

Panasonic®

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento

Steam / Convection / Grill / Microwave Oven
Dampfgarer / Heißluft / Grill / Mikrowelle (Schwarz)
Stoom / Hetelucht / Grill / Magnetron (Zwart)
Vapeur / Chaleur tournante / Grill / Micro-ondes (Noir)
Vapore / Convezione / Grill / Microonde (Nero)
Vapor / Conveccion / Grill / Microondas (Negro)

For Household Use Only
Nur für den privaten Gebrauch
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik
À un usage domestique uniquement
Per uso domestico
Solo para uso doméstico



NN-CS88LB

Model No.
NN-CS88LB

INVERTER

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen in dit apparaat van Panasonic.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	2-7	Combinatiekoken met stoom	31-32
Het ontdoen van oude apparatuur	7	Combinatiekoken zonder stoom	33-34
Installatie en aansluiting	8	De timer gebruiken	35-36
Plaatsen van de oven	8	Gebruik van de functie Tijd toevoegen	36
Belangrijke veiligheidsinstructies	9-12	Vorbereiding in meerdere stappen	37
Ovenaccessoires	13-14	Automatische opwarmprogramma's	38-39
Onderdelen van uw magnetronoven	15-16	Turbo-ontdooien	40-41
Bedieningspanelen	17	Automatische gewichtsprogramma's voor dranken	42
Uitleesvenster	18	Programma's voor het afbakken van brood	43
Kookfuncties	18-19	Automatische kookprogramma's	44-47
Combinatiekookfuncties	20	Automatisch programma voor kindermenu's	48-51
Stap voor stap display	21	Automatische programma's	52-53
Keuze voor hoger/lager	21	Programma's voor de reiniging	54-55
Instellen van de klok	22	Het reinigen van de watertank	56
Kinderslot	22	Automatisch Stoomprogramma	57-60
Koken en ontdooien met de magnetronoven	23	Vragen en antwoorden	61-62
Grillen	24-25	Verzorging van uw magnetronoven	63
Convectiekoken	26-27	Technische specificaties	64
Stoomkoken	28-29		
Steam shot (stoominjectie)	30		

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen in de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen, waaronder dat van ontsnappend stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik dit apparaat niet, indien het Netsnoer en/of de Stekker beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- Waarschuwing! Het is gevaarlijk voor iemand die er niet voor is opgeleid om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij de afdekking tegen magnetronstraling moet worden verwijderd. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake

Veiligheidsinstructies

van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.

- **Waarschuwing!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **Waarschuwing!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- **Waarschuwing!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de hete hete buitenkant niet aanraken wanneer u de oven heeft gebruikt.
- Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast. De magnetron mag niet in een kast worden gezet.

Voor gebruik op een kast:

- De oven moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant van de oven tegen een achtermuur. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn, d.w.z. 5 cm aan de ene zijkant, de andere kant is open; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.

Veiligheidsinstructies

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er in de oven rookontwikkeling is of brand ontstaat, raak dan de knop Stop/Wistoets aan en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke toepassingen.
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Drank die in de magnetron is opgewarmd, kan nog doorkoken wanneer het apparaat uit staat. Wees dus voorzichtig wanneer u de beker uit de magnetron haalt.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de **Magnetron** functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Maak de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken regelmatig schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de ovenbodem, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige

Veiligheidsinstructies

schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.

- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
- Er is voedsel dat tijdens het bereiden onvermijdelijk vetspetters op de ovenwanden veroorzaakt. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te “roken”.
- Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- Waarschuwing! Bij gebruik van de functies **Grill, Convector, Stoom** en **Combinatie** kunnen de toegankelijke delen heet worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten daarom op afstand worden gehouden. Kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.
- U mag de oven niet reinigen met een stoomreiniger.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenoppervlakken worden heet als u de functies **grill, convector, stoom** en **combinatie gebruikt**. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Veiligheidsinstructies

- Waarschuwing! Dit apparaat produceert kokend hete stoom.
- Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen met uw gezicht dichtbij de oven. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.
- Waarschuwing! Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Riciso van brandwonden! Gebruik ovenwanten.
- Zie bladzijde 13-14 voor de juiste plaatsing van de bakplaat op het rooster.
- Boven in de oven zitten verwarmingselementen, links zit een stoomketel en achterin zit de convectieverwarming. Na gebruik van de functies **grill, convectie, stoom** en **combinatie** zijn de binnenoppervlakken van de oven zeer heet. Let erop dat u de binnenoppervlakken in de oven in de buurt van het verwarmingselement niet aanraakt. **N.B. Nadat u met deze functies heeft gekookt, zijn de ovenaccessoires zeer heet.**
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Wees voorzichtig met het opwarmen van voedsel met weinig vocht, zoals broodwaren, chocola, koekjes en deeggerechten. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden verwarmd. Wij raden het af om voedsel te verwarmen dat weinig vocht bevat zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en verwarmen van warmtekussens, sloffen, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, kruiden en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlaming of brand.

Veiligheidsinstructies

- De ovenlamp moet vervangen worden door een onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Probeer **niet** de buitenkant van de oven te verwijderen
- Breng de druiptank aan voordat u de oven gebruikt. Zie bladzijde 16 voor de juiste plaatsing.
- Het doel van de druiptank is het opvangen van overtollig water tijdens het koken met de functies **Stoom** en **Stoomcombinatie**. Als u klaar bent met koken in de **Stoom** en **Stoomcombinatie** moet u de druiptank legen.
- Gebruik de watertank niet als deze gescheurd of gebroken is, want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.
- Het apparaat mag niet achter een sierdeur staan, want dan kan het oververhit raken.
- U dient de oven regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.

Het ontdoen van oude apparatuur



Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu. Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

Installatie en aansluiting

Kijk uw oven na

Pak uw magnetron uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen waarneemt. Een beschadigde magnetronoven mag niet worden geïnstalleerd. Installeer nooit een beschadigde oven.



Belangrijk

Dit apparaat dient voor uw persoonlijke veiligheid juist geaard te worden aangesloten

Aarding

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een goed geaarde wand-contactdoos.

Bedrijfsspanning

Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

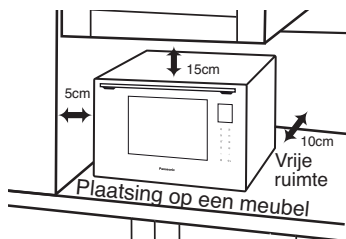
Plaatsen van de oven

Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast. De magnetron mag niet in een kast worden gezet.

Gebruik op een werkblad

Plaats de magnetronoven op een vlak, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant naar een muur gericht. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn, d.w.z. 5 cm aan de ene zijkant, de andere kant is open; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.
4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Verwijder de pootjes van de magnetronoven niet.
6. Deze oven is uitsluitend bestemd voor consument gebruik. Gebruik deze oven uitsluitend in huis.



7. Het is af te raden de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
9. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de bovenkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen zijn geblokkeerd terwijl de magnetronoven in bedrijf is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval heeft de magnetronoven een thermische beveiliging, zodat hij pas weer functioneert zodra hij is afgekoeld.
10. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke toepassingen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.



Waarschuwing!

**Belangrijke
veiligheidsinstructies**

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. **Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.**
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het **netsnoer** en/of de **stekker** beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit direct vervangen worden door gekwalificeerde technici om mogelijke schade/letsel te voorkomen.
5. Gebruik de watertank niet als deze gescheurd of gebroken is, want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.
6. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
7. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
8. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen in de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen, waaronder dat van ontsnappend stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



Waarschuwing!

**Dit apparaat produceert
kokend hete stoom**

Belangrijke veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. De magnetronoven is alleen bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Wees voorzichtig met het opwarmen van voedsel met weinig vocht, zoals broodwaren, chocola, koekjes en deeggerechten. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden verwarmd. Wij raden het af om voedsel te verwarmen dat weinig vocht bevat zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en verwarmen van warmtekussens, slossen, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, kruiken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlaming of brand.
4. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie **magnetron of combinatie zonder dat zich hierin voedsel bevindt**. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken. Uitzondering op deze regel vormt punt 1 onder het kopje Verwarming.
6. Als er in de oven rookontwikkeling is of brand ontstaat, raak dan de knop Stop / wistoets aan en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
7. Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen wanneer uw gezicht dichtbij de oven is. Wees altijd voorzichtig bij het openen van de deur. Hete stoom kan leiden tot verbranding.



Voorzichtig!

Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Risico van brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Werking van de verwarming

1. Voordat u de functies **convectie, stoom, grill** of **combinatie** voor het eerst gebruikt, moet u de overtollige olie in de ovenruimte wegvegen en de oven 10 minuten aanzetten zonder voedsel of accessoires op de stand **convectie** 230 °C. Hierdoor wordt alle olie, die bestemd was als bescherming tegen roest, verbrand. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is.



Voorzichtig! Hete oppervlakken

De buitenoppervlakken en de deur worden heet als u de functies Stoom/Combinatie/Grill/Convectie gebruikt.

2. De buitenoppervlakken worden heet als u de functies **convectie, grill, stoom** en **combinatie** gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. Boven in de oven zitten verwarmingselementen, links zit een stoomketel en achterin zit de convectieverwarming. Na gebruik van de functies **grill, stoom, convectie** en **combinatie** zijn de binnenoppervlakken van de oven zeer heet. Let erop dat u de binnenoppervlakken in de oven in de buurt van het verwarmingselement niet aanraakt. N.B. Nadat u met deze functies heeft gekookt, zijn de ovenaccessoires zeer heet.

Belangrijke veiligheidsinstructies



Pas op! Hete oppervlakten
**Na gebruik van deze functies
zullen ook de oventoebehoren
zeer heet zijn.**

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van de magnetronoven worden gehouden. Door de hoge temperaturen mogen kinderen de magnetronoven enkel gebruiken onder toezicht van volwassenen.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor 3 minuten blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt ook voedsel uit de oven halen terwijl de ventilatormotor draait. U kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.

Watertank

Gebruik de watertank niet als deze gescheurd of gebroken is, want lekkend water kan resulteren in elektrische defecten en het gevaar van een elektrische schok. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.

Ovenverlichting

Voor vervanging van de lamp van de oven moet u contact opnemen met uw dealer.

Kooktijden

De in het kookboek opgegeven kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren die invloed hebben op de kookduur zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen die voor het koken gebruikt worden.

Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.



Opmerking!

Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het bederven, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de magnetron oven beschadigen.

Vleesthermometer

Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetronoven is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer binnen de magnetronoven, omdat vonken kunnen optreden.

Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de oven deur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

Eieren

Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de **magnetron** functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.

Niet-poreuze schil

Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moeten doorprikt worden alvorens ze met de **magnetron**-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

- Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
- Niet te lang verwarmen.
- Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
- Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

Papier/kunststof

Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.

Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.

Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetron-functie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiesen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

Zuigflessen/potjes babyvoeding

De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.

Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.

Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.

Ovenaccessoires

Accessoires

De oven is voorzien van diverse accessoires. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van de accessoires.

Geëmailleerde bakplaat

1. De geëmailleerde bakplaat is uitsluitend bestemd voor de functies **convectie**, **grill** en **stoom**. Gebruik de plaat niet voor de functies **magnetron** of **combinatie** met magnetron.
2. **Convectie**-koken op twee niveaus kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau en het bakrooster op het bovenste niveau.
2. Het maximale gewicht dat op de geëmailleerde bakplaat kan worden geplaatst is 4 kg (dit geldt voor het totale gewicht van het voedsel en de schaal).



Geëmailleerde bakplaat

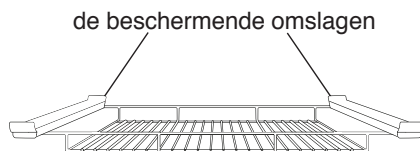
Bakrooster

1. U gebruikt het bakrooster op het bovenste of middelste niveau voor het **grillen** of **stomen** van voedsel. Voor **convectie**- of **combinatie**-koken kunt u het bakrooster gebruiken op het bovenste, middelste of onderste niveau in de oven.
2. Zet nooit een metalen beker of bak rechtstreeks op het bakrooster in **combinatie** met **magnetron**.
3. Gebruik het bakrooster niet als u alleen de functie **magnetron** gebruikt.
4. Het maximale gewicht dat op het bakrooster kan worden geplaatst is 4 kg (dit geldt voor het totale gewicht van het voedsel en de schaal).



Belangrijke informatie voor gebruikers

Denk eraan dat de beschermende omslagen op het bakrooster gemaakt zijn om tijdens het gebruik te blijven zitten. Het is geen verpakking en mag niet worden verwijderd.

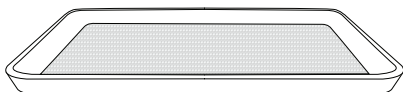


Bakrooster

Ovenaccessoires

Glazen plateau

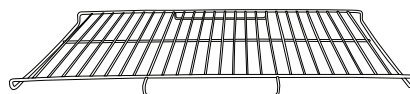
1. U kunt het glazen plateau op de ovenbodem zetten bij gebruik van alleen de **magnetronfunctie**.
2. U kunt het glazen plateau op het bakrooster gebruiken in de **combinatiefunctie**.
3. Kleine etenswaren kunt u **stomen** door ze op het glazen plateau op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat te plaatsen.
4. Als het glazen plateau heet is, laat het dan eerst afkoelen voordat u het in koud water legt, want anders kan het barsten.



Glazen plateau

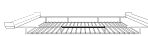
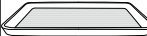


Rooster

1. Het rooster zet u binnen de geëmailleerde bakplaat wanneer u de functie **stoom, grill, convectie** of **combinatie** zonder magnetron gebruikt. U kunt voedsel rechtstreeks op het rooster plaatsen.
2. Gebruik het rooster niet voor de functie alleen **magnetron** of een **combinatie met magnetron**.



