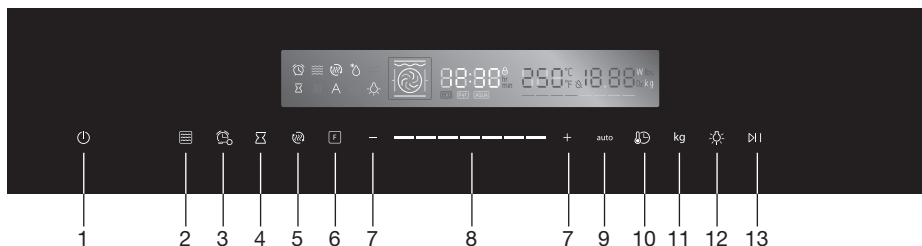


UW COMBIMAGNETRON

Bedieningspaneel



1.		AAN/UIT-toets	Hiermee schakelt u de oven in en uit.
2.		Magnetrontoets	Hiermee stelt u de magnetron in.
3.		Kookwekker/kinderslot-toets	Hiermee stelt u de timerfunctie in of activeert u het kinderslot (3 seconden ingedrukt houden).
4.		Toets voor einde bereidingstijd	Hiermee stelt u een einde van de bereidingstijd in.
5.		Toets voor snel voorverwarmen	Hiermee wordt de oven snel voorverwarmd.
6.		Ovenfunctietoets	Druk op deze toets om de verwarmingsstand in te stellen, 3 seconden indrukken voor snel wijzigen.
7.		Parameterafstelling	Hiermee past u de waarden aan die op het display worden weergegeven.
8.		Schuifregelaar	Hiermee past u de waarden aan die op het display worden weergegeven.
9.		Toets voor automatisch menu	Hiermee stelt u het automatische menu in.
10.		Klok/temperatuur-toets	Hiermee stelt u de temperatuur/tijd in.
11.		Gewichtstoets	Hiermee stelt u het gewicht in.
12.		AAN/UIT-toets ovenverlichting	Hiermee schakelt u de ovenverlichting in of uit.
13.		Start/pauzetoets	Hiermee start of pauzeert u de bereiding.

BEDIENING

Algemeen

Vermogensniveaus magnetron

In de tabel hieronder ziet u de vijf vermogensniveaus waaruit u kunt kiezen en voor welk voedsel de vermogensniveaus geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk om het vermogen te wijzigen door op de magnetrontoets te drukken.

Vermogensniveau	Voedsel
900 W	- Water koken, opwarmen - Kip, vis, groenten bereiden
700 W	- Opwarmen - Paddenstoelen, schaaldieren bereiden - Voedsel bereiden dat eieren en kaas bevat
500 W	- Rijst, soep koken
300 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	- Gevoelig/delicaat voedsel ontdooien - Onregelmatig gevormd voedsel ontdooien - IJs zacht maken - Deeg laten rijzen

De temperatuur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk om de temperatuur te wijzigen. De temperatuurstatus kunt u bekijken in de LED-statusbalk. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer alle LED-units in de statusbalk branden.

De bereidingstijd wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk om de bereidingstijd te wijzigen. De bereidingstijd wordt stapsgewijs als volgt ingesteld (het hangt van de gekozen stand af welke maximale bereidingstijd kan worden ingesteld):

Instelling	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

BEDIENING

Alle functies:

