

Gebruik-
saanwijzing

Combimag-
netron

EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinformatie	2	Klokfuncties	18
Veiligheidsvoorschriften	4	Automatische programma's	19
Beschrijving van het product	7	Gebruik van de accessoires	20
Bedieningspaneel	7	Extra functies	20
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	9	Aanwijzingen en tips	22
Dagelijks gebruik	10	Onderhoud en reiniging	43
Magnetronstand	13	Probleemoplossing	44

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen delen in de ovenruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.

- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Installatie



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

Gebruik



WAARSCHUWING! Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.

- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een oven spray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

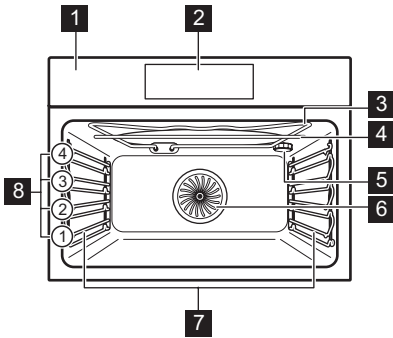
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

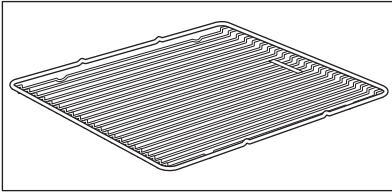
Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Lampje
- 6 Ventilator
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Roosterhoogtes

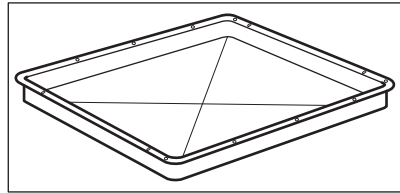
Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

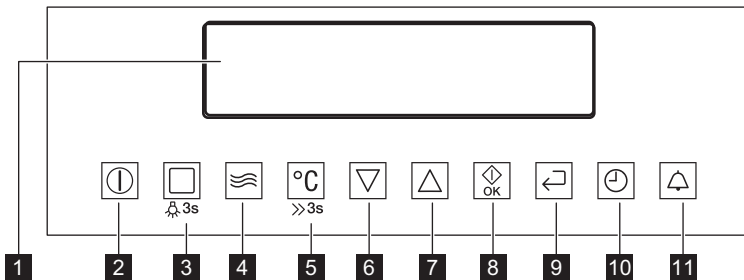
Bakplaat












Voor gebak en koekjes.

BEDIENINGSPANEEL

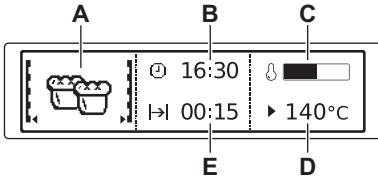
Elektronische tijdschakelklok



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.











	Tip-toets	-functie	Opmerking
1	-	Weergave	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2		AAN/UIT	Het apparaat in- en uitschakelen.
3		Verwarmingsfuncties of Kook- en bakassistent	Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan. Kook- en bakassistent. Raak de tiptoets weer aan om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- en bakassistent. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen.
4		Magnetronfunctie	Het inschakelen van de magnetronfunctie. U kunt het gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Als u de magnetronfunctie gebruikt met de functie: Duur voor langer dan 7 minuten gebruikt en in de combi-modus, kan het magnetronvermogen niet meer zijn 600 W.
5		Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Raak het veld 3 seconden aan om de functie in of uit te schakelen: Snel opwarmen.
6		Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7		Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	OK/Magnetron snelle start	De selectie of instelling bevestigen. Het inschakelen van de magnetronfunctie. U kunt het gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.
9		Entertoets	Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven.
10		Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, raakt u de tiptoets aan om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go.
11		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.

Weergave



- A) Verwarmingsfunctie of magnetronfunctie
- B) Instellen dagtijd
- C) Controlelampje bij voorverwarmen
- D) Temperatuur of vermogen in de magnetron
- E) Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbool		-functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∇ en Δ om de tijd te resetten.
	Voorverwarmindicatie	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Automatisch wegen	Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold	De functie is actief.

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Druk op Δ of ∇ om de waarde in te stellen.
2. Druk op **OK** om te bevestigen.

DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3. Druk op **OK** om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.

Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ∇ of Δ om de menu-optie te selecteren.



U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met \leftarrow .








Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu









Symbool	Menu-item	Applicatie
	Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
	Kook- en bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
	Basis instellingen	U kunt dit gebruiken om andere functies in te stellen.
	Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.











