

# QUIGG.



4-in-1 rvs magnetron

QUIGG® MD15501

Handleiding

---

# Inhoud

<b>1.</b>	<b>Over deze handleiding .....</b>	<b>5</b>
1.1.	In deze handleiding gebruikte symbolen en waarschuwingen .....	5
<b>2.</b>	<b>Inhoud verpakking .....</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Gebruik voor het beoogde doel .....</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Veiligheidsadviezen .....</b>	<b>7</b>
4.1.	Persoonsgerelateerde beperkingen .....	7
4.2.	Toepassing .....	7
4.3.	Opstelling en elektrische aansluiting .....	8
4.4.	Ingebruikneming en gebruik .....	9
4.5.	Storingen .....	11
<b>5.</b>	<b>Over microgolven .....</b>	<b>13</b>
5.1.	Het effect van microgolven op levensmiddelen .....	13
5.2.	De magnetron .....	13
<b>6.</b>	<b>Koken en bereiden met de magnetron .....</b>	<b>14</b>
6.1.	Algemene aanwijzingen .....	14
6.2.	Voor de magnetron geschikte materialen .....	14
<b>7.</b>	<b>Overzicht .....</b>	<b>17</b>
7.1.	Beschrijving van de onderdelen.....	17
7.2.	Bediening.....	18
7.3.	Display .....	19
<b>8.</b>	<b>Voor het eerste gebruik.....</b>	<b>20</b>
8.1.	Apparaat opstellen.....	20
8.2.	Apparaat leeg opwarmen.....	21
8.3.	Toebehoren inzetten .....	21
<b>9.</b>	<b>Bediening .....</b>	<b>22</b>
9.1.	Instellen van de tijd.....	22
9.2.	Kinderslot.....	22
9.3.	Koken en garen met microgolfenergie .....	22
9.4.	Snelstarten .....	24
9.5.	Automatisch ontdooien volgens gewicht .....	24
9.6.	Ontdooien na tijd.....	25
9.7.	Grillen.....	25
9.8.	Hete lucht .....	26
9.9.	Combigebruik .....	27
9.10.	Automatisch bereiden .....	28
9.11.	Timer.....	33
9.12.	Meerdere programma's gebruiken.....	33

---

<b>10. Recepten</b> .....	<b>34</b>
10.1. Muffins.....	34
10.2. Gehaktballen .....	35
10.3. Opbakken van voorgebakken diepbevoren broodjes.....	35
10.4. Aardappelschotel.....	36
10.5. Vetvrije sponscake.....	37
10.6. Sponscake .....	37
10.7. Cake .....	38
<b>11. Schoonmaken en onderhoud</b> .....	<b>39</b>
<b>12. Uitschakeling</b> .....	<b>40</b>
<b>13. Verhelpen van fouten</b> .....	<b>40</b>
<b>14. Verwerken</b> .....	<b>40</b>
<b>15. Technische Gegevens</b> .....	<b>41</b>
<b>16. Conformiteitsverklaring</b> .....	<b>41</b>
<b>17. Colofon</b> .....	<b>42</b>

---

# 1. Over deze handleiding



Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg de waarschuwingen op die op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing zijn vermeld.

Bewaar de handleiding altijd op een goed bereikbare plaats. Geef deze handleiding en de garantiekaart erbij als u het apparaat aan iemand anders overdoet.

## 1.1. In deze handleiding gebruikte symbolen en waarschuwingen



### **GEVAAR!**

***Waarschuwing voor onmiddellijk levensgevaar!***  
**WAARSCHUWING!**

***Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig, onherstelbaar letsel!***



### **VOORZICHTIG!**

***Houd u aan de aanwijzingen om letsel en materiële schade te voorkomen!***

### **LET OP!**

***Houdt u aan de aanwijzingen om materiële schade te voorkomen!***



### **OPMERKING!**

Nadere informatie voor het gebruik van het apparaat!



### **OPMERKING!**

Volg de aanwijzingen in de handleiding op!



### **WAARSCHUWING!**

***Waarschuwing voor gevaar door elektrische schokken!***



### **WAARSCHUWING!**

***Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken!***

- 
- Opsommpunt/informatie over gebeurtenissen tijdens de bediening
  - ▶ Advies over uit te voeren handelingen

## **2. Inhoud verpakking**

- Magnetron MD 15501
- Draaiplateau
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing en garantiedocumenten

## **3. Gebruik voor het beoogde doel**

Dit magnetron kookapparaat is alleen bestemd voor het opwarmen van voedsel en vloeistoffen. Waarschuwing: iedere poging om voedsel of kleding te drogen, het opwarmen van verwarmingskussen, huisslippers, sponzen, natte schoonmaakkleding enz. kunnen letsel, verbranding of vuur veroorzaken.

Dit toestel is bestemd voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare toepassingssituaties, echter niet

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
- in agrarische bedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed & breakfast pensions.

Houd er rekening mee dat de garantie bij een ander dan het bedoelde gebruik komt te vervallen:

- Wijzig niets aan uw apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen randapparatuur die niet door ons is toegestaan of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of toegestane reserveonderdelen en accessoires.
- Houd u aan alle informatie in deze bedieningshandleiding en in het bijzonder aan de veiligheidsinstructies. Elk ander gebruik van het apparaat geldt als afwijkend gebruik en kan tot letsel of schade leiden.

- 
- Gebruik het apparaat niet in extreme omgevingsomstandigheden.

## **4. Veiligheidsadviezen**

### **4.1. Persoonsgerelateerde beperkingen**

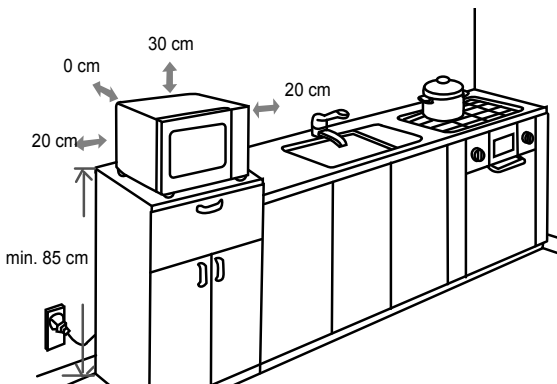
- Bewaar het apparaat en de toebehoren op een plek die niet bereikbaar is voor kinderen.
- Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis alleen worden gebruikt wanneer zij onder toezicht staan of in het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daarvan uitgaande gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te verrichten onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moeten bij het apparaat en de netkabel vandaan gehouden worden.
- GEVAAR! Houd verpakkingsfolie buiten bereik van kinderen. Verstikkingsgevaar!

### **4.2. Toepassing**

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag enkel worden gebruikt om voedsel te verwarmen in kookgerei geschikt voor de magnetron.
- Let bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes goed op of er niets verbrand.
- De magnetron is niet geschikt voor het bereiden van gerechten met veel vet en voor het drogen van voorwerpen. Hierbij bestaat brandgevaar!

### 4.3. Opstelling en elektrische aansluiting

- Sluit de magnetron alleen aan op een normaal stopcontact met randaarde van 230 V~ 50 Hz dat gezekeerd is met tenminste 16 Ampère. Gebruik geen verlengsnoer.
- Controleer of het snoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat doorloopt of over hete oppervlakken of scherpe randen loopt.
- De magnetron moet op een vlakke en stabiele ondergrond staan die sterk genoeg is voor het eigen gewicht van het apparaat plus het gewicht van de maximale hoeveelheid te bereiden levensmiddelen. Plaats de magnetron alleen in een beschutte droge ruimte.
- Het apparaat is een vrijstaand apparaat. Het kan niet worden ingebouwd.
- **WAARSCHUWING!** Let op de minimale afstanden en dek in geen geval de ventilatiesleuven af.
- Zet geen zaken op de magnetron omdat deze bij een ingeschakelde magnetron heet worden.
- **Voor voldoende ventilatie moet aan de bovenkant een afstand van 30 cm en aan beide zijkanten een afstand van 20 cm worden aangehouden. Het apparaat moet worden opgesteld op een werkblad op een hoogte van minimaal 85 cm.** De openingen op het apparaat mogen niet afgedekt worden of verstopt zijn.