Functie		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	100 ~ 235 °C	De bovenste en onderste elementen werken samen voor een conventionele bereiding. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur: ideaal voor slow cooking zoals stoofschotels.
	Convectie	50 ~ 250 °C	Voor braden op verschillende niveaus (bijvoorbeeld bakplaten met chocolate chip cookies).
	Conventioneel + ventilator	50 ~ 235 °C	Handig en tijdbesparend. Er kunnen 4 gerechten worden bereid op verschillende plateaus zonder dat smaak of geur worden gemengd.
	Stralingsgrill	100 ~ 235 °C	De beste resultaten worden verkregen door het bovenste plateau te gebruiken voor kleine items en de onderste plateaus voor grotere items.
	Dubbele grill + ventilator	100 ~ 250 °C	Voor gegratineerde gerechten en afwerking van geroosterde groenten.
	Dubbele grill	100 ~ 235 °C	De stralingselementen aan de binnenzijde en het bovenste element aan de buitenzijde werken samen om een snelle en gelijkmatige grillwarmte te geven, waardoor het bovenste oppervlak van het voedsel effectief wordt gebruineerd.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Pizza wordt perfect bereid met extra warmte vanaf zowel de onderkant als de zijkanen van de oven, wat ervoor zorgt dat de pizzabodem knapperig wordt.
	Onderste verwarmingselement	50 ~ 235 °C	Dit is ideaal voor slow cooking zoals stoofpotten.
	Magnetron	100 ~ 900 W	Ontdooien, opwarmen en koken.
	Magnetron + convectie	100 ~ 500 W 50 ~ 250 °C	Voor een kortere bereidingstijd van grote porties met een gebruineerde afwerking.
	Magnetron + dubbele grill + ventilator	100 ~ 500 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Magnetron + pizza	100 ~ 500 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren aan de onderzijde is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Ontdooien		3 ontdooiprogramma's
	Automatische programma's		13 kookprogramma's, van P 01 t/m P 13. Het type verwarming en de bereidingstijd worden ingesteld naar gewicht.

BEDIENING



Opmerking

Zie 'Bereidingstips' voor informatie over voedsel.

Magnetronfuncties



Waarschuwing!

Verwarming van vloeistoffen (zoals water) in de magnetron kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie tot gevolg hebben. Dit houdt in dat vloeistof begint te koken zonder dat u enige beweging ziet. Zodra de vloeistof uit de oven wordt gehaald, kan de vloeistof snel gaan koken en uit de beker spatten, waardoor u letsel kunt oplopen. Dit vertraagde effect kunt u voorkomen door in de vloeistof een kunststof of glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof gaat koken in de magnetronoven.



Waarschuwing!

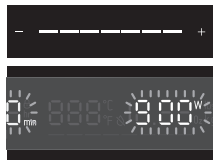
Wees voorzichtig met babyvoeding en potjes:

- De inhoud van zuigflesjes en potjes met babyvoeding moet na verhitting worden omgeroerd of geschud.
- Controleer, om brandwonden te voorkomen, zorgvuldig de temperatuur van de inhoud voordat u de voeding geeft.



Waarschuwing!

Keukengerei kan heet zijn nadat het in de magnetronoven is gebruikt!

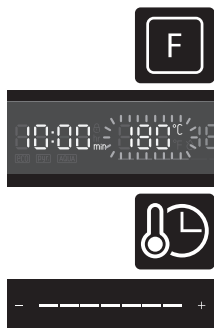


1. Druk op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te activeren.
Op het display knippert '01:00'. '900' en het pictogram van de magnetronfunctie zijn zichtbaar.
2. Stel de bereidingstijd in met de toetsen "- / +".
3. Druk op de magnetrontoets. De vermogensindicatie knippert op het display.
U hoort een geluidssignaal.
4. Stel het vermogensniveau in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
5. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is. De ventilator blijft nog een tijdje doorgaan voordat deze zichzelf uitschakelt.

De combimagnetron schakelt zichzelf na 15 minuten automatisch uit indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

BEDIENING

Ovenfuncties



1. Druk op de ovenfunctietoets om de ovenfunctie te activeren.
De indicator 'conventioneel' is zichtbaar. Op het display verschijnen de tijd en temperatuur en het ovenfunctiepictogram is zichtbaar.
2. Selecteer een ovenstand met de ovenfunctietoets.
De geselecteerde stand is actief wanneer het symbool stopt met knipperen.
3. U kunt desgewenst de tijd en/of de temperatuur van elke stand wijzigen. Druk hiervoor op de klok/temperatuur-toets.
De tijd of temperatuur (instelling) gaat knipperen. Stel de gewenste tijd/temperatuur in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +". Druk opnieuw op de klok/temperatuur-toets om uw keuze te bevestigen.

Het hangt van de door u gekozen stand af welke tijd en temperatuur u kunt instellen.



4. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is. De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.

