



CMC 30D CS

CMC 30D CVB

CMC 30D CVS

**МИКРОВОЛНОВА ФУРНА**  
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

BG

**MAGNETRONOVEN**  
*GEBRUIK SAANWIJZING*

NL

**MIKROVALOVNA PEČICA**  
*NAVODILA ZA UPORABO*

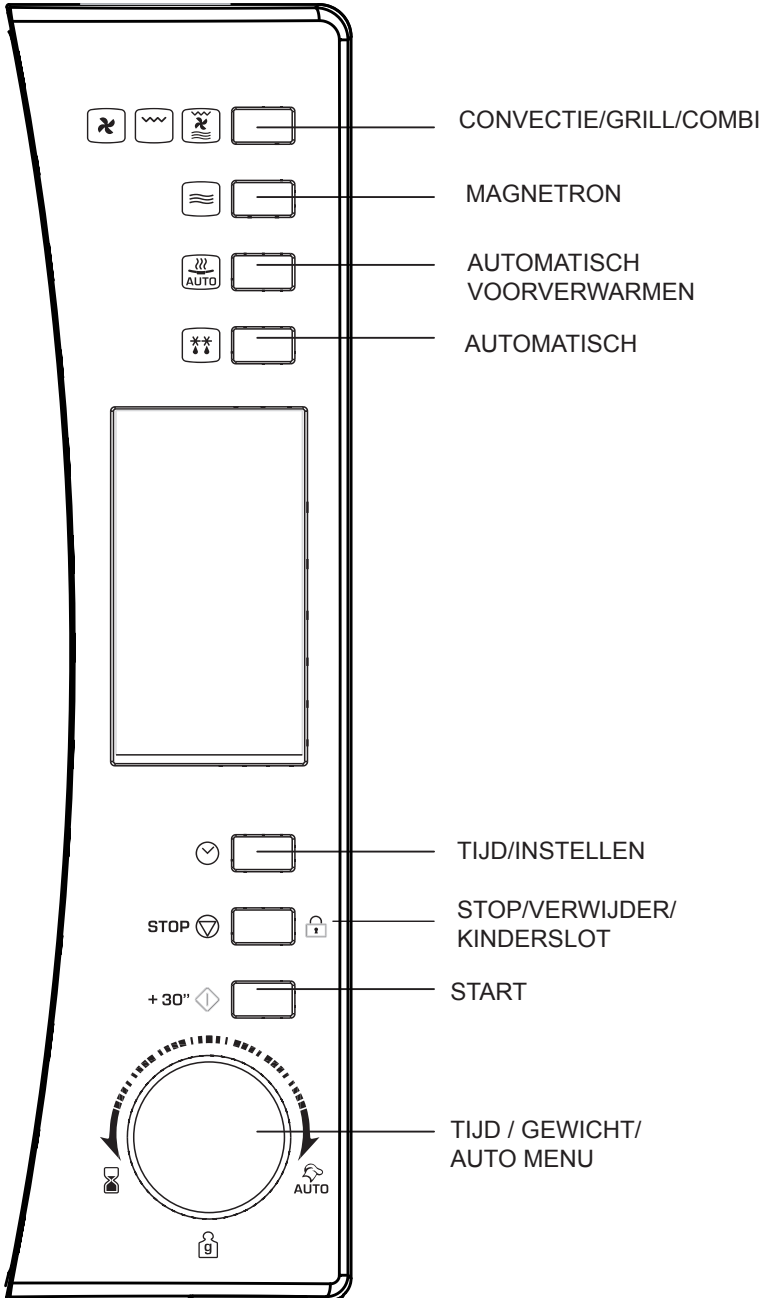
SL

# CANDY

Magnetronoven  
Gebruiksaanwijzing  
Type: CMC 30D CS  
CMC 30D CVB  
CMC 30D CVS

**Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u deze magnetronoven in gebruik neemt en bewaar deze goed.**

Als u de instructies opvolgt zult u jaren lang plezier van uw oven hebben.



## VOORZORGSMAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN HOGE NIVEAUS VAN MICROGOLFENERGIE

- (a) Schakel de oven niet in terwijl de deur open is omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Beschadig of forceer de veiligheidsblokkeringen niet.
- (b) Plaats geen objecten tussen de voorzijde van de oven en de deur en zorg ervoor dat er zich geen vuil of schoonmaakmiddelresten op de afdichtingoppervlakken verzamelt.
- (c) Waarschuwing: Als de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een vakkundig persoon.

### ***Toevoeging***

Wanneer het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan de oppervlakte degraderen en dit kan de levensduur van het apparaat beïnvloeden en kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

### **Specificaties**

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Type:                                  | CMC 30D CS / CMC 30D CVB/CMC 30D CVS |
| Nominale spanning:                     | 230V~50Hz                            |
| Nominaal ingangsvermogen (magnetron):  | 1450W                                |
| Nominaal uitgangsvermogen (magnetron): | 900W                                 |
| Nominaal ingangsvermogen (grill):      | 1100W                                |
| Nominaal ingangsvermogen (hetelucht):  | 2500W                                |
| Ovencapaciteit (l):                    | 30L                                  |
| Draaiplateadoorsnede:                  | ∅ 315mm                              |
| Afmetingen buitenzijde (l x b x h):    | 520x511x335mm                        |
| Leeg gewicht:                          | Approx.19.9 kg                       |

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**WAARSCHUWING** Om het risico op brand, elektrische schok, verwonding van personen of blootstelling aan hoge niveaus van microgolfenergie bij het gebruik van uw magnetronoven te verkleinen moeten basisvoorzorgsmaatregelen in acht worden genomen, inclusief het volgende:

- 1) **Waarschuwing:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet worden verwarmd in afgesloten verpakkingen, omdat ze kunnen ontploffen.
- 2) **Waarschuwing:** Het is voor iedereen, behalve een vakkundig persoon, gevaarlijk om een afdekking, die beschermt tegen microgolfstraling, te verwijderen.
- 3) **Waarschuwing:** Laat kinderen nooit de oven zonder toezicht gebruiken.
- 4) Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
- 5) De oven moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- 6) Lees de specifieke "VOORZORGSMATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN EXTREME MICROGOLFENERGIE" en pas deze toe.
- 7) Wanneer in plastic of papieren doosjes verpakt voedsel wordt verwarmd, let dan op de oven in verband met de mogelijkheid van ontbranding.
- 8) Wanneer rook wordt waargenomen, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
- 9) Laat voedsel niet overgaan worden.
- 10) Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte. Bewaar geen zaken als brood, koekjes e.d. in de oven.
- 11) Verwijder draadsluiters en metalen handvaten van papieren of plastic doosjes of zakken.
- 12) Installeer of plaats deze oven alleen zoals aangegeven in de meegeleverde installatie-instructies.
- 13) Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verhit omdat zij kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetronverhitting is gestopt.
- 14) Gebruik dit apparaat alleen voor het bedoelde gebruik zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik geen corrosieve chemicaliën of dampen in dit apparaat. Deze oven is speciaal ontworpen voor verwarmen. Hij is niet ontworpen voor industrieel - of laboratoriumgebruik.
- 15) Wanneer de netspanningskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, of door zijn service-organisatie of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- 16) Gebruik of bewaar dit apparaat niet buitenshuis.
- 17) Gebruik deze oven niet in de buurt van water, in een natte kelder of bij een zwembad.

