

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZKC47901XU

NL Gebruiksaanwijzing  
Combimagnetron

# ZANUSSI

## **VEILIGHEIDSINFORMATIE**

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats 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 verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- 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 voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

### **ALGEMENE VEILIGHEID**

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- 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 het netsnoer 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.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- 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

---

### MONTAGE



**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 altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- 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.

- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET



**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.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist 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 voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met

ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

- De magnetronfunctie mag niet worden gebruikt om de oven voor te verwarmen.



**WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in 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 of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan 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 oven 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 een erkend servicecentrum.
- 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.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft kan brand en een vlamboog veroorzaken als de magnetronfunctie in werking wordt gezet.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. 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

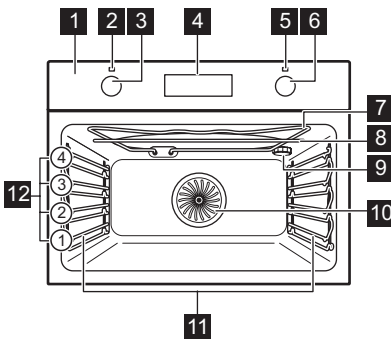


**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### ALGEMEEN OVERZICHT



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Stroomlampje/symbool
- 3** Knop voor de ovenfuncties
- 4** Elektronische tijdschakelklok
- 5** Temperatuurlampje en magnetronstroomlampje / symbool
- 6** Temperatuurknop / magnetronvermogen
- 7** Verwarmingselement
- 8** Magnetrongenerator
- 9** Lampje
- 10** Ventilator
- 11** Verwijderbare inschuifrail
- 12** Roosterhoogtes

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

## SERVICEDIENST

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

## VERWIJDERING

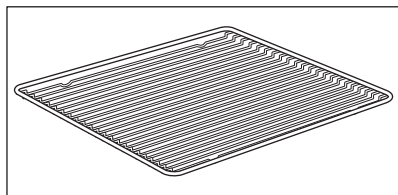


**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

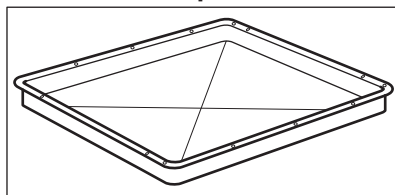
## ACCESSOIRES

### 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.



Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

### EERSTE REINIGING

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

## DAGELIJKS GEBRUIK



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.









2. Draai de knop voor de temperatuur / magnetronvermogen om de temperatuur in te stellen.
3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

### HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie. Dit schakelt de oven automatisch aan met de standaard instellingen.

### VERWARMINGSFUNCTIES

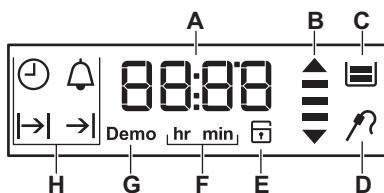
| Ovenfunctie   | Applicatie   |
|---|--|
| 0   | Uit-stand<br>Het apparaat staat uit.   |
|  | Binnenverlichting<br>Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.  |
|  | Magnetron<br>Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis. |

| Ovenfunctie   |  | Applicatie   |
|---|--|--|
|  | Hetelucht                                | Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor 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 boven-/onderwarmte.        |
|  | Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte) | Voor het bakken en braden op een ovenniveau.   |
|  | Onderwarmte                              | Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.   |
|  | Ontdooien                                | Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. |
|  | Grill                                    | Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.  |
|  | Grill Intens                             | Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.   |
|  | Circulatiegrill                          | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.   |



De verlichting kan tijdens sommige ovenfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 60 °C komt.

## 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

| Sensorveld / Knop   | Functie     | Beschrijving   |
|---|-------------|--|
|  | KLOK        | De klokfunctie instellen.  |
| —   | MIN         | Om de tijd in te stellen.  |
|  | MAGNETRON   | De magnetronfunctie instellen. Houd deze langer dan 3 seconden vast om de ovenverlichting in of uit te schakelen. De licht kan ook gebruikt worden als de oven is uitgeschakeld. |
| +   | PLUS        | Om de tijd in te stellen.  |
| °C  | TEMPERATUUR | De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.                                  |

### INDICATIELAMPJE BIJ VOORVERWARMEN

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display  één voor één wanneer de

temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

## MAGNETRONSTAND



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### GESCHIKT KOOKGEREI EN MATERIALEN

