

**JT 379**

**Gebrauchsanweisung**  
Instructions for use  
**Mode d'emploi**  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
**Käyttöohje**  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso



**Οδηγός χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
**Használati utasítás**  
Инструкция за използване  
**הוראות שימוש**



**Návod k použití**  
Návod na použitie  
**Instrucțiuni de utilizare**  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات وكتيفة الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



SENSING THE DIFFERENCE



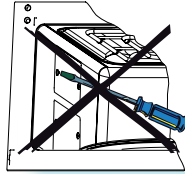
## INSTALLATIE



### VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

 **CONTROLEER OF DE SPANNING** op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

**VERWIJDER GEEN BESCHERMINGSPLAATJES VOOR AANZUIGOPENINGEN** die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.



**PLAATS DE OVEN OP EEN STABIEL, VLAK OPPERVLAK** dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.



**DEZE OVEN MAG NIET WORDEN** geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.

**ZORG VOOR AFSTAND** tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 20 cm ruimte boven de oven blijven. Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.

**VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS.** Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

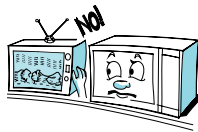


**GEBRUIK HET APPARAAT NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

### NA DE AANSLUITING

**U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN** als de deur goed gesloten is.

**PLAATS DE OVEN** niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



**DIT APPARAAT MOET** worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

**De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.**



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST



**VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN** in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.



**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.



**ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS**, houdt u de ovendeur gesloten en schakelt u de oven uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.



**LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN.** Er kan brand ontstaan.



**LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER**, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt. Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!



**GEBRUIK GEEN** bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.



**HANG OF PLAATS GEEN** zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.



**LAAT KINDEREN** het apparaat alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken en na voldoende uitleg, zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt. Houd toezicht op kinderen wanneer er andere warmtebronnen (indien aanwezig) apart of in combinatie met de magnetron worden gebruikt, omdat hierbij hoge temperaturen ontstaan.

**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR** gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

**HOUD TOEZICHT OP KINDEREN** om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.



**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.



Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.



**DE APPARATEN ZIJN NIET BEDOELD** om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

### EIEREN

**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.





## VEILIGHEIDSMATREGELEN



### ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK!**

**GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT** zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

**DE VENTILATIEGATEN** van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.

**PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN** als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de oven raakt niet beschadigd.

**PLAATS OF GEBRUIK** dit apparaat niet buiten.

**GEBRUIK HET APPARAAT NIET** naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

**GEBRUIK** de ovenruimte niet als opslagruimte.

**VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS** van papieren of plastic zakken voordat u een dergelijke zak in de oven plaatst.



### FRITUREN

**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



**GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN** om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden. Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

### VLOEISTOFFEN

**BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER.** De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen.

Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.



Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

### VOORZICHTIG

**RAADPLEEG ALTIJD** een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.

**WANNEER U BABYVOEDING** in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de



temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.

**Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!**



## ACCESSOIRES



### ALGEMEEN

**ER ZIJN VERSCHILLENDE** accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

**CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT** geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



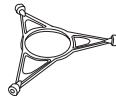
**ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI** niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

**ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE** in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

**CONTROLEER ALTIJD** of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken.

### PLATEAUDRAGER

**GEBRUIK ALTIJD DE PLATEAUDRAGER** als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.  
❗ Plaats de plateaudrager in de oven.



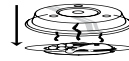
### GLAZEN DRAAIPLATEAU

**GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU** bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.  
❗ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



### DEKSEL

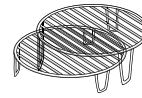
**HET DEKSEL** wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.



**GEBRUIK** het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.

### ROOSTER

**GEBRUIK HET HOGE ROOSTER** om voedsel te bereiden met de grill of een gecombineerde grillfunctie.



**GEBRUIK HET LAGE ROOSTER** om voedsel te bereiden met hete lucht of een gecombineerde hete lucht-functie.

### CRISPANDGREEP

**GEBRUIK DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPANDGREEP** om de hete crispplaat uit de oven te halen.



### CRISPPLAAT

**PLAATS HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT.**

Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

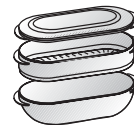


**ZET GEEN KEUKENGEREI** op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

**DE CRISPPLAAT** mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Gebruik altijd de crispfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.

### STOOMPAN

**GEBRUIK DE STOOMPAN MET DE ZEEF** voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.



**GEBRUIK DE STOOMPAN ZONDER ZEEF** voor voedsel als rijst, pasta en witte bonen.

**PLAATS** de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

### BAKPLAAT

**GEBRUIK DE BAKPLAAT** uitsluitend bij het koken met hete lucht. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.





## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



**DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT NADAT** de oven teruggekeerd is in “stand-by” geactiveerd. (De oven is in de “stand-by” modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



**DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN** om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display “DEUR” (DOOR).

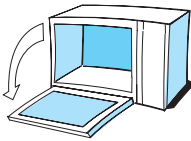
DEUR

---

## DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

### DE BEREIDING ONDERBREKEN:

**DE BEREIDING KAN WORDEN ONDERBROKEN** om het voedsel te controleren, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



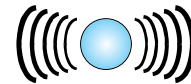
### ALS U NIET VERDER WILT GAAN, KUNT U:

**HET VOEDSEL UIT DE OVEN HALEN**, de deur sluiten en op de stop-toets of drukken of de functieknop naar de uitstand draaien.

### VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

**SLUIT DE DEUR** en druk EENMAAL op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken. **DRUK TWEEMAAL** op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

**ER KLINKT GEDURENDE 10 MINUTEN** om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stop-toets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



**OPMERKING:** de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

## MODUS INSTELLEN

**ALS DE OVEN DE** eerste maal wordt aangesloten, wordt er een installatieprocedure gestart.

**NADAT OP HET DISPLAY** de merknaam wordt getoond, verschijnt er een scherm waarin u de taal kunt bewerken. Als de taal is bevestigd, moet de tijd worden ingevoerd. Nadat de klokinstelling is bevestigd, wordt stand-by geactiveerd.