Submenu voor: Basis instellingen

Symbool	Submenu	Omschrijving
	Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
	Tijdisindicatie	Als het apparaat aan staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
	Set + Go	Als het AAN staat, kunt u in het venster Selecteer opties de volgende functie selecteren: Set + Go.
	Heat+Hold	Als het AAN staat, kunt u in het venster Selecteer opties de volgende functie selecteren: Heat+Hold.
	Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
	Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.

Symbool	Submenu	Omschrijving
	Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
	Taal	Stelt de taal voor het display in.
	Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
	Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets aan/uit kan niet worden uitgeschakeld.
	Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
	Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Multi hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor de functie. Boven-/onderwarmte.
 Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor de functie: Boven-/onderwarmte.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Boven-/onderwarmte	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
 Bevroren gerechten	Voor kant-en-klaar gerechten zoals patat, aardappelkroketten, loempia's.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Deeg laten rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
	Brood bakken	Om brood te bakken.
	Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren.
	Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
	Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
	ECO Braden	Dankzij ECO-functies kunt u het energieverbruik tijdens het koken optimaliseren. Het is nodig om de kooktijd eerst in te stellen. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kookta-bellen met de equivalente ovenfunctie.

Een verwarmingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu:
Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Stel de verwarmingsfunctie in.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt.

Indicatielampje snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.

Als u de functie wilt activeren, houdt u \downarrow 3s 3 seconden ingedrukt. De opwarmindicator brandt.

Restwarmte

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Energie besparen

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

• Algemene tips

- Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
- Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.
- Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
- Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

- U kunt de restwarmte gebruiken om ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Restwarmte**
 - Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur, Eindtijd) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld. De lamp en ventilator blijven wel werken.
- **Bereiding met de lamp uit** - schakel de lamp uit tijdens de bereiding en schakel de lamp alleen in indien nodig.
- **Eten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden. Het display toont de restwarmtetemperatuur.
- **Eco-functies** - zie "Verwarmingsfuncties".
- Als u de **Eco-functies**, gebruikt, schakelt de lamp uit. Vervolgens schakelt u de oven opnieuw in.

MAGNETRONSTAND

Magnetron

Informatie over bediening

Algemeen:

- Laat het voedsel na het uitschakelen van het apparaat enkele minuten rusten. Zie de magnetronbereidingstabellen: rusttijd.
- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het voedsel bereidt.

Bakken:

- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden.
- Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.

- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te beriden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.

- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijv. op handgrepen of ongeglazuurde bodems. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

- Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

Boter, gebakjes, kwark ontdooien:

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat. Verwijder metalen of aluminium verpakking of onderdelen volledig voordat u begint te ontdooien.

Fruit, groenten ontdooien:

- Ontdooi fruit en groenten, die verder als rauw bereid worden, nooit volledig in het apparaat. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kant-en-klaarmaaltijden:

- Kant-en-klaarmaaltijden in metalen verpakking of plastic bakjes met metalen afdekking mogen alleen in de magnetron worden ontdooid of verwarmd, als ze speciaal zijn voorbestemd voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprikken).

Tips voor de magnetron

Resultaat	Oplossing
U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.	Zoek naar gelijkaardig eten. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn: verdubbel de hoeveelheid = ca. verdubbeling van de bereidingstijd, halveer de hoeveelheid = halveer de tijd.
Het eten is te droog.	Verlaag de bereidingstijd of selecteer een lager magnetronvermogen.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	Stel een langere bereidingstijd in of selecteer een hoger magnetronvermogen. Merk op dat grotere gerechten een langere bereidingstijd nodig hebben.
Als de bereidingstijd is verstreken, is het eten aan de rand verbrand, maar in het midden nog steeds niet gaar.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. Roer vloeistoffen halverwege de bereidingstijd even door, bijv. soepen.