Rooster

De volgende tabel toont het correct gebruik van de ovenaccessoires.

	Bakrooster	Glazen plateau	Geëmailleerde bakplaat	Rooster
				
Magnetron	✗	✓	✗	✗
Grill	✓	✓	✓	✓
Convectie	✓	✓	✓	✓
Stoom	✓	✓	✓	✓
Stoom + Magnetron (Combi 1)	✓*	✓	✗	✗
Stoom + Grill (Combi 2)	✓	✓	✓	✓
Stoom + Convectie (Combi 3)	✓	✓	✓	✓
Convectie + Magnetron + Grill (Combi 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	✗	✗
Convectie + Magnetron (Combi 9, 10, 11)	✓*	✓	✗	✗
Grill + Convectie (Combi 12)	✓	✓	✓	✓

*: Metalen bakken mag u niet rechtstreeks op het bakrooster plaatsen.

Plaats voedsel ofwel rechtstreeks op het bakrooster of plaats een glazen schaal rechtstreeks op het bakrooster.

Onderdelen van uw magnetronoven

1 Deur

Trek de deurhendel omlaag om de deur te openen. Wanneer u de ovendeur opent tijdens de bereiding, dan stopt u het kookproces tijdelijk zonder eerdere instellingen te wissen. U kunt weer verdergaan met koken door de deur te sluiten en op Start te drukken. De ovenlamp gaat aan zodra u de ovendeur opent.

2 Doorkijkvenster

3 Veiligheidsscharnieren

Steek om letsel te voorkomen geen vinger, mes, lepel of ander voorwerp tussen het slot.

4 Stekker

5 Stroomkabel

6 Magnetronstraling via bodem

(zie pagina 23)

7 Stoomuitlaten

8 Waarschuwingsetiket

9 Grill-elementen

10 Convectie oven-element

11 LED-lampen

De ovenlamp gaat aan zodra u de ovendeur opent en tijdens het koken.

12 Ovensniveaus

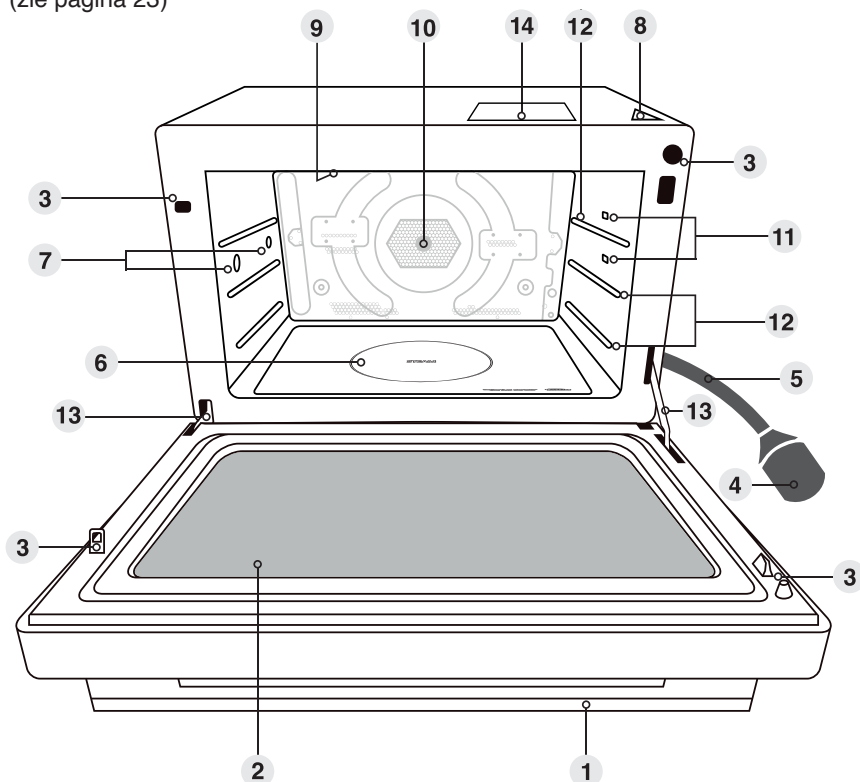
(onder, midden, boven)

13 Deurscharniering

Houd om letsel te voorkomen bij het openen of sluiten van de deur uw vingers uit de buurt van de scharnieren.

14 Menusticker/waarschuwingsetiket

Plak hier uw meegeleverde menusticker/waarschuwingsetiket.



Opmerkingen

Deze illustratie is alleen voor referentie.

Onderdelen van uw magnetronoven

1 Bedieningspanelen

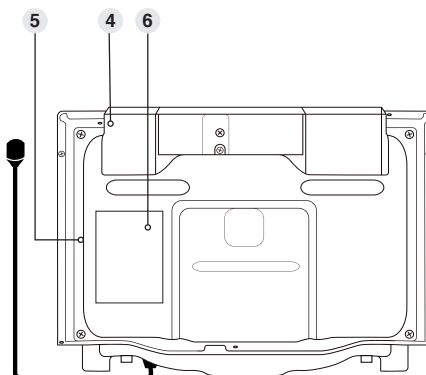
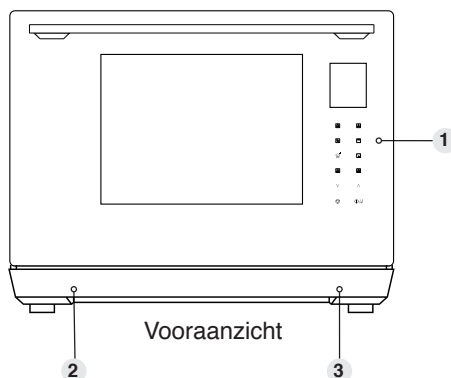
2 Druipbak

3 Waterreservoir (achter druipbak)

4 Ventilatieopening uitlaat (Niet verwijderen)

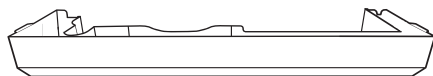
5 Identificatielabel

6 Waarschuwingsetiket

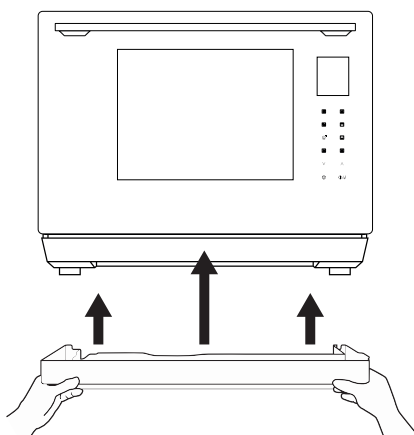


Druipbak

1. Voordat u de oven gaat gebruiken, moet u de druipbak aanbrengen, want deze vangt tijdens het koken overtollig water op. U dient de druipbak regelmatig te verwijderen en af te wassen.
2. Pak de druipbak met beide handen vast en klik hem op de voorpoten van de oven.
3. U verwijdert de druipbak door hem met beide handen vast te pakken en voorzichtig naar u toe te trekken. Was hem in een warm sopje. Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.
4. **Nooit een vaatwasmachine gebruiken om de druipbak te reinigen.**



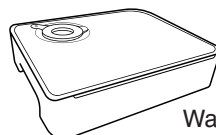
Druipbak



Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.

Watertank

Richtlijnen voor watertank op pagina 29.

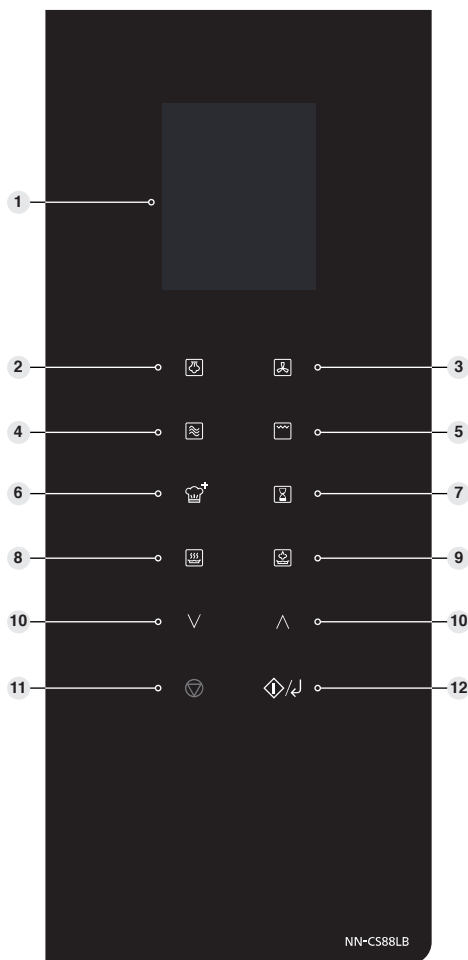


Watertank



Bedieningspanelen

NN-CS88LB



Pieptoon

Wanneer u op een toets tikt, klinkt er een pieptoon. Als er geen pieptoon klinkt, dan is de instelling onjuist. Als de oven overschakelt van de ene functie naar de andere of een automatisch programma u eraan herinnert voedsel te roeren of keren, klinken er twee pieptonen.

Na voltooiing van de voorverwarming bij **grill-, convectie- of combinatiekoken** klinken er drie pieptonen. Zodra de bereidings-tijd is verstreken, klinken er 5 pieptonen.

1 Uitleesvenster

2 **Stoom** (pagina 28-30)

3 **Convectie** (pagina 26-27)

4 **Magnetron** (pagina 23)

5 **Grill** (pagina 24-25)

6 **Combinatie** (pagina 31-34)

7 **Timer/toets** (page 22, 35-36)

8 **Turbokoken** (pages 38-55)

9 **Automatische stoomprogramma's** (pagina 57-60)

10 **Keuze voor hoger/lager** (pagina 21)

Kies tijd, gewicht of automatisch menu door te tikken op "V" / "A".

11 **Stop/wistoets:**

Voor het koken:

Eenmaal aanraken annuleert de door u ingevoerde instructies.

Tijdens het koken:

Eenmaal aanraken stopt het kookprogramma tijdelijk. Tik nog eens om al uw instructies te annuleren. Dan verschijnt de tijdsaanduiding of een dubbele punt.

12 **Starten/bevestigen**

Druk hierop om de oven te starten of om de instelling te bevestigen.

Als u tijdens het koken de deur heeft geopend of 1x op Stop/Annuleren heeft getikt, dan moet u nogmaals op Start/Bevestigen tikken om verder te gaan met koken.

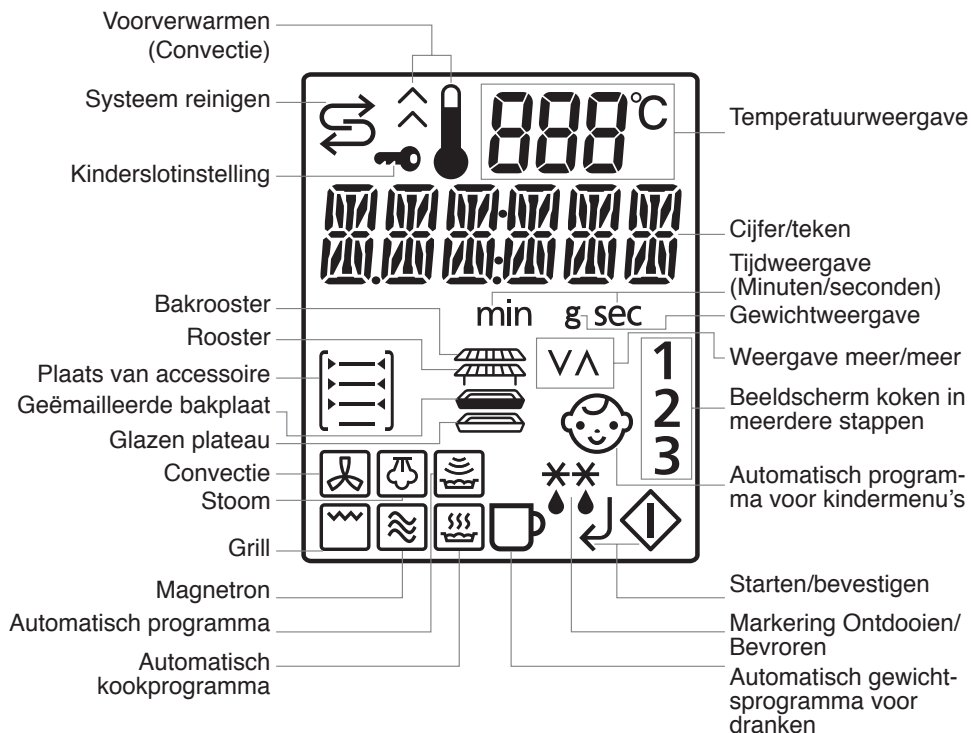
Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.



Opmerking

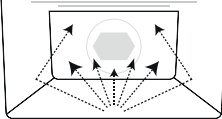
1. De oven gaat naar de wachtstand nadat het laatste programma is beëindigd. De helderheid van de display vermindert als de wachtstand is ingeschakeld.
2. In de wachtstand moet u de oven deur openen en sluiten voordat u de oven kunt bedienen.
3. Als u een programma heeft ingesteld, maar niet binnen 6 minuten op Start/Bevestigen tikt, dan zal de oven het programma automatisch annuleren. Het beeldscherm keert weer terug naar de tijdweergave of dubbele punt.