**U KUNT DE FUNCTIEKNOP DRAAIEN** voor het instellen van de oorspronkelijke instelling. Draai vervolgens de -/+ knop en druk op OK om een andere instelling te selecteren.

 Taal instellen

- 1** **DOOR DE -/+ KNOP** te draaien, scrollt u door de beschikbare talen; maximaal 7 talen.
- 2** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.

ITEMS	1	2	3	4	5	6	7
Talen	Engels	Frans	Italiaans	Duits	Zweeds	Spaans	Nederlands

 Klok instellen

- 1** **DRAAI DE -/+ KNOP** om de tijd te wijzigen.
- 2** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. (Als u op dit punt op de stoptoets drukt, wordt de klok uitgeschakeld).

**OPMERKING:** De klok moet opnieuw worden ingesteld na een stroomstoring. Als de klok niet wordt ingesteld, wordt de oorspronkelijke tijd (12:00) getoond.

 Zoemer instellen

- 1** **DOOR DE -/+ KNOP** te draaien schakelt u tussen aan en uit.
- 2** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.

 Contrast instellen

- 1** **DRAAI DE -/+ KNOP** om de contrastinstelling te verhogen/verlagen.
- 2** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.

 Helderheid instellen

- 1** **DRAAI DE -/+ KNOP** om de helderheidinstelling te verhogen/verlagen.
- 2** **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.

## ENERGIEBESPARENDE MODUS

**ALS DE OVEN IN DE STAND-BY MODUS IS**, en de gebruiker stelt de klok niet in of er wordt gedurende 10 minuten geen handeling uitgevoerd, dan schakelt de oven over op de energiebesparende modus. Het display wordt dan uitgeschakeld. Deze status kan worden gewijzigd door aan een knop te draaien, een toets in te drukken of de deur te openen.



## KOOKWEKKER



**GEbruik DEZE FUNCTIE** als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het laten rijzen van deeg.



- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de UIT-stand.
- 2 DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 3 DRAAI DE +/- KNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- 4 DRUK OP OK OF DE STARTTOETS** om het aftellen te starten.

**WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS** hoort u een geluidssignaal.

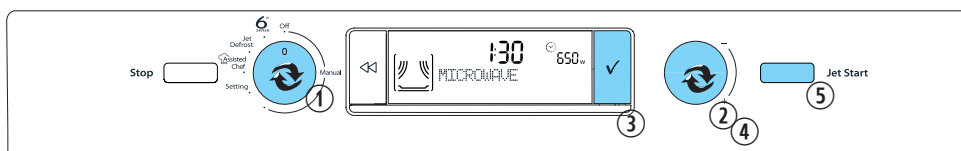




## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

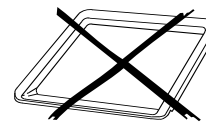
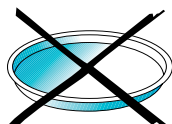
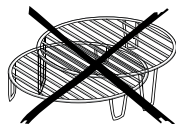


- 1** DRAAI DE FUNCTIEKNOP NAAR de magnetronstand.
- 2** DRAAI DE +/- KNOP om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3** DRUK OP DE OK-TOETS om te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knippen.)
- 4** DRAAI DE +/- KNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 5** DRUK OP DE STARTTOETS.

### ALS HET BEREIDINGSproces EENMAAL GESTART IS:

De bereidingstijd kan worden aangepast door de +/- knop te draaien en het magnetronvermogen door de terug-knop tweemaal in te drukken en vervolgens de +/- knop te draaien. Als de terugtoets tweemaal wordt ingedrukt tijdens de bereiding, dan gaan de cijfers van het magnetronvermogen knippen.. De nieuwe instelling voor het magnetronvermogen gaat in nadat de OK-toets is ingedrukt. Zodra de cijfers van het magnetronvermogen ononderbroken branden, is de nieuwe instelling van kracht.

**DE BEREIDINGSTIJD KAN EENVOUDIG MET STAPPEN VAN 30 SECONDEN WORDEN VERLENGD** door op de starttoets te drukken. Bij elke druk op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.



### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

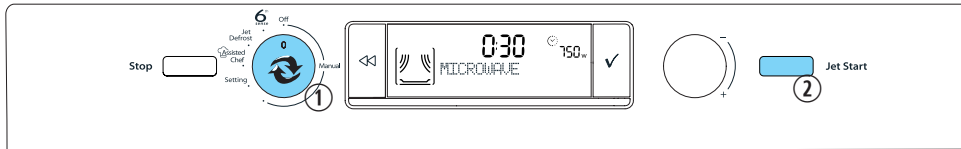
ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET	<b>VERWARMEN</b> van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	<b>BEREIDEN</b> van vis, vlees, groenten enz.
650 W	<b>BEREIDING VAN</b> gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	<b>VOORZICHTIG</b> bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	<b>LATEN SUDDEREN VAN</b> stoofschotels, smelten van boter.
160 W	<b>ONTDOOIEN.</b>
90 W	<b>ZACHT</b> laten worden van boter, kaas en ijs.



## JET START



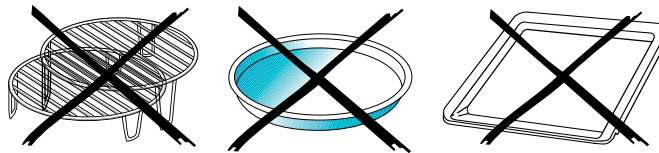
**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.



**1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP NAAR de magnetronstand.**

**2 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**DEZE FUNCTIE START AUTOMATISCH** met een standaardvermogen (750W) en een bereidingstijd van 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.



## HANDMATIG ONTDOOIEN



**VOLG DE WERKWIJZE** voor "bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

**CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG.** Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

**BEVROREN VOEDSEL IN PLASTIC ZAKJES**, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (b.v. metalen bindstrips).

**DE VORM VAN DE VERPAKKING IS** van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdoeien sneller dan grote blokken.

**HAAL STUKKEN UIT ELKAAR** wanneer ze beginnen te ontdoeien. Afzonderlijke plakken ontdoeien sneller.

**SCHEID VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL** met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).



**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdoeien om.

**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEESSAUZEN** ontdoeien beter als u ze tijdens het ontdoeien doorroert.