- 18) De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik van het apparaat. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en dek ventilatieopeningen van de oven niet af.
- 19) Laat het netsnoer niet over de rand van tafel of werkblad hangen.
- 20) Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot beschadiging van de oppervlakte wat de levensduur van het apparaat kan beïnvloeden en mogelijk kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- 21) De inhoud van voedingsflesjes en kindervoedingspotjes moet voor gebruik worden geroerd of geschud om verbrandingen te voorkomen.
- 22) Het met de magnetron verhitten van dranken kan leiden tot vertraagd heftig koken, wees daarom voorzichtig bij het omgaan met het glas of de beker.
- 23) Microwave verwarmen van dranken kan resulteren in vertraagde eruptieve koken, wees daarom voorzichtig met het hanteren van de verpakking.
- 24) Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 25) Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- 26) De microwave oven mag niet op een rek worden gebruikt tenzij het op het rek is getest.
- 27) De apparaten mogen niet worden gebruikt met behulp van een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.
- 28) De achterzijde van het apparaat moet tegen een muur geplaatst worden.

## Om het risico van verwonding van personen te verkleinen Installatie-aarding

### GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok.

Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan zwaar persoonlijk letsel of de dood tot gevolg hebben. Haal het apparaat niet uit elkaar.

### WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok.

Het verkeerd gebruik van de aarding kan leiden tot een elektrische schok. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat het apparaat correct is geïnstalleerd en geaard.

### REINIGEN

Trek de stekker uit het stopcontact.

1. Reinig de binnenzijde van de oven na gebruik met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires op de gebruikelijke manier met een sopje.
3. De deurrand, de afdichting en bijbehorende onderdelen moeten als zij vuil zijn met een vochtige doek worden schoongemaakt.

Dit apparaat moet worden geaard. In het geval van een elektrische korstsluiting reduceert aarding het risico op een elektrische schok door het aanwezig zijn van een aarddraad die de elektrische stroom afleidt. Dit apparaat is uitgevoerd met een netsnoer met aarddraad en een randaardestekker. De stekker moet worden geplaatst in een goed geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien of servicetechnicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of als u twijfelt of het apparaat goed is geaard. Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan uitsluitend 3-aderig snoer met randaardestekker en - contrastekker. De apparaatstekker wordt dan geplaatst in de contrastekker van het verlengsnoer.

1. Er wordt een kort netsnoer geleverd om het risico te vermijden dat u in een langer snoer verstrikt raakt of erover struikelt.
2. Als een lang netsnoer of een verlengsnoer wordt gebruikt:
  - 1) De aangegeven stroomsterkte van het snoer of het verlengsnoer moet minimaal gelijk zijn aan die van het apparaat.
  - 2) Het verlengsnoer moet van een driedraads randgeaard type zijn.
  - 3) Het langere snoer moet zodanig worden geleid dat het niet over de rand van werkblad of plank hangt waardoor er door kinderen aan kan worden getrokken of er over kan worden gestruikeld.

## GEBRUIKSVOORWERPEN

### LET OP

#### **Gevaar voor persoonlijk letsel**

Het is voor iedereen, behalve voor ter zake kundige personen, gevaarlijk om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die beschermt tegen microgolfstraling.

Zie de instructies over "materialen die gebruikt kunnen worden in de magnetronoven of die niet mogen worden gebruikt" Er zijn bepaalde niet-metalen gereedschappen die niet veilig in een magnetron kunnen worden gebruikt. In twijfelgevallen kunt u het betreffende product testen volgens de hieronder aangegeven procedure.

#### **Test voor gebruiksvoorwerpen:**

- 1) Plaats in de magnetron een voor magnetron geschikte beker met koud water (250 ml) samen met het betreffende gebruiksvoorwerp.
- 2) Verhit op maximum vermogen gedurende 1 minuut.
- 3) Voel voorzichtig aan het gebruiksvoorwerp. Als het lege voorwerp warm is, gebruik het dan niet voor magnetrongebruik.
- 4) **Verhit niet langer dan 1 minuut.**

## Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron

### Opmerkingen over gebruiksartikelen

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Aluminiumfolie            | Alleen voor afscherming. Kleine gladde stukjes kunnen worden gebruikt om kleine stukjes vlees of gevogelte af te dekken om te gaar worden te voorkomen. Vonken kunnen ontstaan als de folie te dicht bij de ovenwanden komt. De folie moet minimaal 2,5 cm van de ovenwanden blijven.  |
| Braadschaal               | Volg de instructies van de fabrikant. De bodem van de braadschaal moet zich minimaal 5 mm boven het draaiplateau bevinden. Niet correct gebruik kan leiden tot het defect raken van het draaiplateau.  |
| Serviesgoed               | Alleen magnetronbestendig serviesgoed gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen borden met barsten of waar stukjes af zijn.  |
| Glazen potten             | Verwijder altijd de deksel. Gebruik ze alleen om voedsel warm te maken. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.   |
| Glaswerk                  | Gebruik alleen hittebestendig glaswerk. Let er op dat er geen metalen rand is. Gebruik geen borden met barsten of waar stukjes af zijn.  |
| Ovenkookzakken            | Volg de instructies van de fabrikant. Sluit niet met een metalen draadsluiter. Maak gaten waardoor stoom kan ontsnappen.   |
| Papieren borden en kopjes | Gebruik alleen voor kort koken/verwarmen. Gebruik de oven niet zonder toezicht tijdens het koken.  |
| Papieren doekjes          | Gebruik voor het afdekken van voedsel en het absorberen van vet. Gebruik alleen met toezicht en voor verhitten voor korte periodes.  |
| Perkamentpapier           | Gebruik als afdekking om spatten te voorkomen of als wikkel voor stomen.   |
| Plastic                   | Alleen voor magnetron geschikt plastic gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant. Moet gemerkt zijn als " geschikt voor magnetron". Sommige plastic bakjes worden zacht als het voedsel erin heet wordt. "kookzakken" en gesealde plastic zakken moeten worden ingeprikt, ingesneden of geventileerd zoals op de verpakking is aangegeven. |
| Plastic folie             | Alleen voor magnetron geschikt plastic gebruiken. Gebruik dit om voedsel af te dekken om vocht vast te houden. Zorg dat het plastic niet in contact komt met het voedsel.  |
| Thermometers              | Alleen voor magnetron geschikt type gebruiken. (vleesthermometers).  |
| Vetvrij papier            | Gebruik als afdekking om spatten te voorkomen en vocht vast te houden.   |



## Materialen die niet in de magnetronoven mogen worden gebruikt

Opmerkingen over gebruiksartikelen

|   |  |
|---|--|
| Aluminium schaal                                  | Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een voor magnetron geschikte schaal.             |
| Kartonnen voedselverpakking met metalen handgreep | Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een voor magnetron geschikte schaal.             |
| Kookgerei van metaal of met metalen rand          | Metaal schermt het voedsel af van de microgolvenenergie. Een metalen rand kan vonken veroorzaken.  |
| Metalen draadsluiters                             | Kan vonken en brand in de oven veroorzaken.  |
| Papieren zakken                                   | Kan brand in de oven veroorzaken.  |
| Plastic schuim                                    | Plastic schuim kan smelten of de vloeistof erin verontreinigen wanneer hoge temperaturen optreden. |
| Hout  | Hout droogt uit bij gebruik in de magnetron en kan splijten of barsten.                            |

## HET INSTALLEREN VAN UW OVEN

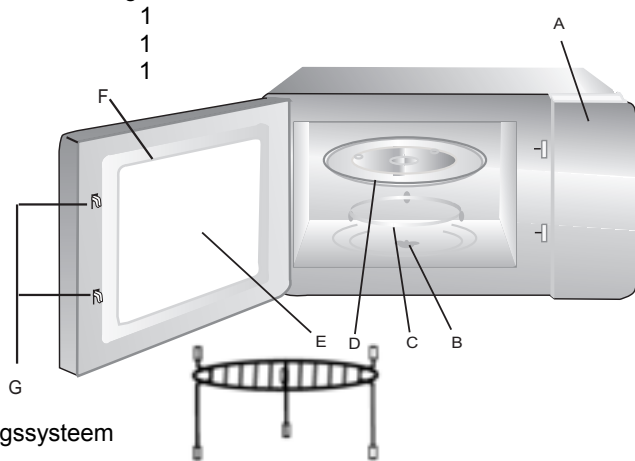
### Namen van ovenonderdelen en accessoires

Haal de oven en alle materialen uit de kartonnen doos en de binnenverpakking.

De oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

- Glazen plateau 1
- Draairing 1
- Gebruiksaanwijzing 1

- A) Bedieningspaneel
- B) As van draaiplateau
- C) Draairing
- D) Glazen plateau
- E) Raam
- F) Deur
- G) Veiligheidsblokkeringsysteem



Grillrekje (alleen voor de grilluitvoeringen)

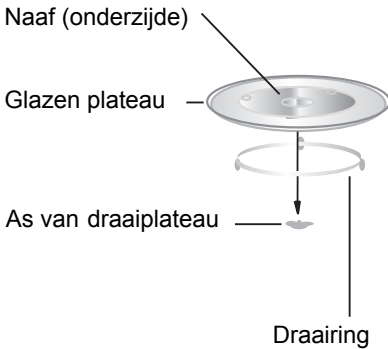
Waarschuwing:

Gebruik het grillrekje niet in de magnetronstand!

Verwijder het altijd als de magnetronstand wordt gebruikt!

Schakelt de oven uit wanneer de deur wordt geopend tijdens bedrijf.

## Installatie van het draaiplateau



- Plaats de glazen schaal nooit ondersteboven. De glazen schaal moet altijd vrij kunnen draaien.
- Bij het gebruik van de oven moeten altijd de glazen schaal en de draairing worden gebruikt.
- Al het voedsel en het serviesgoed moet altijd op het draaiplateau worden geplaatst bij het koken.
- Als het plateau of de draairing barst of breekt moet u contact opnemen met het dichtstbijzijnde geautoriseerde service center.

## Installatie van het apparaat

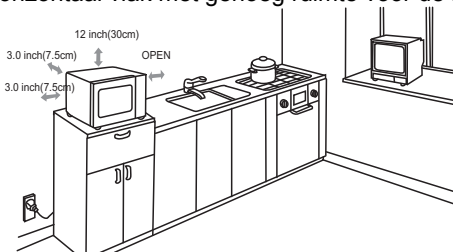
Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires. Controleer de oven op beschadigingen, bijvoorbeeld deuken of een defecte deur. Installeer de oven niet als deze is beschadigd.

**Ovenbehuizing:** Verwijder eventueel op het ovenoppervlak aangebrachte beschermende folies.

**Verwijder niet de lichtbruine mica folie in de ovenruimte die de magnetronbuis beschermt.**

## Installatie

- Kies een horizontaal vlak met genoeg ruimte voor de in- en uitblaasopeningen.



**Een minimum afstand van 7,5 cm moet worden aangehouden tussen de oven en alle aangrenzende muren. Een zijde moet open zijn.**

- Laat boven de oven een ruimte van minimaal 30 cm open.
- Verwijder de pootjes aan de onderzijde van de oven niet.
- Het blokkeren van de in- en uitblaasopeningen kan de oven beschadigen.
- Plaats de oven zo ver mogelijk van tv's en radio's. De magnetronoven kan uw radio- of tv-ontvangst storen.

- Steek de stekker van het netsnoer in een standaard stopcontact. Controleer dat spanning en frequentie gelijk zijn aan die vermeld op het typeplaatje.

**WAARSCHUWING:** Plaats de oven niet boven een fornuis of ander warmteproducerend apparaat. Wanneer de oven wordt geïnstalleerd dichtbij of boven een warmtebron kan deze beschadigen en vervalt de garantie.

**Aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens bedrijf heet worden.**





## Gebruiksaanwijzing



Deze magnetronoven maakt gebruik van moderne elektronische regelingen voor het instellen van de kookfuncties om u beter van dienst te zijn bij het koken.

### 1. Het instellen van de klok



Als de magnetronoven aangesloten wordt, zal het display aangeven "0:00", er klinkt een kort geluidssignaal.

- 1) Druk de toets "  " om te kiezen tussen 12 uur- of 24 uuraanduiding. 



---

- 2) Draai "  " om de uren in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 23 (24 uur) of 1 - 12 (12 uur). 



---


- 3) Druk de toets "  ", de minutenaanduiding knippert. 

---

- 4) Draai "  " om de minuten in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 59. 



---

- 5) Druk de toets "  ", om de klokinstelling af te sluiten. " : " zal knipperen. 




**Opmerking:**1) Als de klok niet is ingesteld werkt deze niet als het apparaat wordt aangezet.2) Als tijdens de klokinstelling wordt gedrukt op " STOP  " of wanneer langer dan 1 minuut wordt gewacht, zal de oven de instelling verlaten.

### 2. Magnetrongebruik



Druk meerdere malen op de toets "  " om de gewenste functie te kiezen.

Draai "  " om de kooktijd in te stellen. Druk op " + 30"  " om de bereiding te starten.



**Voorbeeld:** Als u 20 minuten wilt koken met 80 % vermogen stelt u de oven als volgt in.

- 1) Druk de toets "  " eenmaal in. Het LED-display geeft aan "P100", de "  " indicator is verlicht. 



---

- 2) Druk de toets "  " nogmaals in om 80% vermogen te kiezen. Het LED-display geeft aan "P80". 

---

- 3) Draai "  " om de kooktijd in te stellen tot het ovensdisplay aangeeft "20:00". (De maximale kooktijd is 95 min). 

---

- 4) Druk op " + 30"  " om de magnetron te starten. " : " zal branden en de "  " indicator knippert. (Het signaal klinkt 5 keer na afloop van de kooktijd).











**Opmerking:** De stapgroottes voor de tijdstelling met de draaiknop zijn als volgt:

|            |   |        |
|------------|---|--------|
| 0-1 min.   | : | 5 s    |
| 1-5 min.   | : | 10 s   |
| 5-10 min.  | : | 30 s   |
| 10-30 min. | : | 1 min. |
| 30-95 min. | : | 5 min. |

### Magnetron vermogenskaart









| Toets               | eenmaal | tweemaal | driemaal | viermaal | vijfmaal |
|---------------------|---------|----------|----------|----------|----------|
| Magnetron- vermogen | 100%    | 80%      | 50%      | 30%      | 10%      |

### 3. Koken met de grill





- 1) Druk de toets "    " 1 keer in, het display geeft knipperend "140" aan.
- 2) Draai "  " om de grillfunctie te kiezen. "G-1" knippert. "  " is verlicht. 
- 3) Druk op " +30"  " om te bevestigen. Het display toont "G-1".
- 4) Draai "  " om de kooktijd in te stellen. (De maximale kooktijd is 95 min.)
- 5) Druk op " +30"  " om de bereiding te starten. "  " knippert " : " is verlicht.