Geschikt kookgerei en materialen

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grill ♥♥♥♥
	Ontdooien	Verwarmen	Bereiden	
Ovenbestendig glas en porselein (zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas)	X	X	X	X
Niet-ovenbestendig glas en porselein ¹⁾	X	--	--	--
Glas en glaskeramik gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grillrooster	X	X	X	X
Keramisch materiaal ²⁾ , aardewerk ²⁾	X	X	X	--
Hittebestendig plastic tot 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Karton, papier	X	--	--	--
Huishoudfolie	X	--	--	--
Bakpapier met magnetronveilige af-dichting ³⁾	X	X	X	--
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. email, gietijzer	--	--	--	X
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag ³⁾	--	--	--	X
Bakplaat	X	X	X	X
Braadkookgerei, bijv. Crostino of Crunch-bord	--	X	X	--
Kant-en-klare maaltijden in de verpakking ³⁾	X	X	X	X

¹⁾ Zonder zilveren, gouden, platinum of metalen laag/versieringen

²⁾ Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

³⁾ U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

X geschikt

-- niet geschikt

Overige zaken om rekening mee te houden...

- Voedsel heeft verschillende vormen en eigenschappen. Het wordt bereid in

verschillende hoeveelheden. Om deze reden kan de benodigde tijd en het vermogen voor ontdooien, verwarmen of bereiden variëren. Als grove richtlijn: **dubbele hoeveelheid = bijna dubbele bereidingstijd.**

- De magnetron creëert de warmte direct in het voedsel. Daarom kunnen niet alle

plaatsen tegelijkertijd worden verwarmd. U dient de verwarmde schotels te roeren en draaien, in het bijzonder bij grotere hoeveelheden voedsel.

- De **rusttijd** wordt in de tabellen gegeven. Laat het eten rusten, in het

apparaat of erbuiten, zodat de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld.

- U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.

Magnetronfuncties

Funcities	Omschrijving
Magnetron	Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis.
Combi	Gebruik het om de verwarmingsfunctie en de magnetronmodus tegelijkertijd te gebruiken. Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.
Snelle start	Voor het inschakelen van de magnetronfunctie wanneer het apparaat uit staat. Met een druk op het sensorveld OK wordt het maximale vermogen van de magnetron gebruikt. Werkt: 30 seconden ingedrukt.

De magnetronfunctie instellen

1. Schakel het apparaat in.
2. Gebruik \approx om de magnetronfunctie in te schakelen.
3. Tik op **OK**. De functie: Duur wordt ingesteld op 30 seconden en de magnetron gaat in werking.

i Elke keer dat u **OK** aanraakt, worden er 30 seconden aan de duur van de magnetron toegevoegd. Duur.

i Als u **OK** niet aanraakt, schakelt het apparaat na 20 seconden uit.

4. Tik op \odot om de volgende functie in te stellen: Duur. Zie de paragraaf "De klok instellen".

i Wanneer de tijd van de functie: Duur langer is dan 7 minuten, wordt het vermogen van de magnetron verlaagd naar 600 W.

i De maximale tijdstelling van de functie: Duur is 90 minuten.

i U kunt het magnetronvermogen wijzigen (tik op \approx en dan op ∇ of \triangle) en de functie: Duur \odot als de magnetron in werking is.

5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. De magnetronfunctie wordt automatisch uitgeschakeld. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

i Raak om de magnetronfunctie uit te zetten \odot aan.

i Als u \approx aanraakt of de deur opent, stopt de functie. Raak om deze weer te starten **OK**aan.

De Combi-functie instellen

1. Schakel de verwarmfunctie in. Raadpleeg "Verwarmingsfunctie starten".
2. Raak \approx aan en volg dezelfde stappen als bij het instellen van de magnetronfunctie.

Functies niet beschikbaar voor de Combi-functie: Favoriet, Eindtijd, Set + Go, Heat +Hold.

De snelstartfunctie instellen

1. Raak indien nodig $\text{\textcircled{1}}$ aan om het apparaat uit te schakelen.
2. Raak **OK** aan om de snelle start-functie in te schakelen.

Elke keer als u **OK** aanraakt, worden er 30 seconden aan de Duur toegevoegd.



U kunt het magnetronvermogen wijzigen (raadpleeg "Magnetronfunctie instellen").

3. Tik op $\text{\textcircled{2}}$ om de duurtijd in te stellen voor de functie: Duur. Zie de paragraaf "De klok instellen".






