



LICHTE OVEN "Solar DOM"

FOUR A MICRO-ONDES "Solar DOM"

LIGHT OVEN "Solar DOM"

**GEBRUIKERSHANDLEDING
MANUEL D'UTILISATION
OWNER'S MANUAL**

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MP-9482S

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te vermijden.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te vermijden.

In het mechanisme van de oven zijn veiligheidsvergrendelingen ingebouwd die het onmogelijk maken om de oven te laten werken met de oven open. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch de oven uit wanneer de oven wordt geopend, omdat dit bij een microgolfoven tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie zou leiden. **Het is belangrijk dat u niet aan de veiligheidsvergrendelingen komt.**

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de oven deur en zorg ervoor dat er zich geen resten van voedsel of reinigingsmiddelen kunnen ophopen op de afdichtingsoppervlakken.

Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de oven deurticht sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurtichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag enkel worden afgesteld of hersteld door erkend servicepersoneel.

Waarschuwing

Voorzorgsmaatregelen

Bij het opwarmen van vloeistoffen, bv. soepen, sauzen en dranken, in uw microgolfoven kan het voorkomen dat de vloeistof aanvankelijk niet borrelt en pas daarna plots begint te borrelen. Hierdoor kan de vloeistof plots overkoken. Volg de onderstaande stappen om dit te vermijden:

- 1 Vermijd het gebruik van recipiënten met rechte wanden en een smalle hals.
- 2 Oververhit de vloeistof niet.
- 3 Voer de vloeistof alvorens de recipiënt in de oven te plaatsen en nogmaals in de helft van de verwarmingstijd.
- 4 Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Voer of schud de vloeistof (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding) vervolgens nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur ervan alvorens ze te nuttigen, om brandwonden te vermijden (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig bij het omgaan met de recipiënt.

Waarschuwing

Laat levensmiddelen die bereid zijn in de microgolfoven altijd eventjes staan en controleer de temperatuur alvorens ze te nuttigen. Dit geldt in het bijzonder voor zuigflessen en potjes babyvoeding.

De werking van de microgolffunctie

Microgolven zijn een energievorm die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaal gezien spreiden microgolven zich uit wanneer ze zich in de atmosfeer voortbewegen en verdwijnen ze zonder enig effect te hebben teweeggebracht. Microgolfovens daarentegen beschikken over een magnetron, die gebruik maakt van de energie die in de microgolven aanwezig is. De elektriciteit waarmee de magnetronbuis wordt gevoed, wordt gebruikt om microgolff energie op te wekken.

Deze microgolven dringen via openingen binnenin de oven in de gaarzone van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich een draaiend plateau of een draaiende schaal. Microgolven kunnen niet doorheen de metalen wanden van de oven dringen, maar ze dringen wel door materialen zoals glas, porselein en papier, de materialen waarvan vaatwerk, dat geschikt is voor de microgolfoven, gemaakt is.

Microgolven verwarmen het kookgerei niet, maar schalen kunnen wel heet worden door de hitte die door het voedsel wordt opwekt.

Een uiterst veilig apparaat

Uw oven, Solar DOM, is een van de veiligste huishoudapparaten die er zijn.

Wanneer de ovendeur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven.

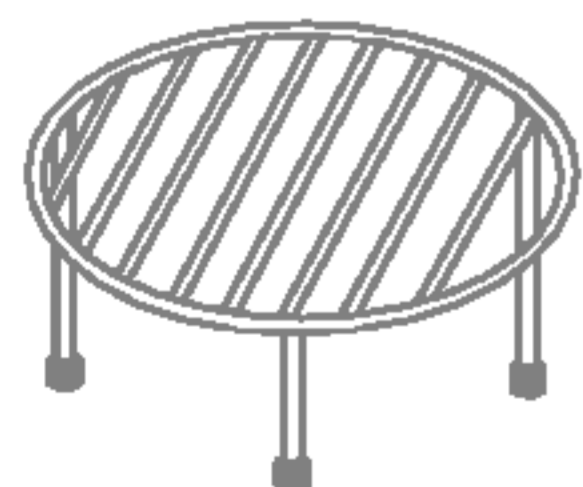
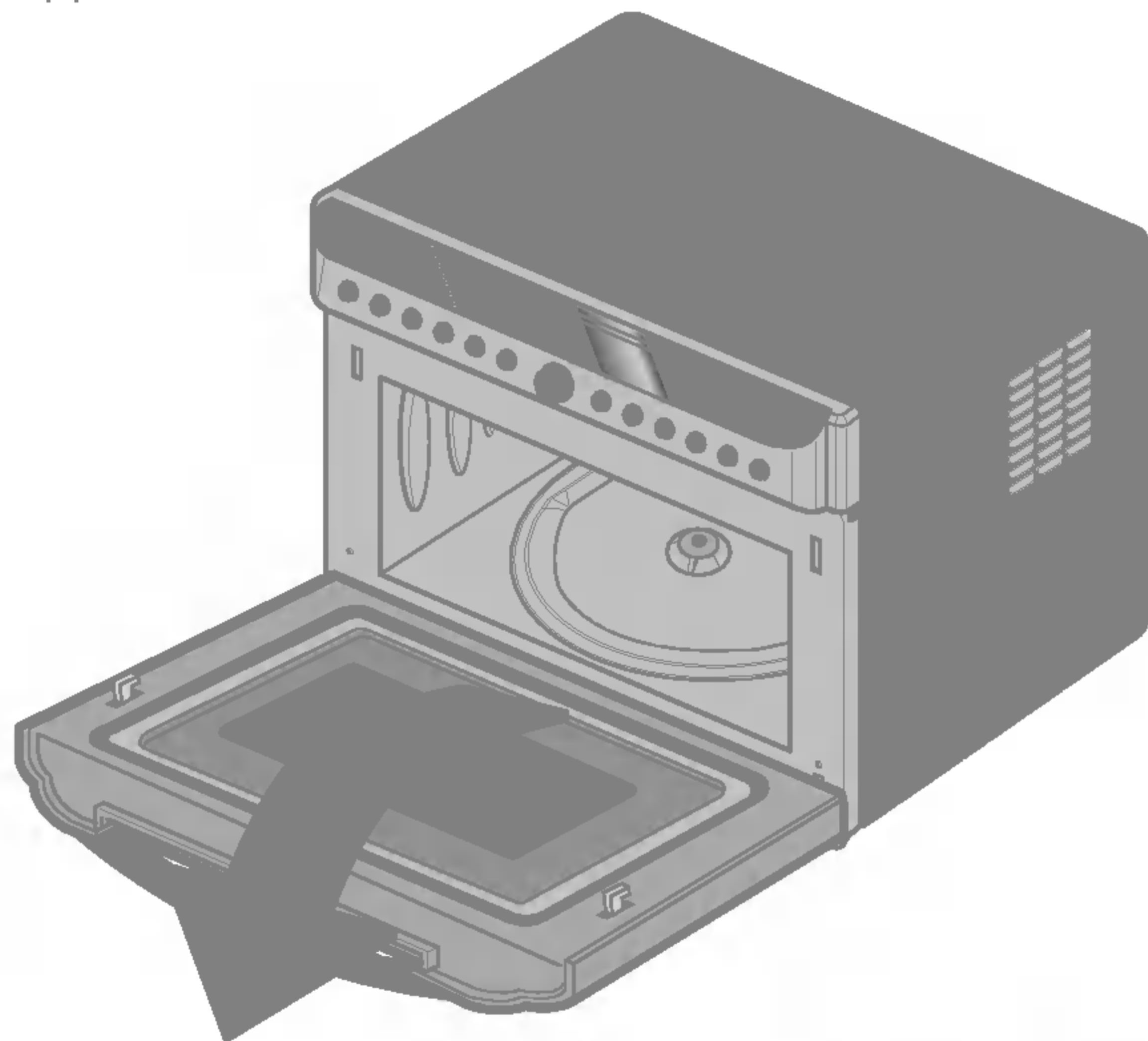
Microgolff energie wordt volledig in warmte omgezet wanneer ze voedsel binnendringt, en laat geen restenergie achter die u kan schaden wanneer u het voedsel opeet.

Vorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Bedieningspaneel	6
Klok instellen	7
Kinderslot	8
Convectiebereidingen	9
Snelle combinatiebereidingen	10 ~ 12
Snelle automatische bereidingen	13 ~ 17
Ontdooien	18 ~ 19
Grillen	20
Bereidingen met de microgolffunctie	21
Vermogensniveaus van de microgolffunctie	22
Bereidingen in twee stadia	23
Favoriete instelling	24 ~ 25
Snelstart	26
Langere/ kortere bereidingstijd	27
Testgerechten in overeenstemming met EN 60705	28
Belangrijke veiligheidsrichtlijnen	29
Voor microgolven geschikt kookgerei	30
Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven	31 ~ 32
Vragen en antwoorden	33
Stekkerbedrading/ technische gegevens	34

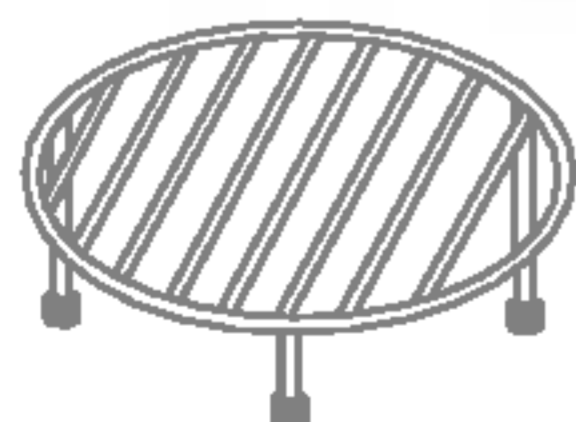
Uitpakken en installeren

Aan de hand van de basisstappen op de volgende twee pagina's kunt u snel controleren of uw oven correct werkt. Lees aandachtig de aanwijzingen met betrekking tot waar u uw oven mag plaatsen. Let er bij het uitpakken van uw oven op alle toebehoren en verpakkingen te verwijderen. Controleer of uw oven geen schade heeft opgelopen bij de levering.

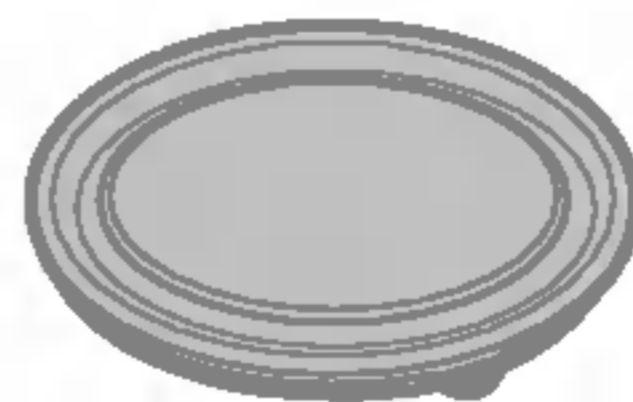
- 1** Pak uw oven uit en plaats hem op een waterpas oppervlak.



HOOG ROOSTER
(voor grill-model)