**Opmerking:** Als de helft van de grilltijd is verlopen klinkt het signaal 2 keer om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien. Als de ovendeur niet wordt geopend zal het apparaat doorgaan met het grillen.














### 4. Combinatiekoken

- 1) Druk de toets "    " eenmaal in. "140" knippert.
- 2) Draai "  " om de combinatievorm in te stellen. 
- 3) Druk op " +30"  " om de gekozen functie te bevestigen.
- 4) Draai "  " om de kooktijd in te stellen. (De maximale kooktijd is 95 min.)
- 5) Druk op " +30"  " om de bereiding te starten. De kookindicators knipperen en " : " brandt.







**Opmerking: combinatie-instructies**

| Instructies | LED-display  | Magnetron | Grill | Hetelucht |
|-------------|--|-----------|-------|-----------|
| 1           |   | ●         |       | ●         |
| 2           |   | ●         | ●     |           |
| 3           |   |           | ●     | ●         |
| 4           |  | ●         | ●     | ●         |

### 5. Heteluchtkoken (met voorverwarmfunctie)

- 1) Druk de toets "    " eenmaal in. "140" knippert.
- 2) Draai "  " om de heteluchtfunctie te kiezen. " °C " knippert. "  " is verlicht. Om de heteluchttemperatuur te kiezen moet de knop verder gedraaid worden.   
Opmerking: De temperatuur kan worden gekozen tussen 140 en 230 °C.
- 3) Druk op " +30"  " om te bevestigen. 
- 4) Druk op " +30"  " om het voorverwarmen te starten. Als de voorverwarmtemperatuur wordt bereikt klinkt het signaal 2 keer om u eraan te herinneren het voedsel in de oven te plaatsen. De voorverwarmtemperatuur wordt op het display getoond en knippert. 
- 5) Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur. Draai "  " om de kooktijd in te stellen. (De maximale kooktijd is 95 min.) 
- 6) Druk op " +30"  " om de bereiding te starten.

## 6. Heteluchtcooken (zonder voorverwarmen)






- 1) Druk de toets "  " eenmaal in. "140" knippert.
- 2) Draai "  " om de heteluchtfunctie te kiezen. " °C " knippert. "  " is verlicht.  
Om de heteluchttemperatuur te kiezen moet de knop verder gedraaid worden.
- 3) Druk op " +30"  " om te bevestigen.
- 4) Draai "  " om de kooktijd in te stellen. (De maximale kooktijd is 95 min).
- 5) Druk op " +30"  " om de bereiding te starten.

## 7. Koken met meerdere stadia



Maximaal 3 kookstadia kunnen worden ingesteld. Als een van de stadia ontdoeien is, dient deze als eerste te worden ingesteld. Het signaal klinkt eenmaal als een stadium afloopt en het volgende stadium begint.

**Opmerking:** Het automenu kan niet als een van de onderdelen van koken met meerdere stadia worden gekozen.

Voorbeeld: als u wilt bereiden met 100% magnetronvermogen gedurende 10 minuten en daarna 5 minuten met 80% magnetronvermogen, volg dan de volgende stappen.








- 1) Druk de toets "  " eenmaal om 100% magnetronvermogen te kiezen.
- 2) Draai "  " om de kooktijd van 10 minuten in te stellen.
- 3) Druk 2 keer op "  " om 80% magnetronvermogen te kiezen.
- 4) Draai "  " om de kooktijd van 5 minuten in te stellen.
- 5) Druk op " +30"  " om de bereiding te starten.


## 8. Snel koken

Vanuit de rustsituatie de toets " +30"  " indrukken om voedsel te verhitten op maximum magnetronvermogen gedurende 30 s. De kooktijd wordt na elke keer drukken op de " +30"  " toets met 30 s verlengd en de maximale kooktijd is 95 minuten.

**Opmerking:** Deze functie werkt niet bij ontdoeien, automenu en meerstadiakoken.








## 9. Uitgestelde startfunctie

- 1) Stel eerst de klok in. (Zie de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de klok).
  - 2) Voer het kookprogramma in. Maximaal 3 stadia kunnen worden ingesteld. Ontdoeien mag hier niet worden ingesteld. Het automenu kan niet als een van de onderdelen van koken met meerdere stadia worden gekozen.
- 
- 3) Druk de toets "  ". De huidige tijd wordt aangegeven. De uuraanduiding knippert.
- 
- 4) Draai "  " om de uren in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 23 (24 uur) of 1 - 12 (12 uur). 
- 
- 5) Druk de toets "  ", de minutenaanduiding knippert. 
- 
- 6) Draai "  " om de minuten in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 59. 








- 7) Druk de toets " +30"  ", om de klokinstelling af te sluiten. " : " is verlicht, het signaal klinkt 2 keer als de tijd wordt bereikt en het kookproces zal automatisch worden gestart.

**Opmerking: De klok moet als eerste worden ingesteld. Anders werkt de uitgestelde startfunctie niet.**




### 10. Ontdooien op basis van gewicht

- 1) Druk eenmaal op de toets "  ". Het LED-display geeft aan "d-1". 
- 
- 2) Draai "  " om het gewicht van het voedsel in te stellen. Hierbij zal het display "  ", " \*\* " en "g" tonen. Het gewicht is instelbaar tussen 100 - 2000 gram. 
- 
- 3) Druk op de " +30"  " toets om het ontdooien te starten. de "  " en " \*\* " indicators knipperen en de "g" indicator gaat uit.









### 11. Ontdooien op basis van tijd

- 1) Druk tweemaal op de toets "  ". Het LED-display geeft aan "d-2". 
- 
- 2) Draai "  " om de ontdooitijd te kiezen. Tevens zullen de "  " en " \*\* " indicators aan gaan. De maximaal instelbare tijd is 95 minuten. 
- 
- 3) Druk op de " +30"  " toets om het ontdooien te starten. de "  " en " \*\* " indicators knipperen.

### 12. Automenu

- 1) Vanuit de rustsituatie "  " rechtsover draaien. De "VIS" indicator is verlicht. "A1" knippert;
- 2) Draai meerdere malen "  " om een ander menu te kiezen.
- 3) Druk op de " +30"  " toets om het gekozen menu te bevestigen.
- 4) Draai "  " om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 5) Druk op de " +30"  " toets om het bereiden te starten.







### 13. Automatische opwarmfunctie

- 1) Druk de "  toets, het display toont "h-1". Druk meerdere malen op "  " om h-1, h-2, h-3 of h-4 te kiezen. 
- 
- 2) Draai "  " om het gewicht van het voedsel in te stellen. Hierbij zal het display "  ", "AUTO" en "g" tonen. 
- 
- 3) Druk op de " +30"  " toets om te starten. de "  " en "AUTO" indicators knipperen en de "g" indicator gaat uit.