- 
- Stel het apparaat niet bloot aan druppels of spattend water. Trek, als het apparaat toch met water in aanraking is gekomen, direct de stekker uit het stopcontact.

#### **4.4. Ingebruikneming en gebruik**

- **WAARSCHUWING!** Het oppervlak van dit apparaat en de verwarmingselementen binnenin kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Er bestaat gevaar voor brandwonden! Houd kleine kinderen op afstand.
- **LET OP!** Kinderen mogen het apparaat enkel onder toezicht gebruiken, en dan alleen nog wanneer hen voldoende uitgelegd werd hoe zij het apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en zij de gevaren van een verkeerd gebruik van het apparaat begrijpen. Als de combi- of grillfunctie is ingesteld, mogen kinderen het apparaat omwille van de zeer hoge temperatuur enkel onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- Laat de magnetron nooit leeg (zonder voedsel) werken.
- Gebruik enkel het bijgevoegde of het in deze gebruiksaanwijzing aanbevolen kookgerei.
- Gebruik bij het verwarmen van voedsel in de magnetronfunctie nooit kookgerei met een metalen rand, metalen kookgerei of het grillelement aangezien dit tot beschadiging van het apparaat kan leiden.
- De draaischijf wordt na het gebruik van de grillfunctie zeer warm! Gebruik daarom steeds een pannenzak of hittebestendige handschoenen als u de draaischijf uit het apparaat neemt.
- Gebruik enkel kookgerei dat geschikt is voor de magnetron. Als u kookgerei koopt, let er dan op dat het kookgerei is voorzien van de vermelding „geschikt voor de magnetron“ of „voor de magnetron“.
- **LET OP!** Het oppervlak van de draaitafel is delicaat. Vermijd contact met zure levensmiddelen. Die kunnen de draaitafel beschadigen.



- 
- Let bij het verwarmen van voedsel in brandbaar materiaal zoals plastic of papieren bakjes goed op of er niets verbrand.
  - Verwijder nooit het afdek materiaal aan de binnenkant van de magnetron of de folie aan de binnenkant van het kijkvenster aangezien er anders straling kan ontsnappen.
  - Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
  - **WAARSCHUWING! Kookvertraging!** Bij het verhitten van vloeistoffen in de magnetron kan kookvertraging optreden. Dit betekent dat de vloeistof al de kooktemperatuur heeft bereikt zonder dat de typische dampbellen worden gevormd. Bij trillingen of schokken die bijvoorbeeld ontstaan als u de vloeistof uit de magnetron neemt, kan de vloeistof opeens explosief gaan koken. Daarom dient u bakjes of kopjes met vloeistof uiterst voorzichtig te hanteren om brandwonden te voorkomen.  
Er bestaat gevaar voor verwondingen!  
Plaats daarom bij het verhitten van vloeistoffen steeds een staafje van glas of keramiek in het kopje of bakje om kookvertraging te voorkomen.
  - Verwarm nooit voedsel in afgesloten kookgerei aangezien afgesloten kookgerei snel kan exploderen. Verwijder daarom bij flessen en afsluitbare potjes, zoals bijvoorbeeld babyflesjes, steeds de dop.
  - Prik voor het verwarmen van voedsel met een vel of schil, zoals bijvoorbeeld worsten of tomaten, met een vork door het vel of schil om te voorkomen dat de voedingsmiddelen openbarsten.
  - Verwarm ongepelde eieren of hard gekookte eieren met schaal niet in de magnetron, tenzij in kookgerei dat speciaal hiervoor is geschikt.
  - **LET OP!** Gekookte eieren kunnen ook nadat ze uit de magnetron worden verwijderd nog exploderen.

- 
- Roer het voedsel indien mogelijk na het verwarmen goed om zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld of laat het voedsel gedurende enkele minuten nagaren.
  - Controleer de temperatuur van de in de magnetron verwarmde voedingsmiddelen voordat u deze opeet. Bij babyvoeding en babyflesjes dient u de kindervoeding steeds goed om te roeren of te schudden voordat u de temperatuur controleert om letsel door verbranding te voorkomen.
  - In de grillfunctie en bij enkele automatische programma's blijft de ventilator na beëindiging van het bereidingsproces mogelijk nog enige tijd ingeschakeld. Daardoor koelt het apparaat sneller af. Nadat het apparaat voldoende is afgekoeld, wordt de ventilator automatisch uitgeschakeld.

#### **4.5. Storingen**

- Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- Controleer het netsnoer en het apparaat voor ieder gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat in geen geval als u beschadigingen ziet. Trek in dat geval direct het netsnoer via de stekker uit het stopcontact.
- Laat een defect toestel onmiddellijk door een erkende servicedienst nakijken. Wanneer de netaansluiting van een toestel beschadigd is, moet het door het Medion Service-Center of een ander bedrijf met evenwaardige kwalificaties worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Waarschuwing! Onderhoudswerkzaamheden of reparaties waarbij de verwijdering van afdek materiaal is vereist dat dient ter bescherming tegen stralingsbelasting door microgolfenergie mogen enkel worden uitgevoerd door bevoegde personen.
- Houd bij rookontwikkeling de deur van de oven altijd gesloten om het ontstaan van vlammen te voorkomen resp. al be-

---

staande vlammen te doven, en schakel het apparaat direct uit via de Stop/Annuleren-toets.

- Trek vervolgens direct de netstekker uit het stopcontact.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik het apparaat niet als de behuizing, het afdek materiaal, het deurtje of de deurvergrendeling beschadigd zijn. Laat het apparaat repareren door een gekwalificeerde hersteldienst of neem contact op met de klantendienst van Medion om risico's te voorkomen.
- Let er ook op, dat de magnetron niet te dicht bij een warmtebron staat of op een plaats waar het apparaat met water in aanraking kan komen.
- **GEVAAR!** Probeer niet het apparaat te openen en/of te repareren. Er bestaat dan een risico op een elektrische schok! Neem daarvoor contact op met een vakkundige werkplaats.

---

## 5. Over microgolven

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven die het gerecht in de oven verwarmen. Microgolven verwarmen alle niet-metalen voorwerpen. Gebruik daarom in de magnetron geen metalen voorwerpen. Hoe meer water de voedingsmiddelen bevatten hoe beter dit verwarmingsproces verloopt.

Voor een optimale verdeling van de warmte laat u verwarmde gerechten een tot twee minuten in de magnetron staan om na te garen.

### 5.1. Het effect van microgolven op levensmiddelen

- Microgolven dringen maximaal ongeveer 3 cm diep in levensmiddelen door.
- Ze verwarmen de water-, vet- en suikermoleculen (gerechten met veel water wordt het beste verwarmd).
- Deze warmte dringt daarna –langzaam– door in al het eten zodat dit ontdooit of warm en gaar wordt.
- De ovenruimte en de lucht in de ovenruimte worden niet verwarmd (het kookgerei wordt vooral warm door het hete gerecht).
- Elk soort gerecht heeft voor het gaar worden resp. ontdooien een bepaalde hoeveelheid energie nodig – volgens de vuistregel: hoog vermogen – korte tijd resp. laag vermogen – lange tijd.

### 5.2. De magnetron

- Een microgolfgenerator, de eigenlijke zgn. magnetron, maakt de microgolven en stuurt ze naar de ovenruimte.
- De wanden van de gaarruimte en de zichtvensters reflecteren de microgolven zo dat ze niet uit de gaarruimte weg kunnen.
- Het magnetronvermogen en de kooktijd kunnen in verschillende stappen worden ingesteld.
- Na afloop van die tijd of bij het openen van de ovendeur schakelt de magnetron meteen uit.

---

## 6. Koken en bereiden met de magnetron

### 6.1. Algemene aanwijzingen

- Het eten wordt het beste gaar als u de dikste stukken zo dicht mogelijk tegen de buitenrand van het kookgerei legt.
- Let op de juiste kook- of gaartijd.
- Kies de kortste aangegeven kook- of gaartijd en verleng deze zonodig.