Gebruik in de magnetron alleen kookgerei en materiaal dat hiervoor bestemd is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

| Materiaal van de pannen  | Magnetron |            |      | Verwarmfunctie+magnetron |
|--|-----------|------------|------|--------------------------|
|  | Ontdooien | Verwarming | Meer |                          |
| Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas | ✓         | ✓          | ✓    | ✓                        |
| Niet-ovenbestendig glas en porselein <sup>1)</sup>                                   | ✓         | ✗          | ✗    | ✗                        |
| Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal                 | ✓         | ✓          | ✓    | ✓                        |
| Keramisch <sup>2)</sup> , aardewerk <sup>2)</sup>                                    | ✓         | ✓          | ✓    | ✗                        |

| Materiaal van de pannen  | Magnetron |            |      | Verwarmfunctie+magnetron |
|--|-----------|------------|------|--------------------------|
|  | Ontdooien | Verwarming | Meer |                          |
| Keramiëk, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten | X         | X          | X    | X                        |
| Hittebestendig plastic tot 200 °C <sup>3)</sup>  | ✓         | ✓          | ✓    | X                        |
| Karton, papier   | ✓         | X          | X    | X                        |
| Huishoudfolie  | ✓         | X          | X    | X                        |
| Bakpapier met magnetronveilige afdichting <sup>3)</sup>  | ✓         | ✓          | ✓    | X                        |
| Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer   | X         | X          | X    | ✓                        |
| Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag <sup>3)</sup>   | X         | X          | X    | ✓                        |
| Bakplaat   | X         | X          | X    | ✓ <sup>4)</sup>          |
| Bakrooster   | X         | X          | X    | ✓ <sup>5)</sup>          |
| Kookgerei voor magnetrongebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten                                   | 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
- 4) Bereid op een bakplaatniveau.
- 5) Bereid op een bakplaatniveau.

## MAGNETRONAANBEVELINGEN



**LET OP!** Stel de oven nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.

- Plaats het voedsel in de oven zonder enig verpakkingsmateriaal. De verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in de oven worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).
- Leg het voedsel op een bord en zet het als u de magnetronfunctie gebruikt op de bodem van de ruimte.

### Meer

- Bereid voedsel afgedekt. 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, aanbranden of brand veroorzaken.
- Gebruik de oven niet om eieren in hun schaal en slakken met huisje te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren in voordat ze worden opgewarmd.
- Prik voedsel met huid of schil diverse malen in met een vork voordat u het bereidt.
- Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.
- Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.
- Roer het voedsel voor het opdienen door.
- Nadat u de oven uitschakelt, neemt u het voedsel uit en laat u het een aantal minuten staan. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

## 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.
- Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.





## DE FUNCTIE INSTELLEN: MAGNETRON

Verwijder alle accessoires.

1. Draai aan de functieknop van de oven om een functie te selecteren: Magnetron .

Het display toont eerst een standaard magnetronvermogen en daarna een standaard tijdsduur voor: Duur.


Druk op  om te starten met de standaardwaarden voor het magnetronvermogen en voor: Duur.

2. Draai aan de knop voor temperatuur/magnetronvermogen om het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.
3. Druk op  en daarna op  /  om te wijzigen: Duur.
4. Druk op: .

Als de ingestelde tijd voor Duur eindigt, klinkt het geluidssignaal weer en stopt de functie Magnetron.


5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.



Als u de deur van de oven opent, stopt de functie Magnetron. Om het opnieuw te laten starten sluit u de deur en drukt u op .

## DE FUNCTIE INSTELLEN: COMBINATIEMAGNETRON

U kunt de magnetronfunctie combineren met iedere willekeurige verwarmingsfunctie.

1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.  
In het display verschijnt een standaardtemperatuur.
2. Draai de knop voor de temperatuur / magnetronvermogen om de temperatuur te wijzigen.
3. Druk op  om de verwarmfunctie te combineren met de magnetronstand.



Bij het gebruik van de combimagnetronfunctie kan de oven diverse geluiden maken. Dit is normaal voor deze functie.

4. 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.



U kunt Duur instellen voor de combimagnetronfunctie. Bij het instellen van de tijd voor Duur gedurende meer dan 7 minuten en in de combistand, kan het magnetronvermogen niet hoger zijn dan 600 W.

Ongeveer 5 graden voordat de ingestelde temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal. Als de ingestelde tijd voor Duur eindigt, klinkt het geluidssignaal weer en stopt de combimagnetronfunctie.

