bijv. vlees).</p>	
<p><b>ENTER</b> Druk op <b>ENTER</b> om uw keuze te bevestigen. Het minimum gewicht knippert op het display.</p>	
<p><b>+</b> Druk op de toets <b>+</b> om het gewicht in te stellen, bijv. 700 g. Bevestig door op <b>START</b> te drukken.</p>	
<p>De juiste tijd wordt automatisch berekend. De tijd verschijnt op het display en het ontdooien begint.</p>	



### Opmerkingen:

De ontdooiingstijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Deze tijd kan variëren naar gelang de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de aangegeven tijden komen overeen met voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

Een pieptoon geeft halverwege het ontdooien van voedingsmiddelen die zwaarder zijn dan 350 g (met uitzondering van brood) aan dat u het dient om te draaien voor een beter resultaat, en "turn" wordt weergegeven op het display. Sluit de deur nadat u het voedingsmiddel heeft omgedraaid en druk op **START** **turn** zodat het ontdooiingsprogramma door kan gaan.

De ontdooiingstijd kan niet worden gewijzigd tijdens de automatische ontdooifunctie.

Voor goede resultaten kan de **STOP DRAAIPLATEAU** functie niet worden gebruikt met de automatische ontdooifunctie.

Voor voedingsmiddelen die niet in de categorieën voorkomen zet u de **MICROGOLVEN** functie op 200 W. Zie onderstaande tabel voor geschatte tijden.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd (min)	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3	Leg het op keukenpapier en draai het halverwege om
Jakobsschelpen	500 g	5 - 7	Leg ze op een bord en halverwege mengen.
Gepelde garnalen	100 g	1 - 2	" "
Hele rose garnalen	200 g	2 - 4	" "
Langoustines / Gamba's (10)	500 g	6 - 8	" "
Aardbeien	250 g	7 - 9	
Frambozen / griotten / Rode bessen / blauwe bosbessen / zwarte bessen		6 - 8	
		5 - 7	

## gebruik van het apparaat

### grill functies

Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vlees bakken en van een bruin laagje voorzien.

De functie kan voor of na het bakken worden gebruikt, afhankelijk van het recept.






**Let op:**

*De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand. Als het apparaat met een gecombineerde functie werkt, wordt het aanbevolen om kinderen alleen onder toezicht van volwassenen de magnetronoven te laten gebruiken vanwege de hoge temperaturen.*

*Bij het gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen wanneer u het gerecht uit de magnetronoven haalt en hittebestendige schalen te gebruiken zoals vuurvaste of aardewerken schalen. Deze magnetronoven heeft 3 grillniveaus: **GRILL POWER 1** (zacht) / **2** (medium) / **3** (sterk) Over het algemeen wordt **GRILL POWER 3** gebruikt voor het grillen van vlees en vis en **GRILL POWER 1** of **2** met de **MICROGOLVEN + GRILL FUNCTIE** voor het gratineren en goudbruin maken van gerechten.*

Plaats de oventoebehoren (rooster of braadslee) naar gelang de hoogte van de schaal of het gerecht.

Programmeren van de GRILL functie	Weergave
<b>SELECT</b> Druk op de toets <b>SELECTEREN</b> om de GRILL functie te selecteren. GP3 knippert: kies het gewenste grillniveau.	
- Druk op de toets - om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op <b>ENTER</b> te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.	
+ Druk op de toets + om de griltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.	
Ⓜ Bevestig door op <b>START</b> te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.	



**Opmerking:**

*De griltijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de toetsen - / +.*

### handleiding voor bakken met de sterke grill functie

Zet het gerecht op het rooster in de braadslee (voor het opvangen van braadnat) en zet het rooster op niveau 3. Draai het gerecht halverwege het bakken om.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Andouillette, bloedworst, worstjes (met een vork gaatjes in het vel prikken)	4 - 6 stuks	22 - 30 min.
Varkensribben	4 stuks	27 - 32 min.
Lamsribben	4 stuks	15 - 17 min.
Runderrib	800 g	23 - 25 min.
Gerookt spek	4 - 6 plakjes	18 - 25 min.