#### **WAARSCHUWING!**

***Te lang verhitte gerechten kunnen gaan roken of branden.***

- Dek het gerecht tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Door het afdekken wordt spatten voorkomen en bovendien wordt het gerecht daardoor gelijkmatiger gaar.
- Gerechten als stukjes kip en hamburgers moeten tijdens de bereiding in de magnetron een maal gekeerd worden om het gaarworden te versnellen. Grotere stukken als braadvlees of hele kip moeten tenminste een maal gekeerd worden.
- Ook omscheppen is belangrijk, bijv. bij gehaktballetjes: Na de helft van de bereidingstijd moet het eten van boven naar onder en van binnen naar buiten worden omgeschept.

### 6.2. Voor de magnetron geschikte materialen

Voor uw magnetron is speciaal kookgerei en toebehoren te koop. Let op de aanduiding „Geschikt voor de magnetron“ of „Voor de magnetron“. U kunt echter ook uw eigen kookgerei gebruiken – mits het materiaal daarvoor geschikt is.

#### 6.2.1. Geschikte materialen

- Porselein, glaskeramiek en hittebestendig glas
- Hittebestendige en voor de magnetron geschikte kunststof (Let op: Kunststof kan door bepaalde gerechten verkleuren of door de warmte vervormen)
- Bakpapier.



#### **LET OP!**

***Gebruik in de grill-/grill-combistand geen kookgerei van porselein keramiek of kunststof en gebruik dan geen afdekfolie. De materialen kunnen door de warmte barsten of vervormen resp. gaan smeulen.***

#### 6.2.2. Beperkt geschikte materialen

- Geglazuurd aardewerk en keramiek. Gebruik kookgerei van klei alleen voor het ontdooien en bij korte gaartijden omdat er anders door de lucht en het water

---

barsten in de klei kunnen optreden.

- Kookgerei met een gouden of zilveren decoratie mag alleen worden gebruikt als het volgens de fabrikant „Geschikt voor de magnetron“ is.
- Gebruik geen grote hoeveelheden aluminiumfolie. Smalle strookjes aluminiumfolie mogen wel worden gebruikt om kwetsbare voedingsmiddelen af te dekken. Dek ook de hoeken van het vaatwerk af om overkoken te voorkomen. Microgolfenergie concentreert zich vooral op de hoeken. Houd 2,5 cm ruimte tussen de folie en de binnenwand.
- Aluminium bakjes (bijv. van kant-en-klare maaltijden) zijn beperkt geschikt, maar ze moeten minimaal 3 cm hoog zijn om ze in de magnetron te kunnen gebruiken.

### 6.2.3. Niet geschikte materialen

- Metalen, dus alle metalen pannen en deksels.




#### LET OP!

*Metalen in de ovenruimte veroorzaken vonken! Dit kan het apparaat of het kijkvenster vernielen! Gebruik het meegeleverde grillrooster daarom alleen bij de grill- of combistand.*

- Pannen met metalen delen (handgrepen, versieringen of bodems) of met goud- of zilverdecor kunnen in de magnetronstand ook vonken veroorzaken.
- Kristal- of loodkristalglas kan kapotspringen, gekleurd glas kan verkleuren.
- Alle materialen die niet hittebestendig zijn kunnen vervormen of zelfs verbranden.



#### OPMERKING!

Om te controleren of kookgerei geschikt is voor het gebruik in de magnetron doet u er een beetje water in en zet het dan in de magnetron. Druk 2x op de toets . Het toestel staat gedurende 1 minuut in de magnetronstand. Als u merkt dat het kookgerei warmer wordt dan het water is het niet geschikt voor de magnetron. Voor de magnetron geschikte pannen worden alleen warm door de warmte van het gerecht.



#### WAARSCHUWING!

***Zodra u vonken, flitsen of zelfs vuur opmerkt, schakelt u de magnetron onmiddellijk uit via de toets .***

---

### 6.2.4. Overzicht van het geschikte materiaal

De onderstaande lijst is bedoeld als algemene oriëntatie bij de keuze van het juiste kookgerei.

Kookgerei	Magne-tron	Grill	Hete-lucht	Combi-stand
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron ge-schikte kunststoffen	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen inzet	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie en folie-bakjes	Geschikt onder be-paalde voorwaar-den	Ja	Ja	Geschikt onder bepaalde voor-waarden

\*Combistand: Magnetron + Grill of Magnetron + Hetelucht

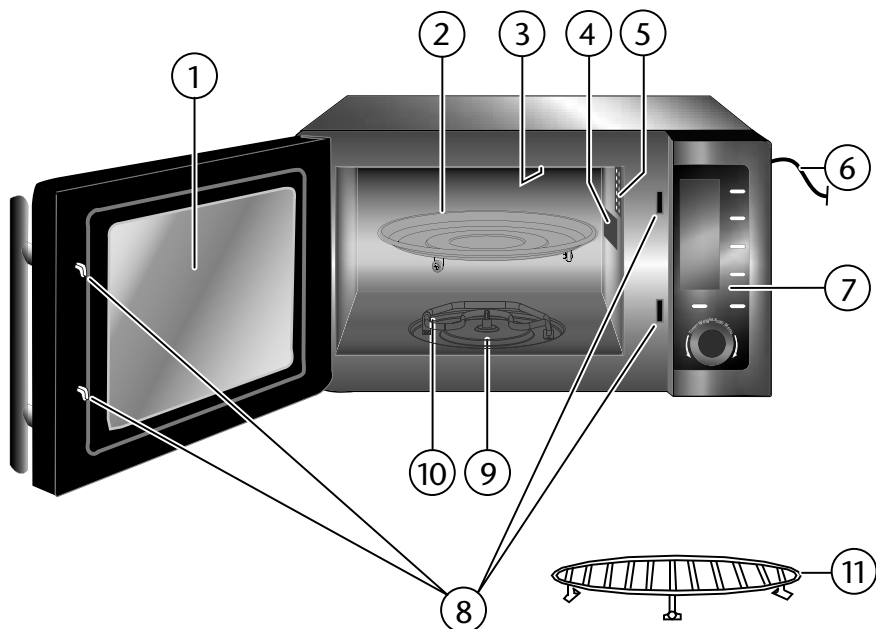
### 6.2.5. Maat en vorm van voor de magnetron geschikte kookgerei

Vlakke, brede vormen zijn beter geschikt dan smalle en hoge. „Vlakke“ gerechten garen gelijkmatiger.

Ronde of ovale vormen zijn beter geschikt dan hoekige. In de hoeken bestaat ge-vaar voor plaatselijke oververhitting.

## 7. Overzicht

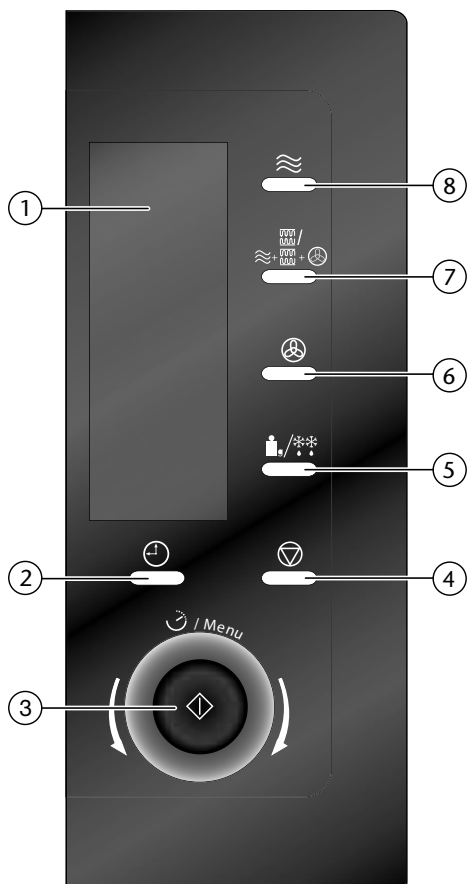
### 7.1. Beschrijving van de onderdelen



- 1) Kijkvenster
- 2) Draaiplateau
- 3) Bovenste grill
- 4) Afdek materiaal van de magnetron NIET VERWIJDEREN!
- 5) Verlichting
- 6) Voedingskabel
- 7) Bediening
- 8) Deurvergrendeling
- 9) Aandrijfjas
- 10) Onderste grill
- 11) Grillrooster

