

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZVENM5X1

NL Gebruiksaanwijzing  
Magnetron

# ZANUSSI

## GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:

---



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:

[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

## VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## DE VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE PERSONEN

- 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.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## ALGEMENE VEILIGHEID

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- 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.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor

de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.

- **WAARSCHUWING:** 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.

## **VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

---

## INSTALLATIE



**WAARSCHUWING!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd open.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm

Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
--	---------

Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm
-----------------------	-----------

## 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.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer 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 of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: 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 wordt geleverd met stekker en netsnoer.

## GEBRUIK



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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- 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.
- 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.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- 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 elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## BINNENVERLICHTING



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## SERVICE

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

- 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.

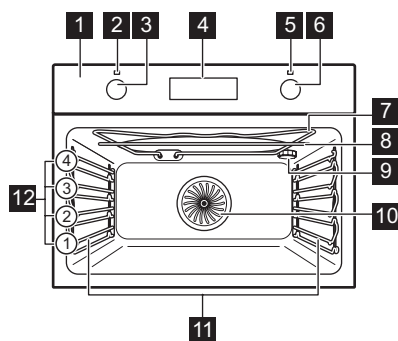
## AFVALVERWERKING



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

# BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

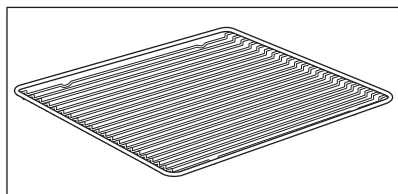
## ALGEMEEN OVERZICHT



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Stroomlampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Scherm
- 5 Temperatuurlampje en magnetronstroomlampje/symbool
- 6 Bedieningsknop
- 7 Verwarmingselement
- 8 Magnetrongenerator
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Roosterhoogtes

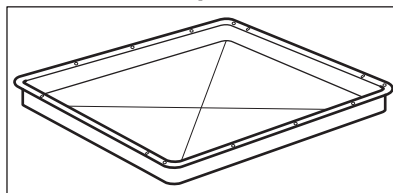
## ACCESSOIRES

### Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

### Bakplaat




Voor gebak en koekjes.

# BEDIENINGSPANEEL

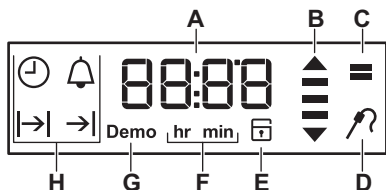
## SENSORVELD / KNOPPEN



De magnetronfunctie instellen. Houd deze langer dan 3 seconden vast om de ovenlamp aan of uit te zetten. Het licht kan ook gebruikt worden als de oven is uitgeschakeld.

	De klokfunctie instellen.
°C	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing) controleren. Uitsluitend gebruiken als een verwarmingsfunctie in werking is.

## DISPLAY



- A. Timer / Temperatuur / Magnetronvermogen
- B. Opwarmings- en restwarmte-indicator
- C. Magnetronmodus
- D. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
- E. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- F. Uren/minuten
- G. Demomodus
- H. Klokfuncties

## VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Stel de tijd in voordat u de oven gebruikt.

### EERSTE REINIGING



#### Stap 1

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



#### Stap 2

Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



#### Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

## DAGELIJKS GEBRUIK



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

#### Stap 3

Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

### INSTELLEN: VERWARMINGSFUNCTIE


#### Stap 1

Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.


#### Stap 2

Draai aan de regelknop om de temperatuur / het magnetronvermogen te selecteren.

### FUNCTIE INSTELLEN: MAGNETRON


1. Verwijder alle accessoires.
2. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de functie te selecteren. Magnetron 

Eerst toont het display de standaardinstelling voor magnetronvermogen en vervolgens de standaardinstelling voor: Duur.

Om te beginnen met de standaardinstellingen drukt u op:  start.



3. Draai de bedieningsknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.


4. Druk op  en draai vervolgens de bedieningsknop voor wijziging van: Duur.

5. Druk op: .

Het signaal klinkt en de oven stopt wanneer de bereidingstijd is afgelopen.

6. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

Als u de deur van de oven opent, stopt de oven.

Om het opnieuw te laten starten sluit u de deur en drukt u op: .

**De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door u ingestelde magnetronvermogen:**

MAGNETRONVERMOGEN	MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	90 minuten
Meer dan 600 W	7 minuten

**FUNCTIE INSTELLEN: MAGNETRONCOMBI**


U kunt de magnetronfunctie combineren met iedere willekeurige verwarmingsfunctie.

