

ALASKA

Gebruiksaanwijzing

Magnetron met grill en hete lucht MW 1000 GC

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen	4-5
Geschikt servies	5
Beschrijving van het apparaat	6
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	7
Gebruik - magnetron	7
Gebruik - grill	8
Gebruik - hete lucht	8
Gebruik - combinatiekoken: magnetron en grill	9
Gebruik - combinatiekoken: magnetron en hete lucht	9 - 10
Gebruik - ontdooien	10
Gebruik - magnetron - AUTO-functie	10 - 11
Kinderbeveiliging	11
Tabel - Verwarmen/verhitten	12
Tabel - Koken	13
Reiniging en onderhoud	14
Storingen	14
Technische gegevens	14
Garantie	15

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

1. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem alle veiligheidsrichtlijnen in acht om beschadigingen door ondeskundig gebruik te voorkomen!
2. **Dit apparaat is alleen geschikt voor privé-gebruik.**
3. Bewaar deze gebruiksaanwijzing, zodat u deze ook later kunt raadplegen. Als u het apparaat aan iemand anders geeft of uitleent, geef dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.
4. In het geval van ondeskundig gebruik en onjuiste bediening kan geen aansprakelijkheid voor eventueel ontstane schade worden aanvaard.
5. Controleer voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt of de stroomsoort en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.
6. Controleer de stekker en de stroomkabel regelmatig.
LET OP: wanneer de stroomkabel of de aansluitkabel van dit apparaat is/zijn beschadigd, dan moet(en) deze door de fabrikant, de klantendienst of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
7. **LET OP:** laat het apparaat niet onbeheerd gebruiken door kinderen en door andere personen die potentiële gevaren van ondeskundig gebruik van elektro-apparaten niet kennen.
Kinderen mogen het apparaat alleen bedienen indien ze een toereikende uitleg hebben gekregen waarmee het kind het apparaat op veilige wijze kan bedienen en het op de hoogte is van de gevaren die het gevolg zijn van verkeerde bediening.
8. **Gevaar voor elektrische schokken!** Probeer in geen enkel geval het apparaat zelf te repareren.
9. **LET OP:** laat het apparaat in geval van storingen uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren. Het is voor iedereen (met uitzondering van speciaal opgeleide technici) gevaarlijk onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij de behuizing van het apparaat, die u beschermt tegen de straling van de magnetronenergie, moet worden verwijderd. Open in geen enkel geval zelf de behuizing!
10. Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.
11. Voorkom beschadigingen aan de stroomkabel; zorg ervoor dat de kabel niet wordt samengeknepen, geknikt of langs scherpe randen loopt. Zorg dat de kabel niet in aanraking met hete oppervlakken komt.
12. Raak de stekker nooit met natte of vochtige handen aan.
13. Als u een verlengkabel wilt gebruiken, controleer dan of deze geschikt is voor het benodigde vermogen.
14. Leg de stroomkabel en een eventuele verlengkabel dusdanig dat niemand erover kan vallen of er per ongeluk aan kan trekken.
15. Trek de stekker nooit aan de kabel uit het stopcontact en wikkel de kabel niet om het apparaat.
16. Steek geen voorwerpen in het apparaat.
17. Trek voordat u het apparaat gaat reinigen altijd de stekker uit het stopcontact; doe dit ook wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt.

Plaatsing van het apparaat:

18. Plaats het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van gasvlammen, warmtebronnen en ovens en buiten bereik van kinderen.
19. Schakel het apparaat alleen in wanneer het draaiplateau en de rolring zijn geplaatst.
20. Let erop dat er achter en naast het apparaat tenminste 10 cm vrije ruimte is. De koelsleuven van het apparaat dienen vrij gelaten te worden. Laat een ruimte van 30 cm boven het apparaat vrij.
21. Plaats het apparaat niet in de directe omgeving van radio- en tv-toestellen, zodat de ontvangst niet wordt gestoord.

Gebruik van het apparaat:

22. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van kleding, papier of andere voorwerpen.
23. Bewaar geen voorwerpen in de magnetron. Schakel de magnetron alleen in wanneer er voedsel in de oven staat. Indien het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er voedsel in de oven staat, wordt het apparaat zwaarder belast. Dit kan tot schade leiden.
24. **Brandgevaar!** Verwarm geen voedsel in warmhoudverpakking (foliepapier). Hierbij ontstaat namelijk brandgevaar. Bij rook het apparaat onmiddellijk uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken. Laat de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