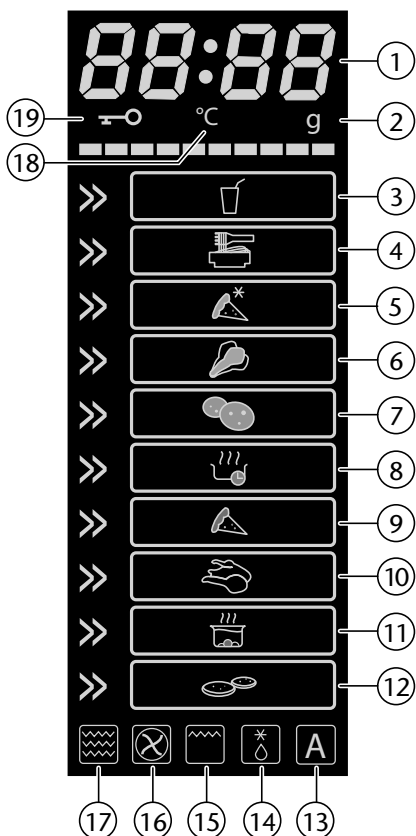


## 7.2. Bediening



- 1) Display: Indicatie van de kooktijd, vermogen, werkstand en tijd
- 2) Tijd of Timer instellen
- 3) Draaien: Automatisch programma, kooktijd selecteren;  
Op toets drukken: Kookproces starten
- 4) Invoer wissen of apparaat opnieuw instellen
- 5) Gewicht invoeren/ontdooien
- 6) Heteluchtfunctie instellen
- 7) Combistand instellen
- 8) Magnetronfunctie instellen

## 7.3. Display



- 1) Indicatie van de tijd/kooktijd of gewicht
- 2) Gewichtinvoer in grammen
- 3) Automatisch programma A-1: dranken
- 4) Automatisch programma A-2: noedels
- 5) Automatisch programma A-3: diepvriespizza
- 6) Automatisch programma A-4: groente
- 7) Automatisch programma A-5: aardappelen
- 8) Automatisch programma A-6: opwarmen
- 9) Automatisch programma A-7: verse pizza
- 10) Automatisch programma A-8: kip
- 11) Automatisch programma A-9: aardappelschotel
- 12) Automatisch programma A-10: burger met vlees
- 13) Actief automatisch programma
- 14) Ontdooien
- 15) Grill- of dubbelegillfunctie
- 16) Heteluchtfunctie
- 17) Magnetronfunctie
- 18) Temperatuuraanduiding in °Celsius
- 19) Kinderslot

---

## 8. Voor het eerste gebruik

### 8.1. Apparaat opstellen

- Controleer of alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat en van de binnenzijde van de deur verwijderd zijn.



#### **LET OP!**

*De vastgeschroefde afdekking in de ovenruimte is geen verpakkingsmateriaal en mag niet worden verwijderd!*



#### **WAARSCHUWING!**

***Controleer de magnetron op eventuele schade – bijvoorbeeld, of de deur ontzet of verbogen is, of de deurafdichtingen en afdichtvlakken beschadigd zijn, of de scharnieren en de sluiting defect of los zijn en of er aan de binnenkant van het apparaat of aan de deur bubbels of deuken te zien zijn. Als u enig soort beschadiging ziet moet u de magnetron niet gaan gebruiken maar moet u contact opnemen met de Klantenservice.***

- Zet de magnetron niet dicht bij warmtebronnen, op plaatsen die nat zijn of een hoog vochtgehalte hebben of bij brandbare materialen.
- De voetjes mogen niet verwijderd worden.



#### **LET OP!**





*De magnetron is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet in de open lucht gebruikt worden!*

- Sluit de magnetron aan op een 230 V~ 50 Hz stopcontact met randaarde.

---

## 8.2. Apparaat leeg opwarmen

Voor het gebruik van de magnetron moet het apparaat eerst leeg opgewarmd worden zodat restanten van bij de fabricage gebruikte stoffen kunnen verdampen. Zet het apparaat daarvoor zonder levensmiddelen en zonder toebehoren als volgt aan:

- ▶ Open de deur en haal eventuele verpakkingen of accessoires uit de ovenruimte. Sluit de deur dan weer.
- ▶ Druk meermaals op toets  totdat er op het display 230°C verschijnt.
- ▶ Bevestig de invoering door op toets  te drukken.
- ▶ Draai de regelaar  in de richting van de wijzers van de klok om een gaartijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Druk nogmaals op de toets  om het verwarmingsproces te starten.

### OPMERKING!



Bij deze eerste keer verwarmen kunnen er luchtjes gevormd worden. De dampen zijn onschadelijk en verdwijnen na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie bijv. door een geopend raam.

- ▶ Na 10 minuten schakelt het apparaat automatisch uit. Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is.
- ▶ Trek de netstekker uit het stopcontact en reinig het apparaat vervolgens nog eens met een vochtig doekje van binnen en droog het goed af.

## 8.3. Toebehoren inzetten

Nadat de magnetron zoals hierboven wordt beschreven een keer werd verhit, mag de magnetron niet meer zonder correct geplaatste draaischijf worden gebruikt.

- ▶ Zet het draaischijf in het midden op de roller.

---

## 9. Bediening

Als een toets wordt ingedrukt klinkt er een waarschuwingsgeluid ter bevestiging van het indrukken van de toets.

### 9.1. Instellen van de tijd

Als de magnetron voor de eerste keer wordt gebruikt of de stroomtoevoer is onderbroken geeft het display "0:00" weer. Stel de klok in zoals hieronder aangegeven:

- ▶ Druk 2x op toets Ⓢ.
- ▶ Draai aan de regelaar ⬠ tot het juiste uur wordt weergegeven op de display.
- ▶ Druk op de toets Ⓢ.
- ▶ Draai aan de regelaar ⬠ tot de juiste minuut wordt weergegeven op de display.
- ▶ Druk op de toets Ⓢ om de instellingen te bevestigen.

### 9.2. Kinderslot



- ▶ Houd de toets Ⓢ gedurende 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en het waarschuwingsschijntje van het kinderslot licht op. De toetsen en de regelaar van de magnetron hebben nu geen functie.
- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, dient u de toets Ⓢ gedurende 3 seconden ingedrukt te houden tot een pieptoon weerklinkt en het kinderslotsymbool verdwijnt.

### 9.3. Koken en garen met microgolvenenergie



Om enkel de magnetronfunctie te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

- ▶ Druk een keer of herhaaldelijk op de toets Ⓢ om een vermogen te selecteren zoals wordt weergegeven in de volgende tabel:



## OPMERKING

Na een eerste druk op de toets  $\approx$  kunt u het energieniveau ook met de regelaar  $\diamond$  selecteren.

Toets $\approx$ indrukken	Weergave op de display	Vermogen (Watt)
1 x	<b>P100</b>	900W
2 x	<b>P90</b>	810W
3 x	<b>P80</b>	720W
4 x	<b>P70</b>	630W
5 x	<b>P60</b>	540W
6 x	<b>P50</b>	450W
7 x	<b>P40</b>	360W
8 x	<b>P30</b>	270W
9 x	<b>P20</b>	180W
10 x	<b>P10</b>	90W
11 x	<b>P00</b>	0W

- ▶ Bevestig uw keuze door op toets  $\diamond$  te drukken.
- ▶ Draai dan aan de regelaar  $\diamond$  om de gewenste kooktijd met de volgende tijdsintervallen in te stellen. De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

Van 0 seconden tot 1 minuut	in fasen van 5 seconden
Van 1 tot 5 minuten	in fasen van 10 seconden
Van 5 tot 10 minuten	in fasen van 30 seconden
Van 10 tot 30 minuten	in fasen van 1 minuut
Vanaf 30 minuten	in fasen van 5 minuut

- ▶ Druk op de toets  $\diamond$ . Het koken start.

