

**GEBRUIKSAANWIJZING**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**

**>>> COMBI-MAGNETRON**  
**COMBI MICROWAVE OVEN**

CM450ZT  
CM450RVS

---

## INHOUDSOPGAVE

---

### *Uw combimagnetron*

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

### *Voordat u het apparaat gebruikt*

Voordat u begint	7
De klok instellen	7
Magnetrongebruik	8
Installatie van de haken	10
Installatie van de zijrekjes	10

### *Bediening*

Algemeen	12
Magnetronfuncties	14
Ovenfuncties	15
Functies combimagnetron	16
Automatische kookprogramma's	17
Voorverwarmen	19
Kinderslot	20
Pauze	20

### *Bereidingstips*

21

### *Onderhoud*

Uw apparaat in goede staat houden	24
Verlichting	24

### *Storingen*

Wat moet ik doen indien...	25
----------------------------	----

### *Installatie-instructies*

Productspecificaties	26
----------------------	----

### *Uw oven en het milieu*

Apparaat en verpakking afdanken	27
---------------------------------	----

---

# UW COMBIMAGNETRON

---

## *Inleiding*

---

Eten bereiden met uw nieuwe magnetronoven is veilig en comfortabel. Binnen korte tijd zet u de heerlijkste gerechten op tafel. Het apparaat is extreem gebruiksvriendelijk, mede vanwege de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze gebruiksaanwijzing vindt u informatie over de installatie, de veiligheid, de bediening en het onderhoud van uw apparaat.



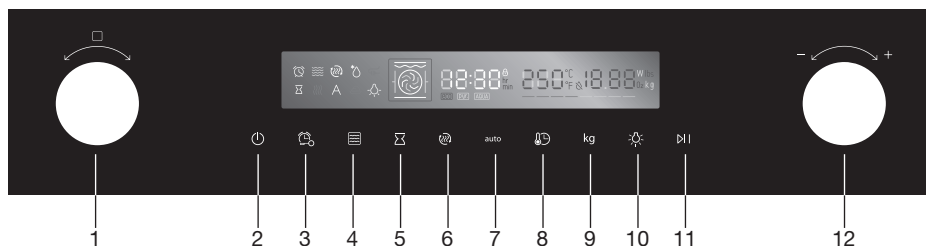
### **Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

# UW COMBIMAGNETRON

## Bedieningspaneel

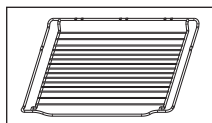
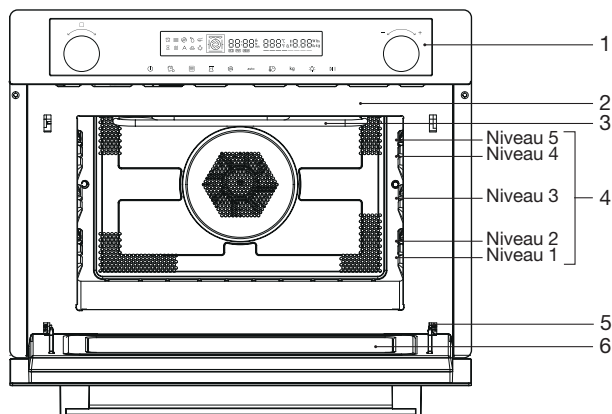


1.		Ovenfunctieknop	Draai aan deze knop om de verwarmingsstand in te stellen.
2.		UIT-toets	Hiermee schakelt u de oven uit.
3.		Kookwekker/kinderslot-toets	Hiermee stelt u de timerfunctie in of activeert u het kinderslot (3 seconden ingedrukt houden).
4.		Magnetrontoets	Hiermee stelt u de magnetron in.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

# UW COMBIMAGNETRON

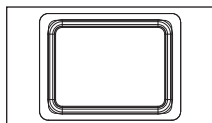
## Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Verlichting
3. Grillelement
4. Roosterniveaus
5. Scharnier
6. Deurglas

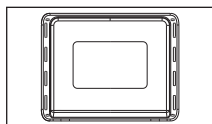


### De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:

- Ovenrooster  
Voornamelijk voor de grillfunctie. Op het ovenrooster kan ook een stoomschaal of een pan met voedsel worden geplaatst. Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!