5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

## VOORBEELDEN VAN KOOKTOEPASSINGEN VOOR DE INSTELLINGEN VAN HET VERMOGEN






De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Instelling vermogen  | Gebruik   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1000 Watt</li><li>▪ 900 Watt</li><li>▪ 800 Watt</li><li>▪ 700 Watt</li></ul> | <p>Verwarmen van vloeistof<br/>Dichtschroeien aan het begin van het kookproces<br/>Koken van groenten</p> |

| Instelling vermogen  | Gebruik  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>600 Watt</li> <li>500 Watt</li> </ul> | Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden<br>Verwarmen van een maaltijd op een bord<br>Stoofpot sudderen<br>Eiergerechten koken   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>400 Watt</li> <li>300 Watt</li> </ul> | Maaltijden door laten koken<br>Delicaat voedsel koken<br>Verwarmen van babyvoeding<br>Rijst laten sudderen<br>Delicaat voedsel verwarmen<br>Smelten van kaas, chocolade, boter |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>200 Watt</li> <li>100 Watt</li> </ul> | Ontdooien van vlees, vis<br>Ontdooien van kaas, room en boter<br>Ontdooien van fruit en gebak<br>Ontdooien van brood   |




## KLOKFUNCTIES

### TABEL MET KLOKFUNCTIES


| Klokfunctie   |                             | Applicatie   |
|---|-----------------------------|--|
|    | DAGTIJD                     | Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.  |
|    | DUUR                        | Instellen hoe lang de oven in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.  |
|    | EINDE                       | Instellen als de oven uitstaat. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.  |
|   | VERTRAGINGS-<br>TIJD        | Combinatie van de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE.  |
|  | KOOKWEKKER                  | Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.   |
| <b>00:00</b>  | TIMER MET OP-<br>TELFUNCTIE | Als u geen andere klokfunctie instelt, zal de TIMER MET OP-TELFUNCTIE automatisch bijhouden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet gebruikt worden met de functies: BEREIDINGSDUUR, EINDE. |

### INSTELLEN EN WIJZIGEN VAN DE TIJD



Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en "12:00" weergeeft. "12" knippert.

1. Druk op  of  om de uren in te stellen.
2. Druk op  om te bevestigen en om naar het instellen van de minuten te gaan.



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

3. Druk op **+** of **-** om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.

Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de dagtijd  knippert op het display.

## DE FUNCTIE BEREIDINGSDUUR



1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat **|>|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren in te stellen. Druk op  om te bevestigen.

Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en

knipperen **|>|** en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

## DE FUNCTIE BEREIDINGSEINDE

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat **→|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de uren en daarna de minuten in te stellen. Druk op  om te bevestigen.



Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2

minuten een geluidssignaal en knipperen **→|** en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld


4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

## DE FUNCTIE TIJDVERTRAGING INSTELLEN

1. Ovenfunctie instellen.

2. Blijf op  drukken totdat **|>|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen. Druk op  om te bevestigen.

Op het display knippert **→|**.

4. Druk op **+** of **-** om de uren en daarna de minuten voor het BEREIDINGSEINDE in te stellen. Druk op  om te bevestigen.




De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsDUUR en stopt op de ingestelde EINDTIJD.

Op de ingestelde EINDtijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen **→|** en de tijd in het display. De oven gaat uit.

5. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

## DE KOOKWEKKER INSTELLEN

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

1. Druk steeds opnieuw op  tot  op het display verschijnt en "00" knippert.
2. Druk op **+** of **-** om de seconden in te stellen en daarna de minuten. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. "00:00" en  knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

## TIMER MET OPTELFUNCTIE

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

## GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### DE ACCESSOIRES PLAATSEN

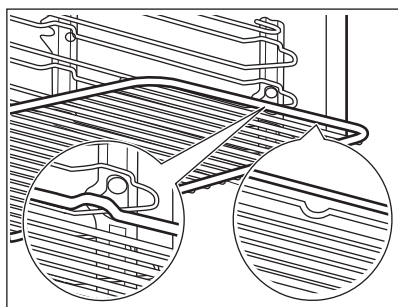
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.



**WAARSCHUWING!** Zie hoofdstuk "magnetronmodus".

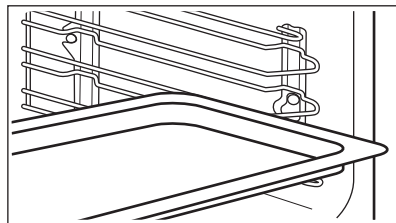
Bakrooster:

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



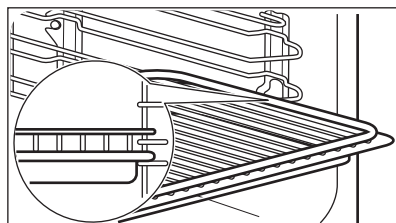
Bakplaat :

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaat samen:

Plaats de bakplaat tussen de geleidestangen van de inschuifrails en het bakrooster op de geleidestangen erboven.