## gebruik van het apparaat

### de grill + microgolven functie

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + microgolven gebruiken, voor snel bakken. U kunt elk van de drie grillniveaus combineren met een vermogenniveau tot 700 W.

#### Programmeren van de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE



Weergave

**SELECT** Druk op de toets **SELECTEREN** om de GRILL + MICROGOLVEN functie te selecteren. Het maximum vermogenniveau, 700 W, knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.



**+** Druk op de toets **-** om een lager vermogenniveau in te stellen, bijv. 500 W. Bevestig door op **ENTER** te drukken, GP3 knippert: kies het gewenste grill-niveau.



**-** Druk op de toets **-** om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op **ENTER** te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.



**+** Druk op de toets **+** om de gecombineerde microgolven + grilltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.

**ⓘ** Bevestig door op **START** te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.



#### **Opmerking:**

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de toetsen - / + .

### handleiding voor het bakken met de grill + microgolven functie

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

Zet het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het gerecht halverwege het bakken om.

Geef de voorkeur aan gebrad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebrad 10 min. in aluminiumfolie rusten. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Tijd
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min.
Lendestuk	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min.
Parelhoen	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min.
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min.
Varkensrollade	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min.
Kalfsbraadstuk	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min.

## gebruik van het apparaat

### de krokant plaat

Met de KROKANTPLAAT wint u tijd en energie bij het bakken van uw favoriete gerechten en maakt u hen net zo krokant, smakelijk en goudbruin als in een traditionele oven.

De KROKANT PLAAT is bestemd voor gebruik met de **AUTO BAK FUNCTIE** voor pizza's  en met de **GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE**  voor het bakken en goudbruin maken van andere gerechten.

De KROKANTPLAAT heeft een speciale laag die microgolven via de bodem absorbeert. Het straalt it warmte uit van onder het gerecht om het te bakken of op te warmen. De onderkant van het gerecht wordt zo mooi van kleur en heerlijk krokant, terwijl de grill voor een goudbruine bovenkant zorgt.

U kunt de meeste diepgevroren gerechten, verse en diepgevroren gerechten op basis van deeg, en kleine stukjes vlees of vis bakken en goudbruin maken. Het wordt net zo krokant als in een traditionele oven.

Voorbeelden: springrolls, pannenkoeken, taartjes, quiches, cocktailworstjes, tosti's.

De KROKANT PLAAT kan **maximaal 2 MINUTEN WORDEN VOORGEWARMD MET DE GRILL + MICROGOLVEN functie**. Het voorverwarmen wordt aangeraden voor schotels met een baktijd **van minder** dan 5 minuten.



#### **Opmerkingen:**

Verwijder de plastic of metalen verpakking voordat u gerechten in de KROKANTPLAAT bakt of opwarmt.

**Het wordt aangeraden om kortere baktijden te gebruiken en deze indien nodig te verlengen.** Houd het bruin worden van het gerecht in de gaten, net zoals bij een traditionele oven.

Als u meerdere gerechten na elkaar in de KROKANTPLAAT wilt bakken, wacht dan steeds 10 minuten tussen twee gerechten voor een beter kleureffect.

Prik voor het bakken eerst gaatjes in alle voedingsmiddelen met schil of vel, zoals aardappelen of worst. U moet geen eieren koken of opwarmen met de KROKANTPLAAT.

Zorg ervoor dat stukken vlees geheel zijn ontdooid en drooggedept voordat u het bakt in de KROKANTPLAAT.

De binnenkant van de plaat is bedekt met een anti-kleeflaag zodat u het voor gebruik niet hoeft in te vetten.



**Waarschuwing:** Bescherm uw handen wanneer u de plaat uit de magnetronoven haalt omdat het heel heet kan worden.

Serveer gevulde appels (bijv. appelgebakjes) niet te snel omdat deze aan de buitenkant warm kunnen zijn maar heel heet aan de binnenkant.