## Opwarmtabel


| Menu                       | Gewicht (gram)       | Display |
|----------------------------|----------------------|---------|
| h-1 (automatisch opwarmen) | 150                  | 88:88   |
|                            | 250                  | 88:88   |
|                            | 350                  | 88:88   |
|                            | 450                  | 88:88   |
|                            | 600                  | 88:88   |
| h-2 (serviesbord)          | 250                  | 88:88   |
|                            | 350                  | 88:88   |
|                            | 450                  | 88:88   |
| h-3 (drank/koffie)         | 1(ongeveer 240 gram) | 88:88   |
|                            | 2(ongeveer 480 gram) | 88:88   |
|                            | 3(ongeveer 720 gram) | 88:88   |
| h-4 (muffin/broodje)       | 1(ongeveer 70 gram)  | 88:88   |
|                            | 2(ongeveer 140 gram) | 88:88   |
|                            | 3(ongeveer 210 gram) | 88:88   |

### 14. Informatiefunctie

- 1) Wanneer tijdens de bereiding op de toets "  " "    " wordt gedrukt, wordt gedurende 3 s het op dat moment ingestelde magnetronvermogen getoond.
- 2) Druk in de uitgestelde startperiode op de toets "  " om de uitgestelde starttijd op te vragen. Deze tijd wordt 3 s knipperend aangegeven. Daarna wordt weer de huidige tijd aangegeven.
- 3) Druk tijdens de bereiding op de toets "  " om de huidige tijd te controleren. Deze wordt gedurende 2-3 s getoond.

### 15. Blokkeringsfunctie voor kinderen

Blokkeren: uitgaande van de rustsituatie, druk de toets " STOP  " gedurende 3 s in. Een lange toon klinkt wat betekent dat de kinderblokking is ingesteld. Het LED display toont "  " is verlicht.

Blokking opheffen: uitgaande van de blokkeringtoestand, druk de toets " STOP  " gedurende 3 s in. Een lange toon klinkt wat betekent dat de kinderblokking is opgeheven.

### 16. Automatische uitschakelfunctie

Wanneer de deur langer dan 10 minuten open gehouden wordt gaat de ovenverlichting uit. Druk na het sluiten van de deur op een willekeurige toets. De klok gaat verder met aftellen. De ovenlamp zal branden.





### 17. Beveiliging van de magnetronbuis

Als het apparaat 30 minuten of langer op hoog vermogen werkt, wordt het vermogen verlaagd naar 80%.

Deze functie werkt tijdens het koken met meerdere stadia en in andere standen.

### 18. Specificatie

- 1) Het geluidssignaal klinkt eenmaal als met het draaien aan de knop wordt begonnen.
- 2) " + 30"  " moet worden ingedrukt om door te gaan met bereiden als de deur tijdens de bereiding wordt geopend.
- 3) Wanneer het kookprogramma is ingesteld en " + 30"  " wordt niet binnen 5 minuten ingedrukt, dan vervalt de instelling en het display toont weer de klok.
- 4) Het geluidssignaal klinkt 1 keer bij het goed indrukken van een toets. Bij onvoldoende indrukken is er geen reactie.
- 5) Het signaal klinkt 5 keer om u aan te geven wanneer het koken klaar is.

## Automenukaart

| Menu       | Gewicht (gram) | Display | Vermogen                |
|------------|----------------|---------|-------------------------|
| VIS        | 150            | 150     | 80%                     |
|            | 250            | 250     |                         |
|            | 350            | 350     |                         |
|            | 450            | 450     |                         |
|            | 650            | 650     |                         |
| SOEP       | 200            | 200     | 100%                    |
|            | 400            | 400     |                         |
|            | 600            | 600     |                         |
| VLEES      | 150            | 150     | 100%                    |
|            | 300            | 300     |                         |
|            | 450            | 450     |                         |
|            | 600            | 600     |                         |
| BROOD      | 50             | 50      | C-3                     |
|            | 100            | 100     |                         |
|            | 150            | 150     |                         |
| PIZZA      | 200            | 200     | C-4                     |
|            | 300            | 300     |                         |
|            | 400            | 400     |                         |
| CAKE       | 475            | 475     | Voorverwarmen op 160 °C |
| PASTA      | 50             | 50      | 80%                     |
|            | 100            | 100     |                         |
|            | 150            | 150     |                         |
| KIP        | 500            | 500     | C-4                     |
|            | 750            | 750     |                         |
|            | 1000           | 1000    |                         |
|            | 1200           | 1200    |                         |
| GROENTE    | 150            | 150     | 100%                    |
|            | 350            | 350     |                         |
|            | 500            | 500     |                         |
| AARDAPPELS | 1(230 g)       | 1       | 100%                    |
|            | 2(460 g)       | 2       |                         |
|            | 3(690 g)       | 3       |                         |

## Foutzoeken

| <b>Normaal</b>  |   |
|---|---|
| Magnetronoven stoort tv-ontvangst                                 | Radio- en tv-ontvangst kunnen worden gestoord wanneer de magnetron in bedrijf is. Dit is vergelijkbaar met storing veroorzaakt door kleine elektrische apparaten zoals mixer, stofzuiger en ventilator. Dit is normaal. |
| Zwakke ovenverlichting.   | Wanneer de magnetron gebruikt wordt met laag vermogen kan de ovenverlichting zwakker worden. Dit is normaal.  |
| Stoomontwikkeling bij de deur, hete lucht ontsnapt uit openingen. | Tijdens gebruik kan stoom uit voedsel komen. Het meeste zal ontsnappen uit ventilatieopeningen. Maar een gedeelte kan neerslaan op een koele plaats zoals de ovendeur. Dit is normaal.                                  |
| De oven is per ongeluk aangezet zonder dat er voedsel in staat.   | De oven beschadigt niet als deze korte tijd leeg wordt gebruikt. Maar dit moet worden vermeden.   |

| <b>Probleem</b>   | <b>Mogelijke oorzaak</b>  | <b>Oplossing</b>  |
|---|---|---|
| Oven kan niet worden gestart.   | (1) Netspanningskabel niet goed ingeplugd.                                | Trek de stekker eruit. Dan na 10 s opnieuw insteken.  |
|   | (2) De zekering is defect geraakt of de zekeringautomaat is afgeschakeld. | Vervang de zekering of schakel de zekeringautomaat weer in, (reparatie door vakkundig personeel van ons bedrijf). |
|   | (3) Probleem met het stopcontact.   | Test het stopcontact met een ander elektrisch apparaat.   |
| Oven wordt niet warm.   | (4) Deur niet goed gesloten.  | Sluit de deur goed.   |
| Het glazen draaiplateau maakt lawaai als de magnetron wordt gebruikt. | (5) Vervuilde draairing en ovenbodem.                                     | Zie "onderhoud van de magnetron" om vervuilde onderdelen te reinigen.   |

### KLANTENSERVICE

Wanneer u de oorzaak van het probleem niet kunt vinden: zet het apparaat uit (ga er niet ruw mee om) en neem contact op met de klantenservice. SERIENUMMER PRODUCT. Waar kan ik dit vinden?

De klantenservice heeft de productcode en het bijbehorende serienummer nodig (dit is een 16-cijferige reeks die begint met nummer 3). U kunt deze vinden op het garantiebewijs of op het informatieplaatje op het apparaat.

Hiermee voorkomt u onnodig contact met onderhoudsmonteurs en, belangrijker nog, onnodige kosten.



Op dit apparaat zijn de Europese richtlijnen (2002/96/EG) voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) van toepassing. Door dit product op een verantwoorde manier aan te bieden voor afvalverwerking, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Het symbool op dit product geeft aan dat dit product niet als normaal huisafval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden aangeboden aan een daarvoor ingericht inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het weggooien moet geschieden in overeenstemming met de plaatselijke milieu-richtlijnen voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over verwerking, terugwinning en recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw gemeente, het plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of met de winkel waar u het product heeft gekocht.