De combimagnetron schakelt zichzelf na 15 minuten automatisch uit indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

BEDIENING

Functies combimagnetron



5. Druk eerst op de magnetrontoets. Activeer vervolgens de combimagnetronfunctie door de ovenfunctietoets in te drukken. *Op het display gaat het standaardvermogen van de magnetron knipperen.*

6. Selecteer een stand met de ovenfunctietoets (zie hoofdstuk 'Tabel met ovenfuncties').

7. U kunt desgewenst het vermogen, de tijd en/of de temperatuur van elke stand wijzigen. Druk hiervoor op de klok/temperatuur-toets. Het vermogen, de tijd of de temperatuur (instelling) gaat knipperen. Stel het gewenste vermogen en de gewenste tijd en/of temperatuur in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +". Druk opnieuw op de klok/temperatuur-toets om uw keuze te bevestigen.

Het hangt van de door u gekozen stand af welk vermogen, welke tijd en welke temperatuur u kunt instellen.

8. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten. *Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is. De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*

De combimagnetron schakelt zichzelf na 15 minuten automatisch uit indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

BEDIENING

Automatische kookprogramma's

U kunt kiezen uit 13 automatische kookprogramma's en 3 automatische ontdooiprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te selecteren en vervolgens het juiste gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld in het geselecteerde programma.

Ontdooien			Gewichtsbereik in kg
d 01	Vlees	<i>Plaats voedsel op de glazen bakplaat als u dit wilt ontdooien. De combimagnetron stopt als u 3 pieptonen hoort. Draai het voedsel om en druk op de start/</i>	0,10 - 1,50
d 02	Gevogelte	<i>pauzetoets om door te gaan met het ontdooiprogramma.</i>	0,10 - 1,50
d 03	Vis		0,10 - 0,80
Programma	Categorie	Item	Gewicht (kg)
P 01**	Groenten	Verse groenten	200 - 400 - 600
P 02**	Bijgerechten	Aardappelen - geschild / gekookt	240 - 480 - 720
P 03	Bijgerechten	Aardappelen - geroosterd <i>Draai het voedsel om als u een pieptoon hoort. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase.</i>	450 - 1000
P 04	Gevogelte / vis	Kipstukken / visstukken <i>Draai het voedsel om als u een pieptoon hoort. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase.</i>	450
P 05*	Bakkerijproducten	Cake	400 - 500 - 600
P 06*	Bakkerijproducten	Appeltaart	2400
P 07*	Bakkerijproducten	Quiche	1000
P 08**	Opwarmen	Drankjes / soep	200 - 400 - 600
P 09**	Opwarmen	Complete maaltijd	250 - 350
P 10**	Opwarmen	Saus / stoofpot / gerechten	100 - 200 - 300
P 11	Gemak	Bevroren pizza	200 - 400 - 600
P 12*	Gemak	Bevroren ovenfrites <i>Draai het voedsel om als u een pieptoon hoort. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase.</i>	300 - 400 - 500
P 13	Gemak	Diepvrieslasagne	1600

BEDIENING



Let op!

- Tijdens de automatische kookprogramma's is de magnetronfunctie ingeschakeld. Gebruik daarom geen metalen keukengerei.
- De programma's met een * worden voorverwarmd. Tijdens voorverwarming wordt de bereidingstijd gepauzeerd en is de toets voor snel voorverwarmen ingeschakeld.
- Na voorverwarming hoort u een alarm en gaat de toets voor snel voorverwarmen knipperen.
- Plaats het gerecht op de glazen bakplaat en plaats deze in de oven op niveau 1. Druk op de start/pauzetoets.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.



1. Druk op de toets voor automatisch menu om automatische kookprogramma's (P) of ontdooiprogramma's (D) te selecteren.
Op het display verschijnen tijd, gewicht en P01 of d01.
2. Selecteer een automatisch kookprogramma met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
3. Druk op de gewichtstoets om het gewicht in te stellen.
Het gewicht knippert op het display.
4. Stel het gewenste gewicht in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
Het hangt van het geselecteerde programma af welk gewicht u instelt.
5. Druk op de start/pauzetoets om het geselecteerde automatische kookprogramma te starten.

Er klinkt een signaal wanneer het kookprogramma klaar is. De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.