**WANNEER U ONTDOOIT** is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

**ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEN EVEN LAAT STAAN** wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.





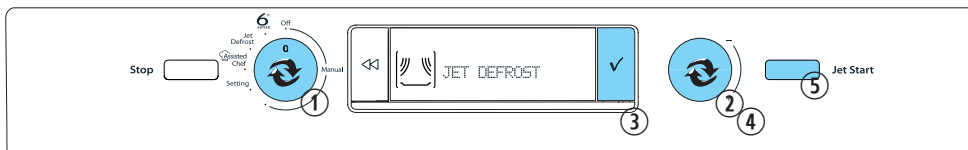
## JET DEFROST



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.

**BIJ GEBRUIK VAN DE JET DEFROST-FUNCTIE** moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. Deze functie mag alleen worden gebruikt als het gewicht tussen 100 g - 3 kg ligt; zie de Jet Defrost-tabel.

**PLAATS HET VOEDSEL** altijd op het glazen draaiplateau.

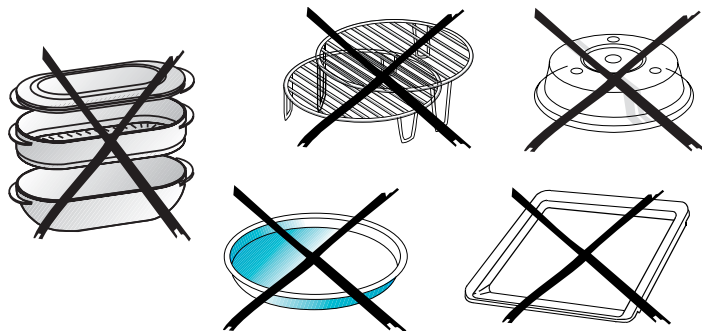


- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de stand Jet Defrost.
- 2 DRAAI DE +/- KNOP** om de voedingsgroep in te stellen.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen. (De gewichtssegmenten gaan knippen.)
- 4 DRAAI DE +/- KNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 5 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**HALVERWEGE HET ONTDOOEN** stopt de oven en wordt *TURN FOOD* (voedsel omdraaien) weergegeven.

- ↻ Open de deur.
- ↻ Draai het voedsel om.
- ↻ Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

**OPMERKING:** de oven gaat automatisch verder na 2 minuten als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.





## JET DEFROST



### BEVROREN VOEDSEL:

**ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:** Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.



### BEVROREN VOEDSEL:

**ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE TEMPERATUUR HEEFT** dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

**ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE TEMPERATUUR HEEFT** dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID	TIPS
1 VLEES	100 G - 2 KG	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
2 GEVOGELTE	100 G - 3 KG	Hele kip, in stukken of filets.
3 VIS	100 G - 2 KG	Heel, moten of filets.
4 GROENTEN	100 G - 2 KG	Gemengde groenten, doperwtten, broccoli enz.
5 BROOD	100 G - 2 KG	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes.

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL** wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.




## GRILL

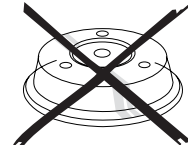
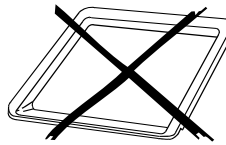
GEbruik DEZE FUNCTIE om snel een mooi bruin korstje te geven aan het gerecht.



- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de Grill-stand.
- 2 DRAAI DE +/- KNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 DRUK OP DE STARTTOETS.

GERECHTEN ALS KAAS, TOSTI'S, STEAKS EN WORSTJES plaatst u op het hoge rooster.

-  **CONTROLEER VOOR GEBRUIK VAN DEZE FUNCTIE OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig is.**
-  **GEbruik GEEN PLASTIC KOOKGEREI bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.**
-  **LET EROP DAT U DE PLAAT onder het grillelement niet aanraakt.**





## GRILL COMBI



GEbruik DEZE FUNCTIE om gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.



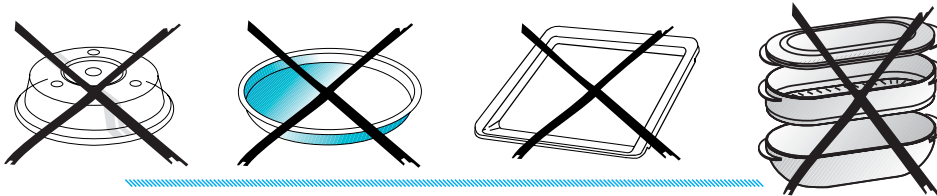
- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de Grill Combi-stand.
- 2 DRAAI DE +/- KNOP om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS om te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knippen.)
- 4 DRAAI DE +/- KNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 DRUK OP DE STARTTOETS.

BIJ GEBRUIK VAN DE GRILL is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.

PLAATS BIJ HET KOKEN MET DEZE FUNCTIE HET VOEDSEL op het hoge rooster of op het glazen draaiplateau.

HET IS MOGELIJK de magnetronstraling uit te schakelen door het magnetronvermogen te verladen naar 0W. Druk tweemaal op de terug-knop en draai de +/- knop. Bij 0 W schakelt de oven over op de zelfstandige grillfunctie.

- CONTROLEER VOOR GEBRUIK VAN DEZE FUNCTIE OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.**
- GEBRUIK GEEN PLASTIC KOOKGEREI bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.**
- LET EROP DAT U DE PLAAT onder het grillelement niet aanraakt.**



### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

GRILL COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gegratineerde groenteschotels
350 - 500 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte en lasagne
160 - 350 W	<b>BEREIDEN VAN</b> vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	<b>BEREIDEN VAN</b> vlees
90 W	<b>GRATINEREN VAN</b> fruit
0 W	<b>ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN</b> tijdens de bereiding



## CRISP



**MET DEZE FUNCTIE** kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.




- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Crisp-stand.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

**HET IS NIET MOGELIJK** om het vermogenniveau te veranderen of om de grill in en uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

**DE OVEN WERKT AUTOMATISCH** met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

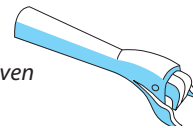
 **VERZEKER** u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

 **DE OVEN EN DE CRISPPLAAT** worden heet wanneer u deze functie gebruikt.

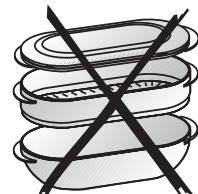
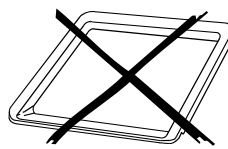
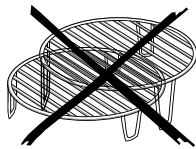
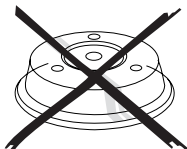
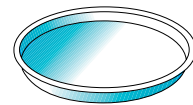
 **PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET** op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.