25. **Gevaar voor brandwonden!** Verwarming van vloeistoffen door middel van magnetronstraling kan tot een plotseling koken van de vloeistof leiden (**kookvertraging**). Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat de typische kookbelletjes en stoom zichtbaar worden. In dit geval kan de vloeistof bij de geringste beweging van het kopje plotseling overkoken. Wees dus bijzonder voorzichtig met het uitnemen van verwarmde kopjes! Plaats bij het verhitten van vloeistoffen een metalen theelepeltje in het kopje om plotseling overkoken van de vloeistof te voorkomen.
Let er op dat het theelepeltje niet in aanraking komt met de binnenkant van de behuizing van de magnetron of het grillelement zodra het draaiplateau in beweging komt. Pas op! Het theelepeltje kan zeer heet worden! Gebruik geen kostbare theelepels of theelepels met gouden of zilveren decoratie.
26. Verhit geen voedsel of drank in stevig gesloten kopjes, schaaltjes enzovoort. Deze kunnen namelijk exploderen.
27. Prik gaatjes in levensmiddelen met een harde schaal of huid, bijvoorbeeld tomaten, aardappels, worstjes, zodat deze niet ontploffen.
28. Verwarm geen eieren in de schaal in de magnetron. Eieren in de schaal worden in de kern sneller heet en kunnen met kracht exploderen. Prik bij spiegeleieren eerst een gaatje in de dooier.
29. **Babyvoeding:** Verwijder bij het verwarmen van babyvoeding eerst de speen en de sluitkap. Na het verwarmen goed schudden en omroeren, zodat de warmte goed wordt verdeeld. Controleer altijd eerst de temperatuur voordat u de voeding aan het kind geeft.
30. **Gevaar voor brandwonden!** Bij het verhitten van voedsel kan ook het serviesgoed heet worden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen.
31. Bij grillen en combinatiekoken worden het draaiplateau en de binnenzijde van het apparaat zeer heet. Wees bijzonder voorzichtig met het plaatsen en uitnemen van voedsel. Laat het draaiplateau eerst afkoelen voordat u het uit het apparaat haalt of gebruik overhandschoenen.
32. Controleer of het apparaat beschadigingen vertoont, met name aan de deur of het deurvenster. Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.
33. Controleer of de deur naar behoren sluit! Verwijder vuil bij de "deursluiting" (deur en deurpost) direct.
34. Het apparaat is niet geschikt voor het inmaken van levensmiddelen.
35. Verwijder geen onderdelen van het apparaat, zoals schroeven, onderdelen van de behuizing etc.
36. Plaats de etenswaren niet rechtstreeks op het draaiplateau; gebruik altijd schaaltjes, kommetjes, bekertjes etc. die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
37. U kunt het meegeleverde rooster gebruiken voor het grillen en combinatiekoken.
38. Het apparaat mag alleen binnenshuis worden gebruikt.
39. Het apparaat is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.