Om de anti-kleeflaag niet te beschadigen dient u uw gerechten niet in de KROKANTPLAAT te snijden.

Zet de KROKANTPLAAT niet in een traditionele oven, op een gas-, elektrisch of ander fornuis of op een ander heet oppervlak.

Laat geen keukengerei in een hete KROKANTPLAAT liggen omdat ze door de hoge temperaturen beschadigd kunnen worden.

## gebruik van het apparaat de hetelucht functie

Met de hetelucht functie kunt u gerechten bakken en van een bruin laagje voorzien zoals in een traditionele oven.

### Programmeren van de HETELUCHT functie

### Weergave

<p><b>SELECT</b>  Druk op de toets <b>SELECTEREN</b> om de HETELUCHT functie te selecteren. 200° knippert op het display: u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.</p>	
<p><b>-</b> <b>+</b>  Druk op de toetsen <b>- / +</b> om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°. Bevestig door op <b>ENTER</b> te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.</p>	
<p><b>-</b> <b>+</b>  Druk de toetsen <b>- / +</b> om de de baktijd in te stellen, bijv 40 minuten.</p>	
<p> Bevestig door op <b>START</b> te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.</p>	



### Opmerkingen:

*De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de toetsen **- / +**. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als waarop u een hetelucht programma instelt. De thermometer stopt met knipperen en blijft verlicht. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.*



### Aanbevelingen:

*De baktemperatuur kan worden geregeld tussen 50°C en 250°C, per 10°C. De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 90 minuten. Het wordt aanbevolen een minimum baktijd te programmeren en eventueel tijd toe te voegen; houd het bruin worden van het gerecht in de gaten. Gebruik de oventoebehoren (rooster en braadslee) altijd op niveau 1 of 2. U krijgt zo een betere verdeling van de hitte en een optimaal bakresultaat. Gebruik hittebestendige schalen. Bescherm uw handen wanneer u de schaal uit de magnetronoven haalt omdat deze heel heet kan worden. Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hetelucht functies, raden wij u aan ongeveer tien minuten te wachten voor een beter resultaat. Bakken op 2 niveaus: Om 2 appeltaarten tegelijkertijd te bakken: 60-90 minuten op 200°C. We raden u aan om de eerste taart in de glazen braadslee op niveau 1 te zetten en de tweede taart in een taartvorm op het rooster op niveau 3. Verwissel de twee taarten halverwege het bakken van plaats.*

## gebruik van het apparaat

### handleiding voor het bakken met hetelucht functie

\* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.


