

NL

Gebruiksaanwijzing

USER MANUAL

Combimagnetron

ZKC44500X
ZNF44

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie.....	2	Klokfuncties.....	13
Veiligheidsvoorschriften.....	4	Gebruik van de accessoires.....	14
Beschrijving van het product.....	6	Extra functies.....	15
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.....	7	Aanwijzingen en tips.....	16
Dagelijks gebruik.....	7	Onderhoud en reiniging.....	35
Magnetronstand.....	9	Probleemoplossing.....	36

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 beschermd 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 EU-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.

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 service-afdeling.
- 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray 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



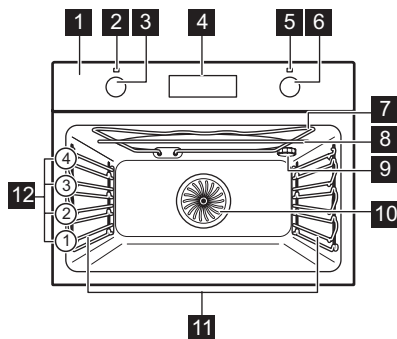
WAARSCHUWING!

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.

Beschrijving van het product

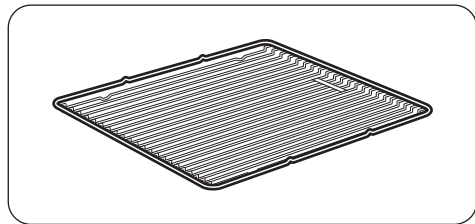
Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Stroomlampje/symbool/indicatielampje
- 3 Knop voor ovenfuncties
- 4 Elektronische tijdschakelklok
- 5 Temperatuurlampje/magnetronstroomlampje/symbool/indicatielampje
- 6 Temperatuurknop / magnetronvermogen
- 7 Verwarmingselement
- 8 Magnetrongenerator
- 9 Lampje
- 10 Ventilator
- 11 Rekframe, verwijderbaar
- 12 Rekstanden

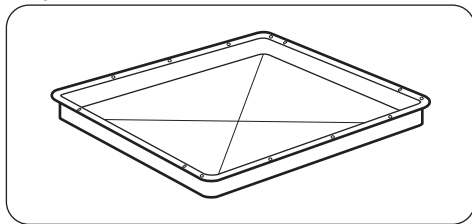
Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare
inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en
reiniging'.

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

Tijd instellen

Na de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet,
blijven alle symbolen op het display enkele
seconden branden. In de volgende seconden
toont het display de softwareversie.

Nadat de softwareversie is verdwenen, toont
het display **hr** en "**12:00**". "**12**" knippert.

1. Druk op **+** of op **-** om het huidige uur in
te stellen.

Dagelijks gebruik



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

2. Druk op  om te bevestigen. Dit is alleen
nodig de eerste keer dat u de tijd instelt.
Later wordt de nieuwe tijd automatisch
opgeslagen na 5 seconden.

Het display toont **min** en het ingestelde uur.
"**00**" knippert.

3. Druk op **+** of op **-** om de huidige minuten
in te stellen.
 4. Druk op  om te bevestigen. Dit is alleen
nodig de eerste keer dat u de tijd instelt.
Later wordt de nieuwe tijd automatisch
opgeslagen na 5 seconden.
- Op het display verschijnt de nieuwe tijd.

Tijd veranderen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven is
uitgeschakeld.

Druk op .

De ingestelde tijd en het symbool  knipperen
op het display.
Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te
stellen.

Het apparaat aan- en uitzetten



Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

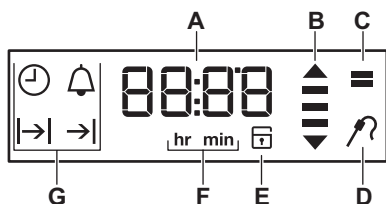
1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie. Hiermee wordt het apparaat automatisch geactiveerd met de standaardinstellingen.
2. Draai de knop voor de temperatuur / magnetronvermogen om de temperatuur in te stellen.
3. Draai, om het apparaat uit te schakelen, de functieknop van de oven op de uitstand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	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.
	Multi hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan bij Boven- en 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 Boven + onderwarmte.
	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van cake met een knapperige bodem en voor het inmaken van voedsel.
	Ontdooien	Om bevroren gerechten te ontdooien.
	Grill	Om vlak voedsel te grillen en te toasten.
	Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.