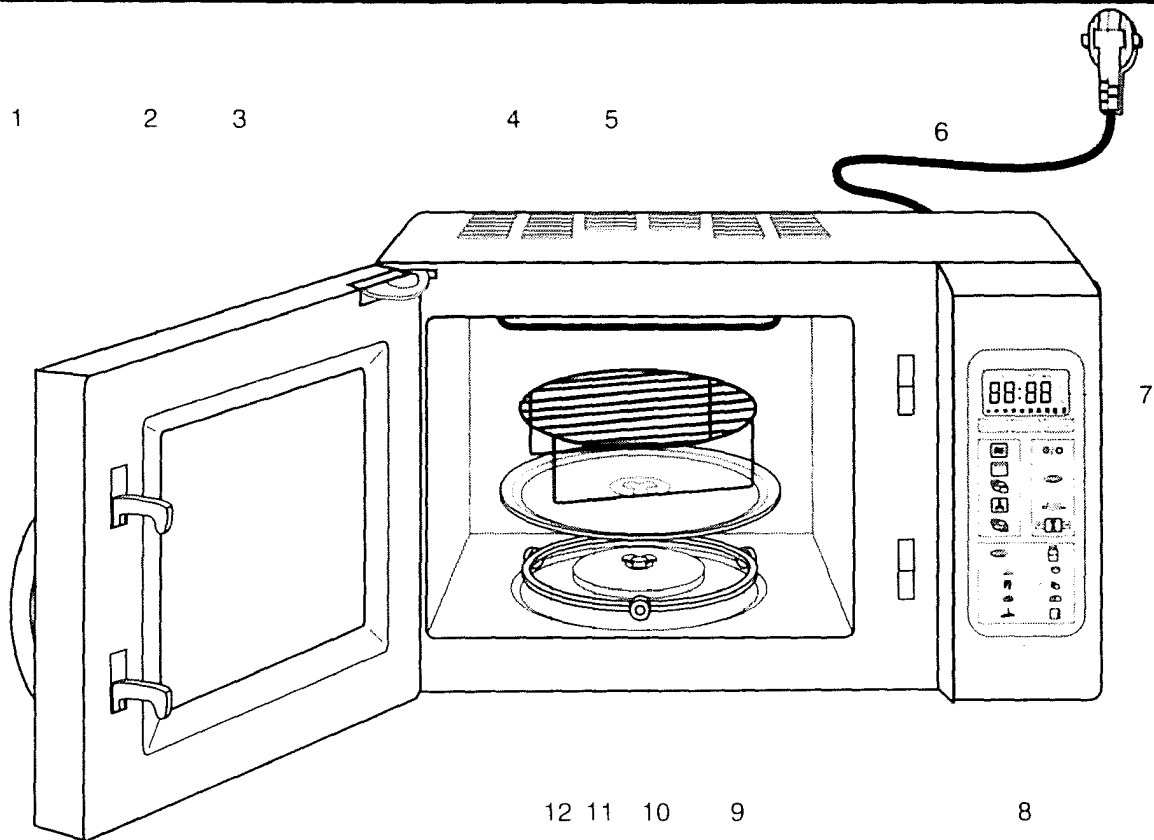
Geschikt serviesgoed

Geschikt:

- Gebruik alleen servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Houd rekening met de richtlijnen van de fabrikant van het magnetronservies.
- Serviesgoed van glas, porselein, aardewerk, keramiek, glaskeramiek of hittebestendig kunststof is geschikt voor de magnetron.
- U kunt kleine stukjes aluminiumfolie gebruiken om gevoelige delen af te dekken, bijvoorbeeld bij het ontdooien van gevogelte. Let erop dat de aluminiumfolie niet in aanraking komt met de ovenwanden.
- kunt open, vlakke metalen schalen, bijvoorbeeld aluminiumschalen, gebruiken voor het verwarmen van kant en klare gerechten.

Ongeschikt:

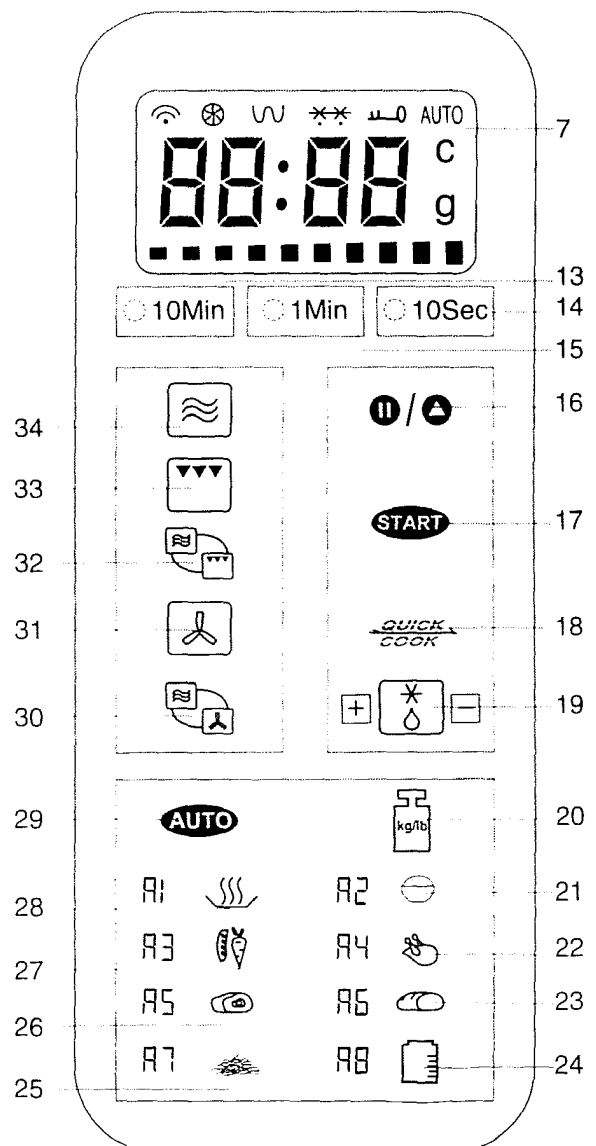
- Gebruik geen serviesgoed met gouden of zilveren decoratie. Hierdoor kan stralingsopbouw ontstaan waardoor de decoratie kapot kan gaan.
- Gebruik geen gesloten metalen bakjes, schaaltjes enzovoort hierdoor kan stralingsopbouw ontstaan. Schalen met metalen grepen, met metaaldraad en metalen bekleding zijn over het algemeen niet geschikt voor gebruik. Verwijder draadsluitingen enzovoort voordat u de schalen, bakjes, kommetjes etc. in het apparaat plaatst.
- U kunt geen bakjes, schaaltjes etc. van hout en melamine enzovoort gebruiken.
- Gebruik ook geen voorwerpen met een smalle opening (zoals flessen).
- Gebruik alleen vleesthermometers waarvan door de fabrikant uitdrukkelijk wordt aangegeven dat ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.