- Glazen bakplaat  
Voor magnetron- en ovegebruik.



- Geëmailleerde bakplaat  
Te gebruiken voor het roosteren van vlees en het bakken van vochtig gebak. Deze plaat kan ook worden gebruikt als druipschaal. Plaats de bakplaat op het eerste niveau om de plaat te gebruiken als druipschaal tijdens het grillen. Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!



### Opmerking

De accessoires kunnen vervormd raken als deze heet worden. Dit heeft geen nadelige invloed op hun functie. Accessoires krijgen hun originele vorm terug zodra deze weer zijn afgekoeld.

## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

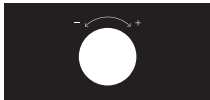
### Voordat u begint

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Gebruik de magnetronoven niet indien deze beschadigd is, maar neem in dat geval contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermende folie vanaf de buitenzijde van de magnetronoven.
- Maak met een vochtige doek de binnenkant van de oven en accessoires schoon. Gebruik geen schuurmiddelen of sterk ruikende reinigingsmiddelen.

### De klok instellen



Als de oven is aangesloten op de netspanning, verschijnt '00:00' op het display. De klok zal werken zolang de magnetronoven aangesloten is op de netspanning.



1. Houd de klok/temperatuur-toets ingedrukt.
2. Stel de tijd in met de keuzeknop (tussen 00:00 en 23:59).  
*De tijd stopt met knipperen nadat u de juiste tijd hebt ingesteld.  
De klok is nu ingesteld.*



#### **Opmerkingen**

- Als u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen, houd de klok/temperatuur-toets dan ingedrukt. De actuele tijd zal knipperen op het display.
- Stel de tijd in met de keuzeknop en druk opnieuw op de klok/temperatuur-toets om uw keuze te bevestigen.



---

## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

---

### ***Magnetrongebruik***

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt met de:

- Magnetronstand
- Combi-functie

### **Bereidingsprincipe**

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
  - ▷ Hoeveelheid en dichtheid
  - ▷ Watergehalte
  - ▷ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



### **Belangrijk**

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Een gelijke temperatuur in alle delen van het voedsel.

### **Richtlijnen voor kookgerei voor de magnetron**

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen gebruik maken van kookgerei dat is gemaakt van metaal. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan altijd veilig worden gebruikt. Raadpleeg de volgende richtlijnen voor meer informatie over geschikt kookgerei en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronstand gebruikt.

## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

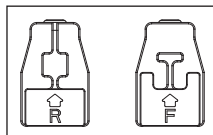
Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyreenbekers</li> </ul>	✓	Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papieren zakken of krantenpapier</li> <li>• Gerecycled papier of metalen randjes</li> </ul>	X X	Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenschalen</li> <li>• Fijn glaswerk</li> <li>• Glazen potten</li> </ul>	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borden, bekens, keukenpapier</li> <li>• Gerecycled papier</li> </ul>	✓ X	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name indien hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

- ✓ : Aanbevolen  
 ✓X : Voorzichtigheid betrachten  
 X : Onveilig



## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

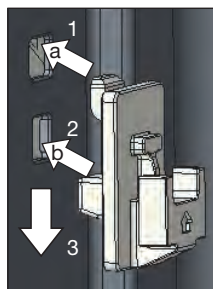
### *Installatie van de haken*



Installeer de haken met 'R' in de achterste gaten van de ovenruimte.  
Installeer de haken met 'F' in de voorste gaten van de ovenruimte.

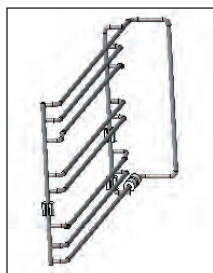


Verwijder de tape aan de binnenkant van de ovenruimte vóór de installatie van de haken.