 **LET EROP DAT U DE PLAAT** onder het grillelement niet aanraakt.

 **GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN** of de bijgeleverde **speciale crisphandgreep** om de hete crispplaat uit de oven te halen.



**GEBRUIK ALLEEN DE** bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



## FORCED AIR

**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het bereiden van meringues, koekjes, cake, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.



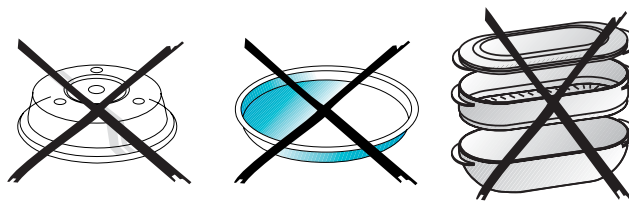
- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Forced Air-stand. (De temperatuurcijfers gaan knippen.)
- 2 DRAAI DE +/- KNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knippen.)
- 4 DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**GEbruik HET LAGE ROOSTER** om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

**GEbruik DE BAKPLAAT** voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes of broodjes.

**TIDENS DE BEREIDING** kan de bereidingstijd worden aangepast door de +/- knop te draaien en de temperatuur door de terug-knop tweemaal in te drukken en vervolgens de +/- knop te draaien. Als de terug-toets tijdens de bereiding tweemaal wordt ingedrukt, gaan de temperatuurcijfers knippen. De nieuwe temperatuurinstelling gaat in nadat de OK-toets is ingedrukt. Zodra de temperatuurcijfers ononderbroken branden, is de nieuwe instelling van kracht.

 **CONTROLEER VOOR GEbruik VAN DEZE FUNCTIE OF HET KOOKGEREI** dat u gebruikt ovenbestendig is.







## FORCED AIR COMBI



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, cake, gebak, vis en pudding.



- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** Naar de stand Forced Air+MW.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om te bevestigen. (De cijfers van het magnetronvermogen knippen.)
- 4 **DRAAI DE +/- KNOP** om het magnetronvermogen in stellen.
- 5 **Druk OP DE OK-TOETS** om te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knippen.)
- 6 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 7 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**GEbruik HET LAGE ROOSTER** om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

**TJDENS DE BEREIDING** kan de bereidingstijd worden aangepast door de +/- knop te draaien en de temperatuur door de terug-knop driemaal of tweemaal in te drukken en vervolgens de +/- knop te draaien. De nieuwe instellingen voor de temperatuur en het vermogen gaan in nadat de OK-toets is ingedrukt. Zodra de cijfers van de temperatuur en het magnetronvermogen ononderbroken branden, is de nieuwe instelling van kracht.

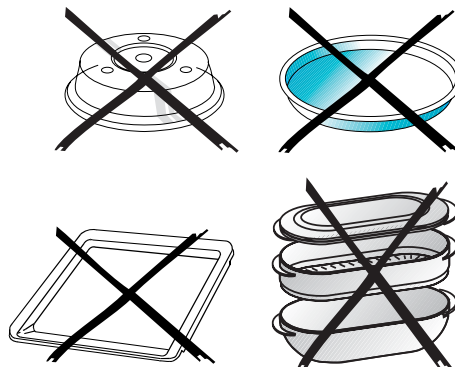
**HET MAXIMALE VERMAGEN VAN DE MAGNETRON** bij gebruik van de functie Forced Air Combi wordt begrensd door een fabrieksinstelling.



**CONTROLEER VOOR GEbruik VAN DEZE FUNCTIE OF HET KOOKGEREI** dat u gebruikt magnetron- en ovenbestendig is.

### HET JUISTE VERMAGEN KIEZEN

FORCED AIR COMBI	
VERMAGEN	AANBEVOLEN GEbruik:
350 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	<b>BEREIDEN VAN</b> geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	<b>BEREIDEN VAN</b> taarten en gebak





## QUICK HEAT



**GEbruik DEZE FUNCTIE** om de lege oven voor te verwarmen.

**ZET GEEN VOEDSEL** in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.

**HET VOORVERWARMEN** moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.

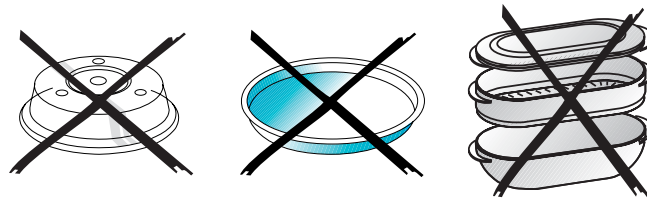


- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Quick Heat-stand. (De temperatuurcijfers gaan knipperen.)
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**WANNEER HET VERWARMINGSPROCES IS GESTART** kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

**TJDENS HET VERWARMINGSPROCES** bewegen de symbolen op het display, wordt "HEATING UP" weergegeven en wordt de voortgangsbalk weergegeven tot de ingestelde temperatuur bereikt is.

**ALS DE TEMPERAATUUR IS BEREIKT,** wordt "END" weergegeven. De oven past de Forced Air-functie nog 10 minuten toe om de bereikte temperatuur te handhaven. Er kunnen op dit moment geen bereidingsparameters worden ingesteld.



**GEbruik DEZE FUNCTIE OM** uw voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur op te warmen. Deze functie wordt uitsluitend gebruikt voor kant-en-klaar diepvriesvoedsel.



- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Sense Cook-stand.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om 6<sup>th</sup> Sense Crisp te selecteren.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE +/- KNOP** om de voedingsgroep in te stellen.
- 5 **Druk OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 6 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HET PROGRAMMA MAG NIET** worden onderbroken zolang “□□□□” wordt weergegeven.