1. Deurgreep
2. Deur
3. Kijkvenster
4. Verwarmingselement
5. Ontluchtingsopening
6. Stroomkabel met stekker
7. LED-display
8. Bedieningspaneel
9. Rolring
10. Houder voor draaiplateau
11. Draaiplateau
12. Grillrooster (2 stuks met verschillende hoogtes)

Bedieningspaneel:


13. Tijdselectieknop 10Min
14. Tijdselectieknop 10Sec
15. Tijdselectieknop 1Min
16. Knop Pause/Reset
17. Knop Start
18. Knop Quick Cook
19. Display Ontdooien (instelknoppen: + en -)
20. Knop Gewicht
21. A2 Rijst
22. A4 Gevogelte
23. A6 Brood verwarmen
24. A8 Melk
25. A7 Pasta
26. A5 Vlees
27. A3 Groente
28. A1 Auto-opwarmen
29. Knop - Automatische programma's
30. Knop Combinatiekoken magnetron/hete lucht
31. Knop Hete lucht
32. Knop Combinatiekoken magnetron/grill
33. Knop Grill
34. Knop Magnetron





Voordat u het apparaat in gebruik nemen

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen (ook die binnen in het apparaat).
- Reinig het apparaat op de manier die in de paragraaf 'Reiniging en onderhoud' wordt beschreven.
- Plaats de rolring (9) in de uitsparing binnen in het apparaat. Plaats het draaiplateau (11) zodanig op de rolring (9) dat de uitsparingen in het draaiplateau (11) in de houder voor het plateau (10) passen.




Gebruik - magnetron





- Plaats het voedsel in geschikt servies op het draaiplateau (11). Sluit de deur (2).
- Op het LED-display (7) licht nu 0:00 op.
- Stel het magnetronvermogen in door op de knop  Magnetron (34) te drukken:

Druk op de knop	Vermogen W (%)	Toepassing LED-display	
Druk 1 x op de knop	850 W (100%)	Snel garen en verwarmen	P100
Druk 2 x op de knop	765 W (90%)	Groente koken	P 90
Druk 3 x op de knop	680 W (80%)	Opwarmen	P 80
Druk 4 x op de knop	595 W (70%)	Vis, fruits de mer	P 70
Druk 5 x op de knop	510 W (60%)	Vlees, koekjes	P 60
Druk 6 x op de knop	425 W (50%)	Melk koken	P 50
Druk 7 x op de knop	340 W (40%)	Snel ontdooien	P 40
Druk 8 x op de knop	255 W (30%)	Normaal ontdooien	P 30
Druk 9 x op de knop	170 W (20%)	Warmhouden - hoge temperatuur	P 20
Druk 10 x op de knop	85 W (10%)	Warmhouden- lage temperatuur	P 10
Druk 11 x op de knop	0 W		P 00



Nadat u één keer op de knop  Magnetron (34) hebt gedrukt, licht het symbool  op het LED-display (7) rood op.

- De maximale tijdsinstelling bedraagt 59 minuten en 50 seconden. Wanneer u de etenswaren nog langer wilt verwarmen, dan kunt na afloop van de tijdsinstelling een nieuwe tijdsduur voor verwarming instellen.
- U stelt de tijd in door te drukken op de drie tijdselectieknoppen (13, 14, 15).
- Voorbeeld - Instelling van een bedrijfsduur van 16 minuten en 50 seconden





Tijdselectieknop  10Min (13)	1 x drukken	LED-display: 0:00
Tijdselectieknop  1Min (15)	6 x drukken	LED-display: 16:00
Tijdselectieknop  10Sec (14)	5 x drukken	LED-display: 16:50

- Druk op de knop  Start (17). Het eten wordt nu verhit. Het draaiplateau (11) begint nu in de richting van de wijzers van de klok te draaien. Het symbool  knippert. De resterende bedrijfsduur wordt aangegeven op het LED-display (7).
- Het apparaat wordt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld.
- U kunt altijd de deur openen om de bereidingsstoestand van het voedsel te controleren. Bij het openen van de deur wordt de verhittingsfunctie automatisch onderbroken.
- Sluit de deur en druk vervolgens op de knop  Start (17) om de etenswaren verder te verwarmen.
- U kunt de gaartijd tijdens de verhitting niet veranderen. Wanneer u de verhittingstijd wilt wijzigen, onderbreek dan de huidige verhittingsprocedure: druk tweemaal op de knop  Pause/Reset (16). Op het LED-display (7) verschijnt 0:00. U kunt de bedrijfsduur of het magnetronvermogen nu opnieuw instellen.
- Open de deur (2) en haal het verwarmde voedsel uit de oven met behulp van pannelappen. Pas goed op dat u zich niet brandt aan de hete etenswaren of de hete delen van het apparaat.

Functie Quick Cook (18):





- Plaats de etenswaren in het apparaat en sluit de deur (2).
- Druk op de knop  Quick Cook (18). De verhitting begint nu direct - met 100% magnetronvermogen.
- Telkens wanneer u opnieuw op de knop  Quick Cook (18) drukt, wordt de verhittingstijd met een minuut verlengd.