Ovenfunctie		Applicatie
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

Weergave



- A)** Timer
- B)** Opwarmen en restwarmte-indicatie
- C)** Magnetronfunctie
- D)** Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
- E)** Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- F)** Uren/minuten
- G)** Klokfuncties

Toetsen

Knop	-functie	Omschrijving
	KLOK	De klokfunctie instellen.
	MIN	De tijd instellen.
	MAGNETRON	De magnetronfunctie instellen. Houd de knop langer dan 3 seconden ingedrukt om de ovenlamp in of uit te schakelen.
	PLUS	De tijd instellen.
	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.

Controlelampje bij voorverwarmen

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display  een voor een branden.

De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

Magnetronstand

De magnetronfunctie instellen

Stel het apparaat nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.

1. Draai aan de functieknop van de oven om een magnetronfunctie te selecteren .

Het display toont een standaard magnetronvermogen en een standaardwaarde voor de duurtijd-functie.

2. Druk op  en draai aan de knop voor instelling van temperatuur/magnetronvermogen om de instellingen van het magnetronvermogen te wijzigen. Het

vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.

3. Druk op  en dan op  /  om de bereidingsduur in te stellen.

Het apparaat begint na enkele seconden automatisch te werken. Als de ingestelde duurtijd is verstreken, weerklinkt er een geluidssignaal en schakelt de magnetron automatisch uit.

4. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

Als de magnetronfunctie geactiveerd is, kunt u:

- het vermogen wijzigen.
- het vermogen controleren. Druk op .



Als u de deur van de oven opent, stopt de functie. Raak  aan om de functie weer te starten.

Combifunctie instellen

1. Verdraai de functieknop om de ovenfunctie te selecteren.

In het display verschijnt een standaardtemperatuur.

2. Verander de temperatuur.

3. Activeer de magnetronfunctie. Zie "Magnetronfunctie instellen" en begin bij punt 2.

Als de ingestelde tijd is afgelopen klinkt er een geluidssignaal en gaan de ovenfunctie en de magnetronfunctie automatisch uit.

4. Draai de functieknop naar de uit-stand.

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, wortjes, 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, doperwtjes 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 ontdooierek 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 gerecht en 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 
	Ontdoeien	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 afdichting ³⁾	X	X	X	--

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grill 
	Ontdooien	Verwarmen	Bereiden	
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.

Voorbeelden van kooktoepassingen voor de instellingen van het vermogen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Vermogeninstelling	Gebruik
1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt	- Verwarmen van vloeistof - Dichtschrœien aan het begin van het kookproces - Koken van groenten - Smelten van gelatine en boter
600 Watt 500 Watt	- Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden - Een maaltijd op een bord verwarmen - Stoofpot sudderen - Eiergerecht koken

Vermogeninstelling	Gebruik
400 Watt 300 Watt 200 Watt	- Maaltijden door laten koken - Delicaat voedsel koken - Babyvoeding verwarmen - Rijst laten sudderen - Delicaat voedsel verwarmen - Kaas smelten
100 Watt	- Vlees, vis en brood ontdooien - Kaas, room en boter ontdooien - Fruit en cake ontdooien (gebak) - Gistdeeg laten rijzen - Koude gerechten en drankjes verwarmen

Klokfuncties

Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Applicatie
	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de tijd regelen. Zie "De tijd instellen".
	KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker om de tijd af te tellen (maximaal 23 uur 59 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.
	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Gebruik dit alleen wanneer een ovenfunctie is ingesteld.
	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Gebruik dit alleen wanneer een ovenfunctie is ingesteld. Bereidingsduur en einde kunnen gelijktijdig worden gebruikt (tijdvertraging), als het apparaat op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld.

 Druk opnieuw op  om tussen de klokfuncties te schakelen.

 Gebruik  om de instellingen voor de klokfuncties te bevestigen of wacht 5 seconden op een automatische bevestiging.