**HET PROGRAMMA MAG** worden onderbroken wanneer de tijd wordt weergegeven.

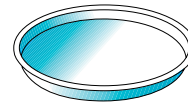


**GEbruik OVENHANDSCHOENEN**

of de bijgeleverde **speciale crisphandgreep** om de hete crisplaat uit de oven te halen.



**GEbruik ALLEEN DE** bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



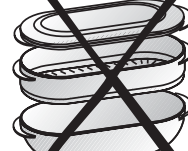
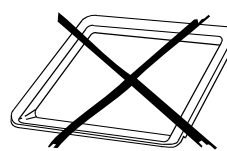
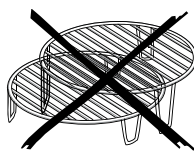
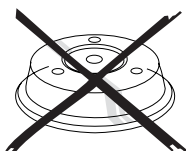
**ZET GEEN BAKJES** of omhulsels op de crisplaat!



**ALLEEN HET VOEDSEL** mag op de crisplaat worden gelegd.

VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID	TIPS
1 <b>PATAT, BEVROREN</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Verdeel de frites gelijkmatig over de crisplaat. Als u knapperigere frites wilt, bestrooit u de frites met zout. De frites kunnen omgekeerd worden als de tijd wordt weergegeven.
2 <b>PANPIZZA, BEVROREN</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Voor pizza's met een dikke bodem.
3 <b>DUNNE PIZZA, BEVROREN</b>	<b>250 G - 500 G</b>	Voor pizza's met een dunne bodem.
4 <b>KIPPENVLEUGELS, BEVROREN</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Verdeel de kippenvleugels gelijkmatig over de crisplaat.

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL** wordt genoemd en waarvan het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige crispfunctie aanhouden.



**GEBRUIK DEZE FUNCTIE** voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

**DEZE FUNCTIE WERKT IN 2 STAPPEN.**

\* **BIJ DE EERSTE STAP** WORDT HET VOEDSEL snel op kooktemperatuur gebracht.

\* **DE TWEDE STAP** STELT automatisch de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden. Op het display wordt op dit moment de stoomtijd en het aftellen weergegeven.



- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Sense Cook-stand.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om 6<sup>th</sup> Sense Steam te selecteren.
- 3 **DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE +/- KNOP** OM de bereidingstijd in te stellen. (Als de tijd niet wordt ingesteld, dat wordt het programma alleen uitgevoerd tot het kookpunt is bereikt, en wordt de oven daarna uitgeschakeld).
- 5 Druk op de starttoets.

**DEK HET VOEDSEL ALTIJD AF MET EEN DEKSEL.** Controleer voor gebruik of de schaal en het deksel geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Als u geen deksel heeft dat de gekozen schaal kan afdekken, kunt u in plaats ervan een bord gebruiken. Dit moet dan met de onderkant naar de schaal worden geplaatst.

**GEBRUIK GEEN** plastic of aluminium folie voor het afdekken van het voedsel.

**DE GEBRUIKTE SCHALEN** mogen niet meer dan halfvol zijn. Als u grote hoeveelheden wilt koken, dan moet u een grotere schaal kiezen om te voorkomen dat hij meer dan halfvol zit. Zo voorkomt u overkoken.

### BEREIDEN VAN GROENTEN

Doe de groenten in het stoomrooster. Giet 50-100 ml water in het onderste deel van de stoompan. Doe het deksel op de pan en stel de tijd in.

Zachte groenten, zoals broccoli en prei, moeten 2 tot 3 minuten worden gekookt.

Hardere groenten, zoals wortels en aardappels, moeten 4 tot 5 minuten worden gekookt.

### BEREIDEN VAN RIJST

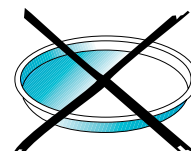
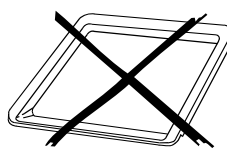
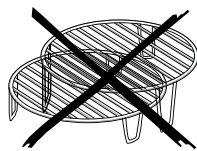
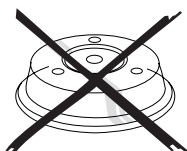
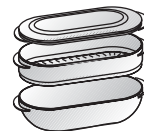
Volg de aanwijzingen voor kooktijd en hoeveelheid water en rijst. Doe de ingrediënten in het onderste deel, plaats het deksel en stel de tijd in.

**DE STOOMPAN is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!**  
**GEBRUIK DEZE NOOIT met een andere functie.**

**GEBRUIK VAN DE STOOMPAN** in elke andere functie kan schade veroorzaken.

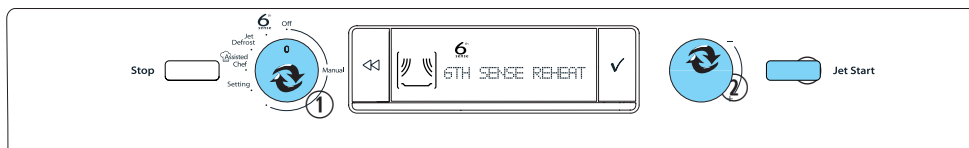
**CONTROLEER ALTIJD** of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

**PLAATS** de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast is.



- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Sense Cook-stand.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om 6<sup>th</sup> Sense Reheat te selecteren.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 4 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HET PROGRAMMA MAG NIET** worden onderbroken zolang " [ ] " wordt weergegeven.

**HET PROGRAMMA MAG** worden onderbroken wanneer de tijd wordt weergegeven.

**WANNEER U** een maaltijd in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, legt u het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dünnere in het midden.

**LEG DUNNE PLAKJES VLEES** boven op elkaar of laat ze overlappen.

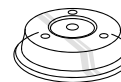
**DIKKERE PLAKKEN**, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.