Gebruik - Grill







- Verwarm het apparaat 5 tot 10 minuten lang voor. Stel hiertoe de bedrijfsduur in op de manier die wordt beschreven in de paragraaf 'Gebruik - Magnetron'.
- **Gevaar voor brandwonden:** Bij het voorverwarmen en het grillen worden de deur (2) en de bovenkant van het apparaat zeer heet!
- Open de deur (2). Plaats de etenswaren in geschikt servies en zet dit op het draaiplateau (11) of leg de etenswaren direct op het grillrooster (12) en sluit de deur (2).
- Op het LED-display (7) licht nu 0:00 op.
- Druk op de knop  Grill (33). Op het LED-display (7) verschijnt nu G-1 en het symbool  licht rood op.
- Stel de bedrijfsduur in op de manier die wordt beschreven in de paragraaf 'Gebruik - Magnetron'.
- Druk vervolgens op de knop  Start (17). Het symbool  knippert en de grill begint te werken. De resterende bedrijfsduur wordt op het LED-display (7) weergegeven.
- Zodra de ingestelde griltijd is afgelopen, hoort u een geluidssignaal. Open de deur (2) en draai het voedsel om met een spatel. Sluit de deur (2) weer. De griltijd wordt automatisch voortgezet.
- Opmerking: U kunt het voedsel tijdens het grillen natuurlijk ook vaker omdraaien.
- Open de deur (2) en haal het hete voedsel uit de oven met behulp van pannenlappen. Let erop dat u zich niet brandt aan hete voedingswaren of aan de hete delen van het apparaat!

Gebruik - Hete lucht







Gebruik Hete lucht met voorverwarmen:

- Sluit de deur (2). Op het LED-display (7) licht nu 0:00 op.
- Druk op de knop  Hete lucht (31). Op het LED-display (7) verschijnt nu 90 en het symbool   licht rood op.
- Stel de temperatuur in door op de knop  Hete lucht (31) te drukken:

Druk op de knop:	Basisinstelling	Temperatuur °C:	90°C
	Druk 1 x op de knop		100°C
	Druk 2 x op de knop		110°C
	Druk 3 x op de knop		120°C
	Druk 4 x op de knop		130°C
	Druk 5 x op de knop		140°C
	Druk 6 x op de knop		150°C
	Druk 7 x op de knop		160°C
	Druk 8 x op de knop		170°C
	Druk 9 x op de knop		180°C
	Druk 10 x op de knop		90°C

- U kunt de minimale en de maximale temperatuur ook op het LED-display (7) ■■■■■■■■■■ bekijken.
- Druk nu op de knop  Start (17). De symbolen   knipperen. Het apparaat warmt nu tot de gewenste temperatuur op.
- Zodra deze temperatuur is bereikt, klinkt er vijf keer een geluidssignaal.
- Open de deur (2). Plaats de etenswaren in geschikt servies en zet dit op het draaiplateau (11) of leg de etenswaren direct op het grillrooster (12).
- Stel de bedrijfsduur in op de manier die wordt beschreven in de paragraaf 'Gebruik - Magnetron'.
- Druk vervolgens op de knop  Start (17). Het symbool   knippert en het apparaat begint te werken. De resterende bedrijfsduur wordt op het LED-display (7) weergegeven.
- Gevaar voor brandwonden: De deur (2) en de bovenkant van het apparaat worden zeer heet!
- Open de deur (2) en haal het hete voedsel uit de oven met behulp van pannenlappen. Let erop dat u zich niet brandt aan hete voedingswaren of aan de hete delen van het apparaat!

Gebruik Hete lucht zonder voorverwarmen:

- Plaats het voedsel in het apparaat en sluit de deur (2).
- Op het LED-display (7) brandt 1:00 .
- Druk op de knop Hete lucht  (31). Op het LED-display (7) verschijnt nu 90 en de symbolen   lichten rood op.
- Stel nu de temperatuur en de bedrijfsduur meteen na elkaar in. De bedrijfsduur wordt op de manier niet onderbroken wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Druk op de knop  Start (17). Die symbolen   knipperen en het apparaat begint te werken. De resterende bedrijfsduur wordt op het LED-display (7) weergegeven.

Gebruik - Combinatiekoken: Magnetron en hete lucht en grill

Bij de functie 'Combinatiekoken - Magnetron en grill' kunt u instellen in hoeverre de etenswaren met behulp van het grillelement en in hoeverre door de magnetron moeten worden bereid. De magnetron en het grillelement worden beurtelings gebruikt. Het is niet mogelijk het magnetronvermogen en de temperatuur in te stellen.