## **Kookgebruiksaanwijzing**

### **Magnetron**

Microgolvenenergie doordringt voedsel, en wordt aangetrokken en geabsorbeerd door het daarin aanwezige water, vet en de suikerinhoud.

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het voedsel zeer snel gaan bewegen. De snelle beweging van de moleculen veroorzaakt wrijving en de hierdoor ontstane warmte kookt het voedsel.

### **Koken**

#### **Kookgerei voor het koken met de magnetron**

Het serviesgoed moet de microgolflstraling zo goed mogelijk doorlaten. Microgolven kunnen doordringen door keramiek, glas, porselein en plastic en ook door papier en hout, maar zij worden gereflecteerd door metaal, zoals roestvrij staal, aluminium en koper. Daarom moet voedsel nooit worden bereid in metalen serviesgoed.

#### **Voor magnetron geschikt voedsel:**

Veel soorten voedsel zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse of bevroren groente, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soepen, gestoomde puddingen, conserven en chutneys kunnen ook in de magnetron worden bereid. In het algemeen kan gesteld worden dat magnetronbereiding ideaal is voor elk type voedsel dat normaalgesproken op een fornuis wordt bereid.

#### **Afdekken tijdens de bereiding**

Het afdekken van het gerecht tijdens het bereiden is erg belangrijk, omdat het verdampte water opstijgt als stoom en bijdraagt aan het kookproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt: bijvoorbeeld met een keramisch bord, plastic afdekking of met voor magnetron geschikte folie.

#### **Standtijd**

Na het bereiden van het gerecht is de standtijd belangrijk om er voor te zorgen dat een gelijkmatige temperatuur wordt bereikt.

## **Kookgebruiksaanwijzing voor bevroren groente**

Gebruik een geschikte Pyrex glazen kom met deksel. Kook afgedekt gedurende de minimum tijd - zie tabel. Kook langer door om het door u gewenste resultaat te krijgen.

Roer twee keer tijdens het koken en een keer erna. Voeg zout, kruiden of boter toe na het koken. Dek af tijdens de standtijd.

| <b>Voedsel</b>                            | <b>Portie</b> | <b>Vermogen</b> | <b>Tijd (min.)</b> | <b>Standtijd (min.)</b> | <b>Instructies</b>                       |
|---|---------------|-----------------|--------------------|-------------------------|--|
| Spinazie                                  | 150 g         | P80             | 5 - 6              | 2 - 3                   | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.  |
| Broccoli                                  | 300g          | P80             | 8 - 9              | 2 - 3                   | Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe. |
| Erwten                                    | 300g          | P80             | 7 - 8              | 2 - 3                   | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.  |
| Groene bonen                              | 300g          | P80             | 7½-8½              | 2 - 3                   | Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe. |
| Gemengde groenten (wortels/ erwten/ maïs) | 300g          | P80             | 7 - 8              | 2 - 3                   | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.  |
| Gemengde groenten (Chinese mix)           | 300g          | P80             | 7½-8½              | 2 - 3                   | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.  |

## **Kookgebruiksaanwijzing voor verse groente**

Gebruik een geschikte Pyrex glazen kom met deksel. Voeg 30-45 ml koud water toe (2-3 eetlepels) voor elke 250 g groente tenzij een andere hoeveelheid wordt aanbevolen - zie tabel. Kook afgedekt gedurende de minimum tijd - zie tabel. Kook langer door om het door u gewenste resultaat te krijgen. Roer twee keer tijdens het koken en een keer erna. Voeg zout, kruiden of boter toe na het koken. Dek af tijdens de standtijd van 3 minuten.

Tip: Snijd de verse groenten in ongeveer gelijke stukken. Hoe kleiner ze zijn, des te eerder zijn ze gaar.

**Alle verse groente moet worden bereid met het volle magnetronvermogen. (P100).**

| Voedsel      | Portie    | Tijd (min.)    | Standtijd(min.) | Instructies   |
|--------------|-----------|----------------|-----------------|---|
| Broccoli     | 250g 500g | 3½-4<br>6 - 7  | 3               | Maak even grote roosjes. Leg de stronkjes naar het midden.  |
| Spruitjes    | 250g 500g | 5 - 5½         | 3               | Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.  |
| Wortelen     | 250g 500g | 3½-4           | 3               | Snijdt wortelen in gelijke schijfjes.   |
| Bloemkool    | 250g 500g | 4 -4½<br>6½-7½ | 3               | Maak even grote roosjes. Halveer grote roosjes Leg de stronkjes naar het midden.  |
| Courgettes   | 250g 500g | 3-3½           | 3               | Snijdt de courgettes in schijven. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe of een klont boter. Kook tot het juist zacht is.                               |
| Aubergines   | 250g 500g | 2½-3           | 3               | Snijdt de aubergines in kleine schijfjes en besprenkel ze met een eetlepel citroensap.  |
| Prei         | 250g 500g | 3-3½           | 3               | Snijdt de prei in dikke plakken.  |
| Paddestoelen | 250g 500g | 1-1½<br>2-2½   | 3               | Prepareer kleine hele of gesneden paddestoelen. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Kruid met zout en peper. Giet af voor het opdienen. |
| Uien         | 250g 500g | 4-4½           | 3               | Snijdt uien in schijven of helften. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.  |
| Peper        | 250g 500g | 3½-4           | 3               | Snijdt de peper in kleine schijfjes.  |
| Aardappels   | 250g 500g | 3-4<br>6-7     | 3               | Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in ongeveer gelijke helften of kwarten.  |
| koolrabi     | 250g 500g | 4½-5           | 3               | Snijdt de koolrabi in kleine vierkantjes.   |

## Kookgebruiksaanwijzing voor rijst en pasta

**Rijst:** Gebruik een geschikte Pyrex glazen kom met deksel - rijst verdubbelt in volume tijdens het bereiden. Gebruik de deksel bij de bereiding.

Na afloop van de kooktijd doorroeren voor de standtijd en voeg zout toe of kruiden en boter.

Opmerking: De rijst heeft mogelijk na het koken niet al het water opgenomen.

**Pasta:** Gebruik een grote Pyrex glazen kom. Voeg kokend water toe, een snufje zout en roer goed. Kook zonder deksel. Roer af en toe tijdens en na het koken. Dek af tijdens de standtijd en giet daarna goed af.

| Voedsel                                 | Portie        | Vermogen | Tijd (min.)        | Standtijd(min.) | Instructies   |
|---|---------------|----------|--------------------|-----------------|---|
| Witte rijst<br>(voorgekookt)            | 250 g<br>375g | P100     | 15 - 16<br>17½-18½ | 5               | Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe. |
| Bruine rijst<br>(voorgekookt)           | 250g<br>375g  | P100     | 20-21<br>22-23     | 5               | Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe. |
| Gemengde rijst<br>(rijst + wilde rijst) | 250g          | P100     | 16- 17             | 5               | Voeg 500 ml koud water toe.                             |
| Gemengd (rijst met graan)               | 250g          | P100     | 17-18              | 5               | Voeg 400 ml koud water toe.                             |
| Pasta                                   | 250g          | P100     | 10 - 11            | 5               | Voeg 1000 ml heet water toe.                            |

## OPWARMEN

Uw magnetronoven warmt voedsel op in een fractie van de tijd die conventionele fornuisovens nodig hebben.