Uitleesvenster

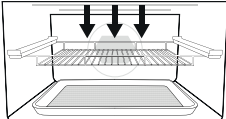
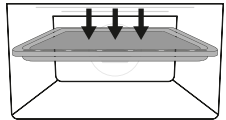
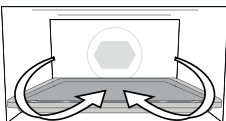
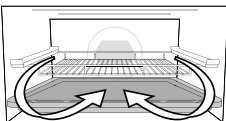
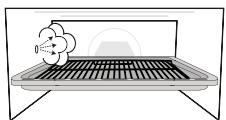
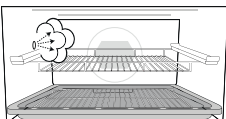


Kookfuncties

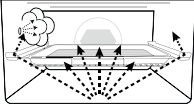
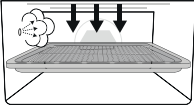
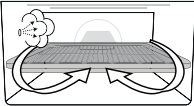
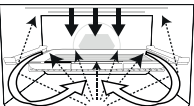
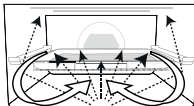
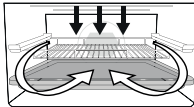
In de tekeningen hieronder ziet u voorbeelden van accessoires. Deze kunnen variëren al naar gelang het recept/gebruikte schotel. Meer informatie vindt u in het kookboek.

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
Magnetron 	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Opwarmen • Smelten: boter, chocolade, kaas • Koken van vis, groente, fruit, eieren • Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, vla, soesjes, bechamel, karamel, vlees-, vis- of vegetarische pastei. • Bakken van cake met eieren en kleurloze bakpoeder- ingrediënten (Victoria sandwich cake, clafoutis, etc.) <p>Niet Voorverwarmen</p>	<p>U kunt het glazen plateau of uw eigen Pyrex®-schalen, bakplaten of kommen rechtstreeks op de ovenbodem zetten.</p>	<p>Geschikt voor de magnetron, geen metaal</p>

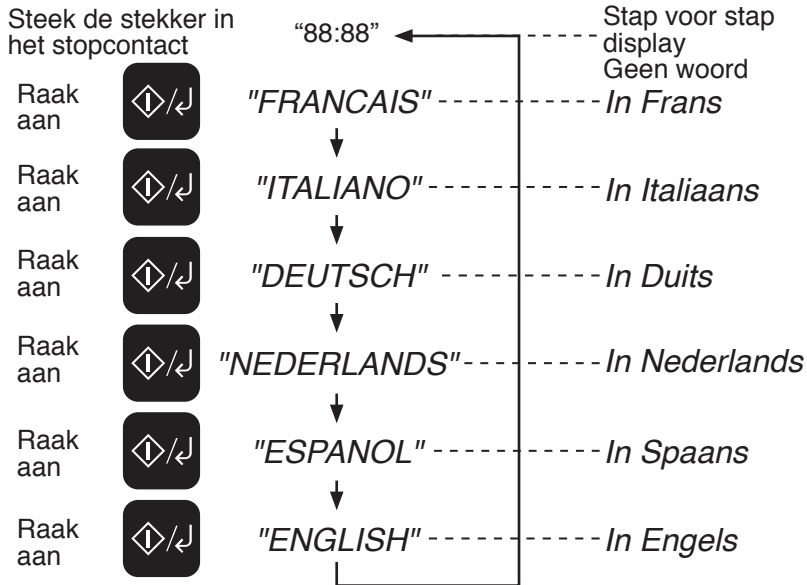
Kookfuncties

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
Grill  	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen van vlees of vis • Roosteren van brood • Gratinen van gerechten of schuimtaarten <p>Voorverwarmen noodzakelijk</p>	Bakrooster of geëmailleerde bakplaat. Bij gebruik van het bakrooster kunt u het glazen plateau op de ovenbodem zetten om vet en druppels op te vangen.	U kunt een hittebestendig metalen blik gebruiken.
Convectie  (1 niveau)  (2 niveaus)	<ul style="list-style-type: none"> • Bakken van kleine deegwaren met korte kooktijden: pasteitjes, koekjes, soesjes, koekjes van kruimeldeeg, boomstammen • Speciaal gebak: soufflés, schuim taarten, pasteitjes, luxe broodjes of brioches, schuimcakes, vleespasteitjes, etc. • Bakken van quiches, pizza's en har tige taarten <p>Voorverwarmen aanbevolen</p>	Geëmailleerde bakplaat, glazen plateau en bakrooster.	Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar
Stoom  (1 niveau)  (2 niveaus)	<ul style="list-style-type: none"> • Het bereiden van groenten, kip, rijst, aardappelen en lichte cakes. <p>Niet voorverwarmen</p>	Rooster binnen geëmailleerde bakplaat. Plaats kleine etenswaren op het glazen plateau op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat.	Voor stomen kunt u een metalen blik, Pyrex®-schaal of plastic bakje gebruiken.

Combinatiekookfuncties

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
Stoom + Magnetron (Combi 1) 	<ul style="list-style-type: none"> Het bereiden van vis, groenten, kip, rijst en aardappelen. <p>Niet voorverwarmen</p>	Glazen plateau op bakrooster of glazen plateau op bodem.	Magnetronbestendig.
Grill + Stoom (Combi 2) 	<ul style="list-style-type: none"> Het bereiden van gegratineerde gerechten Kebab Cakes bakken Pasteitjes Soufflés Hele vis <p>Geen voorwarming voor Combi 2 Voorverwarmen aangeraden voor Combi 3</p>	Rooster binnen geëmailleerde bakplaat.	U kunt een hittebestendig metalen blik gebruiken.
Convectie + Stoom (Combi 3) 			
Grill + Convectie + Magnetron (Combi 4,5,6,7,8) 	<ul style="list-style-type: none"> Roosteren van vlees en gevogelte Ontdooien en opwarmen van krokante etenswaar (quiche, pizza, brood, gebakjes, lasagne, gratin) Bereiden van lasagne, vlees, aardappelen- of groentegratin Bakken en gratineren van cake en pudding met eieren of bakpoeder ingrediënten, bakken van quiches en (hartige) taarten <p>Voorverwarmen aanbevolen</p>	Bakrooster en/of glazen bakplaat.	Magnetron- en hittebestendig. Een metalen cakevorm mag u alleen op het glazen plateau op het rooster zetten. GE-BRUIK GEEN springvorm.
Convection + Magnetron (Combi 9,10,11) 			
Grill + Convectie (Combi 12) 	<ul style="list-style-type: none"> Roosteren van rood vlees, dikke biefstuk (ribeye of kogel-biefstuk, T-bone steak) Het bereiden van vis. <p>Voorverwarmen noodzakelijk</p>	Bakrooster en geëmailleerde bakplaat, glazen plateau op ovenbodem gebruikt als druipbak.	Hittebestendige metalen bakvorm mag gebruikt worden.

Stap voor stap display



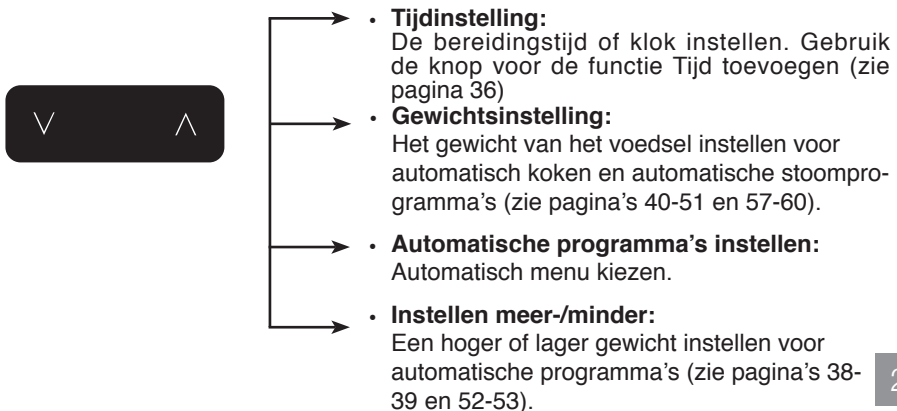
Nederlands

Deze modellen hebben de unieke functie "Hulptekst op beeldscherm" die u begeleidt bij de bediening van uw magnetronoven. Steek de stekker in het stopcontact en tik net zo lang op Start/Bevestigen tot uw taal in het beeldscherm verschijnt. Als u op een toets tikt, dan verschijnt de volgende instructie op het beeldscherm, zodat vergissingen zijn uitgesloten. Als u om welke reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, verwijder de stekker dan uit het stopcontact en herhaal de bovenstaande procedure.

Als u de 4 keer op de Timer tikt, zal hulptekst worden uitgeschakeld. Tik 4 keer op de Timer om de hulptekst weer in te schakelen.

Keuze voor hoger/lager

Kies tijd, gewicht of automatisch menu door te tikken op "√" / "∧". De tijd, het gewicht of het automatische menu verschijnt op het beeldscherm. Tijd en gewicht kunt u snel instellen door de knop "√" / "∧" ingedrukt te houden.



Instellen van de klok

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt “88:88” in het uitleesvenster.



**Tik 2x op
Timer/Klok.**

**Kies de tijd door te
tikken op “V” / “^”.**
De tijd verschijnt op
het beeldscherm en de
dubbele punt knippert.

Tik op Timer/Klok.
De dubbele punt houdt
op met knipperen
en de tijd is in het
geheugen opgenomen.



Opmerking

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, herhaalt u stap 1 tot en met stap 3.
2. Als de magnetronoven op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Met één keer tikken verlengt of verkort u de tijd met 1 minuut. U kunt de tijd ook snel aanpassen door “V” / “^” ingedrukt te houden.
4. Dit is een 24-uurs-klok. 02:00 ‘s middags is 14:00 uur, 02:00 uur is ‘s nachts.

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het uitleesvenster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Instellen:



Tik 3x op Start/Bevestigen
Raak Start drie keer aan
De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd
blijft aanwezig in het geheugen. ‘’
verschijnt in het uitleesvenster.

Opheffen:



Raak Stop / wistoets drie keer aan
De tijd verschijnt weer in het
uitleesvenster.



Opmerking

1. Om het kinderslot te activeren of uit te schakelen, tikt u binnen 10 seconden 3x op Start/Bevestigen of Stop/Annuleren.

Koken en ontdooien met de magnetronoven

Er zijn 7 verschillende niveaus voor het vermogen aanwezig (zie de onderstaande tabel).



Raak Magnetron aan om het gewenste vermogen te kiezen.

Kies de bereidingstijd door te te tikken "V" / "^".

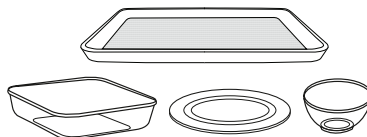
Tik op Start/Bevestigen.

Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen

Tikken	Vermogen	Wattage	Max tijd
1 tik	Max/Hoog	1000 Watt	30 min
2 tikken	Gemiddeld Hoog	800 Watt	1 uur 30 min
3 tikken	Ontdooien	270 Watt	1 uur 30 min
4 tikken	Medium	600 Watt	1 uur 30 min
5 tikken	Laag	440 Watt	1 uur 30 min
6 tikken	Suddereren	300 Watt	1 uur 30 min
7 tikken	Warmhouden	100 Watt	1 uur 30 min

Gebruik van schalen/accessoires:

Gebruik het glazen plateau of uw eigen Pyrex® schaal, bord of kom, afgedekt met een deksel of geperforeerd folie en plaats dit rechtstreeks op de ovenbodem. Leg voedsel nooit rechtstreeks op de ovenbodem.



Opmerking

1. Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 37.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. U kunt de uitsteltijd programmeren voordat u het magnetronvermogen en de tijd hebt ingesteld. Zie het gebruik van de timer op pagina 35.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik op "V" / "^" om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut.
4. De maximale tijd die ingesteld kan worden op Max vermogen is 30 minuten. Op alle andere vermogensniveaus is de maximale tijd die ingesteld kan worden 1 uur en 30 minuten.
5. **Probeer** de magnetron **niet** te gebruiken met metalen accessoires in de oven.
6. Raadpleeg voor handmatige ontdooitijden de ontdooitabel in het kookboek op paginas 24-25.

Magnetronstraling via bodem

Merk op dat dit product de magnetronstraling via de bodem verdeelt, in plaats vanaf de zijkant zoals bij de traditionele magnetrons met draaitafel. Hierdoor ontstaat er meer bruikbare ruimte voor schotels van verschillende grootte. Deze technologie kan resulteren in andere verwarmingstijden (in de magnetronstand) ten opzichte van apparaten met straling vanaf de zijkant. Dit is normaal en vormt geen reden tot zorg. Zie de opwarm- en kooktabellen in het kookboek.

Grillen

Bij het grillen kunt u een keuze maken uit 3 standen.



- 1 tik Grill 1 (hoog)
- 2 tikken Grill 2 (medium)
- 3 tikken Grill 3 (laag)

Raak Grill één, twee of drie keer aan om het gewenste grillvermogen te kiezen.



Tik op Start/Bevestigen om voor te verwarmen. In het beeldscherm verschijnt een "P". Zodra de oven voorverwarmd is, klinkt een pieptoon en gaat de "P" knipperen. Open dan de deur en plaats het voedsel erin. *** Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.**

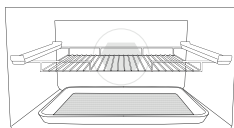


Kies de bereidingstijd door te tikken op "V" / "^". De maximale bereidingstijd is 1 uur en 30 minuten.



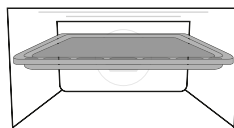
Tik op Start/Bevestigen. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen.

Gebruik van de accessoires:



Plaats voedsel op het bakrooster op het hoogste of middelste niveau in de oven.

Plaats het glazen plateau op de ovenbodem om vet en druppels op te vangen.



Voor het grillen van kleine etenswaren kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het bovenste of middelste niveau.