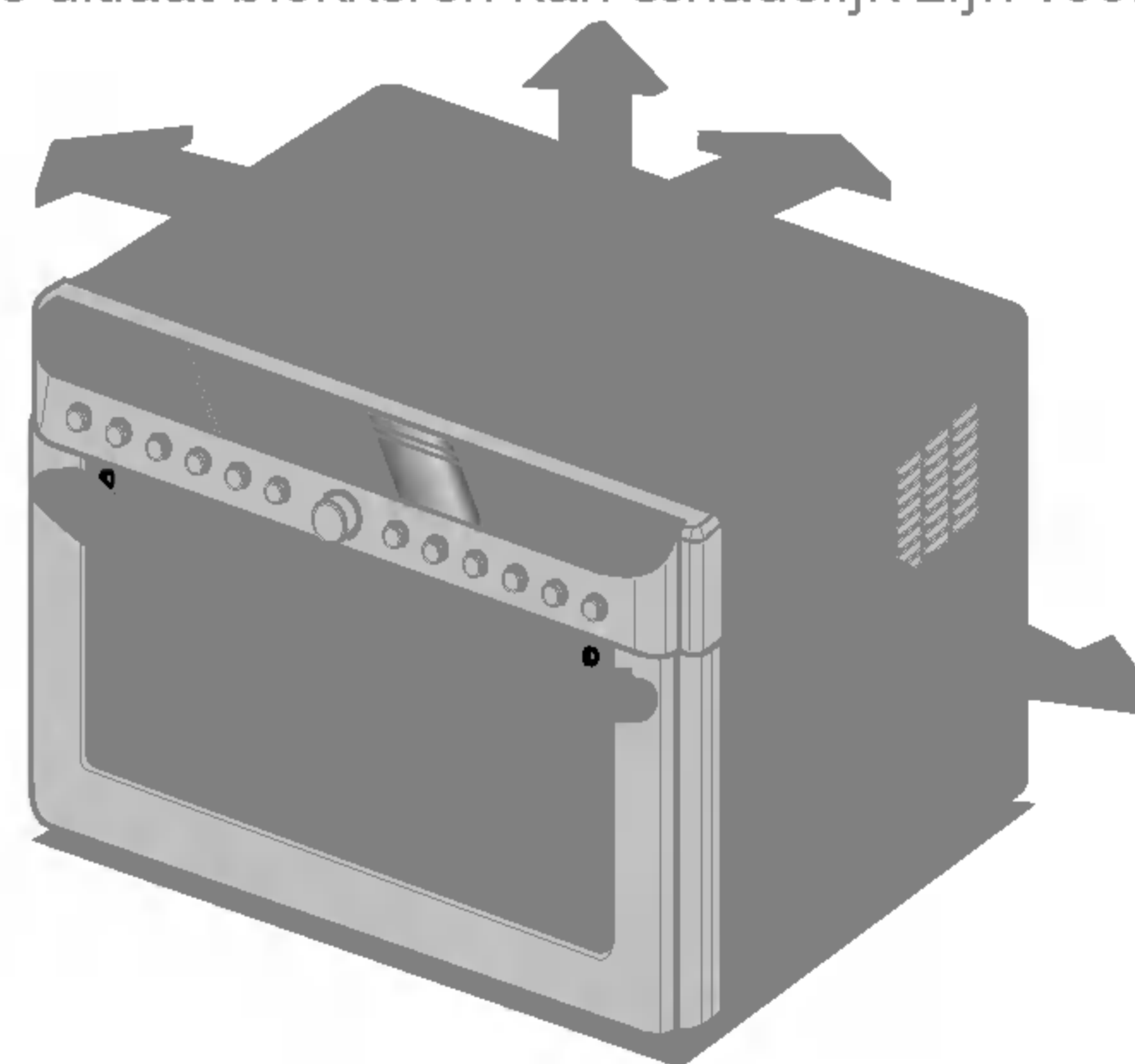


LAAG ROOSTER
(voor microgolf- en
convectie-modus)



METALEN SCHAAL
(voor ontdooien)

- 2** Plaats de oven op het gewenste waterpas oppervlak met meer dan 85 cm hoogte, maar zorg ervoor dat er minstens 30 cm vrije ruimte is boven de oven en 10 cm aan de achterzijde voor afdoende verluchting. De voorzijde van de oven moet zich min. 8 cm / max. 22 cm van de rand van het oppervlak bevinden om te vermijden dat de oven kan kantelen. Aan de onderzijde of de zijkant van de oven bevindt zich een uitlaat. Deze uitlaat blokkeren kan schadelijk zijn voor de oven.

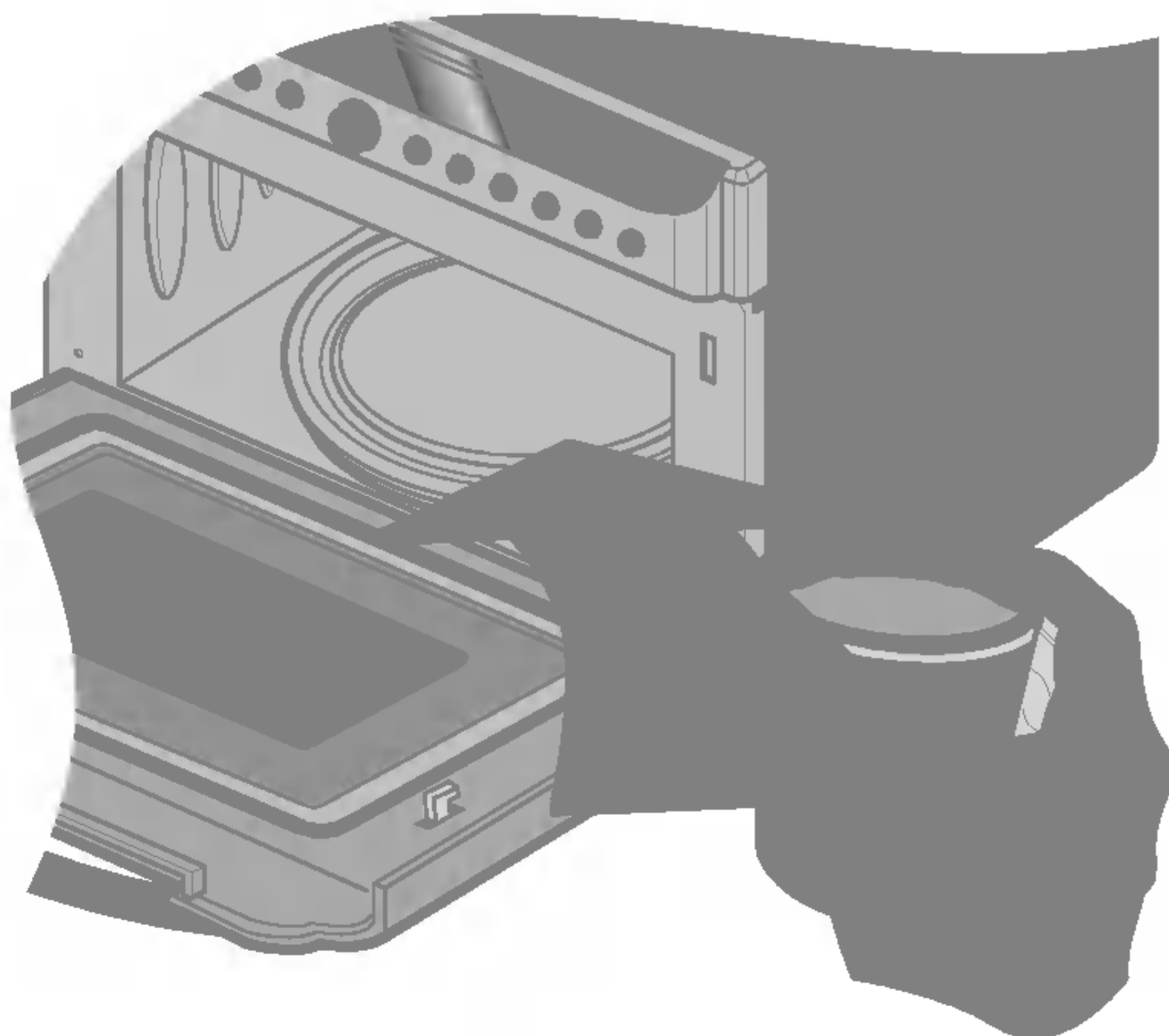


- * DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIELE CATERING.
- * DEZE OVEN KAN WORDEN INGEBOUWD.
- * OM DE OVEN IN TE BOUWEN MOET U DE INBOUWKIT VAN LG ELECTRONICS GEBRUIKEN.

