

**GEBRUIKSAANWIJZING**  
**MODE D'EMPLOI**

**>>> MAGNETRON**  
FOUR MICRO ONDES

CM244RVS

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



---

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 27

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 27

#### Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

## *Uw combi-magnetron*

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Toestelbeschrijving	6

## *Vóór gebruik*

Vóór het eerste gebruik	7
De klok instellen	7
Magnetron gebruik	8

## *Bediening*

Algemeen	10
Magnetronfuncties	13
Ovenfuncties	14
Combimagnetronfuncties	15
Automatische kookprogramma's	16
Voorverwarmen	18
Kinderslot	19
Pauze	19

## *Kooktips*

Opwarmen en koken	20
Ontdooien	20
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	21
Basistechnieken	22
Koken van groente	23
Koken van vis	23

## *Onderhoud*

Houd uw toestel mooi	24
----------------------	----

## *Storingen*

Wat moet ik doen als...	25
-------------------------	----

## *Technische specificaties*

Productspecificaties	26
----------------------	----

## *Uw oven en het milieu*

Afvoer van het apparaat en de verpakking	27
--	----

## *Inleiding*

---

Koken in uw nieuwe combi-magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw combi-magnetron.

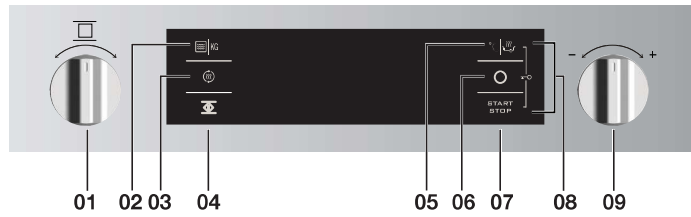


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

**Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

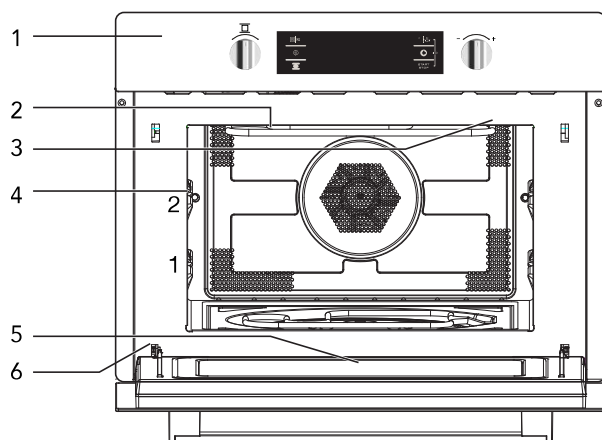
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

## Bedieningspaneel



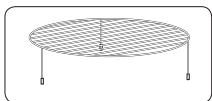
1. Functieknop
2. Vermogen-/gewichttoets
3. Snel voorverwarmen toets
4. Aan-/uittoets
5. Temperatuur-/automenutoets
6. Kloктоets
7. Start-/pauzetoets
8. Kinderslot
9. Selectieknop

## Toestelbeschrijving

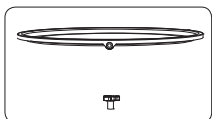


1. Bedieningspaneel
2. Grillelement
3. Verlichting
4. Inschuifniveau's
5. Glasruit magnetrondeur
6. Deurscharnier

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- **Rond rooster;** wordt voornamelijk gebruikt voor ovenfuncties.  
Te gebruiken voor het bakken van gerechten.



- **Draaiplateau met aandrijving;**  
Gebruik de combi-magnetron nooit zonder het draaiplateau.  
Te gebruiken voor het verwarmen en ontdooien van gerechten.

### Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de combi-magnetron op beschadigingen.
- Gebruik de combi-magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De combi-magnetron mag niet gebruikt worden zonder draaiplateau.

### De klok instellen



Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u eerst de klok instellen. In de display knippert '00:00'. De klok loopt zolang de combi-magnetron op netspanning is aangesloten.



1. Draai aan de **selectieknop** om de tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59).

*Na het instellen hoort u een geluidssignaal en de tijd stopt met knipperen. De klok is ingesteld.*



#### **Opmerkingen**

- Als u op een later tijdstip de tijd wilt wijzigen, moet u eerst lang op de **kloktoets** drukken. De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd.
- Draai aan de **selectieknop** om de nieuwe tijd in te stellen en druk vervolgens weer op de kloktoets ter bevestiging.