Grillen



Opmerking

1. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
2. De grill functioneert uitsluitend als de ovendeur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
3. Voor het programma **grillen** is geen magnetronvermogen beschikbaar.
4. De meeste etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid. Als u etenswaren wilt omdraaien, moet u de ovendeur openen en de accessoires er met uw ovenwanten **voorzichtig** uitnemen.
5. Zodra u de etenswaren heeft omgedraaid, zet u het weer in de oven en sluit de deur. Als de ovendeur dicht is, tikt u op Start/Bevestigen. Het uitleesvenster van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende tijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
6. Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal. De magnetronoven dient na het grillen en voor het gebruik van de magnetron - of combinatiefunctie, altijd gereinigd te worden.
7. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik op "√" / "∧" om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten "√" / "∧" in stappen van 1 minuut.



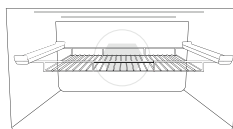
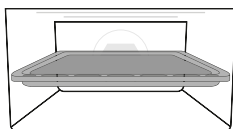
Voorzichtig!

Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van accessoires. Raak nooit het venster aan de buitenkant of de metalen delen aan de binnenkant van de deur of oven aan bij het uitnemen of plaatsen van voedsel, want de temperaturen zijn daar heel hoog.

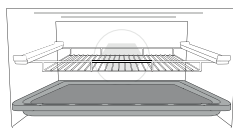
Convectiekoken

Met deze knop kunt u de convectietemperatuur kiezen tussen 30 en 230 °C, in stappen van 10 °C. Om snel de meest gebruikte kooktemperaturen te selecteren begint de temperatuur bij 150 °C en telt op tot 230 °C, gevolgd door 30 °C. De oven kan niet voorverwarmen op 30 - 60 °C.

Gebruik van de accessoires:



Voor **Convectie**-koken op niveau 1 gebruikt u de geëmailleerde bakplaat of het bakrooster op het middelste of onderste niveau.



Voor **convectiekoken** op twee niveaus kunt u de geëmailleerde bakplaat gebruiken op het onderste niveau en het bakrooster op het bovenste niveau.

Raadpleeg de kooktabellen en recepten in het kookboek.



Kies de gewenste temperatuur.



Tik op Start/Bevestigen om voor te verwarmen. In het beeldscherm verschijnt een "P". Zodra de oven voorverwarmd is, klinkt een pieptoon en gaat de "P" knipperen. Open dan de deur en plaats het voedsel erin. * **Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.**

Als de oven voorverwarmd is, zet het voedsel in de oven.



Kies de bereidingstijd door te tikken op "V" / "^" (maximaal 9 uur).



Tik op Start/Bevestigen.



Opmerking

De oven kan niet voorverwarmen op 30 °C - 60 °C.

Convectiekoken



Opmerking over voorverwarming

1. Tijdens het voorverwarmen mag u de deur niet openen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er drie pieptonen en knippert de "P" op het beeldscherm. Als u de ovendeur na het voorverwarmen niet opent, dan zorgt de oven ervoor dat de geselecteerde temperatuur gehandhaafd blijft. Na 30 minuten, inclusief de voorverwarmtijd, schakelt de oven automatisch uit en verschijnt de tijd of dubbele punt weer op het beeldscherm.
2. Als u wilt koken zonder voorverwarming, selecteer dan de gewenste temperatuur, stel de bereidingstijd in en tik op Start/Bevestigen.

Nederlands



Opmerking

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op de display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op de display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op de display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik op "√" / "∧" om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut.
4. Tijdens het voorverwarmen kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Raak Convectie één keer aan om de temperatuur in het beeldscherm weer te geven. Zolang de temperatuur wordt weergegeven in het beeldscherm, kunt u de temperatuur wijzigen door op Convectie te tikken.
5. Afhankelijk van het recept kunt u de oven met of zonder de bakplaten voorverwarmen. Zie afzonderlijke recepten voor meer informatie. De bakplaten zijn ideaal voor het maken van meerdere baksels achter elkaar voor een groot gerecht.
6. Tijdens het voorverwarmen toont het beeldscherm de huidige temperatuur in de ovenruimte. De huidige temperatuur wordt pas getoond vanaf 70°C. Tik op Convectie om de temperatuur te wijzigen.
7. Draai de accessoires 180° halverwege het koken zodat een zo gelijkmatig mogelijk kookresultaat wordt behaald.




Voorzichtig!

Draag altijd ovenwanten wanneer u na de koken de voedsel en de accessoires uit de oven neemt, omdat de oven & accessoires erg heet zijn.

Stoomkoken

De oven kan ingesteld worden als stoomkoker om groenten, vis, kip en rijst te bereiden. Er zijn 2 verschillende stoominstellingen mogelijk.

Touch	Power Level
 1 tik	Stoom 1 (Max)
2 tikken	Stoom 2 (laag)



Tik op Stoom totdat het benodigde vermogen op het display verschijnt.



Tik op Start/Bevestigen.

Het kookprogramma begint en de tijd in het beeldscherm begint af te tellen.

Te gebruiken ovenaccessoires:

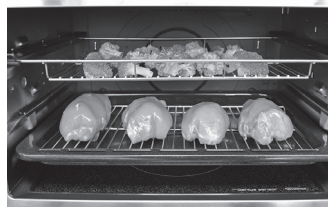
Stoom niveau 1

Voor het stomen van voedsel zet u het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het middelste niveau. U kunt voedsel rechtstreeks op het rooster plaatsen.

Kleine etenswaren kunt u stomen door ze op het glazen plateau op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat te plaatsen.

Stoom niveau 2

Leg voor het eerste niveau het voedsel op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Plaats voor het tweede niveau het voedsel op het bakrooster op het bovenste niveau.



Opmerking

1. Vul vóór gebruik van de stoomfunctie de watertank.
2. De maximum bereidingstijd met deze functie is 30 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan de watertank bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
3. Als het waterreservoir tijdens het koken leeg raakt, dan stopt de oven. Op het beeldscherm verschijnt de hulptekst dat u het waterreservoir moet bijvullen. Na het bijvullen en terugzetten van het waterreservoir, tikt u op Start/Bevestigen. De oven gaat pas verder met bereiden als het waterreservoir is bijgevuld en u op Start/Bevestigen tikt.
4. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik op "V" / "^" om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut.
5. U kunt de watertank tijdens het koken bijvullen zonder eerst de knop Stop/Cancel aan te raken.
6. Na het koken met stoom moet u het water in de ovenruimte opdwelen.

Stoomkoken



Voorzichtig!

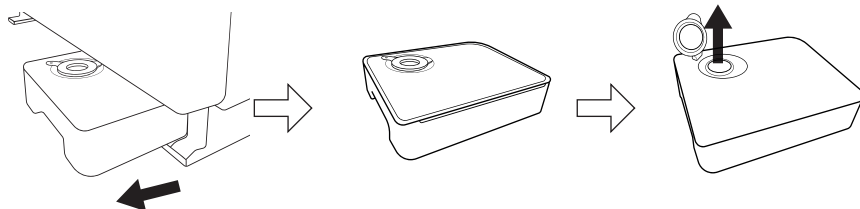
De accessoires en omringende delen van de oven worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

Wanneer u het voedsel of kookaccessoires uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.

Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Risico op brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Wees voorzichtig tijdens het verwijderen van de druiptank. Veeg water op dat uit de linkerkant van de magnetron druppelt. Dit is normaal.

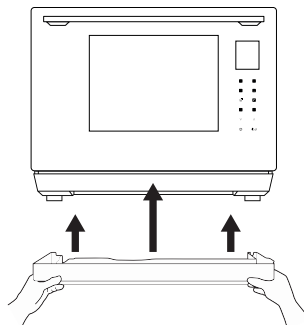
Richtlijnen voor watertank



Verwijder de watertank voorzichtig uit de oven. Verwijder het deksel en vul de tank met kraanwater (gebruik geen mineraalwater). Doe het deksel weer op de tank en zet hem terug in de oven. Zorg ervoor dat het deksel goed is bevestigd, want anders kan er lekkage ontstaan. We raden aan om de watertank eenmaal per week te reinigen met warm water.

Richtlijnen

1. Bij de functie **'alleen stomen'** kunt u de magnetronfunctie niet gebruiken.
2. Gebruik de meegeleverde accessoires zoals hierboven beschreven.
3. De **Stoom** werkt alleen als de ovendeur dicht is.
4. **Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen met uw gezicht dichtbij de oven. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.**
5. **Draag altijd ovenwanten wanneer u na het stomen het voedsel en de accessoires uit de oven neemt, omdat de oven & accessoires erg heet zijn.**
6. Verwijder na het stomen voorzichtig de druiptank van de voorzijde van de oven. Hou de druiptank met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Was hem na het legen in een warm sopje. Klik de druiptank vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten.



Zet de druiptank terug door hem weer op de poten te klikken.

Steam shot (stoominjectie)

Met deze functie kunt u tijdens het bereiden stoom toevoegen (tot 3 minuten). De volgende functies kunt u gebruiken voor een stoomstoot - magnetron, grill, convector en combinatie op de niveaus 4-12. Als u stoom toevoegt tijdens het koken dan verbetert u de hitteverdeling en zullen producten als brood, cake en gebak beter rijzen.

Stel het gewenste programma in en voer het uit.



Optional

Zoals vereist tijdens bediening moet u de stoom 2 seconden ingedrukt houden, dan wordt er 1 minuut toegevoegd.

Als u 2 of 3 minuten wilt toevoegen, tikt u binnen 3 seconden na stap 2 één of twee keer op Stoom. De resterende tijd op het beeldscherm is inclusief de tijd van de stoomstoot.



Opmerking

1. De stoomstoot is niet beschikbaar tijdens het voorverwarmen.
2. Vul vóór gebruik de watertank.
3. Het oorspronkelijke programma blijft aftellen wanneer u de Steam shot (stoominjectie) toedient.
4. De tijd voor de Steam shot (stoominjectie) kan niet langer zijn dan de resterende bereidingstijd.
5. Als u 2 of 3 minuten toevoegt, moet u binnen 3 seconden 1 of 2 keer op stoom tikken.
6. Tijdens de Steam shot (stoominjectie) is het niet mogelijk om de convectietemperatuur en de bereidingstijd te wijzigen.



Voorzichtig!

De accessoires en omringende delen van de oven worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

Wanneer u het voedsel of kookaccessoires uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.

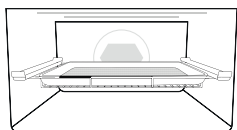
Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Risico op brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Voedsel	Kookfunctie	Steam shot (stoominjectie)
Deeggerechten	Convectie	$\frac{2}{3}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)
Broodwaren	Convectie	$\frac{2}{3}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)
Luchtige cakes	Convectie	$\frac{1}{2}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)
Afbakbroodjes	Combi 12	$\frac{2}{3}$ van totale tijd betekent 3 minuten erbij. Steam shot (stoominjectie)

Combinatiekoken met stoom

Stoom kan gebruikt worden om voedsel gelijktijdig te bereiden met de functies magnetron, grill of convector. Dit kan vaak de gangbare bereidingstijd in de oven verkorten en het voedsel sappig houden.

Te gebruiken accessoires:



Combi 1

Glazen plateau op het bakrooster op het middelste niveau



Combi 2 of Combi 3

Rooster binnen geëmailleerde bakplaat op onderste of middelste niveau



Tik op Combinatie

Tik op Combinatie tot het gewenste niveau verschijnt (zie de tabel hieronder).

Tik	Combi-niveau	Combinatietype	Toepassingen
1x	Combi 1	Stoom 1 + Magnetron 440 W (laag)	Verse groente, diepvriesgroente, fruit, puree, blikgroente, puddings.
Tweemaal	Combi 2	Stoom 1 + Grill 1 (hoog)	Vis en kip met huid
3x	Combi 3	Stoom 1 + Convector 190 °C	Huisgemaakt brood en Soezendeeg



Tik bij voorverwarming
(alleen voor Combi 3)

Kies de bereidingstijd door te tikken op “√” / “^” Maximale bereidingstijd is 30 minuten.

Tik op Start/Bevestigen.
De tijd telt af in het beeldscherm..

Combinatiekoken met stoom



Opmerking

1. De maximum bereidingstijd met deze functie is 30 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan de watertank bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
2. Als het waterreservoir tijdens het koken leeg raakt, dan stopt de oven. Op het beeldscherm verschijnt de hulptekst dat u het waterreservoir moet bijvullen. Na het bijvullen en terugzetten van het waterreservoir, tikt u op Start/Bevestigen. De oven gaat pas verder met bereiden als het waterreservoir is bijgevuld en u op Start/Bevestigen tikt.
3. Voorverwarmen is niet mogelijk bij Combi 1 of Combi 2.
4. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik op “√” / “^” om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut.
5. U kunt de watertank tijdens het koken bijvullen zonder eerst de knop Stop/Cancel aan te raken.
6. Na het koken met stoom moet u het water in de ovenruimte opdwelen.

Richtlijnen

1. **Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen met uw gezicht dichtbij de oven. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.**
2. **Draag altijd ovenwanten wanneer u na het koken het voedsel en de accessoires uit de oven neemt, omdat de oven & accessoires erg heet zijn.**
3. **Verwijder na het stomen voorzichtig de druipbak van de voorzijde van de oven. Hou de druipbak met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Was hem na het legen in een warm sopje. Klik de druipbak vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten. (zie pagina 16).**



Voorzichtig!

De accessoires en omringende delen van de oven worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

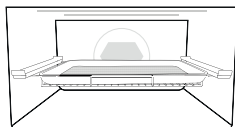
Wanneer u het voedsel of kookaccessoires uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.

Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Risico op brandwonden! Gebruik ovenwanten.