#### NAGAARTIJD

1-2 minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

**GEbruik ALTIJD HET BIJGELEVERDE DEKSEL** bij deze functie, behalve bij het verwarmen van soepen, want daarvoor is dit deksel niet nodig. Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

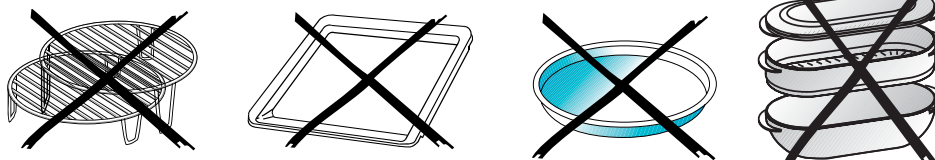


#### Druk OPHEFFEN

**PLASTIC FOLIE** moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.

**HET NETTOGEWICHT** moet tussen 250 - 600 g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

**ZORG** dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.





## HULPCHEF



DEZE FUNCTIE voorziet in een eenvoudige manier om alle soorten voedsel uit de volgende tabel te bereiden.

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de stand Assisted Mode.
- 2 **DRAAI DE -/+ KNOP** om het type voedsel te selecteren.
- 3 **DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE -/+ KNOP** om de voedselcategorie te selecteren.
- 5 **DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 6 **OP DIT MOMENT** wordt u via het display gevraagd de instelling voor de hoeveelheid in te stellen. Dit is afhankelijk van de geselecteerde voedselcategorie.

### ⌚ Tijdstelling

**DRAAI DE -/+ KNOP** om de bereidingstijd in te stellen en druk op de OK-toets om te bevestigen.

### ⌚ Hoeveelheid-instelling

**DRAAI DE -/+ KNOP** om de hoeveelheid in te stellen en druk op de OK-toets om te bevestigen.

### ⌚ Gewicht-instelling

**DRAAI DE -/+ KNOP** om het gewicht in te stellen en druk op de OK-toets om te bevestigen.

### ⌚ Gaarheid aanpassen

**DRAAI -/+ KNOP** om de gaarheid te wijzigen en druk op de OK-toets om te bevestigen.

**OPMERKING: DE GAARHEID KAN WORDEN Aangepast** tijdens de weergave van instructies die voorafgaan aan het startpunt of binnen 20 seconden nadat de bereiding is gestart bij bepaalde automatische functies.

### 7 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEVEELHEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
VLEES	ROSBIEF	800 G - 1,5 KG	Kruid het vlees en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd. Draai het vlees als dit wordt aangegeven. Stel voor Franse rosbief de functie Doneness minus in.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	VARKENSG-EBRAAD	800 G - 1,5 KG	Kruid het vlees en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	LAMSG-EBRAAD	1 KG - 1,5 KG	Kruid het vlees en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	KALFSG-EBRAAD	800 G - 1,5 KG	Kruid het vlees en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	SPARERIBS	700 G - 1,2 KG	Kruid de ribs en plaats ze in de crispplaat.	Crispplaat
	ENTRECÔTE	2-4 STUKS	Borstel het vlees in met olie en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees om als dit wordt aangegeven. Kruid het vlees.	Hoog rek op draaiplateau



## HULPCHEF



VOEDINGS- GROEP	VOEDINGS- GROEP	HOEVEEL- HEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
<b>VLEES</b>	<b>LAMSKOTELET</b>	<b>2-6 STUKS</b>	Borstel het vlees in met olie en plaats het in de onverwarmde oven. Draai het vlees om als dit wordt aangegeven. Kruid het vlees.	Hoog rek op draaiplateau
	<b>BRAADWORST</b>	<b>200 G - 800 G</b>	Vet de crispplaat licht in. Plaats de worst als de plaat is voorverwarmd en draai deze als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
	<b>HOTDOG, GEKOOKT</b>	<b>4 - 8 STUKS</b>	Giet 1 liter water in het onderste deel van de stoompan en plaats het deksel. Als er een piepton hoorbaar is, plaats u de hotdogs en sluit u het deksel.	Onderste deel stoompan en deksel
	<b>HAMBURGERS, BEVROREN</b>	<b>100 G - 500 G</b>	Vet de crispplaat licht in. Plaats het vlees als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het vlees om als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
	<b>BACON</b>	<b>50 G - 150 G</b>	Plaats het vlees als de crispplaat is voorverwarmd en draai het als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
	<b>GEHAKTBROOD</b>	<b>4 - 8 PORTIES</b>	Maak uw favoriete gehakt klaar in de vorm van een brood.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
<b>GEVO- GELTE</b>	<b>GEROOSTERDE KIP</b>	<b>800 G - 1,5 KG</b>	Kruid de kip en plaats deze in de onverwarmde oven met de borst omhoog.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	<b>KIPFILET, GESTOOMD</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Kruid de kipfilet en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>KIPFILET, GEFRITUURD</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	Vet de crispplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
	<b>KIPSTUKKEN</b>	<b>400 G - 1,2 KG</b>	Kruid de stukken en plaats ze op de crispplaat met de zijde met vel omhoog.	Crispplaat
<b>CONTROLEER OF DE KIP GAAR IS</b> door met een tandenstoker in het dikste deel te prikken. Het sap met kleurloos zijn. Als het nog roze is, verlengt u de bereidingstijd.				
<b>VIS</b>	<b>HELE VIS, GEBAKKEN</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	Kruid de vis en borstel er wat boter en ei op. Besprenkel de vis eventueel met broodkruimels.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	<b>HELE VIS, GEKOOKT</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	Kruid de vis en voeg 100 ml visbouillon toe. Met deksel bereiden.	Magnetronbestendige schaal met deksel of plastic folie als afdekking. Plaats op draaiplateau.