De oven kan geluiden maken wanneer er gebruik wordt gemaakt van de functie: Magnetroncombi. Dit is normaal voor deze functie.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de functie te selecteren..

Het display toont de standaardtemperatuur.

2. Draai de bedieningsknop om de temperatuur te wijzigen.

3. Om de verwarmingsfunctie te combineren met de magnetronmodus drukt u op: .

4. Draai de bedieningsknop om de instellingen voor het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.

Ongeveer 5 graden voordat de ingestelde temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal.

Als de ingestelde tijd eindigt, klinkt het geluidssignaal weer en stopt de oven.

5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

**SNEL OPWARMEN**

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.



Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.


1. Draai de knop voor de ovenfuncties om de functie Snel opwarmen in te stellen.

2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.




Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal.




3. Ovenfunctie instellen.



**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.

**VERWARMINGSFUNCTIES**

Ovenfunctie	Toepassing
 Uit-stand	De oven is uitgeschakeld.
 Snel opwarmen	Om de opwarmtijd te verkorten.
 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.
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.

Ovenfunctie	Toepassing
 Boven- / onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.






Ovenfunctie	Toepassing
 Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
 Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 60° C.





## KLOKFUNCTIES

### TABEL MET KLOKFUNCTIES





Klokfunctie	Applicatie
 Tijdstip van de dag	Om het tijdstip van de dag weer te geven en te wijzigen. U kunt het tijdstip van de dag op elk gewenst moment wijzigen, ook als de oven uit staat.
 Duur	De duur van het koken instellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Eindtijd	Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Vertragingstijd	Combinatie van functies: Duur, Eindtijd.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kookwekker - kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uit staat.
<b>00:00</b> Timer met optelfunctie	Als u geen andere klokfunctie instelt, controleert de functie automatisch hoelang de oven werkt. Het tellen begint onmiddellijk wanneer de oven begint te verwarmen. Timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur, Eindtijd.

### INSTELLEN: TIJDSTIP VAN DE DAG





Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: **hr, 12:00. 12** - knippert.

<b>Stap 1</b>	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen.
<b>Stap 2</b>	 - druk om te bevestigen. Op het display wordt het ingestelde uur weergegeven, alsook: <b>min. 00</b> - knippert.
<b>Stap 3</b>	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.
<b>Stap 4</b>	 - druk om te bevestigen. Op het display verschijnt de ingestelde tijd.
 - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - knippert op het display.	




### **FUNCTIE INSTELLEN: DUUR**







<b>Stap 1</b>	Stel de verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 2</b>	 - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.
<b>Stap 3</b>	Draai de regelknop om de minuten in te stellen.  - druk om te bevestigen.
<b>Stap 4</b>	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen.  - druk om te bevestigen. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
<b>Stap 5</b>	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
<b>Stap 6</b>	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

### **FUNCTIE INSTELLEN: EINDTIJD**

<b>Stap 1</b>	Stel een verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 2</b>	 - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.
<b>Stap 3</b>	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen.  - druk om te bevestigen.
<b>Stap 4</b>	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.  - druk om te bevestigen. Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
<b>Stap 5</b>	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
<b>Stap 6</b>	Draai de knoppen naar de uitstand.


### **FUNCTIE INSTELLEN: VERTRAGINGSTIJD**

<b>Stap 1</b>	Stel een verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 2</b>	 - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.
<b>Stap 3</b>	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Duur. Druk op:  .


<b>Stap 4</b>	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Duur. Druk op:  Op het display verschijnt: 
<b>Stap 5</b>	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: 
<b>Stap 6</b>	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: 
Het display geeft weer: de ingestelde temperatuur,   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 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven gaat uit.	
<b>Stap 7</b>	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
<b>Stap 8</b>	Draai de knoppen naar de uitstand.

### FUNCTIE INSTELLEN: KOOKWEKKER

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

<b>Stap 1</b>	 - druk herhaaldelijk.  <b>00</b> - knippert.
<b>Stap 2</b>	Draai aan de regelknop voor de temperatuur om de seconden en daarna de minuten in te stellen. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 min, knippert <b>hr</b> .
<b>Stap 3</b>	Stel de uren in. Kookwekker - start automatisch na 5 seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
<b>Stap 4</b>	Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal <b>00:00</b> ,  - knippert. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

### FUNCTIE INSTELLEN: TIMER MET OPTELFUNCTIE

<b>Stap 1</b>	 - druk herhaaldelijk. Het display toont tijd zonder symbolen.
---------------	---

## GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

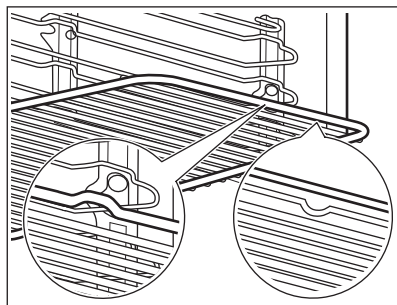
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

### ACCESSOIRES PLAATSEN

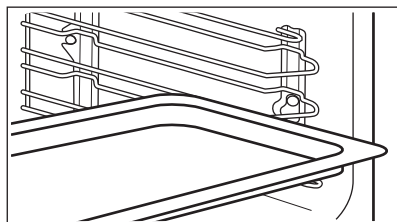
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.  
Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

**Bakrooster:**

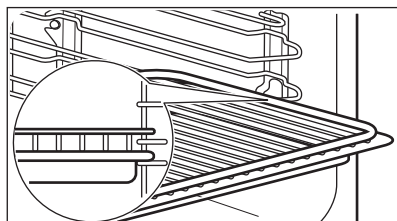
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrails zorg ervoor dat de pootjes omlaag wijzen.

**Bakplaat:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**Bakrooster, Bakplaat:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



## EXTRA FUNCTIES

### GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: KINDERSLOT

Als de functie aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.

<b>Stap 1</b>	Zorg ervoor dat de knop voor de verwarmingsfuncties in de uitstand staat.
<b>Stap 2</b>	<b>°C</b> - druk hier op en draai tegelijkertijd de regelknop naar rechts.

Het signaal klinkt. **SAFE** - verschijnt op het display.

Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te schakelen.

### HOE TE GEBRUIKEN: FUNCTIEVERGREDELING

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is. Wanneer de functie is ingeschakeld, kunnen de temperatuur- en tijdstellingen niet per ongeluk worden gewijzigd.

<b>Stap 1</b>	Stel een ovenfunctie in.
<b>Stap 2</b>	<b>⌚, °C</b> - houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt. Het signaal klinkt. <b>Loc</b> verschijnt 5 seconden op het display.


Herhaal stap 2 om de Functievergrendeling uit te schakelen.

**Loc** verschijnt op het display wanneer u de regelknop draait of op een willekeurige knop drukt

wanneer de Functievergrendeling is ingeschakeld. Wanneer u aan de knop voor de ovenfuncties draait, stopt de oven.



Wanneer u de oven uitschakelt terwijl de Functievergrendeling is ingeschakeld, schakelt de Functievergrendeling automatisch over naar de Kinderslot. Raadpleeg 'Aanvullende functies', hoofdstuk 'Kinderslot gebruiken'.

## RESTWARMTE-INDICATIE

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator  bij een oventemperatuur van boven de 40 °C. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

## AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5

## TIPS EN TRICKS





**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## KOOKADVIEZEN



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten. Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel. Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

 (°C)	 (u)
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Na een automatische uitschakeling draait u de knop naar de uit-stand.

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

## 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.

## MAGNETRONAANBEVELINGEN

### **Laten we koken!**

Plaats het voedsel op een plaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.  
 Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.  
 Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.  
 Roer het voedsel voor het opdienen door.  
 Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.  
 Ga met de lepel eerst door de fles of het glas bij het verwarmen van dranken om een betere warmteverdeling te garanderen.  
 Plaats het voedsel in de oven zonder 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).



#### **Bereiding met magnetron**



#### **Ontdooien in de magnetron**

Bereid voedsel afgedekt. Als u een korst wilt, bereid dan het voedsel zonder het deksel.  
 Bak de gerechten niet te gaar door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan uitdrogen, verbranden of brand veroorzaken.  
 Gebruik de oven niet om eieren of slakken in hun schelpen te koken, omdat ze kunnen barsten.  
 Prik het eigeel van gebakken eieren in voordat ze worden opgewarmd.  
 Prik voedsel met huid of schil diverse malen in voordat u het bereidt.  
 Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.  
 Nadat u de oven uitschakelt, neemt u het voedsel uit en laat u het een aantal minuten staan.

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooierek of plastic zeef, zodat de dooi-vloeistof kan weglopen.  
 Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.  
 Om groenten en fruit te koken zonder ze eerst te ontdooien, kunt u een hoger magnetronvermogen gebruiken.