Kleine inkepingen bovenaan verhogen de veiligheid. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

## EXTRA FUNCTIES

### GEBRUIK VAN HET KINDERSLOT

Als het kinderslot is ingeschakeld, kan de oven niet per ongeluk worden aangezet.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk tegelijkertijd op  en  gedurende 2 seconden.



Er klinkt een geluidssignaal. SAFE en verschijnt op het display.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

### GEBRUIK VAN DE FUNCTIEVERGREDELING

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

Als de functievergrendeling is ingeschakeld, kunnen de instellingen voor de temperatuur en tijd van een werkende oven niet 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 en verschijnt gedurende 5 seconden op het display.




Loc verschijnt op het display als u de aan de temperatuurknop draait of op een willekeurige knop drukt en de functievergrendeling is ingeschakeld.

Als u aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat de oven uit.

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

Herhaal stap 2 om de functievergrendeling uit te schakelen.

### RESTWARMTE-INDICATIE

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator  bij een oventemperatuur van boven de 40 °C.

### 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               |

| Temperatuur (°C) | Uitschakeltijd (u) |
|------------------|--------------------|
| 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 de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven 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.

### KOOKADVIEZEN

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

### 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. |

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

### BAKKEN

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- 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 niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

| Bakresultaat  | Mogelijke oorzaak                                    | Oplossing  |
|---|--|--|
| De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.  | Te korte baktijd.                                    | Baktijd verlengen. <b>U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.</b> |
| 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 ÉÉN OVENNIVEAU

### Bakken in een bakblik

| Gerecht  | Functie            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Tulband of brioche   | Hetelucht          | 150 - 160        | 50 - 70    | 1             |
| Moskovisch gebak / vruchtencake                                | Hetelucht          | 140 - 160        | 70 - 90    | 1             |
| Sponge cake / Cake, zacht                                      | Hetelucht          | 140 - 150        | 35 - 50    | 1             |
| Sponge cake / Cake, zacht                                      | Boven-/Onderwarmte | 160              | 35 - 50    | 2             |
| Taartbodem - zandtaart-deeg <sup>1)</sup>                      | Hetelucht          | 170 - 180        | 10 - 25    | 1             |
| Taartbodem - zacht cake-deeg                                   | Hetelucht          | 150 - 170        | 20 - 25    | 1             |
| Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | Hetelucht          | 160              | 70 - 90    | 1             |



| Gerecht  | Functie            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | Boven-/Onderwarmte | 180              | 70 - 90    | 1             |
| Kwarktaart, bakplaat <sup>2)</sup>                             | Boven-/Onderwarmte | 160 - 170        | 60 - 90    | 1             |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

### Gebak / brood op bakplaat

| Gerecht  | Functie            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Vlechtbrood/broodkrans                                     | Boven-/Onderwarmte | 170 - 190        | 30 - 40    | 2             |
| Kerststol <sup>1)</sup>                                    | Boven-/Onderwarmte | 160 - 180        | 50 - 70    | 2             |
| Brood (roggebrood) <sup>1)</sup>                           | Boven-/Onderwarmte |                  |            | 2             |
| eerst  |                    | 230              | 20         |               |
| vervolgens   |                    | 160 - 180        | 30 - 60    |               |
| Roomsoezen / Eclairs <sup>1)</sup>                         | Boven-/Onderwarmte | 190 - 210        | 20 - 35    | 2             |
| Biscuitrol <sup>1)</sup>                                   | Boven-/Onderwarmte | 180 - 200        | 10 - 20    | 2             |
| Kruimeltaart (droog)                                       | Hetelucht          | 150 - 160        | 20 - 40    | 1             |
| Boter-/Suikerkoek <sup>1)</sup>                            | Boven-/Onderwarmte | 190 - 210        | 20 - 30    | 2             |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup> | Hetelucht          | 150 - 160        | 35 - 55    | 1             |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup> | Boven-/Onderwarmte | 170              | 35 - 55    | 1             |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg                              | Hetelucht          | 160 - 170        | 40 - 80    | 1             |

| Gerecht  | Functie            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) <sup>1)</sup> | Boven-/Onderwarmte | 160 - 180        | 40 - 80    | 2             |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