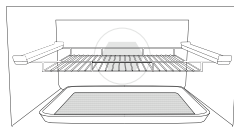
Combinatiekoken zonder stoom

Er zijn 9 combinaties zonder stoom mogelijk. Combinatiekoken is ideaal voor veel soorten voedsel. De magnetronfunctie brengt het snel aan de kook, terwijl de convector- of grillfunctie het voedsel op traditionele wijze bruin en krokant maakt. Dit gebeurt allemaal tegelijkertijd, waardoor het meeste voedsel klaar is binnen 1/2 tot 2/3 van de conventionele bereidingstijd. Te gebruiken accessoires:

Te gebruiken accessoires:



Gebruik het bakrooster op het middelste of onderste niveau. Plaats kleine etenswaren op het glazen plateau op het bakrooster. Raadpleeg de kooktabellen en recepten in het kookboek.



Plaats het voedsel rechtstreeks op het bakrooster met het glazen plateau op de ovenbodem.



Tik op Combinatie

Tik op Combinatie tot het gewenste niveau verschijnt (zie de tabel hieronder).

Aanraken bij voorverwarming



Kies de bereidingstijd door te tikken op.

“√” / “^”. De maximale bereidingstijd is 9 uur.

Tik op Start/Bevestigen. De

tijd telt af in het beeldscherm.

Tik	Combi-niveau	Combinatietype	Toepassingen
4 x	Combi 4	Convectie 230 °C + Grill 1 (hoog) + 300 W (suddereren)	Lasagne, gratins, pizza
5 x	Combi 5	Convectie 230 °C + Grill 2 (gemiddeld) + 300 W (suddereren)	Vleespasteitjes en deegwaren
6 x	Combi 6	Convectie 230 °C + Grill 2 (gemiddeld) + 100 W (warm)	Worstenbroodjes, vietnamese loempia's, gepaneerde vis
7 x	Combi 7	Convectie 220 °C + Grill 1 (hoog) + 300 W (suddereren)	Kant-en-klare maaltijden met gratin topping
8 x	Combi 8	Convectie 200 °C + Grill 1 (hoog) + 100 W (warm)	Kruimeltaarten met fruit
9 x	Combi 9	Convectie 220 °C + 300 W (suddereren)	Quiche, taart
10 x	Combi 10	Convectie 190 °C + 300 W (suddereren)	Hele kip, vissteaks, hele vis, hele kalkoen
11 x	Combi 11	Convectie 160 °C + 100 W (warm)	Stoofgerechten
12 x	Combi 12	Convectie 230 °C + Grill 1 (hoog)	Afbakbrood, aardappelproducten, stukken kip, biefstuk, karbonade

Combinatiekoken zonder stoom



Opmerking over voorverwarming

De oven kan voorverwarmd worden bij Combinatiekoken met Convectie of Grill/Convectie. Tik op Start/Bevestigen voordat u de bereidingstijd instelt en lees de opmerking over **voorverwarming** op pagina 27.

Er komt geen magnetronstraling vrij tijdens voorverwarming in de combinatiestand.



Opmerking

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, telt de oven de secondes af op de display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, telt de oven de minuten af totdat er op de display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op de display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Tik op "√" / "∧" om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut.



Voorzichtig!

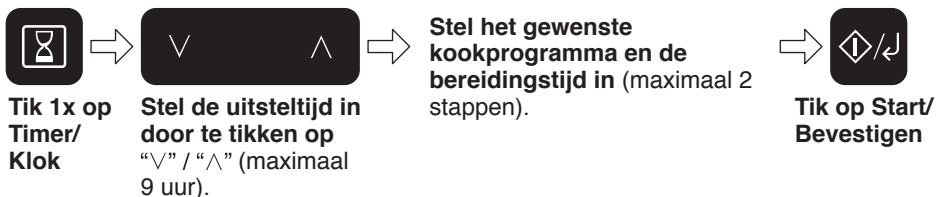
Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van accessoires. Raak nooit het venster aan de buitenkant of de metalen delen aan de binnenkant van de deur of oven aan bij het uitnemen of plaatsen van voedsel, want de temperaturen zijn daar heel hoog.

De timer gebruiken

Met deze functie kunt u de oven programmeren als een kooktimer. U kunt hiermee ook de rusttijd na de bereiding programmeren of de uitsteltijd instellen.

1. Koken met startvertraging

Met de Timer toets kunt u instellen wanneer de oven het programma gaat starten.



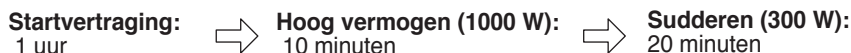
Nederlands



Opmerking

1. 3-fase koken kan samen met het koken met startvertraging worden geprogrammeerd.
2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.
3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.

Voorbeeld:



2. Wachtijd na het koken

Met behulp van de Timer toets kunt u de rusttijd programmeren nadat het voedsel is bereid. U kunt de oven ook instellen als kookwekker.

Stel het gewenste kookprogramma en de bereidingstijd in (maximaal 2 stappen).



Opmerking

1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.
2. Als u de ovendeur opent tijdens de rusttijd, de uitsteltijd of het lopen van de kooktimer, dan blijft de tijd in het beeldscherm aftellen.
3. Het is niet mogelijk om rusttijd te programmeren na een automatisch programma.

Voorbeeld:



De timer gebruiken

3. Kooktimer



Tik 1x op Timer/Klok



Stel de tijd in door te tikken op “V” / “^”
(maximaal 9 uur).



Tik op Start/Bevestigen
De tijd begint af te tellen.

Gebruik van de functie Tijd toevoegen

Met deze functie kunt u bereidingstijd toevoegen aan het einde van een eerdere bereiding.



Na de bereiding tikt u op “^” om de functie Tijd toevoegen te kiezen.
Maximale bereidingstijd:

Tik op Start/Bevestigen Er wordt tijd toegevoegd. De tijd in het beeldscherm begint af te tellen.

Magnetronvermogen 1000 W	30 minuten
Stoom	30 minuten
Combi 1-3	30 minuten
Grill	1 uur en 30 minuten
Ander magnetronvermogen	1 uur en 30 minuten
Convectie	9 uur
Combi 4-12	9 uur
Timer	9 uur

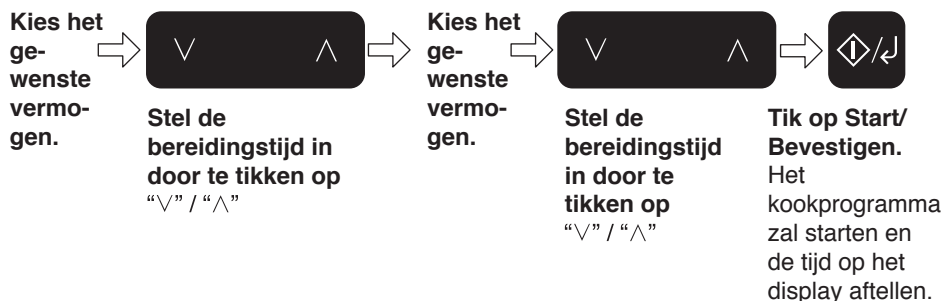


Opmerking

1. Deze functie is alleen beschikbaar voor de functies magnetron, grill, convectie, stoom, combinatie en timer en niet voor automatische programma's.
2. De functie Tijd toevoegen werkt alleen binnen de eerste 2 minuten van het koken.
3. De functie Tijd toevoegen kunt u gebruiken na koken in meerdere stappen. Het vermogen is hetzelfde als in de vorige stap.

Voorbereiding in meerdere stappen

Voorbereiding in 2 of 3 stappen



Nederlands

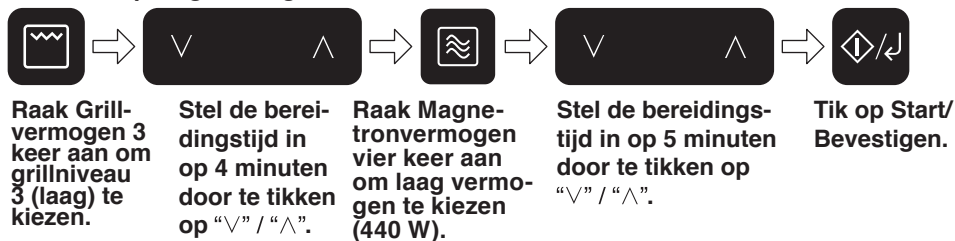
Voorbeeld

om 2 minuten te ontdooien (270 W) en 3 minuten het voedsel te bereiden op maximaal vermogen (1000 W).



Voorbeeld

om 4 minuten te grillen op laag vermogen en 5 minuten het voedsel (440 W) te bereiden op laag vermogen.



Opmerking

1. Voor koken in 3 stappen voert u nog een kookprogramma in voordat u op Start/Bevestigen tikt.
2. U kunt de bereiding onderbreken door 1x op Stop/Annuleren te tikken. Tikt u weer op Start/Bevestigen, dan wordt het kookprogramma hervat. Als u 2 keer op Stop/Annuleren tikt, stopt en verdwijnt het ingevoerde kookprogramma.
3. Als u alleen een programma heeft ingevoerd, maar dit nog niet heeft gestart, dan kunt u dit wissen door op Stop/Annuleren te tikken.
4. Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.

Automatische opwarmprogramma's the Genius sensor

Met deze unieke functie van de ingebouwde Genius-sensor kunt u een gekoelde of ingevroren maaltijd opwarmen. U hoeft geen vermogen, gewicht of bereidingstijd te kiezen. De ingebouwde sensor meet het vochtgehalte van het voedsel en berekent het magnetronvermogen en de bereidingstijd.









Tik 1 keer
op de knop
Automatisch
koken



Kies het gewenste menu
door te tikken op "V" / "A"
(sla deze stap over voor
programma 1, Verse
Maaltijd).



Tik op Start/
Bevestigen.

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
1. Verse Maaltijd  	200 g - 1000 g		<p>Een vers voorgekookte maaltijd opwarmen. Al het voedsel moet voorgekookt zijn. Voedsel moet op koelkasttemperatuur zijn van ongeveer 5 °C. Opwarmen in bijgeleverde bak of schaal. Prik het afdekfolie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u het voedsel overdoet in een schaal, bedek deze dan met doorgeprikt afdekfolie. Plaats de bak of schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 1, Verse Maaltijd. Tik op Start/Bevestigen. Roer om bij elke pieptoon. Roer aan het eind van het programma nog een keer en laat enkele minuten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vlees/vis in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor meelspijzen zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in kommen met afwijkende vormen moeten mogelijk langer worden gekookt.</p>
2. Diepgevroren Maaltijd  	320 g - 800 g		<p>Een ingevroren voorgekookte maaltijd opwarmen. Al het voedsel moet voorgekookt en ingevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in bijgeleverde bak of schaal. Prik het afdekfolie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u het voedsel overdoet in een schaal, bedek deze dan met doorgeprikt afdekfolie. Plaats de bak of schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 2, Diepgevroren Maaltijd. Tik op Start/Bevestigen. Roer bij de pieptonen en snij de blokken in stukken. Roer aan het eind van het programma nog een keer en laat enkele minuten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vlees/vis in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor meelspijzen zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in kommen met afwijkende vormen moeten mogelijk langer worden gekookt.</p>

Automatische opwarmprogramma's the Genius sensor

Hoe het werkt

Kies het Automatische opwarmprogramma en tik op Start/Bevestigen, dan wordt de maaltijd opgewarmd. Het voedsel wordt warm en er komt stoom vrij. Zodra het voedsel een bepaalde temperatuur bereikt en begint te koken, komt er nog meer stoom vrij. De toename van de vrijgekomen stoom wordt waargenomen door een vochtigheidssensor in de oven. Hierop

gaat de oven berekenen hoelang het voedsel nog opgewarmd moet worden. Na twee pieptonen verschijnt de resterende bereidingstijd in het beeldscherm. U mag de oven deur **niet openen** zolang het Sensorprogramma nog wordt weergegeven. Wacht tot de bereidingstijd in het beeldscherm verschijnt en doe dan indien nodig de deur open om het voedsel te roeren of keren.

Nederlands

Knop voor meer/minder

De Automatische opwarmprogramma's warmen een gekoelde of ingevroren maaltijd op naar gemiddelde smaak. U kunt de Automatische opwarmprogramma's ook aanpassen op uw eigen smaak. Na het tikken op Start/Bevestigen verschijnen de symbolen "V" / "A" op het beeldscherm. Tik op "A" om de tijd te verlengen of "V" om de tijd te verkorten. U moet deze handeling binnen 14 seconden afronden. De standaardmodus is normaal.

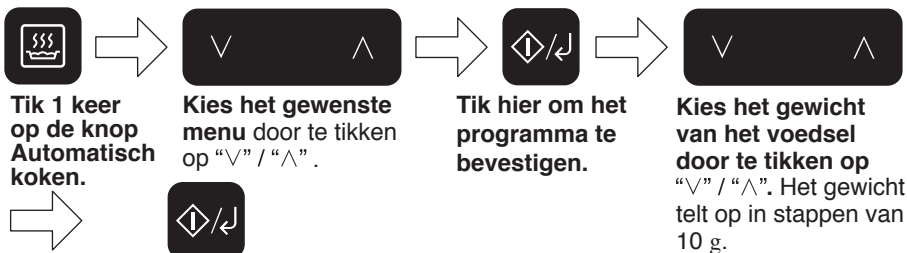


Opmerking

1. Deze functie is niet geschikt voor voedsel dat niet geroerd kan worden, zoals lasagne of macaroni met kaas.
2. De oven berekent automatisch de opwarmtijd of de resterende tijd.
3. De deur mag pas worden geopend zodra de tijd in het beeldscherm verschijnt.
4. Om fouten tijdens het Automatische opwarmprogramma's te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de ovenbodem en de houder droog zijn.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
6. Als de oven eerder gebruikt is en nog te warm is voor een Automatische opwarmprogramma's, verschijnt in het beeldscherm 'WARM'. Zodra 'WARM' verdwenen is, kunt u de Automatische opwarmprogramma's weer gebruiken.