**Als u de tijd niet in de display wilt zien, drukt u kort op de kloktoets. De tijd verdwijnt. Druk nogmaals kort op de kloktoets en de tijd verschijnt weer in de display.**

## Magnetron gebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:

- Magnetronfunctie
- Combi-functie

### **Kookprincipe**

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
  - Hoeveelheid en dichtheid
  - Watergehalte
  - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



### **Belangrijk**

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

### **Richtlijnen voor magnetronkookgerei**

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.



## VÓÓR GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyreenbekers</li> <li>• Papieren zakken of krantenpapier</li> <li>• Gerecycled papier of metalen randjes</li> </ul>	✓  X  X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.  Kan vlam vatten.  Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenschalen</li> <li>• Fijn glaswerk</li> <li>• Glazen potten</li> </ul>	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borden, bekens, keukenpapier</li> <li>• Gerecycled papier</li> </ul>	✓  X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.  Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓X : Voorzichtig

X : Onveilig

## Algemeen

### Magnetronvermogens

In onderstaande tabel ziet u uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk het vermogen te wijzigen door op de desbetreffende toets te drukken.

Vermogen	Gerecht
900 W	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
700 W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
450 W	- Koken van rijst en soep
300 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

### Temperatuur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk de temperatuur te wijzigen. De status van de temperatuur is af te lezen in de LED-balk. De ingestelde temperatuur is bereikt als alle blokjes van de LED-balk verlicht zijn.








### Kookduur wijzigen









Tijdens gebruik is het mogelijk de kookduur te wijzigen. De stappen voor het instellen van de kookduur zijn als volgt (de maximale kookduur is afhankelijk van de gekozen modus):

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

## Oven en magnetron standen

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste ovenstand.  
Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie		Modus	
	Magnetron		<b>Magnetron</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik de magnetronfunctie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.</li> </ul>
	Oven		<b>Hetelucht</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met de hetelucht oven kunt u gerechten bereiden op dezelfde manier als in een traditionele oven. De magnetron wordt hierbij niet gebruikt.</li> <li>• U wordt geadviseerd de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het gerecht in de oven plaatst.</li> </ul>
			<b>Grill + Ventilator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.</li> </ul>
			<b>Hetelucht + Onderwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.</li> </ul>
			<b>Grill</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis.</li> </ul>

Functie		Modus	
 Magnetron + Oven + 		 Hetelucht	<b>Magnetron + Hetelucht</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik deze functie om snel gerechten te braden.</li> </ul>
		 Grill + Ventilator	<b>Magnetron + Grill + Ventilator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten.</li> <li>• Het bereiden gaat snel en het voedsel krijgt een lekker bruin, knapperig korstje.</li> </ul>
		 Hetelucht + Onderwarmte	<b>Magnetron + Hetelucht + Onderwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik deze combinatie voor gerechten die snelle garing nodig hebben en waarvan de bodem extra verwarmd moet worden.</li> </ul>
		 Grill	<b>Magnetron + Grill</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie is ideaal om snel gerechten te koken en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kunt u er ook mee gratineren.</li> <li>• De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De magnetron kookt en de grill braadt.</li> </ul>
 Auto-programma's		P01 - P13	<b>Automatische kookprogramma's</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatische kookprogramma's kunnen gebruikt worden voor het braden van alle soorten vlees.</li> <li>• Er zijn 13 Auto-programma's te kiezen.</li> <li>• Kies het programma en het gewicht van het gerecht.</li> </ul>
 Ontdooien		d01 + d02	<b>Ontdooien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zijn 2 ontdooiprogramma's te kiezen.</li> <li>• Kies het programma en het gewicht van het gerecht.</li> </ul>



### Opmerking

Zie pagina 20 t/m 23 voor kooktips en informatie over gerechten.

## Magnetronfuncties



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
  - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
  - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.