### 9.3.1. Einde van de bereidingstijd

Na afloop van elke gaarprocedure weerklinkt er een signaal en op het display wordt het uur aangeven. De gaarprocedure is beëindigd.



## VOORZICHTIG!

*Aangezien de voedingsmiddelen en verpakkingen zeer warm kunnen zijn, dient u steeds een pannenlap of hittebestendige handschoenen te gebruiken als u de voedingsmiddelen uit de ovenruimte neemt.*

### 9.3.2. Programma onderbreken

Om de voedingsmiddelen bijv. halverwege de gaartijd om te keren of om te roeren, dient u het programma vaak te onderbreken.

- ▶ Open het deurtje of druk op  $\odot$  om het programma te onderbreken. De resterende

---

de bereidingstijd wordt weergegeven op de display.

- ▶ Nadat u de deur weer hebt gesloten, drukt u op de toets ◊ om het programma voort te zetten.
- ▶ Druk twee keer op de toets Ⓢ om het programma voortijdig te beëindigen.

## 9.4. Snelstarten

Als u op de toets ◊ drukt zonder dat u eerst een vermogen hebt ingesteld, wordt het bereidingsprogramma op het hoogste vermogen (900 Watt) in de magnetronfunctie gestart.

- ▶ Om de kooktijd te verlengen drukt u snel meerdere malen op de toets ◊:
  - 1 x indrukken: 0:30 minuten;
  - 2 x indrukken: 1:00 minuten;
  - 3 x indrukken: 1:30 minuten;
  - 4 x indrukken: 2:00 minuten;
  - etc. tot maximaal 95 minuten.
- ▶ Het kookprogramma begint kort nadat u op de toets automatisch hebt gedrukt.

## 9.5. Automatisch ontdooien volgens gewicht

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch bepaald zodra u het gewicht van de te ontdooien voedingsmiddelen hebt ingevoerd. Het gewicht van de bevroren voedingsmiddelen kan minimaal 100g en maximaal 2.000g bedragen.



- ▶ Druk op de toets 📊/⚡. Op het display verschijnt **DEF1**, zie afbeelding hiernaast.
- ▶ Draai aan de regelaar om het gewenste gewicht in gram in te stellen.
- ▶ Druk op de toets ◊ om het ontdooiproces van start te laten gaan.



### OPMERKING!

Keer indien mogelijk de voedingsmiddelen om, om het ontdooiproces te optimaliseren (pagina 23). Daarna drukt u nogmaals op de toets ◊ om het programma voort te zetten.

## 9.6. Ontdooien na tijd



- ▶ Druk tweemaal op de toets . Op het display verschijnt er **DEF2**, zie afbeelding hiernaast.
- ▶ Draai aan de regelaar om de gewenste tijd in te stellen
- ▶ Druk op de toets om het ontdooiproces van start te laten gaan.



### OPMERKING!

Keer indien mogelijk de voedingsmiddelen om, om het ontdooiproces te optimaliseren (pagina 23). Daarna drukt u nogmaals op de toets om het programma voort te zetten.

## 9.7. Grillen

De grillfunctie is bijzonder nuttig bij dunne plakjes vlees, steaks, gehakt, kebab, worstjes of stukjes kip. De functie is ook geschikt voor het roosteren van sandwiches en gratineren.

In de grillfunctie kunt u, voor zover de gerechten daarvoor geschikt zijn, het bijgeleverde rooster gebruiken.

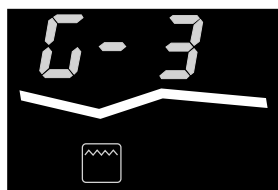
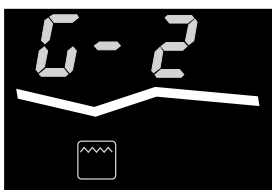
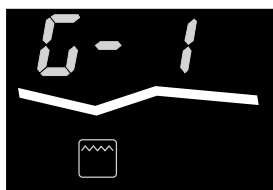
De langste grilltijd is 95 minuten.



### LET OP!

*Let op de minimale afstand van het apparaat tot een muur en dek in geen geval de ventilatiesleuven af.*

- ▶ Druk een, twee of drie keer op de , om volgens de afbeeldingen het gebruik van de grill te kiezen:



1x: bovenste grill

2x: dubbele grill

3x: onderste grill

- ▶ Druk op toets , om de keuze te bevestigen.
- ▶ Draai vervolgens de regelaar in de richting van de wijzers van de klok en stel de




gewenste duur in.

- ▶ Druk op de toets  om het grillproces van start te laten gaan.




### OPMERKING!

Nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken, hoort u een signaaltoon. Keer indien mogelijk de voedingsmiddelen om, om het bereidingsproces te optimaliseren (pagina 23). Daarna drukt u nogmaals op de toets  om het programma voort te zetten.

## 9.8. Hete lucht

Bij de hete luchtfunctie circuleert de hete lucht in de binnenruimte. Hete lucht wordt bijzonder aanbevolen bij de bereiding van ovenschotels of knapperige voedingsmiddelen.

Om met hete lucht te garen, gaat u als volgt te werk:



- ▶ Druk een keer of herhaaldelijk op de toets  om een vermogen te selecteren zoals wordt weergegeven in de volgende tabel:



### OPMERKING

Na een eerste druk op de toets  kunt u de temperatuur ook met de regelaar  selecteren.


Toets  indrukken	Weergave op de display	Temperatuur
1 x	<b>140°C</b>	140°C
2 x	<b>150°C</b>	150°C
3 x	<b>160°C</b>	160°C
4 x	<b>170°C</b>	170°C
5 x	<b>180°C</b>	180°C
6 x	<b>190°C</b>	190°C
7 x	<b>200°C</b>	200°C
8 x	<b>210°C</b>	210°C
9 x	<b>220°C</b>	220°C
10 x	<b>230°C</b>	230°C

- ▶ Bevestig de keuze door op toets  te drukken.
- ▶ Wil u het toestel voorverwarmen, druk dan nog een keertje op toets . Nadat de gewenste temperatuur bereikt werd, hoort u een signaal. Wil u het toestel niet voorverwarmen, ga dan meteen naar de volgende stap.
- ▶ Draai de regelaar om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

## 9.9. Combigebruik



Het toestel laat toe verschillende varianten van de combi-oven tegelijkertijd te gebruiken. Hierbij worden telkens meerdere wijzen tegelijkertijd zoals magnetron en grill of grill en hete lucht uitgevoerd.


Bij alle programma's bedraagt de minimale kooktijd telkens 95 minuten.




- ▶ Druk een of meerdere keren op toets  en kies een programmavariant. U heeft de keuze uit de volgende programmavarianten:



### OPMERKING

Na een eerste druk op de toets  kunt u het programma ook met de regelaar  selecteren.

Druk op toets 	Weergave op de display	Modus			
		Magnetron	Bovenste grill	Onderste grill	Hete-lucht
1 x	<b>G-1</b>		■		
2 x	<b>G-2</b>		■	■	
3 x	<b>G-3</b>			■	
4 x	<b>C-1</b>	■	■		
5 x	<b>C-2</b>	■	■		
6 x	<b>C-3</b>	■	■	■	
7 x	<b>C-4</b>	■	■	■	
8 x	<b>C-5</b>	■	■		■

- ▶ Bevestig de programmavariant met toets .
- ▶ Draai aan de regelaar, om de gewenste temperatuur in te stellen (alleen bij programma C-5).
- ▶ Bevestig de temperatuur met toets  (enkel bij programma C-5).
- ▶ Draai aan de regelaar om de gewenste duur in te stellen.
- ▶ Druk op de toets . Het programma gaat van start.