Turbo-ontdooiing

Met deze functie kunt u ingevroren voedsel ontdooien al naar gelang het gewicht. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Het gewicht begint met het minimale gewicht voor elke categorie.



Tik op Start/Bevestigen. Op het beeldscherm staat welk accessoire u moet nemen en welke kookfuncties worden gebruikt. Vergeet tijdens het ontdooien niet het voedsel om te roeren of af te dekken.

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
3. Brood **	100 g - 900 g		Kleine of grote broden, wit of volkoren. Leg het brood op een stuk keukenpapier. Selecteer programmanummer 3, brood. Tik op Start/Bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Doe het op een bord of ondiepe schaal op de ovenbodem. Bij de pieptonen keren en afdekken. Laat brood 10 minuten (licht witbrood) tot 30 minuten (stevig roggebrood) rusten. Snij grote broden tijdens de rusttijd in tweeën.
4. Stukjes Vlees **	100 g - 1200 g		Kleine stukjes vlees, kalfsoester, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonade, visfilet (elk 100 g - 400 g). Selecteer programmanummer 4, Stukjes Vlees. Doe het op een bord of ondiepe schaal op de ovenbodem. Tik op Start/Bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Bij de pieptonen keren en afdekken. Laat het na het koken 10 - 30 minuten rusten.
5. Grote Stukken Vlees **	400 g - 2500 g		Grote stukken vlees, hele kip, braadstukken. Doe het op een omgekeerde schotel op een bord of ondiepe schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 5, Grote Stukken Vlees. Tik op Start/Bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Hele kip en braadstukken moeten tijdens het ontdooien worden afgedekt. Dek vleugels, borst en vet af met stukjes aluminiumfolie die u vastprik met worstenprikkers. Let op dat de folie niet tegen de ovenwanden komt. Bij de pieptonen keren en afdekken. Voor het bereiden moet u hem 1-2 uur laten rusten.

Turbo-ontdooiing



Opmerking

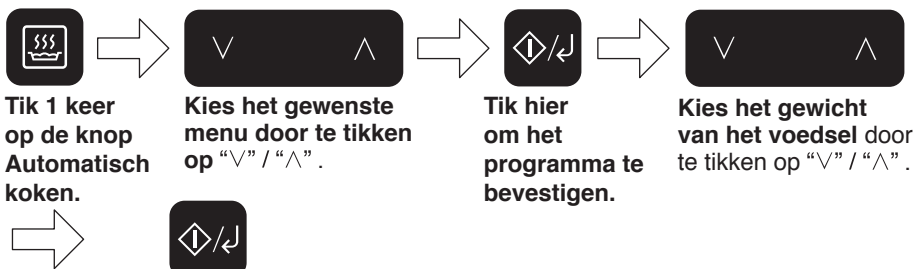
1. Wanneer de ontdooitijd langer dan 60 minuten is, zal de tijd in uren en minuten verschijnen.
2. De vorm en de afmeting van de voedsel bepalen het maximum gewicht dat de oven kan bevatten.
3. Laat het voedsel enige tijd rusten, om te garanderen dat het geheel ontdooit is.
4. Als het woord 'WARM' op het beeldscherm verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.









Belangrijk!

Zie ontdooi-tips op bladzijde 23-24.

Automatische gewichtsprogramma's voor dranken




Tik op Start/Bevestigen. Op het beeldscherm staat welke kookfuncties worden gebruikt. Vergeet niet de drank vóór en na het opwarmen goed door te roeren.

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
6. Thee/ Koffie  	200 g of 400 g		Voor het opwarmen van één drank met een vast gewicht van 200 g of twee dranken van 200 g per stuk (400 g totaal) vanaf kamertemperatuur, bijv. thee, koffie of warme chocolademelk. Selecteer programmanummer 6, thee/koffie. Zet de mok/mokken op de ovenbodem. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Selecteer 200 g voor 1 drank of 400 g voor twee dranken en tik op Start/Bevestigen. Vóór en na het opwarmen roeren.
7. Melk/ Chocolademelk/Koffie Verkeerd  	200 g of 600 g		Voor het opwarmen van één mok melk met een vast gewicht van 200 g of één kan melk met een vast gewicht van 600 g vanaf koelkasttemperatuur. Dit programma is geschikt voor volle, halfvolle en magere melk. De warme melk is te gebruiken voor in de koffie of warme chocolademelk. Zet de mok of kan op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 7, Melk/Chocolademelk/Koffie Verkeerd. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Selecteer 200 g voor 1 mok of 600 g voor 1 kan en tik op Start/Bevestigen. Vóór en na het opwarmen van één mok melk roeren. Tijdens het opwarmen van één kan melk roeren na elke pieptoon.

 Magnetron

 Drank

 Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Programma's voor het afbakken van brood



Tik 1 keer op de knop Automatisch koken.



Kies het gewenste menu door te tikken op "V" / "^".









Tik hier om het programma te bevestigen.



Kies het gewicht van het voedsel door te tikken op "V" / "^". Het gewicht telt op in stappen van 10 g.

Tik op Start/Bevestigen. Op het beeldscherm staat welk accessoire u moet nemen en welke kookfuncties worden gebruikt.

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
8. Harde/ Broodjes Stokbrood 	100 g - 500 g	 	Voor het afbakken van baguettes en knapperige broodjes. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en knapperig maken van voorgebakken baguettes en broodjes vanaf kamertemperatuur. Let erop dat de baguettes of broodjes niet hoger zijn dan 5 cm. Leg de baguette/ knapperige broodjes op het bakrooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 8, Harde/ Broodjes Stokbrood. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Leg ze na het bakken enkele minuten op een rooster.
9. Zachte Broodjes Croissants 	50 g - 350 g	 	Croissants afbakken. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en knapperig maken van voorgebakken croissants vanaf kamertemperatuur. Leg de croissants op het bakrooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 9, Zachte Broodjes Croissants. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Leg ze na het bakken enkele minuten op een rooster.

 Magnetron

 Grill

 Bakrooster

 Plaat van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Automatische kookprogramma's



Tik 1 keer op de knop Automatisch koken (zie pagina 44-51)



Kies het gewenste menu door te tikken op "v" / "^".



Tik op Start/Bevestigen. Op het beeldscherm staat welk accessoire u moet nemen en welke kookfuncties worden gebruikt.



















Tik hier om het programma te bevestigen.

(Sla deze stap over voor programma's No. 14-No. 17)



Kies het gewicht van het voedsel door te tikken op [symbols]. Het gewicht telt op in stappen van 10 g, behalve bij nr.22 en nr. 23. (Sla deze stap over voor programma's No. 14-No. 17).

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
10. Hele Kip   +  + 	1000 g - 1900 g	   	Een hele verse, ongevulde kip bereiden. Bereid de vulling apart. Smeer het rooster in met olie om plakken te voorkomen. Leg de kip op het bakrooster op het onderste niveau en zet het glazen plateau op de ovenbodem om druppels en vet op te vangen. Selecteer programmanummer 10, hele kip. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de kip en tik dan op Start/Bevestigen. Begin met de borst omlaag en keer hem bij de pieptonen, kijk uit voor de hete sappen. Na het koken 5 minuten laten rusten.
11. Rund Bijna Rauw  	500 g - 2000 g	 	Voor het bereiden van verse biefstuk, halfrauw (rugstukken, romp of runderhaas). Plaats op de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 11, Rund Bijna Rauw. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. 10-15 minuten laten rusten.
12. Rund Medium  	500 g - 2000 g	 	Voor het bereiden van verse biefstuk, medium (rugstukken, romp of runderhaas). Plaats op de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 12, Rund Medium. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. 10-15 minuten laten rusten.

 Magnetron

 Convectie

 Grill

 Bakrooster





 Glazen plateau

 Geëmailleerde bakplaat

 Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Automatische kookprogramma's

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
13. Rund Doorbakken 	500 g - 2000 g		Voor het bereiden van verse biefstuk, goed doorbakken (rugstukken, romp of runderhaas). Plaats op de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 13, Rund Doorbakken. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. 10-15 minuten laten rusten.
14. Gistdeeg Cake 	-		Volg onderstaand recept voor het maken van een cake van gistdeeg. Selecteer programmanummer 14, Gistdeeg Cake. Tik op Start/Bevestigen. Laat na het koken enkele minuten rusten.
<div> <div> Ingrediënten 500 g bloem, Type 405 2 x 7 g zakjes gedroogde gist 25 ml lauwe melk 200 g boter snufje zacht zout 75 g suiker 1 x 8 g zakje vanillesuiker 4 eieren, 100 g rozijnen poedersuiker om te bestrooien Schaal: 1 x grote kom 1 x tulbandvorm </div> <div> Gistdeeg Cake <ol style="list-style-type: none"> Meng in een grote kom de bloem met de gedroogde gist. Voeg melk, boter, zout, vanillesuiker, eieren en rozijnen toe. Mix alle ingrediënten tot een glad gistdeeg. Vet de tulbandvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Voeg het deeg toe. Zet de vorm op de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 14, cake van gistdeeg. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten. Laat ongeveer 30 minuten afkoelen. Haal de cake uit de vorm, laat hem even afkoelen en bestrooi hem met poedersuiker. </div> </div>			

 Convectie











Geëmailleerde bakplaat



Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Automatische kookprogramma's


Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
15. Zelfgemaakte Quiche   + 	-	 	Volg onderstaand recept voor het maken van een zelfgebakken quiche. Selecteer programmanummer 15, Zelfgemaakte Quiche. Tik op Start/Bevestigen.
Ingrediënten 100 g gerookte achterham 1 rol bladerdeeg (ongeveer 300 g) 100 g geraspte gruyère 150 ml melk 3 eieren 150 ml room zout en peper Geraspte nootmuskaat Schaal: 1 x kleine schaal 1 x Pyrex®-vlaaivorm, diameter 25 cm			
Zelfgemaakte Quiche 1. Snijd het spek in kleine blokjes. Bak ze 1 minuut in een kleine schaal op 1000 W . Giet af en laat uitlekken. 2. Bekleed de vlaaivorm met het deeg. Plaats het bakpapier en vul het met bakbonen. Verwarm de oven voor op Convectie 210 °C met het rooster op het onderste niveau. Bak de deegbodem eerst zonder vulling op Convectie 210 °C gedurende 15 minuten. Verwijder het bakpapier en de bonen. 3. Verdeel het spek en de geraspte gruyère over de deegbodem. Mix met een elektrische garde de met zout en peper op smaak gebrachte melk, de eieren, de room en de geraspte nootmuskaat. Giet het mengsel over het spek en de kaas. 4. Zet de vlaaivorm op het rooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 15, zelfgebakken quiche. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten. Zet hem na het bakken op het andere rooster om even af te koelen.			
16. Yoghurt  	-	 	Volg onderstaand recept voor het maken van yoghurt. Selecteer programmanummer 16, yoghurt. Tik op Start/Bevestigen.
Ingrediënten 1l melk 150 g natuurlijke yoghurt (3,5% vet) Schaal: 1 x grote kom 6 x kleine kommen			
Yoghurt 1. Doe de melk in een grote kom en verwarm dit op 1000 W gedurende 9 minuten. Roer het tijdens het verwarmen 2 of 3 keer door. Zet de oven uit en laat de melk 50 minuten rusten. De melk zal dan afkoelen tot ongeveer 50 °C. 2. Haal de kom uit de oven en roer de yoghurt door. 3. Schenk het mengsel in de 6 kleine kommen. 4. Zet de 6 kommen op de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer automatisch programma 16, yoghurt. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten. 5. Laat de 6 kommen aan het einde van het programma een nacht in de oven staan, zodat de yoghurt kan rijpen. 6. Dek de kommen de volgende dag af en zet ze in de koelkast.			

 Magnetron

 Convectie






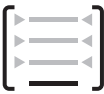


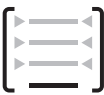










 Bakrooster








 Geëmailleerde bakplaat

 Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik




Automatische kookprogramma's




Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
17. Rijzen Brooddeeg  	-		Voor het laten rijzen van brooddeeg. Bereid het brooddeeg volgens de recepten op pagina's 63, 73-74 van het kookboek. Plaats op de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 17, Rijzen Brooddeeg. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten.
18. Boter Smelten  	50 g - 300 g		Voor het smelten van boter. Snij de boter in blokjes en doe het in een Pyrex®-schaal. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Plaats de schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 18, Boter Smelten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Bij de pieptonen op twee derde en aan het eind van het smelten roeren.
19. Chocolate Smelten  	50 g - 300 g		Voor het smelten van melk- of pure chocolade met een cacaogehalte tot 50%. Dit programma is niet geschikt voor witte chocolade of chocolade met een cacaogehalte hoger dan 50%. Doe het in een Pyrex®-schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 19, Chocolate Smelten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht en tik op Start/Bevestigen. Bij de pieptonen halverwege en aan het eind van het smelten roeren.
20. Gekoelde Pizza   +  + 	250 g - 500 g		Voor het opwarmen en bruinen van een voorgebakken gekoelde pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza direct op het bakrooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 20, Gekoelde Pizza. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's.
21. Diepgevroren pizza   +  + 	200 g - 430 g		Voor het opwarmen en bruinen van een voorgebakken diepgevroren pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza direct op het bakrooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 21, Diepgevroren pizza. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's.