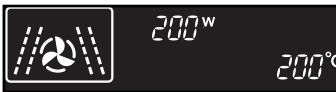
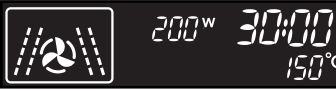
Voedingsmiddelen	Temperatuur	Niveau	Tijd
<b>Vlees</b>			
Varkensbraadstuk (1 kg)	160°C	Op het rooster, op niveau 2	90 min.
Kalfsbraadstuk (1 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 2	70 - 75 min.
Runderbraadstuk (1 kg)	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	38 - 40 min.
Lamsvlees (bout, schouder 1,5 kg)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	50 - 60 min.
Gevogelte (1,2 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 1	70 - 75 min.
Groot stuk gevogelte	180°C	Op het rooster, op niveau 1	1½ uur - 2 uur
Konijn	230°C	In de braadslee, op niveau 2	40 - 45 min.
<b>Vis (1,2 kg)</b>			
Heel (goudbrasem, zalm, koolvis)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 45 min.
<b>Groenten</b>			
Gegratineerde aardappelschotel	180°C	Op het rooster, op niveau 2	50 - 55 min.
Lasagna	180°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 45 min.
Gevulde tomaten	180°C	Op het rooster, op niveau 2	45 - 55 min.
<b>Gebakjes</b>			
Savoie gebak	150°C	Op het rooster, op niveau 2	35 - 45 min.
Caketaart	150°C	Op het rooster, op niveau 1	35 - 45 min.
Rolcake	150°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min.
Cake	160°C	Op het rooster, op niveau 1	40 - 50 min.
Cookies	180°C	In de braadslee, op niveau 2	18 - 22 min.
Zandtaartjes	160°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min.
Crème	160°C	Op het rooster, op niveau 2	35 - 45 min. au bain-marie
Madeleines	170°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 30 min.
Cake	170°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 50 min.
Kwarktaart	170°C	Op het rooster, op niveau 1 in springvorm van 26 cm doorsnede	65 - 75 min.
Tulband	180°C	Op het rooster, op niveau 1 in een speciale vorm	45 - 50 min.
Soezendeeg	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 40 min. afhankelijk van grootte
Kruimeldeegtaart	200°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 45 min.
Bladerdeegtaart	250°C*	Op het rooster, op niveau 2	30 - 40 min.
<b>Diversen</b>			
Pâté in aardewerken schotel (1 kg)	190°C	Op het rooster op niveau 1	1½ uur
Tourte	170°C	Op het rooster, op niveau 2 Vorm van 20 cm doorsnede	55 - 65 min.
Dichte stoofpan (gestoofd vlees, baeckeofe)	160°C	Op het rooster op niveau 1, afhankelijk van de schaal	1½ uur - 3 uur
Brood (500 g meel)	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	25 - 30 min.




## gebruik van het apparaat

### hetelucht + microgolven functie

Met de hetelucht + microgolven functie kunt u de microgolven met hetelucht combineren om tijd te winnen. U beschikt over de volgende vermogens: 100-200-300-400-500W. De baktemperatuur kan worden geregeld tussen 50°C en 250°C, per 10°C. De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.


Programmeren van de HETELUCHT + microgolven functie	Weergave
<p><b>SELECT</b> Druk op de toets <b>SELECTEREN</b> om de HETELUCHT + MICROGOLVEN functie te selecteren. 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.</p>	
<p><b>- +</b> Druk op de toetsen <b>- / +</b> om het microgolven vermogenniveau van uw keuze in te stellen, bijv. 200 W (maximum vermogen voor combi bakken is 500 W). Bevestig door op <b>ENTER</b> te drukken. 200°C knippert: kies de gewenste baktemperatuur.</p>	
<p><b>- +</b> Druk op de toetsen <b>- / +</b> om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 150°. Bevestig door op <b>ENTER</b> te drukken, het <b>HETELUCHT</b> symbool blijft verlicht en de cijfers van de tijd knipperen op het display.</p>	
<p><b>- +</b> Druk op de toetsen <b>- / +</b> om de baktijd in te stellen, bijv. 30 minuten.</p>	
<p><b>ⓘ</b> Bevestig door op <b>START</b> te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.</p>	

 **Opmerkingen:**  
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met de toetsen **- / +**.

 **Enkele adviezen:**  
Gebruik bij het bakken met de hetelucht + microgolven functie geen metalen schalen.

*Bakken op 2 niveaus:*

*Om een kalfsbraadstuk van 800 g en een gegratineerde aardappelschotel van 800 g tegelijkertijd te bakken: 55 min op 170°C, vermogen op 300 W. We raden u aan om de aardappelschotel op het draaiplateau te zetten en het kalfsbraadstuk in de braadslee, op niveau 3.*

 **Let op:**  
Wanneer u de microgolven + hetelucht functie gebruikt moet u de magnetron-oven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.

## gebruik van het apparaat

### handleiding voor bakken met de hetelucht + microgolven functie


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

Geef de voorkeur aan gebrad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.


Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebrad 10 min. in aluminiumfolie rusten. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk mals.