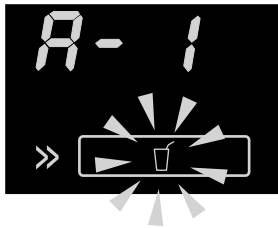
## 9.10. Automatisch bereiden

Bij de optie automatisch bereiden is het niet vereist om de bereidingstijd en het vermogen in te voeren. De magnetron bepaalt automatisch de waarden, afhankelijk van de voedingsmiddelen en het gewicht.

In de tabel vindt u een overzicht van de automatische programma's met hun aanduiding op het display evenals telkens de bijgevoegde gebruiksniveaus.


Weergave op de display	Programma	Functies		
		Magnetron	Bovenste/onderste Grill	Hete-lucht
<b>A-1</b>	Dranken	■		
<b>A-2</b>	Pasta	■		
<b>A-3</b>	Bevroren pizza	■	■	
<b>A-4</b>	Groente	■		
<b>A-5</b>	Aardappelen	■		
<b>A-6</b>	Opwarmen	■		
<b>A-7</b>	Verse pizza	■	■	
<b>A-8</b>	Kip	■	■	
<b>A-9</b>	Aardappelschotel	■		■
<b>A-10</b>	Burger met vlees	■		■

### 9.10.1. Automatisch programma instellen



- ▶ Draai de regelaar stap voor stap verder met de klok mee. Op de display verschijnt een programmanummer (bijvoorbeeld „**A-1**“ voor automatisch programma 1) en het symbool dat overeenstemt met het bereidingsprogramma. Selecteer automatisch programma 1 tot 10.
- ▶ Druk op toets  $\diamond$ , om de keuze te bevestigen.
- ▶ Kies nu het gewenste gewicht resp. het aantal porties. Draai daarvoor aan de regelaar. Het gewicht/ de hoeveelheid wordt aangegeven op het display. De hoeveelheden kunnen aan de hand van de tabel worden ingesteld:

Programma	Gewicht				
A-1 Dranken (portie 200 ml)	1	2	3		
A-2 Pasta	100 gram	200 gram	300 gram		
A-3 Bevroren pizza	150 gram	300 gram	450 gram		
A-4 Groenten	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	500 gram
A-5 Aardappelen (portie 200g)	1	2	3		
A-6 Opwarmen	200 gram	300 gram	400 gram	500 gram	600 gram
A-7 Verse pizza	150 gram	300 gram	450 gram		
A-8 Kip	800 gram	1000 gram	1200 gram	1400 gram	
A-9 Aardappelschotel	1200 gram				
A-10 Burger met vlees (portie 125g)	3	4	5		

▶ Druk op de toets , om het koken te starten.

Als het gerecht niet helemaal gaar is, gaart u het nog enkele minuten na met de magnetron- of grillfunctie. Bij het nagaren met de grillfunctie wordt het gerecht ook bruiner.



### LET OP!

*Gebruik bij programma's met een bijgeschakelde grillfunctie in geen geval afdekkingen of niet-hittebestendig kookgerei omdat dit kan smelten of vlam kan vatten!*

*Het draaiplateau is na het koken met de grill erg heet! Gebruik daarom beslist pannelappen of ovenwanten als u iets uit de ovenruimte neemt.*



### OPMERKING!

Houd er rekening mee, dat de grootte, vorm en soort van het levensmiddel mede bepalend zijn voor het kookresultaat.

---

### 9.10.2. Programma A-1: Dranken

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendig glas.

- ▶ Plaats de drank die u wil opwarmen op het draaiplateau in de gaarruimte. Wanneer u meerdere glazen in de magnetron plaatst, let er dan op dat de glazen elkaar niet raken.
- ▶ Kies de instellingen 1, 2 of 3 afhankelijk van de hoeveelheid drank.
- ▶ Start het programma voor dranken.

Indien de drank/ de dranken niet warm genoeg zijn, start dan vervolgens een tweede gaarprocedure op met magnetron (zoals beschreven vanaf bladzijde 22).

### 9.10.3. Programma A-2: Pasta

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron.

Gebruik voor het koken van pasta een hoge pan omdat het geheel kan overkoken. Gebruik net zoveel water als bij gewoon koken.

- ▶ Plaats de kom met de noedels in het midden van het draaiplateau in de gaarruimte.
- ▶ Kies de instellingen 100g, 200g of 300g afhankelijk van de hoeveelheid noedels.
- ▶ Start het programma voor dranken.

Als de pasta na het koken nog te hard is, start u nog een keer koken met de magnetron (zoals vanaf pagina 22 beschreven).

### 9.10.4. Programma A-3: Bevroren pizza

Dit programma loopt onder gelijktijdig gebruik van de magnetron en de grill. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron.



#### **LET OP!**

*Gebruik geen afdek materiaal aangezien dit programma gebruik maakt van de grillfunctie.*

- ▶ Leg de pizza op het meegeleverde draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 150g, 300g of 450g afhankelijk van het gewicht van de pizza.
- ▶ Start het programma voor bevroren pizza op.

Indien de pizza na het ontdooien en verwarmen niet warm genoeg zou zijn, gaart u de pizza na met de magnetronfunctie (zoals vanaf pagina 22 beschreven).

### 9.10.5. Programma A-4: Groenten

- ▶ Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendige kom.
- ▶ Plaats de groente in de kom met een beetje water.
- ▶ Plaats de kom in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen tussen 100g en 500g afhankelijk van de hoeveelheid groente.

- 
- ▶ Start het programma voor bevroren groenten op.

Indien de groenten na het koken nog niet gaar zouden zijn, gaart u de groenten na met de magnetronfunctie (zoals vanaf pagina 22 beschreven).

### **9.10.6. Programma A-5: Aardappelen**

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendige recipiënt. Aanbevolen wordt om voor het koken ongeschilde aardappelen te gebruiken. Maak een paar kerven in de schil.

- ▶ Plaats de ongeschilde aardappelen in de recipiënt. Gebruik zo mogelijk even grote aardappelen. Indien mogelijk moeten de aardappelen elkaar niet raken.
- ▶ Plaats de recipiënt in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies, uitgaand van een aardappel van 200g en instelling 1, de instellingen 1, 2 of 3 overeenkomstig het aantal aardappelen.
- ▶ Start het programma voor aardappelen op.

Als de aardappelen na het koken nog niet gaar zijn, start u nog een keer koken met de magnetron (zoals vanaf pagina 22 beschreven).

### **9.10.7. Programma A-6: Opwarmen**

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendig bord.

- ▶ Plaats het bord met het gerecht in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen van 200g tot 600g overeenkomstig de hoeveelheid van het gerecht.
- ▶ Start het programma op om op te warmen.

Als het op te warmen gerecht na het koken niet heet genoeg is, start u nog een keer koken met de magnetron (zoals vanaf pagina 22 beschreven).

### **9.10.8. Programma A-7: Verse pizza uit het koelvak**

Dit programma loopt onder gelijktijdig gebruik van de magnetron en de grill. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron.



#### **LET OP!**

*Gebruik geen afdek materiaal aangezien dit programma gebruik maakt van de grillfunctie.*

- ▶ Leg de pizza op het meegeleverde draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 150g, 300g of 450g afhankelijk van het gewicht van de pizza.
- ▶ Start het programma voor bevroren pizza op.

Wanneer de pizza na het bakken nog niet helemaal gaar is, start dan vervolgens een bijkomende gaarprocedure op met de combioven C-3 magnetron + dubbele grill (zoals beschreven vanaf pagina 25).

---


## Programma A-8: Kip

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron- en grillfunctie. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schotel die geschikt is voor gebruik in de magnetron.