Voorbeelden van kooktoepassingen voor de instellingen van het vermogen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Vermogeninstelling	Gebruik
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwarmen van vloeistof • Dichtschrœien aan het begin van het kookproces • Koken van groenten • Smelten van gelatine en boter
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden • Een maaltijd op een bord verwarmen • Stoofpot sudderen • Eiergerechten koken
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Maaltijden door laten koken • Delicaat voedsel koken • Babyvoeding verwarmen • Rijst laten sudderen • Delicaat voedsel verwarmen • Kaas smelten
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Vlees, vis en brood ontdooien • Kaas, room en boter ontdooien • Fruit en cake ontdooien (gebak) • Gistdeeg laten rijzen • Koude gerechten en drankjes verwarmen

KLOKFUNCTIONIES

Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Applicatie
	Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Gebruik  om de functie in te schakelen. Druk op  of  om de minuten in te stellen en op OK om te starten.
	Duur	Om de lengte van een bepaalde actie te bepalen (max. 23h 59 min.).
	Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min).

Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.






Als u de klokfuncties gebruikt: Duur, Eindtijd, schakelt het apparaat de warmte-elementen na 90 % van de ingestelde tijd uit. Het apparaat gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

De klokfuncties instellen



- Voordat u de functies gebruikt: Duur, Eindtijd, moet u de verwarmingsfunctie en de temperatuur eerst instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- U kunt de functies gebruiken: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.

2. Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.


Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur wordt ingesteld.

De functie: Heat+Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt de functie in- of uitschakelen in het menu: Basis instellingen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

Verleng tijd

De functie: Verleng tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Kook- en bakassistent met Receptenautomaat

Dit apparaat bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.



1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- en bakassistent. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op **OK** om te bevestigen.



Bij gebruik van de functie: Handmatig, gebruikt het apparaat de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.







Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Automatisch wegen.

1. Wanneer de bereidingstijd is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een tiptoets. Op het display wordt het bericht weergegeven.
2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op **OK**.

Kook- en bakassistent met Automatisch wegen

Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het voedsel instellen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- en bakassistent. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de functie: Automatisch wegen. Druk op **OK** om te bevestigen.
5. Tik op  of  om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op **OK** om te bevestigen. Het automatische programma start.
6. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Tik op  of  om de letter te wijzigen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.

- i** Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

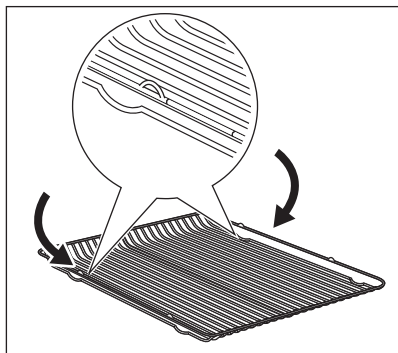
GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

- !** **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



- i**
- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
 - Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

EXTRA FUNCTIES

Favoriet

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet. U kunt 20 programma's opslaan.

- i** U kunt Magnetron- en magnetron-combifuncties niet opslaan als favorieten.

Een programma opslaan

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Raak \ominus herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
7. Tik op ∇ of \triangle om de letter te wijzigen.
8. Druk op **OK**. De volgende letter knippert.
9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op **OK** en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, tik op ▽ of △ en druk op **OK** om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig programmaam.

Het programma inschakelen

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Favoriet.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.

Het kinderslot gebruiken

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk tegelijkertijd op ⏸ en ≡ totdat het display een bericht weergeeft. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

Toetsblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt de functie alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏸ tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.

Druk om de functie uit te schakelen op ⏸. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op ⏸ en vervolgens op **OK** om te bevestigen.



Als u het apparaat uitschakelt, wordt de functie ook uitgeschakeld.

Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van de tiptoets gebruiken.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏸ tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op ⏸ tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op **OK** om te bevestigen.

Tik op een tiptoets (behalve voor ⏸) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.



- Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basis instellingen stelt u in staat de volgende functie in en uit te schakelen: Set + Go.

Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na bepaalde tijd automatisch uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Eindtijd, Duur.

Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
 - als het apparaat aan staat.
 - als u tijdens helderheid 's nachts een tiptoets aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
 - als het apparaat uit staat en u de volgende functie hebt ingesteld:

Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warmhouden

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

Borden warmen

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

Deeg laten rijzen

U kunt deze automatische functie gebruiken voor elk gistdeeg. Het zorgt voor de juiste atmosfeer om het te laten rijzen. Plaats het deeg in een kom die groot genoeg is voor het gerezen deeg en bedek de kom met een natte keukenhanddoek of plastic folie. Plaats een bakrooster op niveau één en schuif de schaal erin. Sluit de deur en stel de functie in: Deeg laten rijzen. Stel de benodigde tijd in.