### Koekjes

| Gerecht  | Functie            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Zandkoekjes  | Hetelucht          | 150 - 160        | 10 - 20    | 1             |
| Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes               | Hetelucht          | 140              | 20 - 35    | 1             |
| Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes <sup>1)</sup> | Boven-/Onderwarmte | 160              | 20 - 30    | 2             |
| Koekjes gemaakt van sponsdeeg                            | Hetelucht          | 150 - 160        | 15 - 20    | 1             |
| Eiwitgebak / schuimgebak                                 | Hetelucht          | 80 - 100         | 120 - 150  | 1             |
| Bitterkoekjes  | Hetelucht          | 100 - 120        | 30 - 50    | 1             |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg                             | Hetelucht          | 150 - 160        | 20 - 40    | 1             |
| Klein bladerdeeggebak <sup>1)</sup>                      | Hetelucht          | 170 - 180        | 20 - 30    | 1             |
| Broodjes <sup>1)</sup>                                   | Boven-/Onderwarmte | 190 - 210        | 10 - 25    | 2             |
| Small cakes / Kleine cakes <sup>1)</sup>                 | Hetelucht          | 160              | 20 - 35    | 3             |
| Small cakes / Kleine cakes <sup>1)</sup>                 | 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             |

| Gerecht                                | Functie             | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|---------------------|------------------|------------|---------------|
| Lasagne                                | Boven-/onder-warmte | 180 - 200        | 25 - 40    | 1             |
| Groentegratin <sup>1)</sup>            | Circulatiegrill     | 160 - 170        | 15 - 30    | 1             |
| Stokbroden be-dekt met ge-smolten kaas | Hetelucht           | 160 - 170        | 15 - 30    | 1             |
| Zoete ovenscho-tels                    | Boven-/onder-warmte | 180 - 200        | 40 - 60    | 1             |
| Visschotels                            | Boven-/onder-warmte | 180 - 200        | 30 - 60    | 1             |
| Gevulde groente                        | Hetelucht           | 160 - 170        | 30 - 60    | 1             |

1) Oven voorverwarmen.

### BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS

Gebruik de functie Hetelucht.

#### Gebak op bakplaat

| Gerecht                           | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------------------|------------------|------------|---------------|
| Roomsoezen /Eclairs <sup>1)</sup> | 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) | Roosterhoogte |
|---|------------------|------------|---------------|
| 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 (dunne korst) <sup>1)</sup>                     | 200 - 230        | 15 - 20    | 3             |
| Pizza (met veel garnering) <sup>2)</sup>              | 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 <sup>1)</sup>                        | 230              | 10 - 20    | 3             |
| Bladerdeegtaart <sup>1)</sup>                         | 160 - 180        | 45 - 55    | 3             |
| Flammekuchen <sup>1)</sup>                            | 230              | 12 - 20    | 3             |
| Piroggen (Russische variant op calzone) <sup>1)</sup> | 180 - 200        | 15 - 25    | 3             |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

## BRADEN

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad grote braadstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat.

Giet wat water op de bakplaat om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen.

Vlees met een korst kan in de braadslede zonder deksel worden gebraden.

Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

Om het vlees sappiger te houden:

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

## BRADEN

### Rundvlees

| Gerecht    | Functie            | Gewicht (kg) | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------|--------------------|--------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Stoofvlees | Boven-/Onderwarmte | 1 - 1.5      | 200             | 230              | 60 - 80    | 1             |

## Varkensvlees

| Gerecht                       | Functie         | Gewicht (kg) | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Schouderstuk, nekstuk, hamlap | Circulatiegrill | 1 - 1.5      | 200             | 160 - 180        | 50 - 70    | 1             |
| Gehaktbrood                   | Circulatiegrill | 0.75 - 1     | 200             | 160 - 170        | 35 - 50    | 1             |
| Varkenschenkel (voorgekookt)  | Circulatiegrill | 0.75 - 1     | 200             | 150 - 170        | 60 - 75    | 1             |

## Kalfsvlees

| Gerecht               | Functie         | Gewicht (kg) | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------|-----------------|--------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Geroosterd kalfsvlees | Circulatiegrill | 1            | 200             | 160 - 180        | 50 - 70    | 1             |
| Kalfschenkel          | Circulatiegrill | 1.5 - 2      | 200             | 160 - 180        | 75 - 100   | 1             |

## Lamsvlees

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

## Gevogelte

| Gerecht           | Functie         | Gewicht (kg)   | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------|-----------------|----------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Stukken gevogelte | Circulatiegrill | 0,2 - 0,25 elk | 200             | 200 - 220        | 20 - 35    | 1             |
| Halve kip         | Circulatiegrill | 0,4 - 0,5 elk  | 200             | 190 - 210        | 25 - 40    | 1             |

| Gerecht      | Functie         | Gewicht (kg) | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------|-----------------|--------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Kip, haantje | Circulatiegrill | 1 - 1.5      | 200             | 190 - 210        | 60 - 80    | 1             |
| Eend         | Circulatiegrill | 1.5 - 2      | 200             | 180 - 200        | 80 - 110   | 1             |

#### Vis (gestoomd)

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

#### Gerechten

| Gerecht  | Functie   | Gewicht (kg) | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|-----------|--------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Zoete gerechten  | Hetelucht | -            | 200             | 160 - 180        | 20 - 35    | 1             |
| Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)  | Hetelucht | -            | 400 - 600       | 160 - 180        | 20 - 45    | 1             |
| Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente) | Hetelucht | -            | 400 - 600       | 160 - 180        | 30 - 45    | 2             |

#### GRILL

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Leg het de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.