De DUUR of het EINDE instellen

1. Druk herhaaldelijk op  tot het display  of  toont.
 of  knippert op het display.

2. Druk op  of  om de waarden in te stellen en druk op  om te bevestigen.
Voor de Duur  stelt u eerst de minuten en dan de uren in, voor Einde  stelt u eerst de uren en dan de minuten in.
Er klinkt twee minuten een geluidssignaal nadat de tijd is afgelopen.  of  symbool- en tijdsinstelling knipperen in het display. De oven stopt.
3. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.
4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.

- i** Als u op de knop  drukt terwijl u het uur instelt voor de DUUR , gaat het apparaat naar de instelling van de functie EINDE .

De KOOKWEKKER instellen

1. Druk steeds opnieuw op  tot  op het display verschijnt en "00" knippert.
2. Druk op  of  om de KOOKWEKKER in te stellen.

U moet eerst seconden en dan minuten en uren instellen. Eerst wordt de tijd berekend in minuten en seconden. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten, dan verschijnt het symbool

hr op het display.

Het apparaat berekent nu de tijd in uren en minuten.

3. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.

4. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. "00:00" en  knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.

- i** Als u de KOOKWEKKER instelt als DUUR of EINDE lopen, gaat het symbool  aan op het display.

Timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om bij te houden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen.

Houd om de timer met optelfunctie te resetten  en  ingedrukt. De timer gaat weer optellen.

- i** De timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur , Einde .

Gebruik van de accessoires



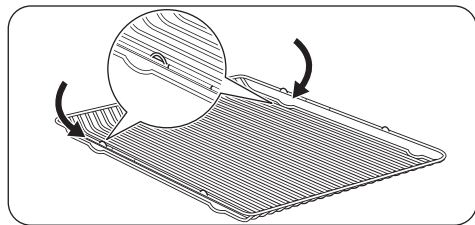
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

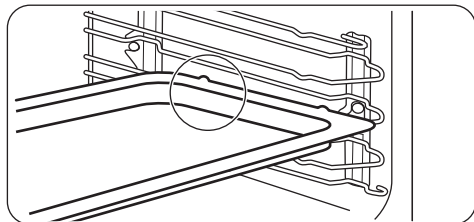
Bakrooster:

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



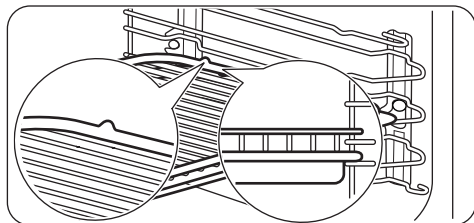
Bakplaat:

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaat samen:

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven.





- 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

Het kinderslot gebruiken

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

1. Stel geen ovenfunctie in.
2. Houd en gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidssignaal. SAFE gaat aan op het display.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

Gebruik van de Toetsblokkering.

U kunt de Toetsblokkering alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Toetsblokkering voorkomt dat de temperatuur en de tijdstelling van een lopende een ovenfunctie per ongeluk worden gewijzigd.

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens uw voorkeur
2. Houd en gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidssignaal. Loc gaat aan op het display.

Herhaal stap 2 om de toetsblokkering uit te schakelen.



Loc gaat aan op het display als u aan de temperatuurknop draait of op een knop indrukt. Als u aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat het apparaat uit.



Als u het apparaat uitschakelt terwijl de toetsblokkering aan is, schakelt de toetsblokkering automatisch over naar kinderslot. Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken".

Restwarmte-indicatie

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het

display de restwarmte aan als de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C.

Draai de knop voor de temperatuur naar links of rechts om de oventemperatuur weer te geven.

Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na een tijdje automatisch uitgeschakeld als een ovenfunctie werkt en u geen instellingen wijzigt.

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

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

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.

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 ovensniveaus 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 gebruind.	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.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
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 één gebruiksniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	2
Moskovisch gebak/vruch- tencake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Cake, zacht	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Taartbodem van zand- taartdeeg ¹⁾	Multi hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cake- deeg	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 + onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat ²⁾	Boven + onderwarmte	160 - 170	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood/broodkrans	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	2

Gerecht	Functie	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Kerststol ¹⁾	Boven + onderwarmte	160 - 180	50 - 70	2
Brood (roggebrood) ¹⁾	Boven + onderwarmte			2
eerst		230	20	
dan		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen /Eclairs ¹⁾	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2
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	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
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 sponsdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gist-deeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
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 / Zandtaart- deeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 3
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	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

Pizza hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dun)	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (met veel garnering) ¹⁾	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, bedekt	150 - 170	50 - 60	3
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	3
Ongedesemd brood	230	10 - 20	3
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Flammekuchen	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200	15 - 25	3

1) Gebruik braadpan.