3 Sluit het snoer van uw oven aan op een standaard stopcontact. Er mogen geen bijkomende apparaten worden aangesloten op datzelfde stopcontact. **Als uw oven niet naar behoren werkt, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er terug in.**

4 Open uw ovendeur door aan de **DEURHENDEL** te trekken. Plaats de **METALEN SCHAAL** in de oven.

5 Vul een **voor microgolfoven geschikte recipiënt** met 300 ml water. Plaats deze op de **METALEN SCHAAL** en sluit de ovendeur. Zie pagina 30 als u niet zeker bent van het toegelaten type recipiënt.



6 Druk op de toets **Stop/ Clear**

en druk vervolgens zesmaal op de toets



Start/ Quick Start

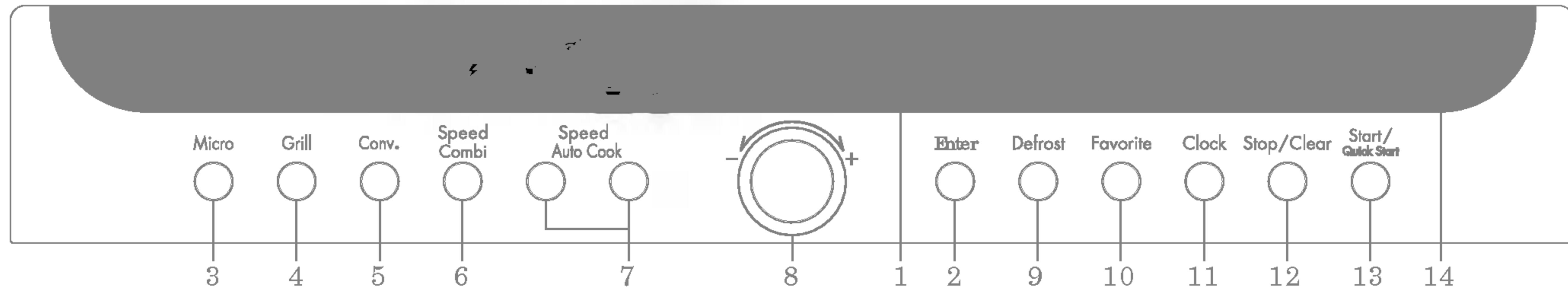
om een kooktijd van 3 minuten in te stellen. Telkens u op de toets drukt, weerklinkt een BIEP-signaal. Uw oven zal reeds starten voordat u de zesde maal de toets heeft ingedrukt. Dit is volledig normaal.

7 Het **DISPLAY** begint nu af te tellen vanaf 3 minuten. Wanneer het display 0 bereikt, weerklinkt herhaaldelijk het biepsignaal. Open de ovendeur en test de temperatuur van het water. Als uw oven werkt, zou het water warm moeten zijn. **Wees voorzichtig bij het verwijderen van de recipiënt, want deze kan heet zijn.**



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD.

Bedieningspaneel



1. **Displayvenster:** Het display kan het uur, de bereidingstijd, het vermogensniveau en de bereidingscategorieën weergeven.
2. **Enter:** Hiermee bepaalt u de gekozen bereidingscategorie, het vermogensniveau of de temperatuur.
3. **Micro:** Hiermee kunt u vijf vermogensniveaus van de microgolffunctie kiezen.
4. **Grill:** Hiermee kunt u de grillcategorieën kiezen.
5. **Convection:** Hiermee stelt u de convectietemperatuur en tijd in.
6. **Speed Combi:** Hiermee kunt u de combinatiecategorieën kiezen voor snelle combinatiebereidingen.
7. **Speed Auto Cook:** Met deze toets kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen snel bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.
8. **Draaiknop:**
 - Hiermee kunt u de bereidingstijden, de bereidingstemperatuur, het gewicht van het voedsel en de bereidingscategorieën instellen.
 - In zowel de automatische als de handmatige stand kunt u tijdens het bereiden de bereidingstijden op eender welk moment verlengen of verkorten met de draaiknop (behalve in de ontdooistand).
9. **Defrost:** Hiermee kunt u het voedseltype en het gewicht ervan instellen voor het ontdooien.
10. **Favorite:** Hiermee kunt u vaak gebruikte bereidingsprogramma's opslaan in het geheugen van uw oven. (max. 9 voorselecties: FA-1 ~FA-9).
11. **Clock:** Hiermee stelt u het uur in.
12. **Stop/ Clear:** Hiermee kunt u alle ingegeven instellingen uitschakelen en wissen, behalve het uur.
 - Druk eenmaal op de toets Stop/ Clear en alle pictogrammen worden op het display weergegeven.
 - Druk nogmaals op de toets Stop/ Clear en alle pictogrammen verdwijnen van het display.
13. **Start/ Quick Start:**
 - Druk eenmaal op deze knop om het bereiden van het voedsel te starten volgens de door u ingegeven instellingen.
 - Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen instellen.
14. **Pictogram:** U kunt alle pictogrammen zien door eenmaal op de toets Stop/ Clear te drukken en u kunt ze verwijderen door nogmaals op deze knop te drukken (na 15 seconden verdwijnen alle pictogrammen automatisch van het display). Het figuurtje "Blink" begeleidt u naar de volgende stap van de instellingen tijdens het bereiden van voedsel. Het pictogram van de gekozen bereidingsstand wordt op het display weergegeven.

Klok instellen

U kunt de klok volgens het 12-delig of het 24-delig stelsel instellen.
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de klok kunt instellen op 14:35 in de 24-uurstand.
Zorg ervoor alle verpakkingsmateriaal van uw oven te hebben verwijderd.