## HULPCHEF



VOEDINGS- GROEP	VOEDINGS- GROEP	HOEVEEL- HEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
VIS	<b>FILETS</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>KOTELETTEN, GEFRITUURD</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Vet de crispplaat licht in. Kruid de vis en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
	<b>KOTELETTEN, GESTOOMD</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>GEGRATINEERD, BEVROREN</b>	<b>600 G - 1,2KG</b>	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau.
	<b>GEPAANEERDE FILETS, BEVROREN</b>	<b>200 G - 600 G</b>	Vet de crispplaat licht in. Plaats de vis als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
AARDAPPELEN	<b>GEK. AARDAPPELEN</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	Plaats het voedsel in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.	Onderste deel stoompan en deksel
	<b>GEK. AARDAPPELEN</b>	<b>200 G - 1 KG</b>	Was de aardappelen en prik ze in. Draai de aardappelen om als dit wordt aangegeven.	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau
	<b>GEGRATINEERD</b>	<b>4 - 8 PORTIES</b>	Snij de rauwe aardappelen in schijven en vermeng ze met uien. Kruid de aardappelen met zout, peper en knoflook en giet de room erover. Besprenkel het geheel met kaas.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	<b>PATAT, BEVROREN</b>	<b>300 G - 600 G</b>	Bestrooi de frites met zout voor de bereiding.	Crispplaat
	<b>AARDAP. PARTJES</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Schil de aardappelen en snijd ze in partjes. Kruid de schijfjes en vet de crispplaat licht in met olie en druppel er wat olie bovenop. Roer de partjes om als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
GROENTEN	<b>GROENTEN, BEVROREN</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>WORTELEN</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan





## HULPCHEF



VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEVEEL-HEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
<b>GROENTEN</b>	<b>GROENE BONEN</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats het voedsel in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.	Onderste deel stoompan en deksel
	<b>BROCCOLI</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>BLOEMKOOL</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>GEGRATINEERD, BEVROREN</b>	<b>400 G - 800 G</b>	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau
	<b>PEPER, GESTOOMD</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>PEPER, GEFRITUURD</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Vet de crisplaat licht in. Plaats het gesneden voedsel als de crisplaat is voorverwarmd. Kruid de paprika en besprenkel deze met olie. Roer het voedsel om als dit wordt aangegeven.	Crisplaat
	<b>AUBERGINE</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Snijd de aubergine doormidden en bestrooi de helften met zout dat u even laat intrekken. Vet de crisplaat licht in met olie en plaats het voedsel als de crisplaat is voorverwarmd. Draai de aubergine om als dit wordt aangegeven.	Crisplaat
	<b>POMPOEN, GESTOOMD</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>MAÏSKOLVEN</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	<b>TOMATEN</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
<b>RIJST</b>	<b>RIJST, GEKOOKT</b>	<b>100 - 400 ML</b>	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg water en rijst zoals wordt aangegeven, toe aan het onderste gedeelte en plaats het deksel.	Onderste deel stoompan en deksel
	<b>RIJSTEPAP</b>	<b>2-4 PORTIES</b>	Plaats rijst en water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg melk toe als dit wordt aangegeven en vervolg de bereiding. Gebruik voor 2 porties 75 ml rijst, 200 ml water en 400 ml melk. Gebruik voor 4 porties 150 ml rijst, 300 ml water en 600-700 ml melk.	Onderste deel stoompan en deksel
	<b>HAVERMOUTPAP</b>	<b>1-2 PORTIES</b>	Vermeng havermoutvlokken met zout en water volgens de aanwijzingen op de verpakking voor bereiding in de magnetron.	Magnetronbestendig bord of schaal zonder deksel



## HULPCHEF



VOEDINGS- GROEP	VOEDINGS- GROEP	HOEVEEL- HEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
<b>PASTA</b>	<b>PASTA, GEKOOKT</b>	<b>1-4 PORTIES</b>	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Giet water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten.	Onderste deel stoompan en deksel
	<b>LASAGNE</b>	<b>4 - 8 PORTIES</b>	Bereid uw favoriete recept of volg het recept op de verpakking van de lasagne.	Magnetron- en ovenschaal op laag rooster
	<b>BEVROREN LASAGNE</b>	<b>500 G - 1,2 KG</b>	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.	Magnetron- en ovenschaal op laag rooster
<b>P I Z Z A / PASTEI</b>	<b>EIGENGEM. PIZZA</b>	<b>1 BAKSEL</b>	Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, zout en olie. Laat dit rijzen. Rol het deeg uit op een ingevette crispplaat en prik het in. Voeg toppings als tomaten, mozzarella, kaas en ham toe.	Crispplaat
	<b>DUNNE PIZZA, BEVROREN</b>	<b>250 G - 500 G</b>	Verwijder de verpakking.	Crispplaat
	<b>PANPIZZA, BEVROREN</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Verwijder de verpakking.	Crispplaat
	<b>PIZZA, GEKOELD</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Plaats de pizza als de crispplaat is voorverwarmd.	Crispplaat
	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>1 BAKSEL</b>	Bereid het deeg (250 g bloem, 150 g boter + 2½ el water) of gebruik kant-en-klaar deeg (400 - 450 g). Plaats het deeg op de crispplaat. Prik het deeg in. Bak het deeg voor. Als de oven het aangeeft, voegt u de vulling toe. Voeg 200 g ham en 175 g kaas toe en giet hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room over. Plaats het geheel in de oven en vervolg de bereiding.	Crispplaat
	<b>QUICHE, BEVROREN</b>	<b>200 G - 800 G</b>	Verwijder de verpakking.	Crispplaat
<b>DESSERTS</b>	<b>FRUITPASTEI, EIGENGEMAAKT</b>	<b>1 BAKSEL</b>	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op de crispplaat en vul het met 700-800 g gesneden appel vermengd met suiker en kaneel.	Crispplaat
	<b>BEVR. FRUITPASTEI</b>	<b>400 G - 800 G</b>	Verwijder de verpakking.	Crispplaat
	<b>GEBAKKEN APPELS</b>	<b>4-8 STUKS</b>	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	Magnetron- en ovenschaal op draaiplateau