- Verwarm het apparaat 5 tot 10 minuten lang in de grillstand voor: druk op de knop Grill (33). Stel nu de bedrijfsduur in zoals beschreven in de paragraaf 'Gebruik - Magnetron'.
- **Gevaar voor brandwonden:** bij het voorverwarmen en het combinatiekoken worden de deur (2) en de bovenkant van het apparaat zeer heet!
- Open de deur (2). Plaats de etenswaren in geschikt servies en zet dit op het draaiplateau (11) of leg de etenswaren direct op het grillrooster (12).
- Sluit de deur (2).
- Op het LED-display (7) brandt nu .
- Druk op de knop Combinatiekoken Magnetron/Grill (32). Op het LED-display (7) verschijnt en de symbolen lichten rood op.
- Stel een van de twee beschikbare programma's in door op de knop Combinatiekoken Magnetron/Grill (32) te drukken:

Druk op de knop	Magnetronvermogen	Grillvermogen	LED-display
Basisinstelling	36%	64%	G - 2
Druk 1 x op de knop	55%	45%	G - 3
- Stel de bedrijfsduur in zoals beschreven in de paragraaf 'Gebruik - Magnetron'.
- **Toepassingsvoorbeelden:**

Aardappelgratin	Instelling	→ G - 3
Kippenbouten	Instelling	→ G - 2
Gegratineerde groente	Instelling	→ G - 3
- Druk nu op de knop Start (17). De symbolen knipperen en het apparaat begint te werken. De resterende bedrijfsduur wordt op het LED-display (7) weergegeven.
- Open de deur (2) en haal het hete voedsel uit de oven met behulp van pannelappen. Let erop dat u zich niet brandt aan hete voedingswaren of aan de hete delen van het apparaat!

Gebruik - Combinatiekoken: Magnetron en hete lucht



Bij de functie 'Combinatiekoken - Magnetron en hete lucht' kunt u instellen in hoeverre de etenswaren met behulp van hete lucht en in hoeverre door de magnetron moeten worden bereid. Het is niet mogelijk het magnetronvermogen en de temperatuur in te stellen.

- Open de deur (2). Plaats de etenswaren in geschikt servies en zet dit op het draaiplateau (11) of leg de etenswaren direct op het grillrooster (12).
- Sluit de deur (2).
- Op het LED-display (7) brandt nu .
- Druk nu op de knop Combinatiekoken Magnetron/Hete lucht (30). Op het LED-display (7) verschijnt en de symbolen lichten rood op.
- Stel een van de vier beschikbare programma's in door op de knop Combinatiekoken Magnetron/Hete lucht (30) te drukken:

Druk op de knop	Magnetronvermogen	Vermogen Hete lucht	LED-display
Basisinstelling	60%	40%	C - 1
Druk 1 x op de knop	52%	48%	C - 2
Druk 2 x op de knop	40%	60%	C - 3
Druk 3 x op de knop	27%	73%	C - 4
- Stel de bedrijfsduur in zoals beschreven in de paragraaf 'Gebruik - Magnetron'.
- **Toepassingsvoorbeelden:**







Nootcake	Instelling	→ C - 4
Kip, kipstukken	Instelling	→ C - 4
Gehakt	Instelling	→ C - 3

Gebruik - Combinatiekoken: Magnetron en hete lucht

- Druk op de knop **START** Start (17). De symbolen    en een deel van het symbool (afhankelijk van de geselecteerde instelling) knipperen en het apparaat begint te werken. De resterende bedrijfsduur wordt op het LED-display (7) weergegeven. ■■■■■■■■■■
- **Gevaar voor brandwonden:** De deur (2) en de bovenkant van het apparaat worden zeer heet!
- Open de deur (2) en haal het hete voedsel uit de oven met behulp van pannenlappen. Let erop dat u zich niet brandt aan hete voedingswaren of aan de hete delen van het apparaat!

Gebruik - Ontdooien

Met de ontdooifunctie kunt u diepgevroren voedsel op voorzichtige wijze ontdooien. Vlakke gedeelten worden beter ontdooid dan dikkere, hogere gedeelten. Verdeel het voedsel zoveel mogelijk gelijkmatig over het draaiplateau. Plaats levensmiddelen met ongelijke dikte, zoals hele vissen of gevogelte, dusdanig dat de dikkere gedeelten aan de buitenzijde komen te liggen. Draai compacte stukken, bijvoorbeeld vlees, enige keren om (zie ook de onderstaande tips).

- Druk op de instelknop **+** naast  Ontdooien (19). Op het LED-display (7) verschijnt nu  . De symbolen    AUTO lichten rood op.
- Stel nu het gewicht van te ontdooien levensmiddelen in:
- Druk op de instelknop **+** of **-** symbool  Ontdooien (19) om het gewicht van de te ontdooien levensmiddelen te verhogen of te verkleinen (minimaal: 100 gr / maximaal 2000 gr).