OPMERKING: Hulpfunctie "Blink"

Voor het instellen van de modus, begeleidt het figuurtje "Blink" u naar de volgende stap.

Wanneer uw oven voor de eerste keer is aangesloten op het elektriciteitsnet of wanneer er terug elektriciteit is na een uitval, toont het display een '0' en moet u de klok instellen.

Als de klok (of het display) vreemd uitziende symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en hem er vervolgens terug insteken. U moet opnieuw de klok instellen.

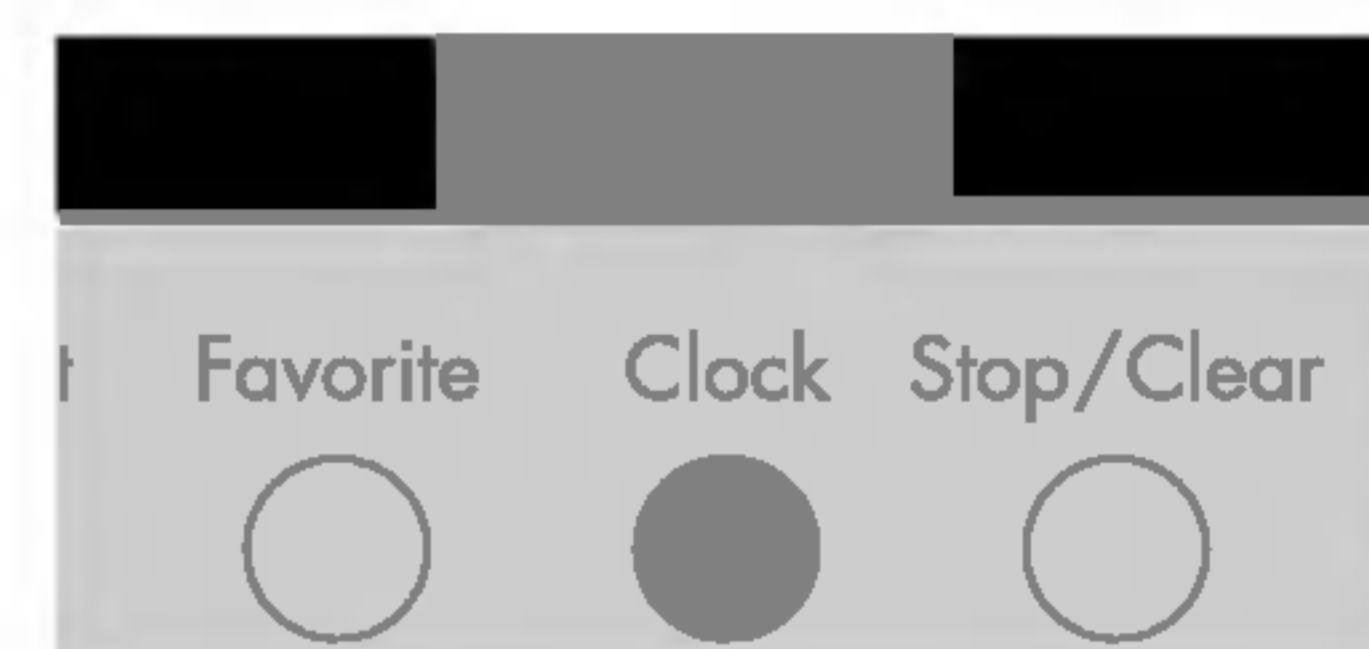
Verzekert u er van dat uw oven correct te hebben geïnstalleerd zoals eerder beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Druk op de toets **Stop/ Clear**.



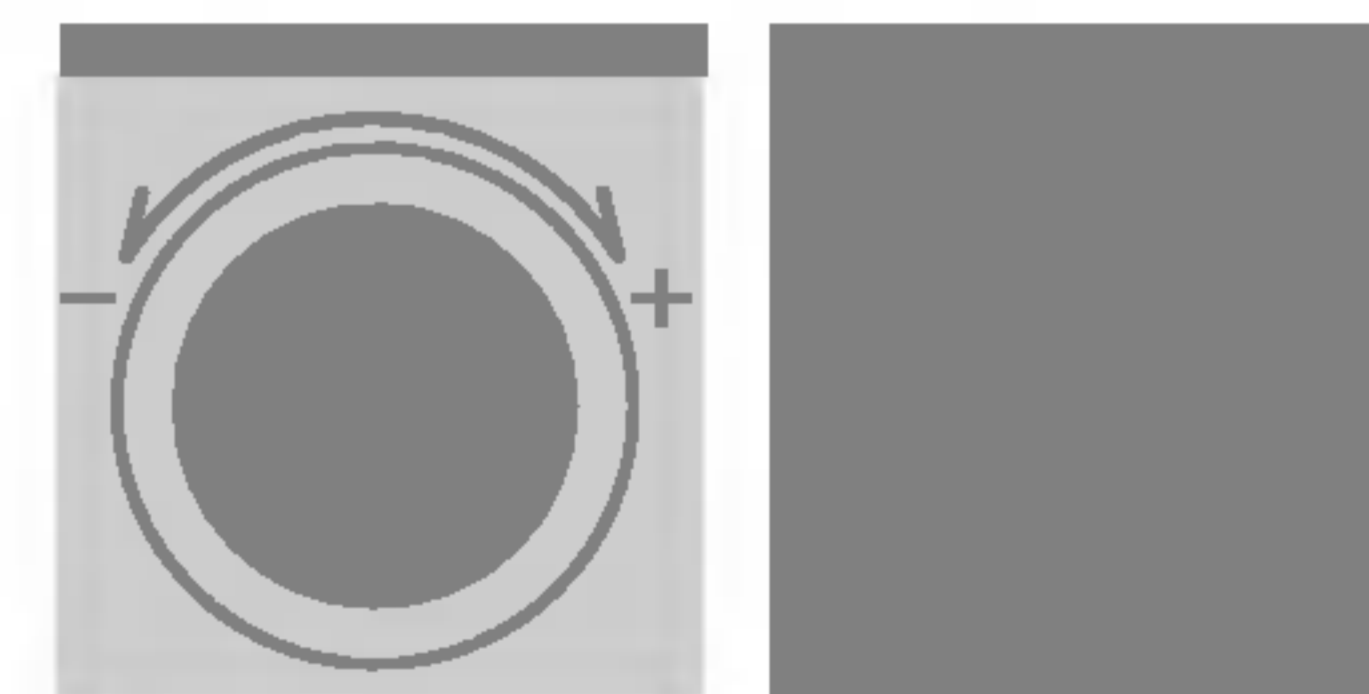
Druk op de toets **Clock**.