## HULPCHEF



VOEDINGS- GROEP	VOEDINGS- GROEP	HOEVEEL- HEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
DESSERTS	FRUITCOMPÔTE	300 - 800 ML	Pel en ontkern het fruit en snijd het in stukken. Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	Stoompan
	CRÈME BRÛLÉE	2 - 6 PORTIES	Verwarm voor 4 porties 100 ml room + 200 ml melk. Klop 2 eieren + 2 eidooiers met 3 eetlepels suiker en 1 theelepel vanille. Klop de hete vloeistof door de eieren. Verdeel het mengsel over 4 schaaltes (magnetron- en ovenvast) en plaats ze in de crispplaat. Kook ½ liter water en giet dit naast de schaaltes in de crispplaat. Verwarmen en laten afkoelen. Sprengel er bruine suiker bovenop of gebruik witte suiker en maak deze bruin met behulp van de brander.	Magnetron- en ovenvaste schaal op crispplaat
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORTIES	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand. Plaats het voedsel als dit wordt aangegeven.	Ovenvaste schaal op laag rooster
BROOD/ CAKE	BOTERHAM	1-2 STUKS	Bereid het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Plaats het op de bakplaat om het te laten rijzen. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
	BROODJES	1 BAKSEL	Bereid het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak rolletjes en plaats ze op de bakplaat om ze te laten rijzen. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
	BEVR. BROODJES	1 BAKSEL	Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
	VOORGEBAKKEN BROODJES	1 BAKSEL	Vacuümverpakte broodjes. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
	BROODJES IN BLIK	1 BAKSEL	Voor broodjes als croissants in blik, verwijdert u het deeg uit de verpakking en rolt u het deeg volgens de instructies. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
	SCONES	1 BAKSEL	Vorm een lange scone of maak kleinere scones op de ingevette crispplaat.	Crispplaat
	MOSCOVISCH GEBAK	1 BAKSEL	Maak een recept met een totaalgewicht van 700 - 800 g. Plaats de cake als de oven is voorverwarmd.	Magnetron- en ovenvaste cakevorm op laag rooster
	MUFFINS	1 BAKSEL	Maak beslag voor 16 - 18 stuks en vul papieren vormpjes. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat



## HULPCHEF



VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEVEEL-HEID	VOORBEREIDING	ACCESSOIRES
<b>BROOD/ CAKE</b>	<b>KOEKJES</b>	<b>1 BAKSEL</b>	Leg de koekjes op bakpapier en plaats ze als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
	<b>MERINGUES</b>	<b>1 BAKSEL</b>	Maak een baksel van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 20-24 stuks op een ingevette bakplaat of bakpapier. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	Bakplaat
<b>SNACKS</b>	<b>POPCORN</b>	<b>90 G - 100 G</b>	Plaats de zak op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.	
	<b>GEROOST. NOTEN</b>	<b>50 G - 200 G</b>	Plaats de noten als de crispplaat is voorverwarmd. Roer de noten om als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
	<b>KIPPENVLEUGELS, BEVROREN</b>	<b>300 G - 600 G</b>	Verwijder de verpakking	Crispplaat
	<b>NUGGETS, BEVROREN</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Plaats de nuggets als de crispplaat is voorverwarmd. Draai de nuggets om als dit wordt aangegeven.	Crispplaat
<b>Voor een grote hoeveelheid/grote stukken voedsel</b> zoals braadvlees en in de oven gebakken vis wordt een nagaartijd van 8 - 10 minuten aangeraden. Voor voedsel als groenten, hotdogs en gestoomde vis wordt een nagaartijd van 2 - 3 minuten aanbevolen.				

## ONDERHOUD EN REINIGING

**NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN** de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

**ALS DE OVEN** niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.


 **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN**, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue. **SPRAY NIET** direct op de oven.




**VERWIJDER REGELMATIG**, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.



**DEZE OVEN IS ONTWERPEN** om met draaiplateau te worden gebruikt.


 **GEBRUIK** de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.


**GEBRUIK EEN ZACHTE, VOCHTIGE DOEK** met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

 **ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten** in de deursponning achterblijven.

**IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE** vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

**U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES** als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

 **GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN** wanneer u de magnetron schoonmaakt.

 **DE OVEN** moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

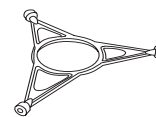
**HET GRILLELEMENT** hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten

afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

**ALS DE GRILL NIET REGELMATIG WORDT GEBRUIKT**, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

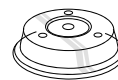
**PLATEAUDRAGER**



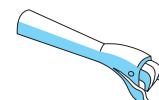
**GLAZEN DRAAIPLATEAU**



**DEKSEL**



**CRISPGRIP**



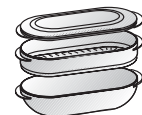
**ROOSTER**



**BAKPLAAT**




**STOOMPAN**




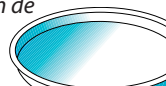
ZORGVULDIGE REINIGING:

**DE CRISPPLAAT** moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.

**LAAT DE CRISPPLAAT ALTIJD** afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

 **DOMPEL DE CRISPPLAAT NIET** onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.

 **GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SPONSJES.** Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



## STORINGEN OPSPOREN

**ALS DE OVEN NIET WERKT**, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- ❧ Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- ❧ De stekker goed in het stopcontact zit.
- ❧ De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- ❧ De oven voldoende ventilatie heeft.
- ❧ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ❧ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- ❧ Tijdens de werking in sommige functies, kan het symbool "E E" op het display verschijnen. Dit is normaal en geeft aan dat de oven sommige berekeningen uitvoert om een goed eindresultaat te verkrijgen.

**Zo kunt u onnodige kosten besparen.**

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.



**ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN**, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



**ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOGEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD.**

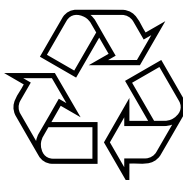
*Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.*

**VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.**



## MILIEUTIPS

**DE VERPAKKING** kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



**DIT APPARAAT** is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afdankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

**HET SYMBOOL** op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



**AFDANKING** moet

worden uitgevoerd

in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

**VOOR NADERE INFORMATIE** over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

**SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR** voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

Three horizontal light blue bars for writing.



Twenty horizontal light blue bars for writing, arranged in a single column.

## SPECIALE OPMERKING

**OM DE OVEN EN HET DISPLAY TE BESCHERMEN** tegen oververhitting, wordt de temperatuur in de deur gecontroleerd. Daarom kan de oven een afkoelprocedure beginnen als het risico van oververhitting aanwezig is. De ventilator wordt wellicht ingeschakeld als Cooldown is geactiveerd. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Door de deur te openen kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven, de afkoelprocedure worden onderbroken.

---

### IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

**DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE** heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	HETELUCHT 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	HETELUCHT 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MIN	HETELUCHT 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEC	JET DEFROST	



4 6 1 9 6 5 2 7 4 2 8 1