### **VOOR DE MAGNETRON GESCHIKT KOOKGEREI EN MATERIALEN**

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/ materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Bezig met ontdooien	Verwarmen, Koken	
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Bezig met ontdooien	Verwarmen, Koken	
Niet-ovenbestendig glas en porselein onder zilveren, gouden, platina of metalen laag/versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramik van ovenbestendig/diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Keramik en aardewerk zonder kwartz of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	X
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Ovenfolie met magnetronveilige sluiting	✓	✓	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer	X	X	✓
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Kookgerei voor magnetrongebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

## BAKKEN

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere 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 weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.





## BAKTIPS

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.





## BAKKEN OP ÉÉN OVENNIVEAU

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

 <b>BAKKEN IN BAKVORMEN</b>	 (°C)	 (min)
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	10 - 25
Taartbodem - zacht cakedeeg	150 - 170	20 - 25
Biscuitgebak	140 - 150	35 - 50
Tulband / Brioche	150 - 160	50 - 70
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	160	70 - 90
Zandgebak / Fruitgebak	140 - 160	70 - 90




Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

 <b>BAKKEN IN BAKVORMEN</b>	 (°C)	 (min)	
Biscuitgebak	160	35 - 50	2
Kwarktaart, gebruik een diepe pan	160 - 170	60 - 90	1
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	180	70 - 90	1

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.




Gebruik de bakplaat, tenzij anders aangegeven.

 <b>CAKE/GEBAK</b>	 (°C)	 (min)
Kruimeltaart, droog	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	150 - 160	35 - 55
Vruchtencake van zanddeeg	160 - 170	40 - 80



Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

Gebruik de bakplaat.

 <b>CAKE/GEBAK/BROOD</b>	 (°C)	 (min)	
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	2
Roggebrood	eerst: 230	eerst: 20	2
	dan: 160 - 180	dan: 30 - 60	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	2
Roomsoezen / Eclairs, voorverwarming is niet nodig	190 - 210	20 - 35	2
Plaatbrood / Broodkrans, voorverwarming is niet nodig	170 - 190	30 - 40	2
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg)	170	35 - 55	1
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	2
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Gebruik de functie: Hetelucht.

 <b>KOEKJES EN BISCUITS</b>	 (°C)	 (min)	
Zandkoekjes	150 - 160	10 - 20	1
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	150 - 160	15 - 20	1
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	20 - 30	1
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	140	20 - 35	1
Cakejes, verwarm de oven voor	160	20 - 35	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	150 - 160	20 - 40	1
Makarons	100 - 120	30 - 50	1
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	80 - 100	120 - 150	1

Verwarm de lege oven voor.





Gebruik de tweede rekstand.





Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

 <b>KOEKJES EN BISCUITS</b>	 (°C)	 (min)
Broodjes	190 - 210	10 - 25
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	160	20 - 30
Cakejes	170	20 - 35

## OVENSCHOTELS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN

Gebruik de eerste rekstand.

		 (°C)	 (min)
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de oven voor	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Boven- /onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Visschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	30 - 60

		 (°C)	 (min)
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete ovenschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven- /onderwarmte	180 - 200	45 - 60




### BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS

Gebruik de eerste/derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaten.

 <b>CAKE/ GEBAK/BROOD</b>	 (°C)	 (min)
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor	160 - 180	25 - 45
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	140	25 - 45
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60
Makarons	100 - 120	40 - 80

 <b>CAKE/ GEBAK/BROOD</b>	 (°C)	 (min)
Eiwitgebak/ schuimgebak / Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170

### TIPS VOOR BRADEN

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Braad grote vleesstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat. Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.






Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd. Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).

Bedruipe vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.






### BRADEN

Gebruik de eerste rekstand.






Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

 <b>RUND- VLEES</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5	200	230	60 - 80






Gebruik de functie: Turbo grill.

 <b>VARKENS- VLEES</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Gehaktbrood	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75






Gebruik de functie: Turbo grill.

 <b>KALFS- VLEES</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Geroosterd kalfsvlees	1	200	160 - 180	50 - 70
Kalfsschenkel	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Gebruik de functie: Turbo grill.

 <b>LAMS- VLEES</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70






Gebruik de functie: Turbo grill.

 <b>GEVOGEL- TE</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 elk	200	200 - 220	20 - 35
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	200	190 - 210	25 - 40
Kip, haantje	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Eend	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

 <b>VIS</b>	 (kg)	 <b>(W)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Hele vis	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45




Gebruik de functie: Hetelucht.