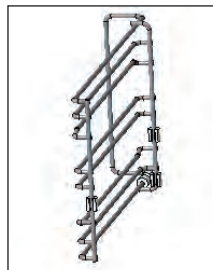
1. Plaats eerst de haak in opening 'a'.
2. Duw vervolgens de haak in opening 'b'.
3. Duw tot slot de haak omlaag naar de juiste positie.

### *Installatie van de zijrekjes*



**Let op het verschil tussen het linker en rechter zijrekje.**

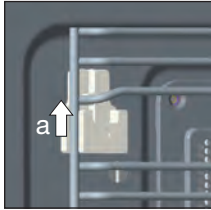
Linker zijrekje.



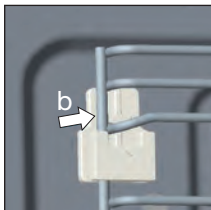
Rechter zijrekje.

## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

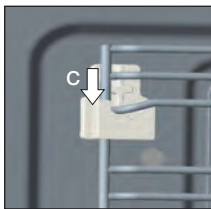
### Installatie van het linker zijrekje



1. Til het rekje op naar positie 'a' tegen de voorste haak. Zorg ervoor dat de achterkant van het zijrekje tegen de achterste haak aan zit.



2. Duw het zijrekje naar achteren naar positie 'b'.



3. Duw het zijrekje omlaag naar positie 'c' in de groef van de haak.



4. Klaar.

## 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 gebruint.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Pizza wordt perfect bereid met extra warmte vanaf zowel de onderkant als de zijkanten 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 gebruinte afwerking.
 Magnetron + dubbele grill + ventilator	100 ~ 500 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruinen is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
 Magnetron + pizza	100 ~ 500 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruinen 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!

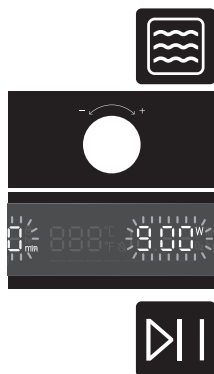
Wees voorzichtig met babyvoeding en potjes:

- 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 selectieknop.
3. Druk op de magnetrontoets. Op het display knippert de vermogensindicator.  
*U hoort een geluidssignaal.*
4. Stel het vermogensniveau in met de keuzeknop.
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. Stel een ovenstand in met de ovenfunctieknop.
2. U kunt desgewenst de tijd en/of 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 keuzeknop. 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.

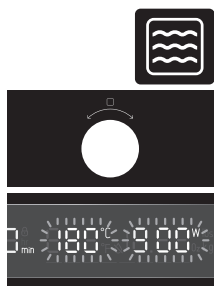


3. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten. *Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is. De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*

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

## BEDIENING

### Functies combimagnetron



1. Druk eerst op de magnetrontoets. Activeer vervolgens de combimagnetronfunctie met de ovenfunctieknop.  
*Op het display gaat het standaardvermogen van de magnetron knipperen.*
2. Selecteer een stand met de ovenfunctieknop (zie hoofdstuk 'Tabel met ovenfuncties').
3. 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. Gebruik de keuzeknop om het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of de gewenste temperatuur in te stellen. 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.
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

### 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 <b>start/</b> <b>pauzetoets</b> om door te gaan met het ontdooiprogramma.</i>	0,10 - 1,50
d 02	Gevogelte		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 \*\* maken alleen gebruik van 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 keuzeknop.
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 keuzeknop.  
*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
<b>Magnetronfuncties</b>	Magnetron	X
<b>Ovenfuncties</b>	Hete lucht	✓
	Grill met hete lucht	✓
	Hete lucht + onderwarmte	✓
	Grill	X
<b>Functies combimagnetron</b>	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 oprispen 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.