Bakken

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het

bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruid.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	2

Gerecht	Funcctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Moskovisch gebak/ vruchtencake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Cake, zacht	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Cake, zacht	Boven-/onder- warmte	160	35 - 50	2
Taartbodem van zand- taartdeeg ¹⁾	Multi hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht ca- kedeeg	Multi hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diago- naal geplaatst)	Multi hetelucht	160	70 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diago- naal geplaatst)	Boven-/onder- warmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat ²⁾	Boven-/onder- warmte	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Funcctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood/broodkrans	Boven-/onder- warmte	170 - 190	30 - 40	2
Kerststol ¹⁾	Boven-/onder- warmte	160 - 180	50 - 70	2
Brood (roggebrood) ¹⁾	Boven-/onder- warmte			2
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs ¹⁾	Boven-/onder- warmte	190 - 210	20 - 35	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol ¹⁾	Boven-/onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek ¹⁾	Boven-/onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) ²⁾	Multi hetelucht	150 - 160	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) ²⁾	Boven-/onderwarmte	170	35 - 55	1
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) ¹⁾	Boven-/onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	Multi hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes ¹⁾	Boven-/onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Klein bladerdeeggebak ¹⁾	Multi hetelucht	170 - 180	20 - 30	3
Broodjes ¹⁾	Boven-/onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes Kleine cakes ¹⁾	Multi hetelucht	160	20 - 35	3
Small cakes Kleine cakes ¹⁾	Boven-/onderwarmte	170	20 - 35	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven-/onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven-/onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin ¹⁾	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven-/onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven-/onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi hetelucht.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Roomsoezen / Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Zand- taartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiwitgebak, schuimge- bak	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Lage temperatuur garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk.

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80 °C. Gebruik deze functie niet voor gevogelte.



Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees in een diepe braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen.

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Biefstuk	1000 – 1.500 g	150	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1000 – 1.500 g	150	90 - 110	1

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1000 – 1.500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 – 300 g	120	20 - 40	1

Pizza hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dun) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (met veel garnering) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Taarten	180 - 200	40 - 55	3
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	3
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	3
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	3
Appeltaart, gedekt	150 - 170	50 - 60	3
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	3
Ongedesemd brood ¹⁾	230	10 - 20	3
Bladerdeegtaart ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische variant op calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.

- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Func-tie	Aantal	Verm-ogen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte
Stoofv-lees	Bo-ven-/onder-warmte	1 – 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Varkensvlees

Gerecht	Func-tie	Aantal	Verm-ogen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte
Schou-derstuk, nekstuk, hamlap	Circu-latie-grill	1 – 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Gehakt-brood	Circu-latie-grill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Varkens-schenkel (voorge-kookt)	Circu-latie-grill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalfsvlees

Gerecht	Func-tie	Aantal	Verm-ogen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte
Geroos-terd kalfsvlees	Circu-latie-grill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalfs-schenkel	Circu-latie-grill	1,5 – 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamsvlees

Gerecht	Functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, gerookerd lamsvlees	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Gevogelte

Gerecht	Functie	Aantal	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	200 – 250 g elk	200	200 - 220	20 - 35	1
Halve kip	Circulatiegrill	400 – 500 g elk	200	190 - 210	25 - 40	1
Kip, haantje	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
eend	Circulatiegrill	1,5 – 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Boven/onderwarmte	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Gerechten

Gerecht	Functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zoete gerechten	Multi heteorwarming	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Gerecht	Func- tie	Hoe- veelheid (kg)	Vermo- gen (Watt)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Roos- ter- hoogte
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	Multi hete- lucht	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	Multi hete- lucht	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.

- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grilfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



LET OP! Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Rooster- hoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medi- um	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, me- dium	230	20 - 30	20 - 30	1
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	2
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet / kalfs- biefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	2

Bevroren gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	3
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	3
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	3
Patat, dun ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Patat, dik ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Aardappelpartjes / - kroketjes ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Tussen het bakken door 2 tot 3 keer keren.

Tabel voor diepvries- en kant-en-klaargerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren ¹⁾	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites ²⁾ (300 - 600 g)	Boven-/onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes ³⁾	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Tussen het bakken door 2 tot 3 keer keren.

3) Oven voorverwarmen.

Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerrecht	Aantal	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Ger-echt	Aantal	Ontdooi-tijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Aard-beien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren sla-groom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen be-gint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbes-sen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen be-gint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen be-gint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Na uitschakeling in de oven laten staan.