 Magnetron
  Convectie
  Grill
  Ingevroren
  Bakrooster
 Geëmailleerde bakplaat
  Plaats van accessoire
 * Aanbevolen gewichtsbereik

Automatisch programma voor kindermenu's









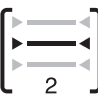









Het kindermenu biedt allerlei programma's die geschikt zijn voor baby's, dreumesen en andere kinderen - dit scheelt u veel tijd en moeite. Gepureerd fruit of groente is ideaal voor baby's om aan vast voedsel te wennen. Zelfgemaakte puree smaakt zoals echt voedsel en kost minder dan potjes of pakjes. Extra porties kunnen worden ingevroren in ijsblok vormen en daarna ontdooid en opgewarmd. Gezonde groentefriet en gebakken pasta zijn ideaal voor kleinere maagjes. Mokcakejes zijn een snel en eenvoudig toetje. Hoeveelheden in eetlepels die u eenvoudig in de mok kunt roeren. In een mum van tijd klaar als u het programma Mokcakejes gebruikt. Instructies hiervoor vindt u bovenaan pagina 44.

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
22. Mug Cake  	1 (200 g) of 2 (400 g)		Voor het maken van één of twee mokcakejes van chocoladebrownie of citroen. Bereid het mokcakeje zoals in de volgende recepten. De mok mag niet kleiner zijn dan 300 ml. Zet de mok/mokken op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 22, Mug Cake. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies voor 1 (200 g) of 2 (400 g) mokcakejes. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten. Laat ze na het bereiden een paar minuten rusten en dien ze warm op in de mok, met ijs, vla of slagroom.
Ingrediënten Voor 1 persoon 4 ½ El bloem 3 El suiker 2 ½ El cacaopoeder 2 El gesmolten boter 2 El melk 4 blokjes pure of melkchocolade, gehakt Versiering: hagelslag of minimarshmallows			
Mokcakeje van chocoladebrownie 1. Meng de bloem, suiker en het cacaopoeder in de mok. 2. Voeg de gesmolten boter en melk toe en roer door. 3. Voeg de gehakte chocola toe. Meng het grondig. 4. Versier na de bereiding met hagelslag of minimarshmallows.			
Ingrediënten Voor 1 persoon 3 El bloem 45 g suiker ¼ tl bakpoeder ½ zout 2 El plantaardige olie 2 El citroensap, plus de geraspte schil van ½ citroen 1 ei, geklopt Versiering: aardbeien, bosbessen, hagelslag			
Mokcakeje van citroen 1. Meng de bloem, suiker, het bakpoeder en het zout in de mok. 2. Voeg de plantaardige olie, citroensap, geraspte schil en het geklopte ei toe. Meng het grondig. 3. Versier na de bereiding met aardbeien, bosbessen of hagelslag.			

 Microwave
 Automatisch programma voor kindermenu's
 Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik


Automatisch programma voor kindermenu's

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies																
23. Junior Gebakken Pasta   +  +   +  	 250 g 500 g 800 g	  2	<p>Voor het maken van gebakken pasta gebruikt u verse pasta (penne, spaghetti, fusilli), kaas- of tomatensaus en geraspte milde cheddar. Gebruik een geschikte vierkante, ondiepe Pyrex®-schaal. Hanteer de volgende hoeveelheden:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>250 g</th><th>500 g</th><th>800 g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pasta</td><td>70 g</td><td>150 g</td><td>250 g</td></tr> <tr> <td>Saus</td><td>140 g</td><td>300 g</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td>Kaas</td><td>40 g</td><td>50 g</td><td>50 g</td></tr> </tbody> </table> <p>U kunt andere ingrediënten toevoegen zoals ham, tonijn en suikermaïs. Vervang in dit geval een deel van de saus door de gekozen extra ingrediënten. Plaats het bakrooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 23, Junior Gebakken Pasta. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht - 250 g, 500 g of 800 g. Tik op Start/Bevestigen.</p>		250 g	500 g	800 g	Pasta	70 g	150 g	250 g	Saus	140 g	300 g	500 g	Kaas	40 g	50 g	50 g
	250 g	500 g	800 g																
Pasta	70 g	150 g	250 g																
Saus	140 g	300 g	500 g																
Kaas	40 g	50 g	50 g																
24. Diepvries Aardappel Produkten   **  +  + 	200 g - 500 g	    2	<p>Voor het bereiden van voorgebakken aardappelproducten die geschikt zijn om te grillen, zoals patat, thuisbakfriet, kroketjes, opgebakken aardappels, aardappelwafels. Verwijder alle verpakking en spreid de aardappelproducten over de glazen bakplaat en plaats deze op het rooster, op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 24, Diepvries Aardappel Produkten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. Keer en roer bij de pieptonen op één en twee derde van de bereidingstijd. Voor het beste resultaat legt u de stukken niet op elkaar.</p> <p>Opmerking: Aardappelproducten variëren aanzienlijk. We raden aan om enkele minuten voordat het programma klaar is te kijken hoe bruin het voedsel is.</p>																

 Microwave

 Grill

 Convectie

 Automatisch programma voor kindermenu's

** Ingevroren



Bakrooster










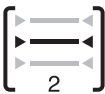



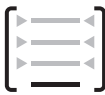
Glazen plateau



Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik


Automatisch programma voor kindermenu's

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
25. Verse Groentefrietjes    +  + 	100 g - 500 g	  	<p>Voor het bereiden van verse groentefriet zoals van zoete aardappel, witte aardappel, wortel, pastinaak en courgettes. Schil de groenten en snij ze in balkjes. Doe er een eetlepel plantaardige olie doorheen. Leg de groente op het glazen plateau en plaats dit op het bakrooster op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 25, Verse Groentefrietjes. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het voedsel en tik op Start/Bevestigen. Halverwege keren en roeren bij de pieptonen.</p>
26. Groente Puree   	100 g - 400 g		<p>Dit programma is bedoeld voor het bereiden van pastinaak, aardappels, pompoen, wortels, zoete aardappelen en koolraap. De gekookte groenten worden daarna gepureerd en baby's kunnen ervan proeven. Schil en snijd de groente in gelijke stukken. Leg het in een Pyrex® schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe:</p> <p>75 ml water voor 100 g - 150 g groente. 100 ml water voor 160 g - 300 g groente. 150 ml water voor 310 g - 400 g groente.</p> <p>Dek de schaal af met een deksel en zet hem op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 26, Groente Puree. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de groente. Tik op Start/Bevestigen. Halverwege omroeren bij de pieptonen. Laat na het koken 10 minuten rusten. Pureer de groente met het kookvocht met behulp van een blender. Verdun het indien nodig met een beetje water of verdik het met rijstbloem. Controleer voor het voeren de temperatuur.</p>

 Magnetron

 Grill

 Convectie

 Automatisch programma voor kindermenu's



Bakrooster





Glazen plateau



Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Automatisch programma voor kindermenu's

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
27. Fruit Puree 	100 g - 400 g		<p>Dit programma is bedoeld voor het koken van appels, peren, perziken, papaja's en mango's. Het gekookte fruit wordt daarna gepureerd en baby's kunnen ervan proeven. Schil en snijd het fruit in gelijke stukken. Doe het in een Pyrex®-schaal op de ovenbodem. Voeg de volgende hoeveelheden water toe:</p> <p>50 ml water voor 100 g - 150 g fruit. 75 ml water voor 160 g - 300 g fruit. 125 ml water voor 310 g - 400 g fruit.</p> <p>Dek af met een deksel. Selecteer programmanummer 27, Fruit Puree. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van het fruit. Tik op Start/Bevestigen. Halverwege omroeren bij de pieptonen. Laat na het koken 10 minuten rusten. Pureer het fruit met het kookvocht met behulp van een blender. Verdun het indien nodig met een beetje water of verdik het met rijstbloem. Controleer voor het voeren de temperatuur.</p>

 Magnetron  Junior Menu program  Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik



Opmerking

De automatische gewichtsprogramma's zijn bedoeld om niet te hoeven raden hoelang u uw maaltijd moet bereiden of opwarmen. U mag ze alleen gebruiken voor het beschreven voedsel.

1. Kook alleen voedsel binnen het op beschreven gewichtsbereik (pagina's 42-51).
2. Gebruik de accessoires alleen zoals aangegeven op pagina's 42-51.
3. In de beschrijving van het programma vindt u de kookfuncties.
4. Dek als u een combinatie- of convectieprogramma gebruikt, het voedsel niet af, tenzij anders vermeld. Anders wordt het niet bruin. Bovendien zal een plastic afdekking smelten door de hitte.
5. Het meeste voedsel heeft na bereiding in een automatisch programma baat bij een tijd rusten, zodat de conductiewarmte het binnenste helemaal gaar maakt.
6. Voedsel kan altijd iets variëren, dus controleer of het helemaal gaar en kokendheet heet is voordat u het opdiert.
7. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van de gewichtsvermelding op de verpakking te gebruiken.
8. Als het woord 'WARM' op het beeldscherm verschijnt, dan is de oven-temperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.

Automatische programma's the Genius sensor

Een verscheidenheid aan voedsel kan gekookt worden zonder de kooktijd, het gewicht of het vermogen in te voeren.



Tik 1 keer op de knop Automatisch koken.



Kies het gewenste menu door te tikken op "V" / "^".



Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten.



Knop voor meer/minder







Iedereen heeft in het koken zijn eigen voorkeuren. Als u een paar keer Automatische programma's gebruikt heeft, kunt u ervoor kiezen uw voedsel meer of minder gaar te laten worden. Met de knop voor meer/minder kunt u de programma's aanpassen om voedsel langer of korter te koken. Tik binnen 14 seconden na het drukken op Start/Bevestigen op "V" / "^". Als u tevreden bent over het resultaat van de Automatische programma's, hoeft u dit niet te gebruiken.



Opmerking

1. De oven berekent automatisch de kooktijd of resterende kooktijd.
2. De deur mag niet geopend worden voordat de tijd op het display verschijnt.
3. Om fouten tijdens automatische programma's te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de ovenbodem en de houder droog zijn.
4. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
5. Kook voedsel alleen binnen de aanbevolen gewichtsgrenzen zoals beschreven op pagina 53.
6. Als de oven eerder gebruikt is en nog te warm is voor een automatisch programma, verschijnt in het beeldscherm 'WARM'. Zodra 'WARM' verdwenen is, kunnen de automatische programma's worden gebruikt. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en bereidingstijd te kiezen.

Automatische programma's the Genius sensor

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
28. Verse Quiche 	350 g - 450 g	 	<p>Voorgebakken verse quiche opwarmen en bruinen. Verwijder alle verpakking en leg de quiche op het bakrooster op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 28, Verse Quiche. Tik op Start/Bevestigen. Zet de quiche aan het eind van het koken op een koelrooster en laat hem enkele minuten staan. Quiche met veel kaas kan veel heter worden dan quiche met groente. Dit programma is niet geschikt voor korstloze of zeer rijk gevulde quiches.</p>
29. Gebakken Aardappel 	400 g - 1500 g	 	<p>Gebakken aardappelen met een krokante, droge schil bereiden. Voor het beste resultaat kiest u middelgrote aardappelen van 200 - 250 g per stuk. Was de aardappelen, droog ze af en prik ze enkele keren met een vork. Doe ze op het bakrooster op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 29, Gebakken Aardappel. Tik op Start/Bevestigen.</p>

 Magnetron

 Grill

 Convectie

 Bakrooster

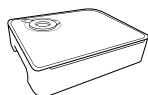
 Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Programma's voor de reiniging

F1. Vocht Afvoeren

Er wordt water door het systeem gepompt om de buizen te reinigen. Het water loopt weg naar de druiptank.



Voeg 100 ml water aan de watertank toe. Zorg dat de druiptank leeg is.

Tik 1 keer op de knop Automatisch koken.

Kies F1 (Vocht Afvoeren) door te tikken op "V" / "^".

Tik op Start/Bevestigen. Leeg de druiptank zodra het programma klaar is.



Opmerking

1. Laat dit programma alleen draaien met 100 g water in de tank.
2. Verwijder de druiptank niet tijdens het programma vocht afvoeren.
3. Leeg de druiptank en spoel hem om met stromend water zodra het programma beëindigd is.

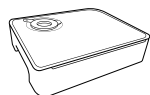


Voorzichtig!

Leeg de druiptank en spoel hem om met stromend water zodra het programma beëindigd is.

F2. Systeem Reinigen

In de eerste fase van dit programma wordt het systeem gereinigd met een oplossing van citroenzuur. In de tweede fase stroomt er water door het systeem om de buizen door te spoelen.

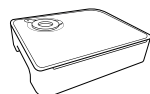


Maak een oplossing van 20 g citroenzuur en 250 ml water en doe de oplossing in de watertank. Zorg dat de druiptank leeg is.

Tik 1 keer op de knop Automatisch koken.

Kies F2 (Systeem Reinigen) door te tikken op "V" / "^".

Tik op Start/Bevestigen. Het programma duurt 29 minuten.



Nadat het programma gepauzeerd is, vult u de watertank met water (tot het maximum).


Tik op Start/Bevestigen.

Het programma duurt ongeveer 1 minuut. Leeg de druiptank zodra het programma beëindigd is.

Programma's voor de reiniging



Opmerking

1. Zodra  wordt getoond, start u het programma 'systeem reinigen'.
2. Als het programma voor systeem reinigen niet regelmatig wordt gebruikt, raakt de pijp verstopt en zal de kwaliteit van het stomen afnemen.
3. Verwijder de druiptank niet tijdens het programma vocht afvoeren.
4. Leeg de druiptank en spoel hem om met stromend water zodra het programma beëindigd is.

Nederlands

F3. Geurtjes Verwijderen

Deze functie wordt aanbevolen door het verdrijven van geuren uit de oven.



Tik 1 keer op de knop Automatisch koken.