(Als u de klok wilt gebruiken, druk dan nogmaals op de toets **Clock**. Als u na het instellen van de klok een andere optie wilt instellen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en hem er terug insteken.)



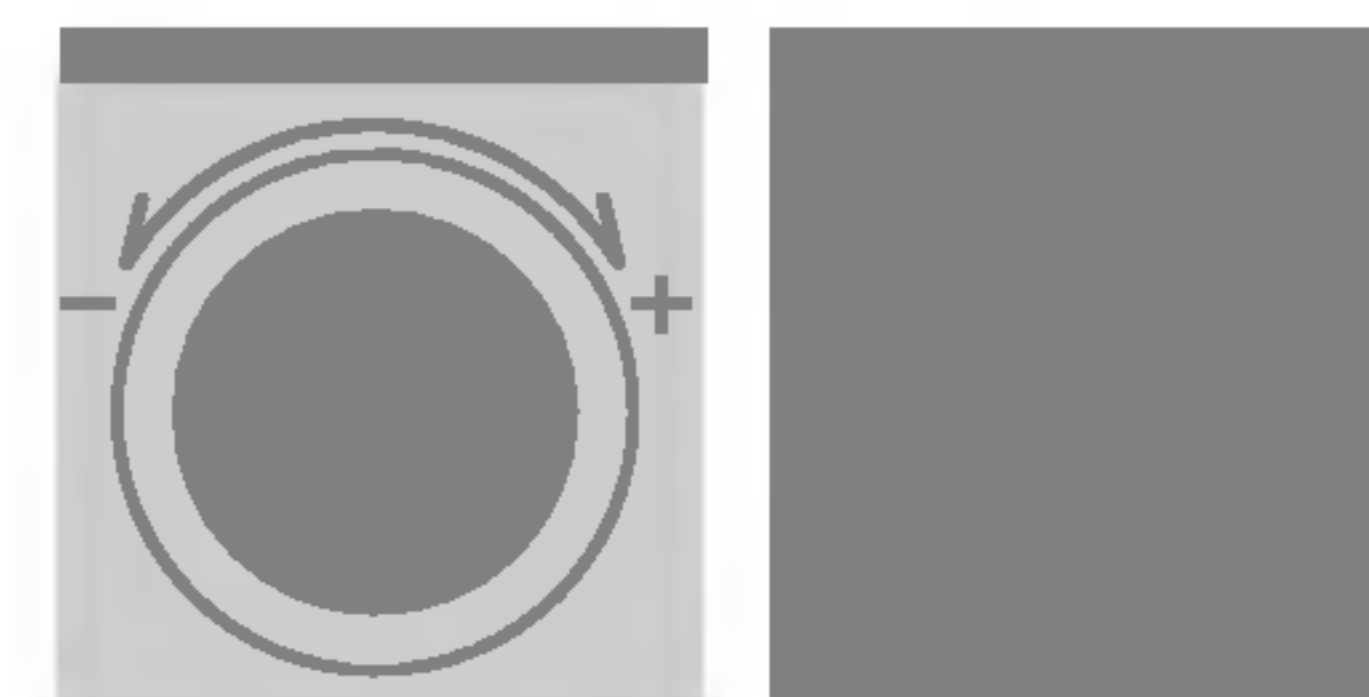
Draai de **plus** knop tot het display "14:00" weergeeft.

Druk op de **plus** knop om de ingestelde uur te bevestigen.



Draai de **plus** knop tot het display "14:35" weergeeft.

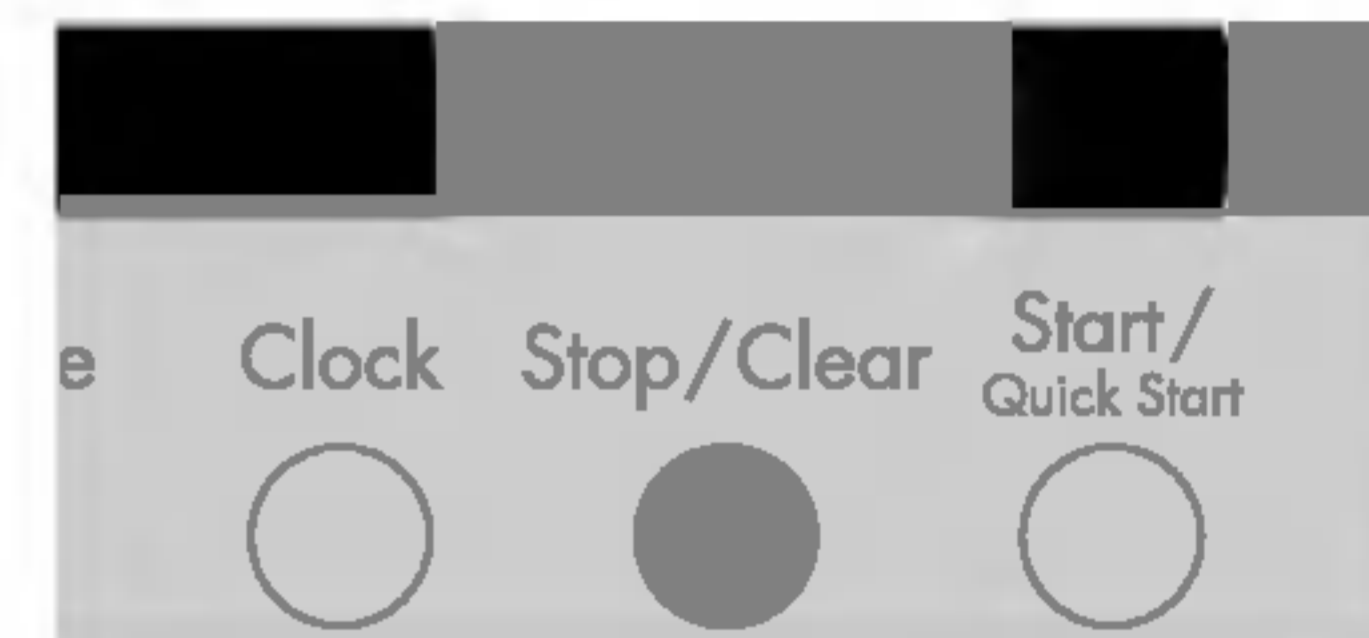
De klok begint nu te tellen.