De combimagnetron schakelt zichzelf na 15 minuten automatisch uit indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

BEDIENING

Voorverwarmen

De voorverwarmingsfunctie kunt u activeren nadat u een van de volgende functies hebt gekozen:

	Stand	Voorverwarmen
Magnetronfuncties	Magnetron	X
Ovenfuncties	Hete lucht	✓
	Grill met hete lucht	✓
	Hete lucht + onderwarmte	✓
	Grill	X
Functies combimagnetron	Magnetron + hete lucht	✓
	Magnetron + grill met ventilator	✓
	Magnetron + onderwarmte + hete lucht	✓
	Magnetron + grill	X



- De voorverwarmingsfunctie werkt alleen als u al een van bovengenoemde standen hebt gekozen. Tijdens voorverwarming is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
- U kunt de andere instellingen wijzigen voordat of nadat u de voorverwarmingsfunctie hebt gekozen



1. Druk op de toets voor snel voorverwarmen.
Op het display verschijnt het voorverwarmingspictogram.



2. Druk op de start/pauzetoets om de voorverwarming te starten.
Er klinkt een signaal wanneer de juiste temperatuur is bereikt.



U kunt de voorverwarming stopzetten door de ovendeur te openen of door op de UIT-toets te drukken.



3. Druk op de start/pauzetoets om het eerder ingestelde kookproces te starten.

De combimagnetron schakelt zichzelf na 15 minuten automatisch uit indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

BEDIENING

Kinderslot

U kunt uw combimagnetron 'vergrendelen' om te voorkomen dat een bereidingsproces wordt gestart.

Let op:

- U kunt het kinderslot alleen activeren indien de combimagnetron uitgeschakeld is.

De (huidige) tijd verschijnt op het display.



Het kinderslot activeert u als volgt:

- Houd de kookwekker/kinderslot-toets ingedrukt totdat u een toon hoort.

Op het display verschijnt een sleutelpictogram. U kunt de combimagnetron nu niet gebruiken.



Het kinderslot schakelt u als volgt weer uit:

- Houd de kookwekker/kinderslot-toets ingedrukt totdat u een toon hoort.

Op het display verdwijnt het sleutelpictogram. U kunt de combimagnetron nu weer gebruiken.

Pauze



Wanneer uw combimagnetron aan het werk is, kunt u een pauze inlassen.

1. Druk op de start/pauzetoets.
De instellingen op het display gaan knipperen.
2. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te hervatten.
Het symbool van de ingestelde stand stopt met knipperen.

BEREIDINGSTIPS

Verwarmen en koken



- De magnetronoven verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetronoven plaatst, hoe langer de bereidingstijd.
- Brede, platte gerechten worden sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met huishoudfolie of een geschikt deksel voorkomt spatten, maakt de bereidingstijd korter en helpt de vochtigheid van het gerecht te bewaren.



Voorzichtig!

- Verwijder de huishoudfolie of het deksel voorzichtig als het gerecht klaar is. De stoom die er vanaf komt kan erg heet zijn!
- Bevochtig zo nodig voedsel dat snel uitdroogt. Dompel aardappelen en groenten eerst kortstondig in koud water voordat u deze in de magnetronoven plaatst. Dit voorkomt dat zich hieromheen een huid vormt.
- Het is voor een gelijkmatig resultaat het beste om maaltijden een of twee keer om te roeren of om te keren.
- Selecteer altijd het hoogste magnetronvermogen wanneer eerder gekookt voedsel wordt opgewarmd.
- Bij bereiding in een magnetronoven zijn alleen kleine hoeveelheden water, zout en kruiden nodig. Het beste is om zout na de bereiding toe te voegen. Dit voorkomt dat vocht uit het voedsel wordt getrokken.
- Na uitschakeling van de magnetronoven blijft voedsel enige tijd doorkoken. Houd hier rekening mee. Kook uw maaltijden niet te ver door.



Voorzichtig!

- Plaats altijd een glas water in de magnetron wanneer u kleine hoeveelheden poederige producten verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden). Anders bestaat er vanwege de kleine hoeveelheid het risico dat spontane verbranding optreedt.