Drogen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	3
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	3
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3
Peren	60 - 70	6 - 9	3

Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	180 - 200	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

Bereidingstabellen voor de magnetron

Vlees ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele stukken vlees	200	500	10 - 12	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen.
Half-om-half gehakt	200	500	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen.
Goulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen.

Gevogelte ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kip	200	1000	25 - 30	10 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kippenborst	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
Kippenboutjes	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
eend	200	2000	45 - 60	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.

Vis ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele vis	100	500	10 - 15	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Visfilets	100	500	10 - 12	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Worstjes ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gesneden worst	100	100	2 - 4	20 - 40	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Zuivelproducten ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwark	100	250	10 - 15	25 - 30	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Boter	100	250	3 - 5	15 - 20	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Kaas	100	250	3 - 5	30 - 60	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Room	100	200	7 - 12	20 - 30	Aluminiumdeksel verwijderen, halverwege de bereidingstijd roeren.

Cake/gebak ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gistdeeg	100	1 stuk	2 - 3	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Kwarktaart	100	1 stuk	2 - 4	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Cake (gebak)	100	1 stuk	1 - 2	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Droge cake	100	1 stuk	2 - 4	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vruchten-cake	100	1 stuk	1 - 2	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Brood	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Gesneden brood	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Broodjes	100	4 broodjes	5 - 8	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Fruit ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Aardbeien	100	300	8 - 12	10 - 15	Bedekt ontdooien, halverwege de bereidingstijd roeren.
Pruimen, kersen, frambozen, bramen, abrikozen	100	250	8 - 10	10 - 15	Bedekt ontdooien, halverwege de bereidingstijd roeren.

Koken/smelten

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Chocolade / chocolade-laagje	600	150	2 - 3	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.
Boter	200	100	2 - 4	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.

Ontdooien, verwarmen

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Babyvoeding in potjes	300	200 g	2 - 3	-	Halverwege de bereidingstijd roeren. Controleer de temperatuur.
Babymelk (fles, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Lepel in de fles steken, roeren en temperatuur controleren.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kant-en- klaargerecht	600	400 – 500 g	14 - 20	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Bevroren kant-en- klaarmaaltijden	400	400 – 500 g	4 - 6	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Melk	1000	1 kopje, ongeveer 200 ml	1:15 - 1:45	-	Lepel in het bakje doen.
Water	1000	1 kopje, ongeveer 200 ml	1:30 - 2	-	Lepel in het bakje doen.
Saus	600	200 ml	1 - 2	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.
Soep	600	300 ml	2 - 4	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.

Bereidingstabel

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele vis	500	500 g	8 - 10	-	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen omdraaien.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Visfilets	500	500 g	6 - 8	-	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen om-draaien.
Groenten met een korte bereidingstijd, vers ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Groenten met een korte bereidingstijd, bevroren ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Groenten met een lange bereidingstijd, vers ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Groenten met een lange bereidingstijd, bevroren ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Aardappelen in de schil	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Rijst	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Doe de popcorn op een bord op het laagste niveau.

1) Alle groenten afgedekt in de container koken.

Tabel voor de Combi-functie

- Uitsluitend voor bepaalde modellen.

- Gebruik de functies: Grill en magnetron.

Gerecht	Ovengerei	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
2 kippenhalven (2 x 600 g)	Glazen schotel met zeef	300	220	40	2	Na 20 min. omdraaien, dan 5 min. laten rusten.
gratinaar-dappelen (1 kg)	Gratinschotel	300	200	40	2	10 min. laten rusten.
Varkensbraadstuk, hals (1100 g)	Glazen schotel met zeef	300	200	70	1	Regelmatig omdraaien, 10 min. laten rusten.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

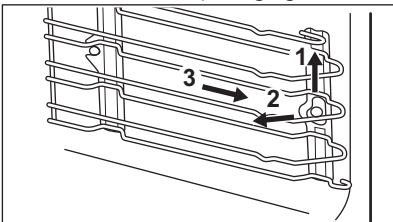
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Droog de ovenruimte als deze nat is na gebruik.

Verwijderen van de geleiders

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

1. Inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.



2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

Installeer de geleiders in de omgekeerde volgorde.

Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt.

De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.



LET OP! Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp voor 300°C.
4. Plaats het afdekglas terug.

PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het kinderslot'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende elektricien.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

Onderhoudgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de