Uw oven is uitgerust met een veiligheidssysteem dat voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld. Na het instellen van het kinderslot kunt u geen enkele functie meer gebruiken en kan er geen voedsel worden bereid. Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

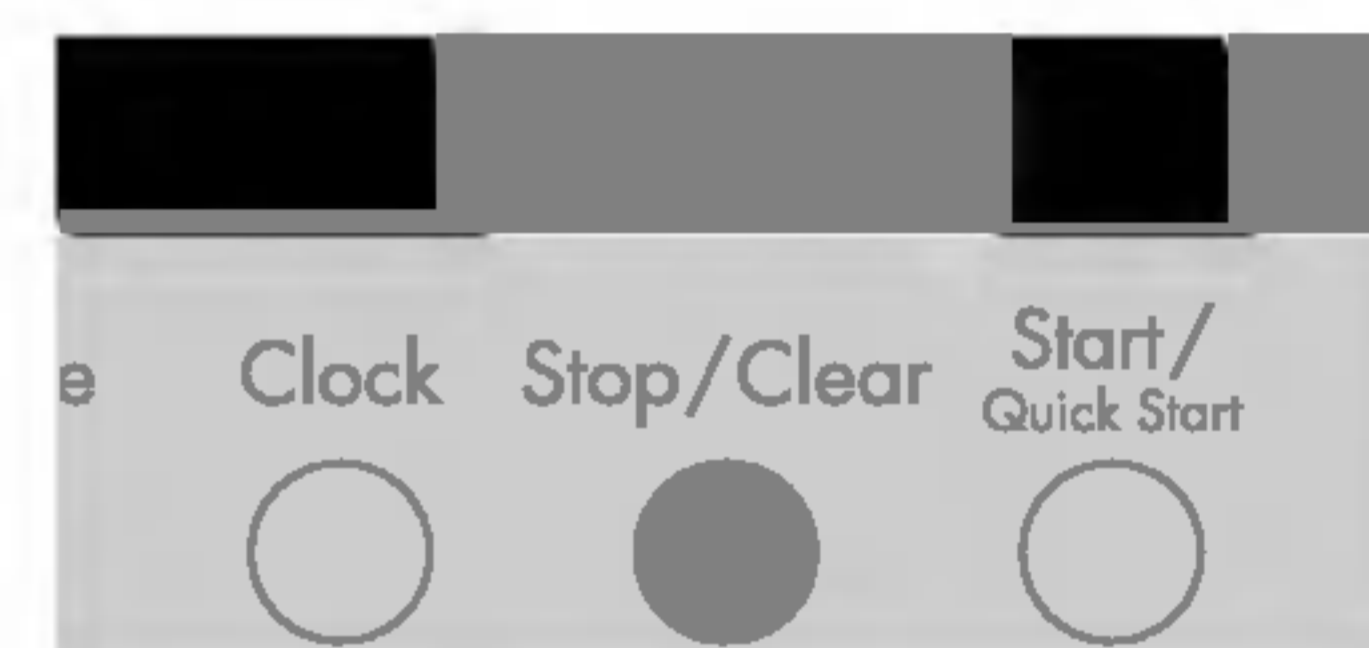
Druk op  / Clear.



Houd  / Clear ingedrukt tot "L" op het display verschijnt en er een piepsignaal hoort.

Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

De tijdsaanduiding verdwijnt nu eventjes van het display maar komt enkele seconden later terug.



Bij het indrukken van eender welke knop verschijnt "L" op het display.



Om het **KINDERSLOT** uit te schakelen, houdt u de toets **Stop/ Clear**  ingedrukt totdat het display verschijnt.

Wanneer u de toets laat, weerklinkt een piepsignaal.



Convectiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de convectiefunctie kunt gebruiken om voedsel gedurende 50 minuten te bereiden op een temperatuur van 220 °C.

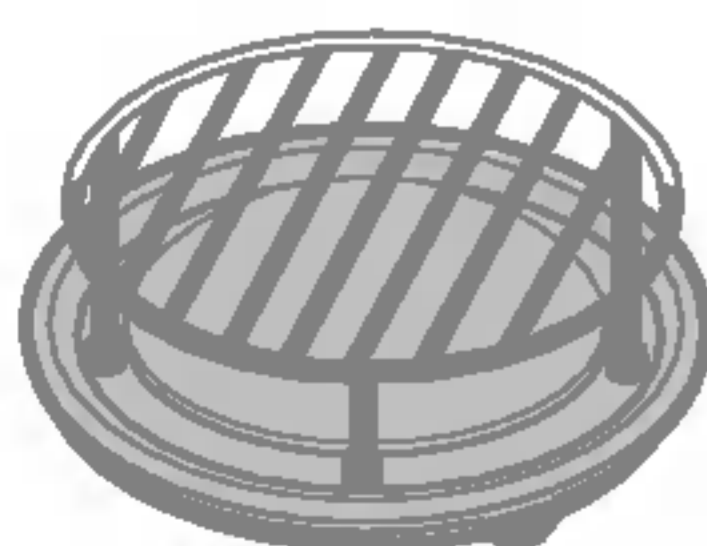
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C~250 °C.

De oven heeft een gistingsfunctie op de temperatuur van 40 °C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger is dan 40 °C.

Uw oven heeft enkele minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.

Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weerklinkt een BIEP-signaal om u te laten weten dat de juiste temperatuur bereikt is. Plaats nu het voedsel in de oven en schakel uw oven vervolgens in.

Tijdens convectiebereidingen moet het lage rooster worden gebruikt.



1. Om de oven te verwarmen.

Druk op de knop **Convection**.

Druk op de knop **Convection** om de oven te verwarmen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "220 °C" weergeeft.

2. Om de oven te starten.

Druk op de knop **Start/Quick Start**.

Druk op de knop **Convection** om de oven te starten.