Tips voor het ontdooien van levensmiddelen:

Vlees (rund/varken)

meermaals keren, gevoelige delen afdekken
Kotelet, schnitzel meermaals keren
Gehakt keren, ontdooide delen verwijderen
Worst in schijven schijven uit elkaar halen

Gevogelte

Kip vleugels en bouten met aluminiumfolie afdekken, keren nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken.
Kipstukken keren nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken
Eend vleugels en bouten met aluminiumfolie afdekken, keren nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken.

Vis



Vis (geheel) keren nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken
Forel keren nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken

Fruit

Appelmoes verdelen, doorroeren



Brood/gebak

Toastbrood sneetjes uit elkaar halen



- **Onderbreken van de ontdooifunctie:** druk eenmaal op de knop  /  Pause/Reset (16). Nadat u de etenswaren hebt omgedraaid of doorgeroerd, kunt u de ontdooifunctie voortzetten door op de knop **START** Start (17) te drukken.

Gebruik - Magnetron - AUTO-functie


De verwarmingstijd van een aantal etenswaren is voorgeprogrammeerd in het apparaat. Wanneer u een van deze voedingsmiddelen selecteert en het gewicht opgeeft, berekent het apparaat de noodzakelijke verhittingstijd automatisch.

- Druk op de knop **AUTO** Auto (29). Op het LED-display  . De symbolen  AUTO lichten rood op. Kies een van de volgende voedingsmiddelen (knop **AUTO** Auto (29)):

Druk op de knop	Voedingsmiddel/functie	LED-display
Basisinstelling	Automatisch opwarmen	A - 1
Druk 1 x op de knop	Rijst	A - 2
Druk 2 x op de knop	Groente	A - 3
Druk 3 x op de knop	Gevogelte	A - 4
Druk 4 x op de knop	Vlees	A - 5
Druk 5 x op de knop	Brood opwarmen	A - 6
Druk 6 x op de knop	Pasta	A - 7
Druk 7 x op de knop	Melk	A - 8

- Druk nu op de knop  Gewicht (20). Op het LED-display (7) verschijnen de voorgeprogrammeerde gewichtshoeveelheden voor de voedselsoort die u het gekozen. Druk meerdere keren op de knop  Gewicht (20) om de corresponderende hoeveelheid in te stellen (zie tabel op pagina 11).

Gebruik - Magnetron - AUTO-functie

- Druk op de knop **START** (17). De verhittingsfunctie treedt nu in werking. Het symbool **AUTO** licht nu op, het symbool  knippert.

Instellingstips voor de Auto-functie:

Functie	Hoeveelheid	Hoeveelheid water
	[gr]	[ml]
A-2 Rijst	125	310
	250	560
A-3 Gevogelte, vers	250	50
	500	100
	750	150
A-4 Gevogelte	400	-
	1.200	-
A-5 Vlees	500	-
	750	-
A-8 Melk	1 kop	125
	2 koppen	250

Algemene richtlijnen

- **Rijst:** voeg de 2,5 tot 3-voudige hoeveelheid water toe. Sluit het kommetje af.
- **Groente:** 50 -100 ml water of bouillon toevoegen. Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Sluit het kommetje of de schaal af.
- **Gevogelte:** omkeren nadat de gaartijd ongeveer voor de helft is verstreken. Na beëindiging van de gaartijd ongeveer 5 - 10 minuten laten staan.
- **Vlees:** omkeren nadat de gaartijd ongeveer voor de helft is verstreken. Na beëindiging van de gaartijd ongeveer 5 - 10 minuten laten staan.

Kinderbeveiliging

- Houd de tijdselectieknop **10Min (13)** en de tijdselectieknop **10Sec (15)** gelijktijdig gedurende enige seconden ingedrukt. Het apparaat moet hierbij zijn ingeschakeld, maar mag op dat moment niet in gebruik zijn. Op het LED-display  (7) verschijnt . Het symbool licht rood op.
- Druk een tweede keer op de tijdselectieknop **10Min (13)** en de tijdselectieknop **10Sec (15)** om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De weergaven  en  doven nu.
- **Let op:** Na een stroomonderbreking (bijvoorbeeld wanneer de stekker uit het stopcontact wordt getrokken) is de functie van de kinderbeveiliging niet meer ingeschakeld.

Tabel - Verwarmen, verhitten

- De tijdsindicaties zijn richtwaarden. Afhankelijk van de kwaliteit, de grootte van de stukken voedsel, opslagtemperatuur en vochtgehalte van de levensmiddelen kan de benodigde tijd variëren. Stel eerst de kortste tijd in en verleng de gaartijd hierna indien noodzakelijk.