Voedingsmiddelen	Hoev (g)	Programmering MG+HETELUCHT	Tijd (min)	Aanbevelingen
Lamsschouder met bot	1300	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, op niveau 2
Lendestuk	800	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal, op het rooster, niveau 2
Parelhoen	1200	200 W + 200°C	35 - 40	In een schaal, op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal, op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal, op het rooster, niveau 2
Kalfsbraadstuk	1000	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal, op het rooster, niveau 2


### kinderbeveiliging

 U kunt een "KINDERBEVEILIGING" programmeren zodat de magnetronoven niet zonder uw toestemming gaat werken.

#### Instelling:

- Open de deur en druk 5 seconden lang op de toets **START/STOP**, tot het  symbool oplicht en 2 pieptonen bevestigen dat de magnetronoven tijdelijk vergrendeld is.

#### Om het ongedaan te maken:

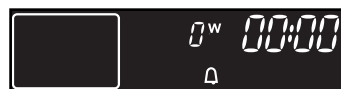
- Ga op dezelfde wijze te werk: druk 5 seconden lang op de **START/STOP** knop met de deur open. Het  symbool gaat uit. 2 pieptonen bevestigen de instelling.

### schakelklok

 U kunt ook de "SCHAKELKLOK" functie programmeren op uw magnetronoven.

#### De schakelklok instellen:

- Druk tegelijkertijd op de toets **STOP DRAAI-PLATEAU** en de toets **OVENKLOK**. Het symbool van de schakelklok wordt weergegeven.



- Druk op de toetsen + of - om de gewenste tijd in te stellen.

Bevestig door te drukken op **START**.

- De ingestelde tijd begint af te tellen.

3 pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd.

## gebruik van het apparaat geheugen

**ENTER** Met de geheugen functie kunt u 3 regelmatig gebruikte programma's opslaan zodat u slechts op **ENTER** hoeft te drukken om ze op te roepen. U kunt elk willekeurig programma opslaan (*met uitzondering van automatische functies*).

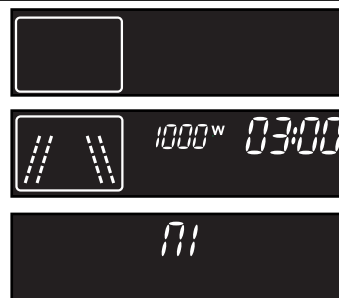
### Programmeren van de GEHEUGEN functie

### Weergave

#### Instelling:

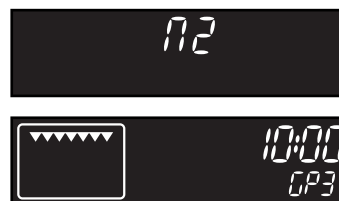
**ENTER** Druk op **ENTER** om Geheugen M1 te registreren (druk twee maal op **ENTER** voor M2, drie maal voor M3). Ga te werk als bij het programmeren van onmiddellijk bakken, bijv. een microgolven programma van 3 minuten.

**ENTER** Programmeren van alle geheugens door *één seconde* op **ENTER** te drukken (liever dan op **START**). Het opgeslagen geheugen (M1 / M2 / M3) knippert op het display en een pieptoon bevestigt dat het door u gewenste programma is opgeslagen.



#### Gebruiken:

**ENTER** Druk op **ENTER**, **M1** verschijnt op het display, druk nogmaals voor **M2**, drie maal voor **M3**. De voor-geprogrammeerde informatie (functie, tijd,...) verschijnt op het display, bijv. Rooster-niveau 3 voor 10 minuten.



① Bevestig uw keuze door op **START** te drukken, het licht gaat aan en het opgeslagen programma begint.

#### Wijzigen:

**ENTER** Druk op **ENTER** om **M1**, **M2** of **M3** te selecteren.  
De voorgeprogrammeerde informatie verschijnt op het display.

**SELECT** Om de programmering de wijzigen, drukt u op **SELECTEREN** in plaats van op **START**.  
Ga te werk als voor een nieuw programma.

**ENTER** Programmeren van alle geheugens door **ÉÉN SECONDE** op **ENTER** te drukken (liever dan op **START**).

Het opgeslagen geheugen (M1/ M2 / M3) knippert op het display en een pieptoon bevestigt dat het gewijzigde programma is opgeslagen.