Gebruik de vermogensinstellingen en de opwarmtijden in de volgende tabel als een richtlijn. De tijden in de kaart zijn gebaseerd op vloeistoffen op kamertemperatuur van ongeveer +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een temperatuur van circa +5 tot +7 °C.

## Schikken en afdekken

Voorkom het opwarmen van grote delen zoals rollades - hierbij zal het vlees te gaar worden en kan de rand uitdrogen voor het door en door heet is. Het opwarmen van kleine stukken geeft een beter resultaat.

## Vermogensniveaus en roeren

Bepaald voedsel kan worden opgewarmd met maximum vermogen terwijl ander voedsel opgewarmd moet worden met lager vermogen.

Neem de tabel als indicatie. In het algemeen is het beter om voedsel op een lager vermogen op te warmen als het gaat om delicaat voedsel, of om grote hoeveelheden of als het waarschijnlijk is dat het snel opwarmt (zoals bepaalde soorten gebak). Roer goed of draai het gerecht om tijdens het opwarmen voor het beste resultaat. Indien mogelijk nogmaals omroeren voor het serveren.



Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel. Om heftig koken van vloeistoffen en mogelijke verbranding te voorkomen dient voor tijdens en na het verwarmen geroerd te worden. Laat het product in de magnetron tijdens de standtijd. We adviseren om een plastic lepel of een glazen staafje in de vloeistof te zetten. Voorkom oververhitting (en daardoor verspilling) van het voedsel. Het is aan te bevelen om de kooktijd laag te schatten en extra tijd toe te voegen indien nodig.

### **Verwarmingstijden en standtijden**

Wanneer voedsel voor de eerste keer wordt opgewarmd, is het nuttig om de tijd te noteren - voor toekomstige referentie.

Let erop dat opgewarmd voedsel altijd door en door verhit wordt.

Geef het voedsel na het verhitten even de tijd om de temperatuur gelijkmatig te laten worden. De aanbevolen standtijd na het opwarmen is 2- 4 minuten, tenzij een andere tijd wordt aanbevolen in de tabel.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsvoorzorgsmaatregelen.

### **HET OPWARMEN VAN VLOEISTOFFEN**

Hanteer altijd een standtijd van minimaal 20 s nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt. Roer tijdens het verwarmen indien nodig, en roer ALTIJD na het verwarmen. Om heftig koken en mogelijke verbranding te voorkomen dient een lepel of glazen staafje in de drankjes gezet te worden en roer voor, tijdens en na het verhitten.

### **HET OPWARMEN VAN BABYVOEDING**

#### **BABYVOEDING:**

Doe de babyvoeding in een diep keramisch bord. Dek af met een plastic deksel.

Roer goed door na het verwarmen!

Laat 2-3 min. staan voor het serveren. Roer opnieuw en controleer de temperatuur.

Aanbevolen opdiëntemperatuur: tussen 30 - 40 °C.

#### **BABYMELK:**

Schenk de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verhit nooit een babyflesje met de speen erop, omdat de fles kan exploderen bij oververhitting. Schud voor de standtijd en nog eens voor het opdienen! Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van babymelk of - voedsel voor het aan de baby wordt gegeven. Aanbevolen serveertemperatuur : ca. 37 °C.

#### **OPMERKING:**

Met name babyvoeding moet nauwkeurig gecontroleerd worden voor het opdienen om verbranding te voorkomen.

Gebruik de vermogensniveaus en tijden in de volgende tabel als richtlijn voor het opwarmen.

## Opwarmen van vloeistoffen en voedsel

Gebruik de vermogensniveaus en tijden in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

| Voedsel   | Portie  | Vermogen | Tijd (min.)                  | Standtijd (min.) | Instructies  |
|---|---|----------|------------------------------|------------------|--|
| Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur) | 150ml (1 kop)<br>300ml (2 kopjes)<br>450 ml (3 kopjes)<br>600 ml (4 kopjes) | P100     | 1-1½<br>1½-2<br>2½-3<br>3-3½ | 1-2              | Giet in een keramische kop en verwarm zonder deksel. Plaats 1 kop in het midden, 2 tegenover elkaar en 3 of 4 in een cirkel. Roer zorgvuldig voor en na de standtijd. Wees voorzichtig bij het uit de oven pakken. |
| Soep (gekoeld)  | 250g<br>350g<br>450g<br>550g  | P100     | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4 | 2-3              | Giet de soep in een diep keramisch bord of een diepe keramische kom. Dek af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen. Roer nogmaals voor het opdienen.  |
| Stoofpot (gekoeld)                                      | 350g  | P80      | 4½-5½                        | 2-3              | Doe de stoofpot in een diep keramisch bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het verwarmen en opnieuw na het opwarmen en voor het opdienen.   |
| Pasta met saus (gekoeld)                                | 350g  | P80      | 3½-4½                        | 3                | Leg de pasta (bijv. spaghetti of mie) op een vlakke keramische plaat. Dek af met magnetronfolie. Roer voor het opdienen.   |
| Gevulde pasta met saus (gekoeld)                        | 350g  | P80      | 4-5                          | 3                | Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een keramisch diep bord. Dek het bord af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en opnieuw voor de standtijd en het opdienen.             |
| Maaltijd op een bord (gekoeld)                          | 350g<br>450g<br>550g  | P80      | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½        | 3                | Leg 2-3 gekoelde onderdelen van een maaltijd op een keramisch bord. Dek af met magnetronfolie.   |

## **Opwarmen van babyvoeding en melk**

Gebruik de in deze tabel aangegeven vermogens en tijden als richtlijnen voor het opwarmen

| <b>Voedsel</b>                 | <b>Portie</b>  | <b>Vermogen</b> | <b>Tijd</b>                       | <b>Standtijd (min.)</b> | <b>Instructies</b>  |
|--------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------------------|-------------------------|---|
| Babyvoedsel (groenten + vlees) | 190g           | P80             | 30 s                              | 2-3                     | Doe het voedsel in een keramisch diep bord. Dek het bord af. Roer na de bereiding goed door. Laat 2-3 min. staan. Voor het opdienen goed roeren en controleer nauwkeurig de temperatuur.  |
| Babypap (pap+ fruit)           | 190g           | P80             | 20 s                              | 2-3                     | Doe de pap in een keramisch diep bord. Dek het bord af. Roer na de bereiding goed door. Laat 2-3 min. staan. Voor het opdienen goed roeren en controleer nauwkeurig de temperatuur.   |
| Babymelk                       | 100ml<br>200ml | P30             | 30-40 s<br>1 min. tot<br>1min.10s | 2-3                     | Roer of schud goed en giet het in een gesteriliseerde glazen fles. Plaats de fles midden op het draaiplateau. Bereid zonder deksel. Schud goed en laat minimaal 3 minuten staan. Voor het opdienen goed schudden en controleer nauwkeurig de temperatuur. |

## **Kookgebruiksaanwijzing**

### **GRILLEN**

Het grillbakelement is boven in de ovenruimte geplaatst. Het element is actief als de deur gesloten is en de draaitafel draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt voor een betere verdeling van de bruining van het voedsel. Het 4 minuten voorverwarmen van de grill zorgt voor het sneller bruinen van het voedsel.

#### **Servies voor het grillen:**

Dient vlambestendig te zijn en mag metaal bevatten. Gebruik geen plastic serviesgoed omdat dit kan smelten.

#### **Voor grillen geschikt voedsel:**

Karbonades, worstjes, steaks, hamburgers, bacon en hamplakken, dunne porties vis, sandwiches en alle soorten toast met beleg.