## Grill

| Gerecht              | Temperatuur (°C) | Grilltijd (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, 0,5 - 1 kg | 210 - 230        | 15 - 30          | 15 - 30 | 1             |

## Grill Intens

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurstelling.

| Gerecht                       | Grilltijd (min.) |         | Roosterhoogte |
|-------------------------------|------------------|---------|---------------|
|                               | 1e kant          | 2e kant |               |
| Varkensfilet                  | 10 - 12          | 6 - 10  | 2             |
| Worstjes                      | 10 - 12          | 6 - 8   | 3             |
| Runderfilet, kalfsbiefstukken | 7 - 10           | 6 - 8   | 3             |
| Brood met iets erop           | 6 - 8            | -       | 2             |

## BEVROREN GERECHTEN

Gebruik de functie Hetelucht.

- 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             |

| <b>Gerecht</b>                              | <b>Temperatuur (°C)</b> | <b>Tijd (min)</b> | <b>Roosterhoogte</b> |
|---|-------------------------|-------------------|----------------------|
| 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 <sup>1)</sup>                    | 210 - 230               | 20 - 30           | 3                    |
| Patat, dik <sup>1)</sup>                    | 210 - 230               | 25 - 35           | 3                    |
| Aardappelpartjes / -kroketjes <sup>1)</sup> | 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-klare gerechten**

| <b>Gerecht</b>                                | <b>Functie</b>                        | <b>Temperatuur (°C)</b>               | <b>Tijd (min)</b>                     | <b>Roosterhoogte</b> |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| Pizza, bevroren <sup>1)</sup>                 | Boven-/onderwarmte                    | volgens aanwijzingen van de fabrikant | volgens aanwijzingen van de fabrikant | 2                    |
| Patates frites <sup>2)</sup><br>(300 - 600 g) | Boven-/onderwarmte of Circulatiegrill | 200 - 220                             | volgens aanwijzingen van de fabrikant | 2                    |
| Baguettes <sup>3)</sup>                       | 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.
- Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diep bord of schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

| Gerecht   | Gewicht (kg) | Ontdooitijd (min.) | Nadooitijd (min) | Opmerkingen  |
|-----------|--------------|--------------------|------------------|--|
| Kip       | 1            | 100 - 140          | 20 - 30          | Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Vlees     | 1            | 100 - 140          | 20 - 30          | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| Forel     | 0.15         | 25 - 35            | 10 - 15          | -  |
| Aardbeien | 0.3          | 30 - 40            | 10 - 20          | -  |
| Boter     | 0.25         | 30 - 40            | 10 - 15          | -  |
| Room      | 2 x 0,2      | 80 - 100           | 10 - 15          | Klop de nog licht bevroren slagroom.   |
| Gebak     | 1.4          | 60                 | 60               | -  |

## INMAKEN - ONDERWARMTE

- 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 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.) |
|------------------------------|------------------|---|-------------------------------------|
| Wortelen <sup>1)</sup>       | 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 - 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             |

## BEREIDING MET MAGNETRON

Zet het bord met voedsel onderin de ruimte en draai het halverwege de bereidingstijd om.

Roer het voedsel halverwege de bereiding of ontdooitijd door.

Zet tijdens het verwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Indien u het gewenste recept niet kunt vinden, kunt u soortgelijke gerechten in de tabellen raadplegen. Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

## Tips voor de magnetron

| Bereidings-/ontdooire-sultaten   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing   |
|--|--|---|
| Het eten is te droog.  | Het vermogen was te hoog.<br>De tijdsduur was te lang.<br>Het voedsel werd niet afgedekt.  | Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. |
| Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken. | De tijdsduur was te kort.  | Stel een langere tijdsduur in. Het magnetronvermogen niet verhogen.     |
| Het voedsel is oververhit aan de randen, maar is in het midden nog niet gaar.                | Het vermogen was te hoog.<br>Het voedsel werd tijdens de bereidingscyclus niet omgedraaid. | Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. |