Ontdooien



- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met gebruik van het ontdooiprogramma. Het voedsel zal geleidelijk en gelijkmatig ontdooien. Er bestaat geen risico dat de buitenzijde uitdroogt terwijl het middelste gedeelte nog bevroren is.
- Het verdient aanbeveling het ontdooiproces na een tijdje te versnellen door het voedsel te verdelen in kleinere stukken.
- Las bij grotere stukken en dicht vlees een paar keer een pauze in tijdens het ontdooiproces.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel kunt u, halverwege de ontdooitijd, de dunne gedeelten afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik voor de bereiding van maaltijden bij voorkeur het ovenrooster. Plaats koude (bevroren) maaltijden NOOIT rechtstreeks op de glazen bakplaat. Het verschil in temperatuur kan ertoe leiden dat de bakplaat breekt!

BEREIDINGSTIPS

Factoren die van invloed zijn op het bereidingsproces



- De temperatuur van de ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Het duurt langer om een koude maaltijd te bereiden dan een maaltijd die al op kamertemperatuur is.
- Licht delicaat voedsel wordt sneller gekookt dan zwaar, massief voedsel, zoals stoofpotten en ronde braadstukken. Wees voorzichtig bij het bereiden van licht, delicaat voedsel. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine hoeveelheden voedsel worden gelijkmatiger verhit als u deze afzonderlijk in de magnetron plaatst, bij voorkeur in een cirkel.
- Botten en vet geleiden warmte beter dan vlees. Verbranding van deze gedeelten kunt u voorkomen door kippenpoten en -vleugels met af te dekken met aluminiumfolie.
- Microgolven penetreren het voedsel tot op een diepte van circa 3 cm. Het midden van dik voedsel wordt verwarmd als een resultaat van warmte vanaf het verwarmde gedeelte (de buitenkant) die zich verspreidt naar de binnenkant.
- Vlees en gevogelte dat langer dan circa 15 minuten wordt bereid in de magnetron, wordt licht gebruineerd. Voedsel dat korter wordt bereid kunt u vooraf inwrijven met een 'bruin makende' saus, zoals Worcestershiresaus, sojaboonolie of barbecuesaus.
- Vetafstotend papier voorkomt spatten. Dit houdt warmte ook beter vast.

Basistechnieken



- **Roeren**
 - Door gerechten regelmatig om te roeren, distribueert u de warmte die daarin aanwezig is. Roer altijd vanaf de buitenkant naar de binnenkant, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerst warm wordt.
- **Omkeren**
 - Keer groot, dik voedsel regelmatig om. Dan wordt dit gelijkmatiger en sneller gekookt.
- **Inprikken**
 - Voedsel met een huid, schil of schaal, zoals eidooiers, schaaldieren en fruit, barst in de magnetron. U kunt dit voorkomen door dit vooraf een aantal keer met een vork of spies in te prikken.
- **Controleren**
 - Voedsel kookt snel. U moet voedsel daarom regelmatig controleren. Haal voedsel uit de magnetron vlak voordat het gaar is.
- **Rusttijd**
 - Zodra u voedsel uit de magnetron hebt gehaald, laat het dan circa 3 tot 10 minuten afgedekt staan. Het voedsel blijft koken. Voedsel met een droge korst, zoals cake, moet u niet afdekken.

BEREIDINGSTIPS

Groenten koken



- Gebruik verse groenten als dat mogelijk is. Als groenten slap zijn geworden doordat deze te lang zijn bewaard, kunt u deze opfrissen door de groenten een tijdje in koud water te weken.
- Gebruik een grote schaal om groenten te koken, zodat de bodem van de schaal niet door een te dikke laag wordt bedekt.
- Kook groenten bij voorkeur met het aanhangende water.
- Dek het gerecht altijd af met een deksel of met een huishoudfolie voor magnetrons.
- Voeg geen zout toe. De zouten die van nature in groenten aanwezig zijn, bieden genoeg smaak. Als u zout moet toevoegen, doe dat dan na het kookproces.
- Kook groenten zo kort mogelijk. Laat groenten doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is.
- Controleer of de groenten gaar zijn door deze met een vork of spies in te prikken.

Vis bereiden

- Vis moet geleidelijk worden gekookt. Zet bij dunne vis, vette vis of kleine porties het vermogensniveau daarom op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogensniveau veilig iets hoger zetten. Laat het voedsel echter doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is. Vis is gaar wanneer het visvlees ondoorschijnend is.