Etenswaren	Hoeveelheid Gram	Vermogen Stand	Tijd Min.	Tip
Vloeistoffen				
Melk, 1 kop	150	P100 (= 100%)	0,5 – 1	TTheelepels in kopje plaatsen om kookvertraging te voorkomen.
Koffie, 1 kop	150	P100 (= 100%)	0,5 – 1	TTheelepels in kopje plaatsen om kookvertraging te voorkomen.
Water, 0,5 l	500	P100 (= 100%)	3 – 5	
Bordgerechten/kant en klare gerechten	450	P100 (= 100%)	4 - 6	afdekken
Soepen	250	P100 (= 100%)	1 – 2	omroeren
Stoofpot	500	P100 (= 100%)	3 – 5	tussentijds omroeren
Vlees / gevogelte				
Braadstuk	250	P100 (= 100%)	2 – 3	
Hamburgers	500	P100 (= 100%)	3 – 4	
1/2 haantjes	450	P100 (= 100%)	3 – 4	licht met olie besprenkelen
Groente				
1 portie	150	P100 (= 100%)	1 – 2	afdekken, omroeren
2 porties	300	P100 (= 100%)	2 – 4	afdekken, omroeren
Bijgerechten				
Pasta	150	P100 (= 100%)	1 – 2	veerst licht ontdooien, afdekken, omroeren
Rijst	150	P100 (= 100%)	1 – 2	eerst licht ontdooien, afdekken, omroeren
Aardappels	500	P100 (= 100%)	3 – 4	afdekken
Babyvoedsel	ca. 200	P 70 (= 70 %)	1 – 2	goed omroeren, temperatuur controleren!

Tabel - Koken

Etenswaren	Hoeveelheid Gram	Vermogen Stand	Tijd Min.	Tip
Vlees				
Rund- en varkensvlees aan het stuk	500	P 70 (= 70 %)	12 – 15	Afdekken, na helft van de tijd omdraaien, 3 – 5 min. laten nagaren.
Casselerrib	500	P 70 (= 70 %)	12 – 15	
Gehakt	500	P100 (= 100%)	12 – 15	Prik gaatjes in de schil met een vork
Worstjes	200	P 70 (= 70 %)	2 – 3	
Gevogelte				
Kip	1000	P100 (= 100%)	20 – 25	Afdekken, een keer omdraaien, 5 min. laten nagaren.
Stukken kip	250	P 70 (= 70 %)	5 – 6	
Vis				
Verse vis	300	P 70 (= 70 %)	6 – 8	Afdekken, een keer omdraaien, 3 min. laten nagaren.
Visfilet	300	P 70 (= 70 %)	5 – 6	Afdekken, een keer omdraaien, 3 min. laten nagaren.
Diepvriesvis	400	P100 (= 100%)	8 – 10	Afdekken, een keer omdraaien, 3 min. laten nagaren.
Groente, vers				
Bloemkool, broccoli, venkel	500	P100 (= 100%)	8 – 10	Groente snijden, koken met weinig vloeistof (3 - 5 eetlepels), tussentijds omroeren, 3-5 minuten nagaren, vlak voor serveren kruiden toevoegen.
Groene bonen	500	P100 (= 100%)	10 – 12	Maak gaatjes in de schil van aardappels die u in de schil wilt koken
Aardappels, gekookte aardappels	500	P100 (= 100%)	8 – 10	
Wortelen	500	P100 (= 100%)	8 – 10	Volg aanwijzingen op verpakking. Afdekken, beetje vloeistof toevoegen, tussentijds omroeren, 2-3 minuten laten nagaren.
Groente, diepgevroren Bladspinazie	300	P100 (= 100%)	10 – 12	
Erwten	300	P100 (= 100%)	7 – 9	300 ml water toevoegen
Prei	200	P100 (= 100%)	10 – 12	
Wortelen	200	P100 (= 100%)	6 – 8	
Spruitjes	250	P100 (= 100%)	6 – 8	
Spinazie	450	P100 (= 100%)	13 – 15	
Rijst	150	P100 (= 100%) + P 30 (= 30 %)	3 – 4 20 – 22	
Desserts				
Pudding/custardpudding	500	P100 (= 100%)	6 – 8	

Reiniging en onderhoud

Let op: gebruik bij het reinigen geen schuurmiddel en harde sponzen.

Gebruik alleen milde schoonmaakmiddelen.

U kunt het draaiplateau voor reiniging uit de oven nemen.

Maak de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje en droog de oven vervolgens goed af.

Let met name op vuil bij de deur en de deursluiting. Verwijder vuil met een warm sopje en droog de oppervlakte goed af.

Plaats het draaiplateau na het reinigen weer op de juiste wijze in de oven.

Storingen

Controleer eerst de volgende zaken voordat u de servicedienst inschakelt:

- Is de stekker op de juiste wijze in het stopcontact gestoken?
- Is de deur van het apparaat goed gesloten?
- Is er een kooktijd ingesteld?
- Is de stroomvoorziening in orde (zekering)?

Technische gegevens

Bedrijfsspanning : 230V~ 50Hz

Stroomverbruik : 1.450 Watt

Magnetronvermogen : 850 Watt

Hete luchtvermogen : 1.000 Watt

Grillvermogen : 1.000 Watt

Magnetronfrequentie : 2.450 MHz