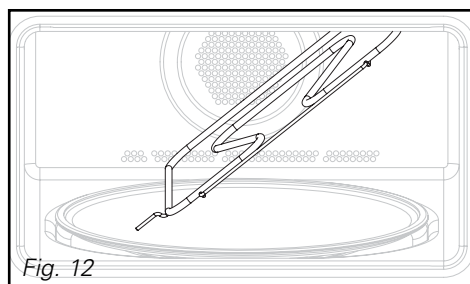
## onderhoud en reiniging van het apparaat

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

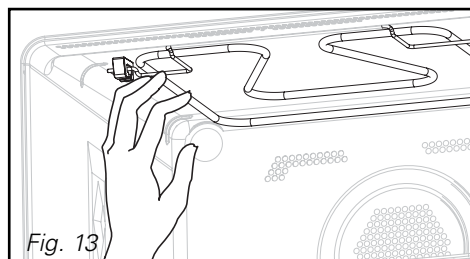
Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

Het gebruik van schuurmiddelen, alcohol of oplosmiddelen wordt afgeraden; zij kunnen het apparaat beschadigen.

In geval van vieze geuren of vuile magnetronoven kunt u water met citroensap gedurende 2 min. in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.



Om het plafond aan de binnenkant te reinigen, laat u de grillweerstand naar beneden kantelen (*Fig. 12*).



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

Het draaiplateau kan worden verwijderd om het reinigen te vergemakkelijken. Hiervoor kunt u het bij de hiervoor bestemde toegangszones vastpakken. Indien u de aandrijver verwijdert, zorg er dan voor dat er geen water in het gat van de drijfjas komt.

Vergeet niet de aandrijver, de drager met de wieltjes en het draaiplateau weer terug te zetten.

## bij problemen

U twijfelt over de goede werking van het apparaat. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in ieder geval de volgende punten

U constateert het volgende	Oplossing
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet (het gerecht wordt niet warm en "DEFO" knippert op het display.	Het apparaat staat in de Demonstratie modus. Om terug te keren naar de bedieningsmodus, drukt u tegelijkertijd op de volgende drie toetsen: ① - +
Het apparaat begint niet te werken.	Controleer de aansluiting van het apparaat. Controleer of de deur van de oven goed dicht is. Controleer of de kinderbeveiliging niet is geprogrammeerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na de baktijd.	Voor het verwijderen van reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo / grill / combi), kan de ventilatie blijven werken na de baktijd.
Het apparaat maakt lawaai. Het draaiplateau draait niet goed.	Reinig de wielletjes en de zone met de lagers onder het draaiplateau. Controleer of de wielletjes in de goede stand staan.
Er is damp op het glas.	Verwijder de damp met een doek.
Het gerecht wordt niet warm met de microgolven functie.	Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik met magnetronovens en of het vermogen juist is.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.
Er komen vonken uit het apparaat.	Het apparaat goed reinigen: verwijder vet, bakresten, enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen element met het rooster. Laat de oven nooit leeg werken.

## keuringstest

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

Test	Lading	Geschatte tijd (min)	Selectieknop vermogen	Schalen / Advies
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	16 - 18	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
	750 g	13 - 15		Pyrex 220 Op het draaiplateau
Savoie gebak (12.3.2)	475 g	6 - 7	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14	700 W	Pyrex 838 Bedekken met plastic folie Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 - 12	200 W	Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 - 7	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Gegratineerde aardappelschotel (12.3.4)	1100 g	23 - 25	Zachte Grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24 - 26	Sterke grill + 500 W	Zet op het rooster + braadslee Op niveau 1 Halverwege omdraaien
		35 - 40	Hetelucht 200°C + 200 W	In een geëmailleerde aardewerken schotel Zet op het rooster, niveau 1
Cake (12.3.5)	700 g	20	Hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Op het rooster, niveau 1