## ONDERHOUD

### Uw apparaat in goede staat houden



- Het kookcompartiment in uw apparaat is gemaakt van emaille. Onjuiste behandeling kan leiden tot corrosie in het kookcompartiment. Raadpleeg de onderhouds- en reinigingsinstructies in de gebruiksaanwijzing.
- Zout heeft een sterk schurende werking. Indien zich zout afzet in het kookcompartiment, kan zich op bepaalde plaatsen in het compartiment roest ontwikkelen.
- Zuurhoudende sauzen, zoals ketchup en mosterd, of gezouten voedsel, bijv. gezouten braadstukken, bevatten chloride en zuren. Deze oefenen een nadelige invloed uit op het stalen oppervlak. Reinig het kookcompartiment na elk gebruik.
- Gebruik GEEN sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur, want hierdoor kunnen krassen op het oppervlak ontstaan waardoor het glas (indien aanwezig) kan breken.
- Gebruik GEEN stoomreiniger om de magnetronoven te reinigen.
- Indien de afdichting op de buitenzijde van het kookcompartiment erg vuil is, zal de deur van het kookcompartiment tijdens de werking niet goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnenzijde en buitenzijde van de oven regelmatig met gebruik van zeephoudend water en maak deze grondig droog met een droge doek. Zorg ervoor dat de afdekking van de magnetronverdeler (binnen in de oven aan de rechterzijde) schoon is. Een afdekking die niet schoon is, kan vonken veroorzaken.
- Reinig na gebruik de binnenzijde onmiddellijk. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookte vloeistof en voedselresten te verwijderen. Achterblijvende kruimels en vloeistoffen absorberen magnetronenergie en maken de bereidingstijd langer.
- Reinig de accessoires regelmatig; gebruik zeephoudend water en een borstel en droog de accessoires grondig met een droge doek. De accessoires kunnen ook worden gewassen in een vaatwasser.
- Geuren verdwijnen als u een glas azijn of water - met toegevoegd citroensap - in de ovenruimte plaatst. Schakel de magnetron in en laat deze twee minuten op vol vermogen ingeschakeld. Daarna afvegen met een vochtige doek.

### Verlichting

- Dit apparaat is uitgerust met LED-verlichting.
- LED-lampen garanderen een optimale verlichting, een levensduur die tien keer langer is dan bij conventionele lampen en een energiebesparing van niet minder dan 90%.



**Neem contact op met de technische afdeling wanneer LED-verlichting moet worden vervangen.**

---

## STORINGEN

---

### *Wat moet ik doen indien...*

Indien de magnetronoven niet zo goed kookt als deze zou moeten doen, indien er binnenin vonken optreden, of indien de magnetronoven niet wil starten, etc. Probeer eerst de oorzaak van het probleem te vinden voordat u de technische dienst belt.

#### **Controleer het volgende:**

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogensniveau en is de bereidingstijd goed ingesteld?
- Zijn er voorwerpen in de magnetronoven die daar niet thuishoren?
- Gebruikt u het juiste keukengerei?
- Zijn de ventilatieopeningen geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens het koken omgeroerd of omgekeerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?



---

## INSTALLATIE-INSTRUCTIES

---

### ***Productspecificaties***

Op het label aan de binnenzijde van dit apparaat vindt u de totale wattage, het vereiste voltage en de frequentie.

Buitenafmetingen (bxdxh)	595 mm x 545* mm x 454 mm
Inbouwafmetingen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Ovencapaciteit	50 liter
Nominale spanning	230 V ~ / 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	3000 W
Nominaal uitgangsvermogen	900 W

*\* Diepte exclusief de diepte van 20 mm van het dashboard.*

## UW OVEN EN HET MILIEU

### Apparaat en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn economische levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Ontdoe u van deze materialen op een verantwoorde manier, conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke elektrische apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Het apparaat mag aan het einde van zijn economische levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn als het apparaat op onjuiste wijze wordt afgedankt. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



#### **Verklaring van conformiteit**

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.