### **BELANGRIJKE OPMERKING:**

Onthoud dat het voedsel moet worden geplaatst op het hoge rekje, tenzij een andere instructie wordt aanbevolen.

### **MAGNETRON +GRILLI**

Deze bereidingsmethode combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van magnetronbereiding. Het werkt alleen als de deur gesloten is en het draaiplateau draait. Dankzij het draaien van het draaiplateau bruint het gerecht gelijkmatig.

#### **Kookgerei voor het koken met magnetron en grill**

Gebruik alstublieft serviesgoed geschikt voor magnetron. Het serviesgoed moet ook vlambestendig zijn. Gebruik geen metalen serviesgoed in de combinatiestand. Gebruik geen plastic serviesgoed omdat dit kan smelten.

#### **Voor grillen en magnetron geschikt voedsel:**

Geschikt voedsel voor koken in de combinatiestand omvat alle soorten gekookt voedsel dat opgewarmd en gebruind moet worden. (bijv. gebakken pasta), evenals voedsel dat een korte kooktijd nodig heeft om een bruin korstje te krijgen. Ook kan deze stand worden gebruikt voor het bereiden van dikke porties die voordeel hebben van een gebruind en knapperig oppervlak, bijvoorbeeld kipdelen, (draai ze halverwege het bereiden om). Zie de grilltabel voor meer details.

**Het gerecht moet worden omgedraaid als het aan beide zijden moet worden gebruind.**

### **Grilgebruiksaanwijzing voor vers voedsel**

**Verwarm de grill 4 minuten voor in de grilfunctie.**

Gebruik de vermogensinstellingen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het grillen.

| Vers voedsel                             | Portie  | Vermogen          | Tijd 1e zijde (min.) | Tijd 2e zijde (min.)         | Instructies  |
|--|---|-------------------|----------------------|------------------------------|--|
| Sneetjes toast                           | 4 stuks (elk 25 gram)                                 | Alleen grill      | 3½-4½                | 3-4                          | Zet de toastsneetjes naast elkaar op het rekje   |
| Broodjes (al gebakken)                   | 2-4 stuks   | Alleen grill      | 2½-3½                | 1½-2½                        | Zet de broodjes eerst ondersteboven in een cirkel direct op de draaitafel  |
| Gegrilde tomaten                         | 200g (2 stuks)<br>400 g (4 stuks)                     | C2                | 3½-4½<br>5-6         | -                            | Halveer de tomaten. Leg er wat kaas op. Leg ze in een cirkel op een platte schaal van Pyrex glas. Plaats deze op het rekje.  |
| Tomaten-kaas toast                       | 4 stuks (300g)  | C2                | 4-5                  | -                            | Toast eerst de broodsneetjes. Zet de toast met het beleg op het rek. Laat het na het bereiden nog 2 - 3 minuten staan.   |
| Toast Hawaï (ananas, ham, kaas sneetjes) | 2 stuks (300g) 4 stuks (600g)                         | C1                | 3½-4½<br>6-7         | -                            | Toast eerst de broodsneetjes. Zet de toast met het beleg op het rek. Zet 2 toasts naast elkaar direct op het rekje. Laat het na het bereiden nog 2 - 3 minuten staan.  |
| Gebakken aardappelen                     | 250g<br>500g  | C1                | 4½-5½<br>6½-7½       | -                            | Halveer de aardappels. Plaats ze in een cirkel op het rekje met de gesneden kant boven.  |
| Gratin Aardappelen/groente (gekoeld)     | 500g  | C1                | 9-11                 | -                            | Doe de verse gratin in een kleine Pyrex glazen schaal. Zet de schaal op het rekje. Na het bereiden 2 - 3 minuten laten staan.  |
| kipdelen                                 | 450g (2 stuks)<br>650 g (2-3 stuks)<br>850g (4 stuks) | C2                | 7-8<br>9-10<br>11-12 | 7-8 8-9<br>9-10              | Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de smalle kant naar het midden. Plaats bij alleen 1 kipdeeltje deze niet in het centrum van het rekje. Laat na afloop nog 2- 3 minuten staan. |
| Gegrilde kip                             | 900g<br>1100g   | C1                | 10-12<br>12-14       | 9-11 11-13                   | Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip eerst met de borst naar beneden, daarna met de borst naar boven, direct op het draaiplateau. Laat 5 minuten staan na het grillen.                                |
| Lamskarbonades (medium)                  | 400g (4 stuks)  | Alleen grill      | 10-12                | 8-9                          | Smeer de lamskarbonades in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rekje. Laat 2-3 minuten staan na het grillen.  |
| Varkenssteaks                            | 250g (2 stuks)<br>500g (4 stuks)                      | magnetron + grill | C2<br>6-7<br>7-8     | (Alleen grill)<br>5-6<br>7-8 | Smeer de varkenssteaks in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rekje. Laat 2-3 minuten staan na het grillen.   |
| Geroosterde vis                          | 450 g<br>650g   | C2                | 6-7<br>7-8           | 7-8<br>8-9                   | Smeer de huid van de hele vis in met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar op het rekje (kop naast staart)   |
| Gebakken appels                          | 2 appels (ca.400g)<br>4 appels (ca.800g)              | C2                | 6-7<br>10-12         | -                            | Ontpit de appels en vul ze met rozijnen en jam. Leg er geschaafde amandel op. Leg de appels op een vlakke Pyrex glazen schaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau.   |

## **Grilgebruiksaanwijzing voor bevroren voedsel**

Gebruik de vermogensinstellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

| <b>Vers voedsel</b>                  | <b>Portie</b>      | <b>Vermogen</b>   | <b>Tijd 1e zijde (min.)</b> | <b>Tijd 2e zijde (min.)</b> | <b>Instructies</b>   |
|--------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| Broodjes (elk circa 50 gram)         | 2 stuks<br>4 stuks | Magnetron + grill | C2<br><br>1½-2<br>2½-3      | Alleen grill<br>2-3<br>2-3  | Zet de broodjes eerst ondersteboven in een cirkel direct op het draaitableau. Grill daarna de andere zijde van de broodjes zolang tot de door u gewenste knapperigheid is bereikt. Laat daarna 2 - 5 min. staan. |
| Baguettes/knoflook- brood            | 200-250g (1 stuks) | Magnetron + grill | C1<br>3½-4                  | Alleen grill<br>2-3         | Plaats de bevroren baguette schuin op bakpapier op het rekje. Laat na het grillen 2-3 minuten staan.   |
| Gratin (groente of aardappel)        | 400g               | C1                | 13-15                       |                             | Doe de bevroren gratin in een kleine Pyrex glazen schaal. Plaats de schaal op het rekje. Laat na het grillen 2-3 minuten staan   |
| Pasta (canneloni, macaroni, lasagne) | 400g               | C1                | 14-16                       | -                           | Doe de bevroren pasta in een kleine platte rechthoekige Pyrex glazen schaal. Plaats de schaal direct op het draaiplateau. Laat na het bereiden 2-3 minuten staan   |
| Vis gratin                           | 400g               | C1                | 16-18                       | -                           | Doe de bevroren visgratin in een kleine platte rechthoekige Pyrex glazen schaal. Plaats de schaal direct op het draaiplateau. Laat na het grillen 2-3 minuten staan.   |

# **CANDY**

Mikrovalovna pečica

CMC 30D CS

CMC 30D CVB

CMC 30D CVS

**NAVODILA ZA UPORABO**