### LET OP!

*Gebruik geen afdek materiaal aangezien dit programma gebruik maakt van de grillfunctie.*

- ▶ Leg het vlees op een bord, dat geschikt is voor gebruik in de grillfunctie. Kruid de kip naar uw smaak. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 800g, 1000g, 1200g of 1400g afhankelijk van het gewicht van de kip.
- ▶ Start het programma voor kippen op.
- ▶ Een hele kip moet gekeerd worden omdat anders de bovenkant kan uitdrogen. Het programma zorgt na ongeveer 2/3 van de tijd automatisch voor een onderbreking en geeft een waarschuwingsgeluid. Druk op , om het programma voort te zetten.

Indien de kip na het programma nog niet gaar of bruin genoeg is, start dan vervolgens een nieuwe gaarprocedure op met de combi-oven C-4 magnetron + dubbele grill (zoals beschreven vanaf pagina 27).

## 9.10.9. Programma A-9: Aardappelschotel

Dit programma loopt onder gebruik van magnetron- en heteluchtfunctie. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schotel die geschikt is voor gebruik in de magnetron.



### LET OP!

*Gebruik geen deksels, aangezien dit programma met heteluchtfunctie loopt.*

- ▶ Plaats de schotel met het gerecht in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Bevestig de hoeveelheid van 1200g.
- ▶ Start het programma voor aardappelschotel op.

Wanneer de gratin na het programma nog niet gaar of bruin genoeg zou zijn, start dan een nieuwe gaarprocedure op met de grill- of magnetronfunctie (zoals beschreven op 25 en op pagina 22).

---

### 9.10.10. Programma A-10: Burger met vlees

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron- en heteluchtfunctie. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendig bord die geschikt is voor gebruik in de magnetron.



#### LET OP!



*Gebruik geen deksels, aangezien dit programma met heteluchtfunctie loopt.*

- ▶ Leg de burger met vlees op een bord, dat geschikt is voor gebruik in de heteluchtoven. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 3, 4 of 5 afhankelijk van het gewicht van de burger (uitgaand van een burger van 125g).
- ▶ Start het programma voor „burger met vlees“ op.

Wanneer de burger na het programma nog niet gaar of bruin genoeg zou zijn, start dan een nieuwe gaarprocedure op met de grill- of magnetronfunctie (zoals beschreven op pagina 25 en op pagina 22).

### 9.11. Timer

Na afloop kunt u gedurende een bepaalde tijd een signaaltoon horen. Deze functies kunt u bijv. als eierwekker.

- ▶ Druk op de toets .
- ▶ Draai aan de regelaar totdat de gewenste duurtijd totdat het signaal weerklinkt, ingesteld werd. De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld bedraagt 95 minuten.
- ▶ Bevestig vervolgens met .

Nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken, hoort u de signaaltoon.




#### OPMERKING

De timerfunctie is niet beschikbaar, zolang er nog een kookprogramma actief is.



### 9.12. Meerdere programma's gebruiken

Het apparaat kan meerdere bereidingsprogramma's na elkaar doorvoeren. Er zijn maximaal 3 stappen mogelijk die automatisch worden doorgevoerd.

Stel de kookprogramma's in zoals hierboven beschreven en druk nadat u het laatste kookprogramma hebt ingesteld op de toets .

#### Voorbeeld:

U wilt een gerecht ontdoeien met het ontdooiprogramma, daarna het grillprogramma starten en vervolgens een tweede grillprogramma starten.

- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven op pagina 25 zonder vervolgens op de toets  te drukken.
- ▶ Stel vervolgens het grillprogramma in zoals op pagina 25 wordt beschreven.
- ▶ Druk daarna op de toets  om het programma te starten.





# 10. Recepten

## 10.1. Muffins




### Ingrediënten

	Aantal muffins			
	10 tot 20	20 tot 30	30 tot 40	40 tot 50
Bakmargarine met een vetgehalte van 80% of gezouten boter	170 gram	225 gram	340 gram	450 gram
Kristalsuiker (max. korreling 0,3 mm)	170 gram	225 gram	340 gram	450 gram
Eieren (55 g tot 60 g met schaal)	3	4	6	8
Tarwebloem zonder rijsmiddel	225 gram	310 gram	450 gram	625 gram
Bakpoeder	7 gram	10 gram	15 gram	20 gram
Zout	0,25 gram	0,25 gram	0,5 gram	0,5 gram

### Werkwijze

- ▶ Vul de papieren bakvormpjes (diameter ca. 45 mm, hoogte ca. 28 mm) met muffindeeg.
- ▶ Verwarm de magnetron voor op 170°C. Doe dit door op de toets  te drukken tot op het display een temperatuur van 170°C wordt weergegeven. Bevestig dan door twee keer op toets  te drukken. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een signaaltoon.

Indien door het aantal muffins meerdere baksequenties vereist zijn, dient u de magnetron voor te verwarmen.



- ▶ Verdeel de muffins gelijkmatig op het draaiplateau.
- ▶ Selecteer de volgende instelling om de muffins te bakken: hete lucht 170°C, duur: 12 minuten.
- ▶ Voer de instelling uit door op de toets  te drukken tot de temperatuurweergave 170°C bedraagt. Bevestig invoer door op  te drukken. Door de regelknop met de klok mee verder te draaien kiest u de baktijd en start u de bakprocedure op door nogmaals op toets  te drukken.

---

## 10.2. Gehaktballen




- ▶ Neem telkens ca. 125g rundergehakt per gehaktbal (diameter ca. 75mm, hoogte ca. 35 mm).
- ▶ Verdeel de gehaktballen gelijkmatig op het draaiplateau.

### Werkwijze

- ▶ U bereikt het beste resultaat door het autoprogramma A-10 in te stellen.
- ▶ Draai de regelaar verder met de klok mee totdat het programma A-10 ingesteld werd. Bevestig invoer door op  te drukken.
- ▶ Selecteer het aantal burgers met de draaiknop.
- ▶ U start de gaarprocedure door op  te drukken.

## 10.3. Opbakken van voorgebakken diepbevoren broodjes

Om broodjes te bakken selecteert u de hete luchtfunctie.

- ▶ Leg 3-4 broodjes op het draaiplateau. Voorverwarmen hoeft niet.
- ▶ Selecteer de volgende instelling om de broodjes te bakken: hete lucht 170°C, duur: 12 minuten.
- ▶ Voer de instelling uit door op de toets  te drukken tot de temperatuurweergave 170°C bedraagt. Bevestig invoer door op  te drukken. Selecteer de baktijd door de draaiknop met de klok mee te draaien.
- ▶ U start de gaarprocedure door op  te drukken.

Indien u onmiddellijk daarna nog broodjes wenst te bakken, verkort u de tijd met ca. 1-2 minuten aangezien het toestel al is voorverwarmd.

---



## 10.4. Aardappelschotel

Een ronde schaal met deksel met een hoogte van 5 tot 6 cm en een diameter van ca 22 cm.

### Ingrediënten

- 750 g vastkokende, geschilde aardappelen
- 300 g room
- 100 g geraspte kaas met een vetgehalte van 25% tot 30 % vet in droge stof
- kruiden

### Werkwijze

- ▶ Snijd de aardappelen in schijfjes met een dikte van ca. 3-4 mm.
- ▶ Schik vervolgens ongeveer de helft van de aardappelen dakpansgewijs in de vuurvaste schaal.
- ▶ Bestrooi de aardappelen met ongeveer de helft van de kaas, voeg de helft van de kruiden en ca. 150ml room toe.
- ▶ Daarna legt u de rest van de in schijfjes gesneden aardappelen eveneens dakpansgewijs op de onderste laag en voegt u de rest van de ingrediënten toe.
- ▶ U verkrijgt het beste resultaat door het autoprogramma A-9 in te stellen (aardappelschotel).
- ▶ Draai met de klok mee aan de regelaar, totdat het programma A-9 ingesteld is. Bevestig invoer door op  te drukken.
- ▶ Draai de draaiknop met de klok mee tot 30:00 min.
- ▶ U start de gaarprocedure door op  te drukken.

Voorverwarmen hoeft niet.