Braden

- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden of op een bakrooster boven een braadpan (indien aanwezig).
- 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.
- 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	Functie	Aantal	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	Boven + onderwarmte	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Varkensvlees

Gerecht	Functie	Aantal	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1

Gerecht	Func-tie	Aantal	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
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	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-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	Func-tie	Hoeveel-heid (kg)	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Roos-ter-hoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	Circu-latie-grill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Gevogelte

Gerecht	Func-tie	Aantal	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stukken gevogelte	Circu-latie-grill	200 – 250 g p.p.	200	200 - 220	20 - 35	1
Halve kip	Circu-latie-grill	400 – 500 g p.p.	200	190 - 210	25 - 40	1

Gerecht	Func-tie	Aantal	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Kip, haantje	Circu-latie-grill	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
eend	Circu-latie-grill	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	180 - 200	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Func-tie	Hoeveel-heid (kg)	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hele vis	Boven + onder-warmt e	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Gerechten

Gerecht	Func-tie	Hoeveel-heid (kg)	Vermo-gen (Watt)	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zoete gerechten	Multi hete-lucht	-	200	160 - 180	20 - 35	1
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)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	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

Tweekrings grill

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 / kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	2

Bevroren voedsel

- 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.

Gebruik de functie Multi hetelucht.

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⁾ Patat tussendoor 2 tot 3 keer keren.

Tabel voor diepvries- en kant-en-klaargerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Diepvriespizza 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 ¹⁾	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⁾ Patat tussendoor 2 tot 3 keer keren.

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.

Gerecht	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	-
Aardbeien	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 slagroom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

Inmaken - Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rek 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 begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (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 begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortels 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
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 - Multi hetelucht

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

Bereidingstabels 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 om draaien.
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd om draaien, ontdooide delen verwijderen.
Half-om-half gehakt	200	500	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd om draaien, ontdooide delen verwijderen.
Goulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd om draaien, 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 om draaien, 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 om draaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
Kippenboutjes	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd om draaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
Eend	200	2000	45 - 60	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om draaien, 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 om draaien.
Visfilets	100	500	10 - 12	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd om draaien.

Worstjes ontdooien

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

Zuivelproducten ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwark	100	250	10 - 15	25 - 30	Aluminium-delen verwij-deren, hal-verwege de bereiding-stijd om-draaien.
Boter	100	250	3 - 5	15 - 20	Aluminium-delen verwij-deren, hal-verwege de bereiding-stijd om-draaien.
Kaas	100	250	3 - 5	30 - 60	Aluminium-delen verwij-deren, hal-verwege de bereiding-stijd om-draaien.
Room	100	200	7 - 12	20 - 30	Aluminium deksel ver-wijderen, halverwege de berei-dingstijd roe-ren.

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.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
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.
Kant-en-klaargerecht	600	400 – 500 g	14 - 20	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd om-draaien.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Bevroren kant-en-klaarmaaltijden	400	400 – 500 g	4 - 6	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd om-draaien.
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 om-draaien.
Visfilets	500	500 g	6 - 8	-	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen om-draaien.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
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.
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.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Aantal	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
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.
- Verwarm de Crostino-schaal voor: 4 minuten op 700 Watt.

- Gebruik de Magnetron + grillfuncties.

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.
gratinaardappelen (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. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

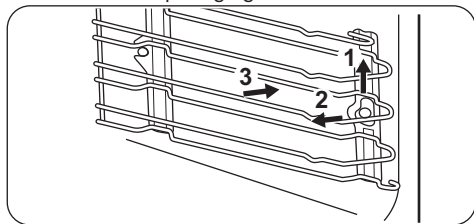
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

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! Haal de zekering weg alvorens 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.

De bovenlamp

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

Probleemoplossing



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Problemen oplossen

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 "Het kinderslot gebruiken".
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 installateur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
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.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische fout.	▪ 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.

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 recycleren. 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.



www.zanussi.com/shop



867302568-A-082014