Kies F3 (Geurtjes Verwijderen) door te tikken op "V" / "^".

Tik op Start/Bevestigen
Op het beeldscherm verschijnt de programmatijd en deze begint af te tellen. Het programma duurt 30 minuten.

F4. Schoonmaken Ovenruimte

Deze functie is bedoeld voor het verwijderen van opgehoopt vet in de ovenruimte.



Tik 1 keer op de knop Automatisch koken.

Kies F4 (Schoonmaken Ovenruimte) door te tikken op "V" / "^".

Tik op Start/Bevestigen
Op het beeldscherm verschijnt de programmatijd en deze begint af te tellen. Het programma duurt 20 minuten.

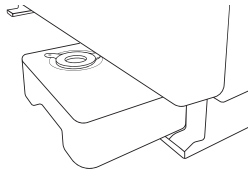


Opmerking

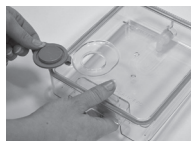
1. Vul het reservoir voor gebruik met water.
2. Open na het reinigen de deur, veeg hem af met een vochtige doek en leeg de druiptank.

Het reinigen van de watertank

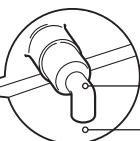
Reinig deze met een zachte spons in water.



Verwijder de watertank en reinig het vak waar de watertank in rust.



Haal de waterkap eraf, verwijder het deksel en de dop van de pijp en maak het schoon.



Dop van de pijp

Zorg dat deze omlaag wijst

Wiebel de dop van de pijp een beetje heen en weer als hij er moeilijk afgaat. Zorg bij het terugzetten dat de pijp omlaag wijst (zie tekening).

Ook het rubberen dichtingsmateriaal van het reservoir kan worden verwijderd om te reinigen.

Rubberen dichting verwijderen



*Binnenkant
(plat)*

*Buitenkant
(uitstekende kant)*



Zorg dat het rubberen dichtingsmateriaal niet binnenstebuiten zit als u het terugzet. Als het dichtingsmateriaal niet juist geplaatst wordt, zal het deksel niet goed sluiten en gaan lekken.



Opmerking

1. Reinig de watertank minstens één keer per week om te voorkomen dat er zich kalkaanslag ophoopt.
2. Gebruik voor het reinigen van de watertank of delen van de watertank geen vaatwasser.

Automatisch Stoomprogramma

Met deze functie kunt u een aantal van uw lievelingsgerechten stomen alleen maar door het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch de mate van stoom en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.



Tik 1 keer op de knop Automatisch stoomprogramma.



Kies het gewenste menu door te tikken op "V" / "^".



Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. (Sla deze stap over voor programma's No. 33, 34, 36)



Kies het gewicht van het voedsel door te tikken op "V" / "^". Het gewicht telt op in stappen van 10 g. (Sla deze stap over voor programma's No. 33, 34, 36)







Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten.









Opmerking













1. De automatische stoomprogramma's mogen **alleen** voor het beschreven voedsel worden gebruikt.
2. Bereid alleen voedsel dat binnen het beschreven gewichtsbereik valt.
3. Weeg het voedsel altijd zelf, in plaats uit te gaan van de gewichtsinformatie op de verpakking.
4. Gebruik de accessoires alleen zoals aangegeven op pagina's 58-60.
5. Voor grotere gewichten in de automatische stoomprogramma's voor kipfilets en rijst is het nodig om tijdens de bereiding de watertank bij te vullen.
6. Bedek in de automatische stoomprogramma's het voedsel niet.
7. Het meeste voedsel heeft na bereiding in een automatisch programma baat bij een tijd **rusten**, zodat de conductiewarmte het binnenste helemaal gaar maakt.
8. Als het woord 'HEET' op het beeldscherm verschijnt, dan is de overtemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.

Automatisch Stoomprogramma


Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
30. Verse Groenten 	1 Niveau 200 g - 500 g		Verse groenten stomen tot 500 g. Vul het waterreservoir. Plaats de voorbereide groenten op het rooster. Zet het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het middelste niveau. Kleine groenten kunt u stomen door ze op het glazen plateau op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat te plaatsen. Selecteer programmanummer 30, Verse Groenten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de verse groenten. Tik op Start/Bevestigen.
	2 Niveau 510 g - 1000 g		Verse groenten stomen van 510 g - 1000 g. Vul het waterreservoir. Zet de helft van de voorbereide groenten op het bakrooster op het bovenste niveau. Zet de andere helft van de voorbereide groenten op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Kleine groenten zijn niet geschikt voor koken op 2 niveaus. Selecteer programmanummer 30, Verse Groenten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de verse groenten. Tik op Start/Bevestigen.
31. Diepgevroren Groenten 	1 Niveau 200 g - 500 g		Diepvroesgroente stomen tot 500 g, zoals wortelen, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Vul het waterreservoir. Plaats de groenten op het rooster. Zet het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het middelste niveau. Kleine groenten kunt u stomen door ze op het glazen plateau op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat te plaatsen. Selecteer programmanummer 31, Diepgevroren Groenten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de diepvroesgroente. Tik op Start/Bevestigen.
	2 Niveau 510 g - 1000 g		Het stomen van 510 g - 1000 g diepvroesgroente, zoals wortelen, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Vul het waterreservoir. Zet de helft van de voorbereide groenten op het bakrooster op het bovenste niveau. Zet de andere helft van de voorbereide groenten op het bakrooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Kleine groenten zijn niet geschikt voor koken op 2 niveaus. Selecteer programmanummer 31, Diepgevroren Groenten. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de diepvroesgroente. Tik op Start/Bevestigen.

 Stoom
  Ingevroren
  Rooster
  Geëmailleerde bakplaat
 Bakrooster
  Plaats van accessoire
 * Aanbevolen gewichtsbereik

Automatisch Stoomprogramma







Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
32. Gestoomde Aardappelen 	1 Niveau 200 g - 650 g	 	Aardappelen stomen tot 650 g. Vul het waterreservoir. Schil de aardappels en snij ze in even grote stukken. Plaats de voorbereide aardappelen op het rooster. Zet het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 32, Gestoomde Aardappelen. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de aardappelen. Tik op Start/Bevestigen.
	2 Niveau 660 g - 1000 g	   	Aardappelen stomen van 660 g - 1000 g. Vul het waterreservoir. Schil de aardappels en snij ze in even grote stukken. Zet de helft van de voorbereide aardappelen op het bakrooster op het bovenste niveau. Zet de andere helft van de voorbereide aardappelen op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Selecteer programmanummer 32, Gestoomde aardappelen. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de aardappelen. Tik op Start/Bevestigen.
33. Visfilets en Groene Groente 	Ongeveer 210 g – 250 g visfilets en 200 g groene groenten	   	Verse visfilets (zalm, kabeljauw, schol) tegelijk stomen met groene groenten (broccoli, sperziebonen of asperge). Vul het waterreservoir. Zet de 2 visfilets (ongeveer 210 g - 250 g voor 2 filets) op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Bereid de groene groenten voor en leg ongeveer 200 g op het bakrooster op het bovenste niveau. Kies programmanummer 33, Visfilets en Groene Groente. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten.

 Stoom
  Rooster
  Geëmailleerde bakplaat
  Bakrooster

 Plaats van accessoire

* Aanbevolen gewichtsbereik

Automatisch Stoomprogramma

Programma	Gewicht*	Accessoires	Instructies
34. Hele vis en groene groente 	Ongeveer 200 g - 300 g hele vis en 200 g groene groenten		Verse hele vis (zeebaars of makreel) tegelijk stomen met groene groenten (broccoli, sperziebonen of asperge). Vul het waterreservoir. Smeer het rooster in met olie om te voorkomen dat de vis blijft plakken. Leg de hele vis van ongeveer 200 - 300 op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Bereid de groene groenten voor en leg ongeveer 200 g op het bakrooster op het bovenste niveau. Kies programmanummer 34, Hele vis en groene groente. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten.
35. Kipfilets 	140 g - 800 g		Verse kipfilets zonder vel stomen om het vlees sappig te maken. Elke kipfilet moet tussen 140 en 200 g wegen. Vul het waterreservoir. Leg de kipfilets op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat. Plaats hem op het middelste niveau. Selecteer programmanummer 35, Kipfilets. Tik op Start/Bevestigen om het programma te bevestigen. Kies het gewicht van de kipfilets. Tik op Start/Bevestigen.
36. Bevroren Zalm en Bevroren Broccoli 	Ongeveer 240 g ingevroren zalm en 200 g ingevroren broccoli		Ingevroren zalmfilets tegelijk stomen met ingevroren broccoli. Vul het waterreservoir. Leg de 2 zalmfilets van ongeveer 240 g (120 g per stuk) op het rooster binnen de geëmailleerde bakplaat op het onderste niveau. Plaats de ingevroren broccoli van ongeveer 200 g op het rooster op het bovenste niveau. Kies programmanummer 36, Bevroren Zalm en Bevroren Broccoli. Tik op Start/Bevestigen om het programma te starten.

 Stoom
  Ingevroren
  Rooster
  Geëmailleerde bakplaat

 Bakrooster
  Plaats van accessoire
 * Aanbevolen gewichtsbereik

Vragen en antwoorden

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.
- V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?
- A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookfase.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Ik kan geen Automatisch programma instellen en op het beeldscherm verschijnt 'WARM'. Waarom?
- A: Als het woord 'WARM' op het beeldscherm verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.
- V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A: Alleen wanneer u de kookfunctie **Convectie/grill** gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de.
- V: Tijdens het **combinatie** koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A: De geluiden doen zich voor als de oven automatisch overschakelt van de ene functie naar de andere om de combinatie-instelling uit te voeren. Dit is normaal.
- V: Tijdens het **combinatie** koken of **Grillen** komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A: Na herhaald gebruik raden we aan om de oven schoon te maken en hem daarna te laten werken zonder etenswaren. Op die manier worden alle etenswaren, resten of olie weggebrand die geuren en/of rook zouden kunnen veroorzaken.
- V: De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.
- A: Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.

Vragen en antwoorden

- V: De ventilator blijft na het koken roteren. Waarom?
- A: Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.
- V: Kan ik de ingestelde oventemperatuur controleren als ik kook of de oven voorverwarm met de functie **convectie**?
- A: Ja. Als u de knop Convectie aanraakt, dan verschijnt de oventemperatuur gedurende 2 seconden op het scherm.
- V: “D” verschijnt op het scherm en de oven werkt niet. Waarom?
- A: In de oven is de **demo mode** functie geprogrammeerd. Deze functie is bedoeld voor demonstratie in de winkel. U kunt deze functie uitschakelen door eenmaal op de magnetronknop te drukken en dan 4 keer op de knop Stop / wistoets.
- V: De hulptekst staat niet meer op de display en ik zie alleen nog cijfers ?
- A: Er kan sprake zijn van een stroomstoring waardoor de hulptekst is verdwenen. Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem er na een paar seconden weer in. Als u “88:88” op het scherm ziet, drukt u op Start totdat uw taal verschijnt. Stel vervolgens de klok in. Zie bladzijde 21-22.
- V: De knoppen op het bedieningspaneel reageren niet als ik ze aanraak. Waarom?
- A: Controleer of de stekker van de oven is aangesloten. Mogelijk staat de oven in de wachtstand. Open en sluit de deur om de oven in te schakelen.
- V: De oven stopt met het bereiden met stoom of combinatie met stoom en in het scherm verschijnt U14.
- A: Het waterreservoir is leeg en de hulptekst is uitgeschakeld. Vul het waterreservoir bij, plaats het weer in de oven en tik op Start/ Bevestigen om verder te gaan met koken.

Verzorging van uw magnetronoven

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen. **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
5. Als het bedieningspaneel vuil is geworden, reinig dit dan met een zachte, droge doek. Gebruik geen krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Haal de stekker uit het stopcontact als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Haal voor het reinigen van het bedieningspaneel op de stekker uit het stopcontact en doe de deur dicht.
6. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
7. De ovenbodem moet regelmatig worden gereinigd om overmatig geluid te voorkomen. Veeg het oppervlak van de bodem van de oven schoon met een mild schoonmaakmiddel en heet water en droog het af met een schone doek.
8. Er is voedsel dat tijdens het bereiden onvermijdelijk vetspetters op de ovenwanden veroorzaakt. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te "roken".
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende dealer.
11. Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
12. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.

Technische specificaties

Fabrikant		Panasonic
Model		NN-CS88LB
Voeding		230 V ~ 50 Hz
Frequentie:		2450 MHz
In-gangs-vermogen	Maximum	2030 W
	Magnetron	960 W
	Grill	1350 W
	Convectie	1380 W
	Stoom	1330 W
Uit-gangs-vermogen	Magnetron	1000 W
	Grill	1300 W
	Convectie	1350 W
	Stoom	1300 W
Buitenafmetingen (met handgreep) B x D x H (mm)		500 (B) x 437 (480)* (D) x 391 (H)
Binnenafmetingen B x D x H (mm)		410 (B) x 320 (D) x 240 (H)
Gewicht zonder verpakking (ongeveer, zonder accessoires)		21.5 kg
Geluidsniveau:		60 dB

* 437 mm is de afmeting zonder handgreep

480 mm is de afmeting met handgreep

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

Dit apparaat voldoet aan de Europese norm EN 55011 voor EMC-storingen (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Volgens deze norm behoort dit product tot apparatuur van Groep 2, Klasse B. Groep 2 betekent dat de radiofrequentie-energie bewust wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verwarmen van voedsel. Klasse B betekent dat dit product mag worden gebruikt in normale huishoudelijke ruimten.

Gefabriceerd door: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.

888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Geïmporteerd door: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2020

F0003CH10EP

PA0320-0
Printed in P.R.C.