 <b>GERECHTEN</b>	 (kg)	 <b>(W)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Zoet gerecht	200	160 - 180	20 - 35	1
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

### KNAPPERIG BAKKEN MET: PIZZA-FUNCTIE

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de derde rekstand.

 <b>PIZZA</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Pizza, dunne korst	200 - 230	15 - 20
Pizza, dikke korst, gebruik een diepe pan	180 - 200	20 - 30
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55





 <b>PIZZA</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	160 - 180	50 - 60
Ongedesemd brood	230	10 - 20
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

### GRILL

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.






## Gebruik de eerste rekstand.

 <b>GRILLEN</b> Verwarm de lege oven voor voor het koken. Gebruik de functie: Grill. Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.	 (°C)	 (min)	 (min)
		1e kant	2e kant
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalfsvlees	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrugfilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hele vis, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

## BROOD BAKKEN

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.  
Gebruik de tweede rekstand.

 <b>BROOD</b>	 (°C)	 (min)
Witbrood	180 - 200	40 - 60
Stokbrood	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggebrood	180 - 200	50 - 70
Volkoren brood	180 - 200	50 - 70
Volkorenbrood	170 - 190	60 - 90




## BEVROREN GERECHTEN




Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.




Bedek het voedsel niet.

Gebruik de derde rekstand tenzij anders aangegeven.

Gebruik de functie: Hetelucht.

 <b>ONTDOOIEN</b>	 (°C)	 (min)
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30
Frietjes, dun, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 30

 <b>ONTDOOIEN</b>	 (°C)	 (min)
Frietjes, dik, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	25 - 35
Aardappelschijfjes / Krokettjes, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 35
Rösties	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, vers, gebruik de tweede rekstand	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, bevroren, gebruik de tweede rekstand	160 - 180	40 - 60

 <b>ONTDOOIEN</b>	 (°C)	 (min)
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30






### ONTDOOIEN

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gebruik het eerste ovenniveau.

	 (kg)	 (min) Ontdooitijd	 (min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	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.
Taart	1,4	60	60	-

### INMAKEN

Gebruik de functie Onderwarmte.

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

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 potten mogen elkaar niet aanraken.




Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

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).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.



 <b>ZACHTE VRUCHTEN</b>	 (min) <b>Kooktijd tot het sudderen begint</b>
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen	35 - 45

 <b>STEENVRUCHTEN</b>	 (min) <b>Kooktijd tot het sudderen begint</b>	 (min) <b>Door blijven koken op 100 °C</b>
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15




 <b>GROENTEN</b>	 (min) <b>Kooktijd tot het sudderen begint</b>	 (min) <b>Door blijven koken op 100 °C</b>
Wortelen	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

### DEHYDRATEREN - HETELUCHT

Gebruik de derde rekstand.

 <b>DEHYDRATEREN</b>	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3
Pruimen	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	60 - 70	8 - 10
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8





## BEREIDING MET MAGNETRON





	 (°C)	 (u)
Peren	60 - 70	6 - 9

















### Tips voor de magnetron






Bereidings-/ontdooieresultaten	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De kooktijd was te lang.	Zet lager vermogen of/en kortere kooktijd.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	De kooktijd was te kort.	Stel langere kooktijd in. Het magnetronvermogen niet verhogen.
Het eten is oververhit aan de randen, maar nog niet voldoende gekookt in het midden.	Het magnetronvermogen was te hoog.	Zet lager vermogen en een langere kooktijd.

### ONTDOOIEN






 <b>VLEES/VIS</b> Stel het vermogen in op 100 W, tenzij anders aangegeven.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Gehakt, ingesteld op 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Kip	1	30 - 35	10 - 20
Kippenborst	0,15	5 - 9	10 - 15
Dijen van kippen	0,15	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0,5	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0,5	12 - 15	5 - 10

 <b>ZUIVELPRODUCTEN</b> Zet het vermogen op 100 W.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Boter	0,25	4 - 6	5 - 10

 <b>ZUIVELPRODUCTEN</b> Zet het vermogen op 100 W.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)	
Geraspte kaas	0,2	2 - 4	10 - 15	
 <b>CAKE EN BROOD</b> Stel het vermogen in op 200 W, tenzij anders aangegeven.		 (min)	 Rusttijd (min)	
Plaatkoek	1 stuk	2 - 3	15 - 20	
Kwarktaart, ingesteld op 100 W	1 stuk	2 - 4	15 - 20	
Droge cake	1 stuk	2 - 4	15 - 20	
Brood	1 kg	15 - 18	5 - 10	
Gesneden brood	0,2 kg	3 - 5	5 - 10	
Broodjes	4 stuks	2 - 4	2 - 5	
 <b>FRUIT</b>	 (kg)	<b>POWER</b> (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Fruit	0,25	100	5 - 10	10 - 15
 <b>OPNIEUW VERWARMEN</b>		<b>POWER</b> (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Babyvoeding in potjes	0,2 kg	300	1 - 2	-
Babymelk, plaats een lepel in de fles	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
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	-
Ingevroren kant-en-klaar-maaltijden	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Kant-en-klaargerecht	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5