---

## 10.5. Vetvrije sponscake

### Ingrediënten

- 100g wit tarwemeel zonder rijsmiddel
- 100g maïsmeel
- 3g bakpoeder
- 150g fijne witte suiker (max. korrelgrootte 0,3mm)
- 3 eieren (55g à 60g met schaal)
- 30ml warm water (ongeveer 45°C)

### Werkwijze

- ▶ Klop het eiwit met het warme water tot je een consistent mengsel krijgt. Voeg de suiker en de eierdooiers toe en klop gedurende 2,5 min. Zeef het tarwemeel, maïsmeel en bakpoeder samen en laat het zachtjes in het mengsel van ei en suiker glijden.
- ▶ Leg een vetvrij papier op de bodem van een niet-ingevette keukenvorm (diameter ca. 26cm, hoogte ca. 6,5cm). Plaats het deeg in de cakevorm en verdeel het gelijkmatig. Volg bij dit soort cake de aanwijzingen, resp. een gelijkmatige deeghoogte erg nauwkeurig op.
- ▶ Verwarm de magnetron voor op 155°C, in de heteluchtmodus. U legt eerst het grillrooster zo op de draaiplaat dat de voeten naar boven wijzen en daarna plaatst u de cakevorm daarin. De cake moet zo veel mogelijk in het midden van de oven staan. Daarna start u het bakprogramma. Baktijd: 30 - 35 minuten.

## 10.6. Sponscake

### Ingrediënten

- 170g zacht wit meel, met laag glutengehalte
- 170g witte suiker
- 10g bakpoeder
- 100g water
- 50g margarine met een vetgehalte van ca. 80%
- 2 – 3 eieren(125 g geslagen ei)
- Om te bakken: bakpapier met een diameter van ongeveer 200mm.

### Werkwijze

- ▶ Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop de eieren gedurende 2 à 3 minuten en voeg de gesmolten margarine toe. Voeg vervolgens stap voor stap het meel, het bakpoeder en het water toe. Plaats het bakpapier op de bodem van een glazen schaal en giet de inhoud van schaal hierin.
- ▶ Roer het geheel nog 10 minuten en plaats de schotel in het midden van de grillplaat en kies het heteluchtprogramma.
- ▶ Laat het geheel gedurende 26 minuten op 170°C bakken.

---

## 10.7. Cake

### Ingrediënten

- 250g zacht wit meel, met laag glutengehalte
- 250g witte suiker
- 15g bakpoeder
- 150g water
- 75g margarine met ca. 80% vetgehalte
- 3 – 4 eieren (185g geklopt ei)
- Om te bakken: bakpapier met een diameter van ongeveer 200mm.

### Werkwijze

- ▶ Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop de eieren gedurende 2 à 3 minuten en voeg de gesmolten margarine toe. Voeg vervolgens stap voor stap het meel, het bakpoeder en het water toe. Plaats het bakpapier op de bodem van een glazen schaal en giet de inhoud van schaal hierin.
- ▶ Roer het geheel nog 10 minuten en plaats de schotel in het midden van de grillplaat en kies het heteluchtprogramma.
- ▶ Laat het geheel gedurende 26 minuten op 170°C bakken.

---

## 11. Schoonmaken en onderhoud

Als het apparaat niet schoongehouden wordt kan dat het oppervlak van het apparaat aantasten; dit bekort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties. Reinig de magnetron daarom regelmatig en verwijder alle etensresten.

- Schakel de magnetron uit en trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Houd de binnenkant van de oven schoon. Neem spatten of gemorste vloeistoffen die op de wand van de oven plakken weg met een vochtig doekje. Gebruik eventueel bij sterke verontreiniging een zacht schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherp metalen gereedschap voor het reinigen van het venster in de deur omdat daardoor het oppervlak kan worden aangetast en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger. Hierdoor kan het oppervlak worden aangetast.
- Het buitenoppervlak moet gereinigd worden met een vochtig doekje. Om beschadigingen van de werkende delen in de oven te voorkomen moet voorkomen worden dat er water in de ventilatieopeningen komt.
- Reinig delen van de deur, van het kijkvenster en van de afdichting en het sluitmechanisme voorzichtig met een zachte zeepoplossing. Let daarbij goed op beschadigingen van deze delen.
- Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinig het met een zacht vochtig doekje. Laat de deur van de oven open terwijl u het bedieningspaneel reinigt zodat de magnetron niet per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Neem eventueel op de binnen- of buitenkant gevormde condens af met een zacht doekje.
- Als de magnetron werkt bij een hoog vochtgehalte kan er stoom gevormd worden; dit is normaal.
- Het draaiplateau van metaal moet af en toe verwijderd en schoongemaakt worden. Spoel het plateau af in warm water met een zachte zeepoplossing of in de vaatwasmachine.
- Droog het plateau daarna goed af met een zacht doekje.
- Neem de bodem van de oven eenvoudig af met een zacht schoonmaakmiddel.
- Restjes geuren in de oven kunnen verwijderd worden door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronkom te doen en deze 5 minuten in de magnetron te verwarmen. Daarna goed afnemen en met een zacht doekje droogvegen.
- Neem, als de verlichting van de oven moet worden vervangen, daarover contact op met gekwalificeerd bedrijf of met de MEDION-Service.

## 12. Uitschakeling

Als het bereidingsproces is beëindigd en de tijd op de display wordt weergegeven, opent u het deurtje en neemt u de voedingsmiddelen uit de magnetron. Het apparaat wordt na beëindiging van het bereidingsproces uitgeschakeld. Opgelet: de lamp in de magnetron brandt als het deurtje is geopend en wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

## 13. Verhelpen van fouten

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet	De netstekker is niet goed ingestoken.	Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem na ongeveer 10 seconden weer in.
	De zekering is doorgeslagen of de stroomonderbreking is ingeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreking (neem hierover contact op met onze Service).
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat verhit niet.	De deur is niet gesloten	Sluit de deur.

## 14. Verwerken



### Toestel

Wanneer de levensduur van het toestel ten einde loopt, vergewis er u dan van dat het toestel milieuvriendelijk wordt verwerkt. Dit kan bijvoorbeeld door het naar het plaatselijke recyclagecentrum voor oude toestellen te brengen. Informeer naar de plaatselijke recyclage- en afvalverwerkingsmogelijkheden bij de milieudienst van uw woonplaats.

- ▶ Verkort het snoer voordat u het apparaat verwijdert.



### Verpakking

Uw magnetron bevindt zich in een verpakking ter bescherming tegen schade bij het transport. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen dus opnieuw gebruikt of gerecycleerd worden.

---

## 15. Technische Gegevens

Nominale spanning: 230 V ~ 50 Hz

Nominaal vermogen

Magnetron: 1500 W

Grill: 1100 W

Dubbele grill: 1600 W

Hete lucht : 2500 W

Uitgaand vermogen (magnetron): 900 W

Magnetronfrequentie: 2450 MHz

### Afmetingen (B x H x T) in cm

Apparaat: 52 x 30 x 49

Binnenkant: 34,0 x 21 x 35

Volume ovenruimte: 25 liter

Nettogewicht: 18,1 kg



## 16. Conformiteitsverklaring

Technische wijzigingen voorbehouden.

Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 15501 aan de volgende Europese eisen voldoet:

- EMV-richtlijn 2004/108/EG
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

Volledige conformiteitsverklaringen kunt u vinden op [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).



---

## 17. Colofon

Copyright © 2014

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

**Medion AG**

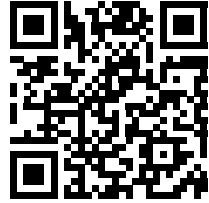
**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Duitsland**

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal [www.medion.com/nl/service/start/](http://www.medion.com/nl/service/start/) beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.



# MEDION®



Medion B.V.  
John F. Kennedylaan 16a  
5981 XC Panningen  
Nederland

Hotline: 0900 - 2352534 (0,15 EUR/Min)  
Fax: 0900 - 3292534 (0,15 EUR/Min)

Gebruikt u a.u.b. het contactformulier  
op onze website [www.medion.nl](http://www.medion.nl) onder „service“ en  
„contact“.