### Vlees ontdooien

| Gerecht         | Vermogen (Watt) | Tijd (min) | Rusttijd (min) |
|-----------------|-----------------|------------|----------------|
| Steak (0,2 kg)  | 100             | 5 - 7      | 5 - 10         |
| Gehakt (0,5 kg) | 100             | 10 - 15    | 5 - 10         |

### Gevogelte ontdooien

| Gerecht               | Vermogen (Watt) | Tijd (min) | Rusttijd (min) |
|-----------------------|-----------------|------------|----------------|
| Kip (1 kg)            | 100             | 25 - 30    | 10 - 20        |
| Kipfilet (0,15 kg)    | 100             | 3 - 5      | 10 - 15        |
| Kippenpoten (0,15 kg) | 100             | 3 - 5      | 10 - 15        |

### Vis ontdooien

| Gerecht            | Vermogen (Watt) | Tijd (min) | Rusttijd (min) |
|--------------------|-----------------|------------|----------------|
| Hele vis (0,5 kg)  | 100             | 10 - 15    | 5 - 10         |
| Visfilets (0,5 kg) | 100             | 12 - 15    | 5 - 10         |

### Zuivelproducten ontdooien

| Gerecht         | Vermogen (Watt) | Tijd (min) | Rusttijd (min) |
|-----------------|-----------------|------------|----------------|
| Boter (0,25 kg) | 100             | 3 - 4      | 5 - 10         |

| <b>Gerecht</b>         | <b>Vermogen (Watt)</b> | <b>Tijd (min)</b> | <b>Rusttijd (min)</b> |
|------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------|
| Geraspte kaas (0,2 kg) | 100                    | 2 - 3             | 10 - 15               |

#### **Taart/koekjes ontdooien**

| <b>Gerecht</b>                         | <b>Vermogen (Watt)</b> | <b>Tijd (min)</b> | <b>Rusttijd (min)</b> |
|--|------------------------|-------------------|-----------------------|
| Gistcake (1 stuks)                     | 200                    | 2 - 3             | 15 - 20               |
| Cheesecake (1 stuks)                   | 100                    | 2 - 4             | 15 - 20               |
| Droge cake (bijv. hotelcake) (1 stuks) | 200                    | 2 - 4             | 15 - 20               |
| Brood (1 kg)                           | 200                    | 15 - 20           | 5 - 10                |
| Gesneden brood (0,2 kg)                | 200                    | 3 - 5             | 5 - 10                |
| Broodjes (4 stuks)                     | 200                    | 2 - 4             | 2 - 5                 |

#### **Fruit ontdooien**

| <b>Gerecht</b>  | <b>Vermogen (Watt)</b> | <b>Tijd (min)</b> | <b>Rusttijd (min)</b> |
|-----------------|------------------------|-------------------|-----------------------|
| Fruit (0,25 kg) | 100                    | 5 - 10            | 10 - 15               |

#### **Opnieuw Verwarmen**

| <b>Gerecht</b>                            | <b>Vermogen (Watt)</b> | <b>Tijd (min)</b> | <b>Rusttijd (min)</b> |
|---|------------------------|-------------------|-----------------------|
| Babyvoeding in potjes (0,2 kg)            | 300                    | 1 - 2             | -                     |
| Babymelk (180 ml); zet lepel in de fles   | 600                    | 0:20 - 0:40       | -                     |
| Kant-en-klaarmaaltijd (0,5 kg)            | 600                    | 6 - 9             | 2 - 5                 |
| Bevroren kant-en-klaarmaaltijden (0,5 kg) | 400                    | 10 - 15           | 2 - 5                 |
| Melk (200 ml)                             | 1000                   | 1 - 1:30          | -                     |
| Water (200 ml)                            | 1000                   | 1:30 - 2          | -                     |
| Saus (200 ml)                             | 600                    | 1 - 3             | -                     |
| Soep (300 ml)                             | 600                    | 3 - 5             | -                     |

## Smelten

| Gerecht                               | Vermogen (Watt) | Tijd (min) | Rusttijd (min) |
|---------------------------------------|-----------------|------------|----------------|
| Chocolade / chocoladelaagje (0,15 kg) | 300             | 2 - 4      | -              |
| Boter (0,1 kg)                        | 400             | 0:30-1:30  | -              |

## Koken

| Gerecht                                   | Vermogen (Watt) | Tijd (min) | Rusttijd (min) |
|---|-----------------|------------|----------------|
| Hele vis (0,5 kg)                         | 500             | 8 - 10     | 2 - 5          |
| Visfilets (0,5 kg)                        | 400             | 4 - 7      | 2 - 5          |
| Groenten, vers (0,5 kg + 50 ml water)     | 600             | 5 - 15     | -              |
| Groenten, bevroren (0,5 kg + 50 ml water) | 600             | 10 - 20    | -              |
| Gepofte aardappels (0,5 kg)               | 600             | 7 - 10     | -              |
| Rijst (0,2 kg + 400 ml water)             | 600             | 15 - 18    | -              |
| Popcorn                                   | 1000            | 1:30 - 3   | -              |

## Combimagnetronfunctie

Combineer functies: Circulatiegrill en Magnetron.

Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.

| Gerecht                                | Ovengerei                    | Vermogen (Watt) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte | Rusttijd (min) |
|--|------------------------------|-----------------|------------------|------------|---------------|----------------|
| 2 kippenhelften (2 x 0,55 kg)          | Ronde glazen schaal, Ø 26 cm | 300             | 220              | 40         | 2             | 5              |
| Gegratineerde aardappelen (1 kg)       | Gratinschotel                | 300             | 200              | 40         | 2             | 10             |
| Geroosterd varkensvlees, hals (1,1 kg) | Glazen schotel met zeef      | 300             | 200              | 70         | 1             | 10             |

## AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN

Tests volgens EN 60350-1:2013 en IEC 60350-1:2011.

## Grill Intens

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

| Gerecht          | Grilltijd (min.) |         | Roosterhoogte |
|------------------|------------------|---------|---------------|
|                  | 1e kant          | 2e kant |               |
| Burgers          | 9 - 13           | 8 - 10  | 3             |
| Geroosterd brood | 1 - 3            | 1 - 3   | 3             |

## Magnetronfunctie

Testen volgens IEC 60705.

| Gerecht             | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Roosterhoogte <sup>1)</sup> | Tijd (min) | Opmerkingen   |
|---------------------|-----------------|--------------|-----------------------------|------------|---|
| Cake, zacht         | 600             | 0.475        | Onderwarmte                 | 7 - 9      | Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om. |
| Gehaktbrood         | 400             | 0.9          | 2                           | 25 - 32    | Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om. |
| Eiervla             | 300             | 1            | Onderwarmte                 | 18         | -   |
| Ontdooien van vlees | 100             | 0.5          | Onderwarmte                 | 7 - 8      | Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.        |

1) Gebruik het draadrek mits anders aangegeven.

## Combimagnetronfunctie

Testen volgens IEC 60705.

| Gerecht         | Functie                       | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte <sup>1)</sup> | Tijd (min) | Opmerkingen   |
|-----------------|-------------------------------|-----------------|--------------|------------------|-----------------------------|------------|---|
| Cake            | Hetelucht + magnetron         | 100             | 0.7          | 180              | 2                           | 29 - 31    | Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om. |
| Aardappelgratin | Grill + hetelucht + magnetron | 300             | 1.1          | 180              | 2                           | 40 - 45    | Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om. |

| Gerecht | Functie                        | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte 1) | Tijd (min) | Opmerkingen  |
|---------|--------------------------------|-----------------|--------------|------------------|------------------|------------|--|
| Kip     | Grill + hete lucht + magnetron | 200             | 1.1          | 230              | 1                | 45 - 55    | Doe het vlees in een ronde kom en draai het halverwege de bereidingstijd om. |

1) Gebruik het draadrek mits anders aangegeven.

## ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

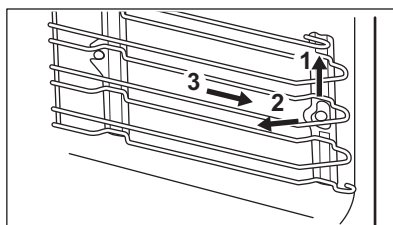
### OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN

- Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder voedselresten en vetten voorzichtig van de bovenkant van de ovenruimte.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met 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 oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

### VERWIJDEREN VAN DE GELEIDERS

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er bestaat verbrandingsgevaar. 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 inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

### HET LAMPJE VERVERGEN



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen. Wacht totdat de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.



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

### Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp 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  |
|--|---|--|
| U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.                                     | De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).   |
| 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 doorgeslagen.  | 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.   |
| 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 tabel staat.                     | Er is een elektrische fout.   | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in.</li><li>▪ Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.</li></ul> |

## 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.)  | ..... |

---

## ENERGIEZUINIGHEID

### ENERGIEBESPARING



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

### Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u het apparaat in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen, maar alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

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 andere maaltijden op te warmen.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

### 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 of Eindtijd) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.


### Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als u het nodig heeft.

---

## 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.





[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867343843-A-392017