 <b>SMELTEN</b>	 (kg)	 <b>POWER</b> (W)	 (min)	 <b>Rusttijd (min)</b>
Chocolade / Chocoladeglazuur	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Boter	0,1	400	0:30 - 1:30	-








 **KOKEN**

	 (kg)	 <b>POWER</b> (W)	 (min)	 <b>Rusttijd (min)</b>
Hele vis	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Visfilet	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Verse groenten	0,5 kg + 50 ml water	600	5 - 15	-
Groenten, ingevroren	0,5 kg + 50 ml water	600	10 - 20	-
Gepofte aardappelen	0,5 kg	600	7 - 10	-
Rijst	0,2 kg + 400 ml water	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

**Combimagnetronfunctie**

Stel de functie in: Grill + magnetron.

	 (kg)		 <b>POWER</b> (W)	 (°C)	 (min)	 <b>Rusttijd (min)</b>
Halve kip, gebruik de tweede rekstand	0,55 x 2 stuks	Ronde glazen schotel, Ø 26 cm	300	220	40	5

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Rusttijd (min)
Gegratineerde aardappelen, gebruik de tweede rekstand	1	Ronde glazen schotel	300	200	40	10
Gebraden varkensnek, gebruik de eerste rekstand	1	Glazen schotel met zeef	300	200	70	10





### AANBEVOLEN VERMOGENSINSTELLINGEN VOOR VERSCHILLENDE SOORTEN VOEDSEL

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

#### 700 - 1000 W

 Koken van groenten	 Dichtschroeien aan het begin van het kookproces	 Verwarmen van vloeistof
---	--	--

#### 500 - 600 W

 Eiergerechten koken	 Stoofpot sudderen	 Een maaltijd op een bord verwarmen	 Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden
--	--	---	---

#### 300 - 400 W

 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst laten sudderen	 Babyvoeding verwarmen	 Koken/verwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken
---	---	--	---	--






## 100 - 200 W

 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Kaas, room en boter ontdooien	 Ontdooien van vlees, vis
--	---	--	---







### AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN

Testen volgens IEC 60705.







#### Gebruik het rooster mits anders aangegeven.

MAGNETRONFUNCTIE	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biscuitgebak	600	0.475	Onderaan	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	500	1	Onderaan	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Onderaan	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

#### Maak gebruik van het bakrooster.

COMBI-MAGNETRONFUNCTIE		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Cake, 0,7 kg	Hetelucht + magnetron	100	180	2	29 - 31	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.

## Maak gebruik van het bakrooster.

COMBI-MAGNETRON-FUNCTIE						
Aardappelgratin, 1,1 kg	Grill + magnetron	400	160	1	40 - 45	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Kip, 1,1 kg	Grill + magnetron	400	230	1	45 - 55	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

## ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN



#### Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



#### Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Reinig voorzichtig de bovenkant van de oven om resten en vet te verwijderen.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



#### Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### HOE TE VERWIJDEREN: INSCHUIFRAILS/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
<b>Stap 3</b>	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
<b>Stap 4</b>	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

## HOE TE VERVANGEN: LAMP



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

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

### Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

### Bovenlamp

<b>Stap 1</b>	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
<b>Stap 2</b>	Reinig het glazen deksel.
<b>Stap 3</b>	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.
<b>Stap 4</b>	Installeer het glazen deksel.

## PROBLEEMOPLOSSING

### WAT TE DOEN IN DE VOLGENDE GEVALLEN...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.



### De oven gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.





## De oven gaat niet aan of warmt niet op

De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.



## Onderdelen

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De lamp werkt niet.	De lamp is opgebrand.



## Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken gelden...

## 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.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit. Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).



## Foutcodes

12:00	Er is een stroomstoring geweest. Stel de dagtijd in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

## ONDERHOUDSGEGEVENS

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de

restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.


U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.


### **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.

## **MILIEUBESCHERMING**

---

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier 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

867361697-A-152020