**Waarschuwing! Bestek en serviesgoed kunnen heet zijn na gebruik van de magnetron.**



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.  
*'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai aan de **selectieknop** om de kookduur in te stellen.  
*De maximale kookduur is afhankelijk van het ingestelde vermogen.*
3. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het magnetronvermogen in te stellen.  
*'900' knippert in de display.*
4. Draai aan de **selectieknop** om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 900 W). Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets** of wacht totdat het vermogen in de display stopt met knipperen.  
*U hoort een geluidssignaal.*
5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten.  
*Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

## Ovenfuncties



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. '01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.
2. Draai de **functieknop** één positie naar rechts. Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het ovenfunctie icoon is zichtbaar.
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 11). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. De tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens de gewenste tijd en/of temperatuur in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**.

De in te stellen tijd en/of temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.

5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

## Combimagnetron-functies



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. '01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.
2. Draai de **functieknop** twee posities naar rechts. Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het magnetronfunctie icoon en ovenfunctie icoon zijn zichtbaar.
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 12). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) het vermogen, de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **vermogen-/gewichttoets**, de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. Het vermogen, de tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of temperatuur/stand in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets**, de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**.

Het in te stellen vermogen en de in te stellen tijd/temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.

5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

### Automatische kookprogramma's

Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te kiezen en vervolgens het gewicht in te stellen. In het gekozen programma zijn het vermogen, de tijd en de temperatuur al vastgelegd.

Programma	Categorie	Item
<b>P01**</b>	Groenten	Verse groenten
<b>P02**</b>	Bijgerechten	Gekookte aardappelen (geschild)
<b>P03*</b>	Bijgerechten	Gebakken aardappelen <i>U hoort een geluidssignaal. Draai de aardappelen om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.</i>
<b>P04</b>	Kip/vis	Stukjes kip/vis <i>U hoort een geluidssignaal. Draai de stukjes kip om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.</i>
<b>P05*</b>	Deegwaren	Cake
<b>P06*</b>	Deegwaren	Appeltaart
<b>P07*</b>	Deegwaren	Quiche
<b>P08**</b>	Verwarmen	Drinken/soep
<b>P09**</b>	Verwarmen	Bord eten
<b>P10**</b>	Verwarmen	Saus/stamppot/ovenshotel
<b>P11*</b>	Kant en klaar	Diepvries pizza
<b>P12*</b>	Kant en klaar	Bevroren ovenfriet <i>U hoort een geluidssignaal. Draai de ovenfriet om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.</i>
<b>P13*</b>	Kant en klaar	Bevroren lasagne
<b>d01 (ontdooien)**</b>	Vlees, kip/vis	<i>U hoort een geluidssignaal, waarna de combi-magnetron stopt.</i>
<b>d02 (ontdooien)**</b>	Brood, gebak en fruit	<i>Draai het gerecht om en druk op de <b>start-/pauzetoets</b> om het ontdooiprogramma te vervolgen.</i>



**Let op!**

- Bij de automatische kookprogramma's wordt gebruik gemaakt van de magnetronfunctie. Gebruik geen metalen voorwerpen (zie pagina 9 voor een overzicht).
- Bij de programma's met een \* wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt het **voorverwarmsymbool**.







- Na het voorverwarmen klinkt er een geluidssignaal en knippert het **voorverwarmsymbool**.
- Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.
- Bij de programma's met \*\* wordt alleen gebruik gemaakt van de magnetronfunctie.



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. '01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.



2. Draai de **functieknop** drie posities (P01) of vier posities (d01) naar rechts.

*Tijd, gewicht en het eerste nummer van de automatische programma's verschijnen in de display en het ontdooi icoon/automatisch programma icoon is zichtbaar.*



3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een automatisch kookprogramma te kiezen (zie de tabel op pagina 16). Als het symbool stopt met knipperen, is het gekozen programma actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.



4. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het gewicht in te stellen. *Het gewicht knippert in de display.*

5. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens een gewicht in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets**. *Het in te stellen gewicht is afhankelijk van het gekozen programma.*



6. Druk op de **start-/pauzetoets** om het automatische kookprogramma te starten.

Bij de automatische programma's met een \* (zie pagina 16) wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt het **voorverwarmsymbool**.



Na het **voorverwarmen** klinkt er een geluidssignaal en knippert het voorverwarmsymbool. Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.

Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit. Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

## Voorverwarmen

De voorverwarmfunctie kan ingeschakeld worden vanuit de volgende functie's:

	Modus	Voorverwarmen
<b>Magnetronfuncties</b>	Magnetron	
<b>Ovenfuncties</b>	Hetelucht	x
	Grill met Hetelucht	x
	Hetelucht + Onderwarmte	x
	Grill	
<b>Combimagnetronfuncties</b>	Magnetron + Hetelucht	x
	Magnetron + Grill met ventilator	x
	Magnetron + Onderwarmte + Hetelucht	x
	Magnetron + Grill	



- De voorverwarmfunctie werkt alleen indien één van bovenstaande functies reeds gekozen is. Tijdens het voorverwarmen werkt de magnetron niet.
- U kunt de rest van de instellingen voor of na het kiezen van de voorverwarmfunctie aanpassen.



1. Druk op de **snel voorverwarmen toets**.  
*Het voorverwarm icoon verschijnt in de display.*
2. Druk op de **start-/pauzetoets** om het voorverwarmen te starten.  
*Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is hoort u driemaal een geluidssignaal.*

- Het voorverwarmen kan gestopt worden door de ovendeur te openen of op de **aan-/uittoets** te drukken.



3. Druk op de **start-/pauzetoets** om het vooraf ingestelde kookproces te starten.

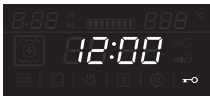
Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combimagnetron na 15 minuten automatisch uit.

## Kinderslot

U kunt uw combi-magnetron 'op slot' zetten, zodat het ongewenst starten van de combi-magnetron wordt voorkomen.

### Let op:

- Het kinderslot kan alleen ingeschakeld worden als de combi-magnetron uitgeschakeld is.  
*De (huidige) tijd is zichtbaar in de display.*



### In werking stellen van het kinderslot:

- Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt

*In de display verschijnt een sleutel icoon. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.*



### Uitschakelen van het kinderslot:

- Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

*In de display verdwijnt het sleutel icoon. De combi-magnetron kan weer normaal worden gebruikt.*

## Pauze

Als uw combi-magnetron in werking is, kunt u het toestel 'op pauze' zetten.



1. Druk op de **start-/pauzetoets**.  
*Het symbool van de ingestelde modus gaat knipperen.*
2. Druk nogmaals op de **start-/pauzetoets** om het proces weer door te laten gaan.  
*Het symbool van de ingestelde modus stopt met knipperen.*



### Opwarmen en koken

- De combi-magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de combi-magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met combi-magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de combi-magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste combi-magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de combi-magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de combi-magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.



### Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.

- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!



### Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de combi-magnetron plaatst.
- Plaats, bij gebruik van de magnetron-/combi-magnetronfuncties, eerst het ronde rooster op het draaiplateau. Plaats daarna het gerecht op het rooster. Op deze manier kan de warmte goed circuleren en is uw gerecht snel klaar.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de combi-magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Combimagnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de combi-magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetr vrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.



### Basistechnieken

- **Plaatsen**

- Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.

- **Roeren**

- Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

- **Omdraaien**

- Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

- **Prikken**

- Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de combi-magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

- **Controleren**

- Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de combi-magnetron.

- **Nagaren**

- Laat gerechten, nadat u ze uit de combi-magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

- **Invriezen**

- Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de combi-magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.



### **Koken van groente**

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of combi-magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

### **Koken van vis**

- Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.



### Houd uw toestel mooi

- De ovenruimte van uw apparaat is geëmailleerd. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.
- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen oven deur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de combi-magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de combi-magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfverdeler (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonk Vorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de combi-magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.



**Wat moet ik doen als...**

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de combi-magnetron, de combi-magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

**Controleer:**

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de combi-magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de combi-magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

### Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Inbouwmaten	560 mm x 550 mm x 450 mm
Combimagnetron inhoud	44 liter
Diameter draaiplateau	360 mm
Netvoeding	230 V / 50 Hz
Aansluitwaarde	3350 W
Combimagnetronvermogen	900 W

\* Diepte is exclusief 20 mm dikte van het dashboard.

### Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



#### **Verklaring van overeenstemming**

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.