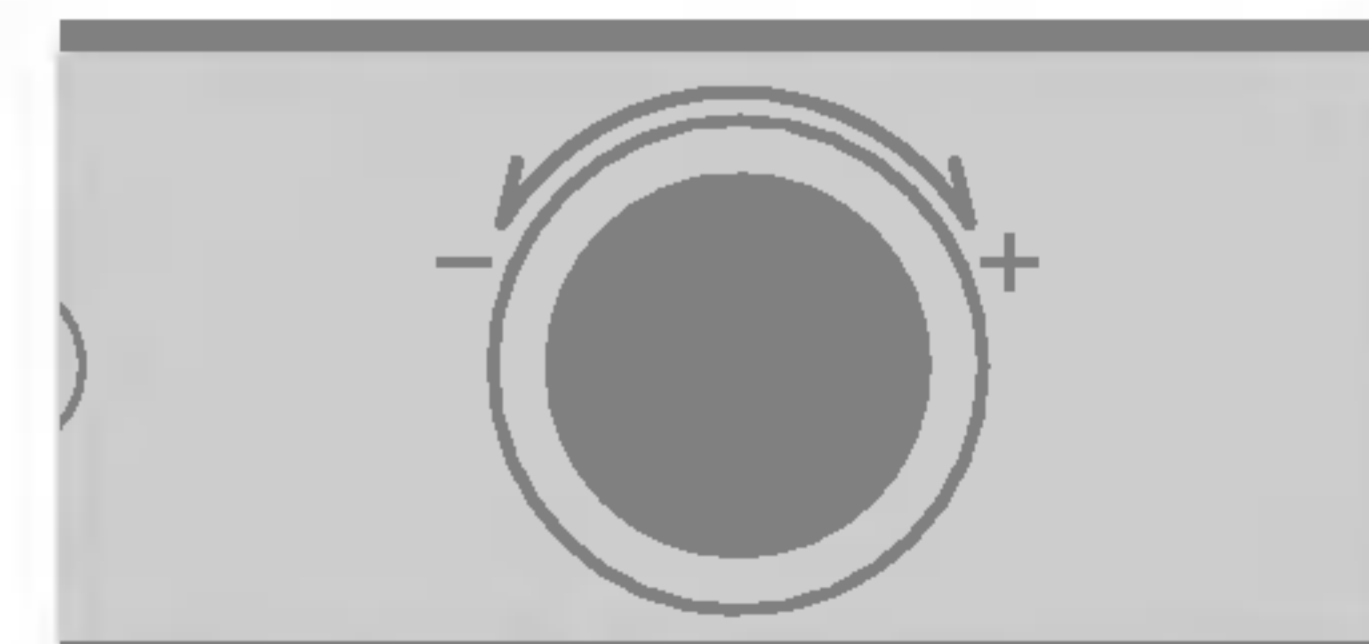
Draai aan de **draaiknop** tot het display "220 °C" weergeeft.

Druk op de knop **Start/Quick Start**.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "50 min" weergeeft.

Druk op de knop **Start/Quick Start** om de oven te starten. Het display toont "Pr-H".

Druk op de knop **Start/Quick Start** om de oven te starten. Het display toont "50 min". **Let op: Als u de oven gebruikt, moet u het lage rooster in de recipiënt en de metalen schaar uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.**



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de microgolfmodus op 360 W en in de grillmodus gedurende 25 minuten.

combinatiebereidingen



Speed Combi (Co-1, 2, 3) Druk op  / Clear.

Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met de **grill** en met **microgolven**. Doorgaans vergt deze methode minder tijd.

In de snelle-combinatiemodus kunt u het microgolfvermogen op drie niveaus instellen (180 W, 360 W en 600 W).

* *Categorieën van snelle-combinatiebereidingen:*

Co-1 **1** Grill-1+microgolfvermogen

Co-2 **2** Grill-2+microgolfvermogen

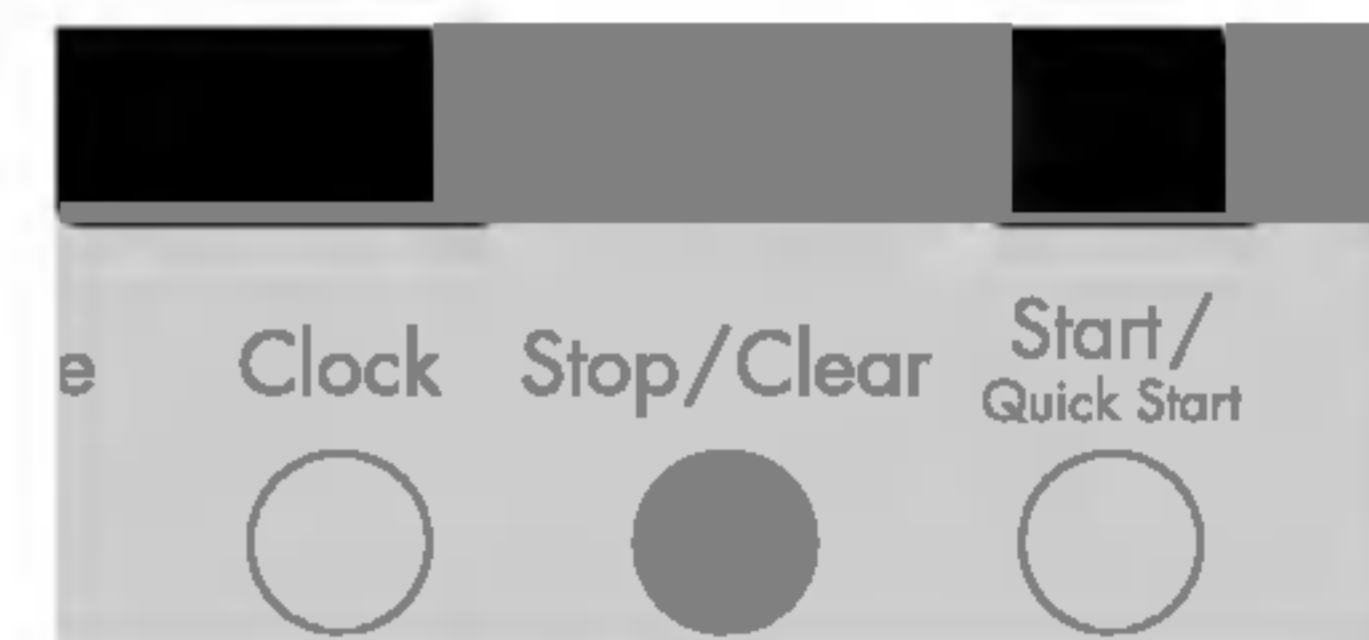
Co-3 **3** Grill-3+microgolfvermogen

Co-4 **4** (Bovenste+onderste verwarmingselement)
+microgolfvermogen

Co-5 **5** Convector+ microgolfvermogen

* Grillmodus: Zie pagina 20

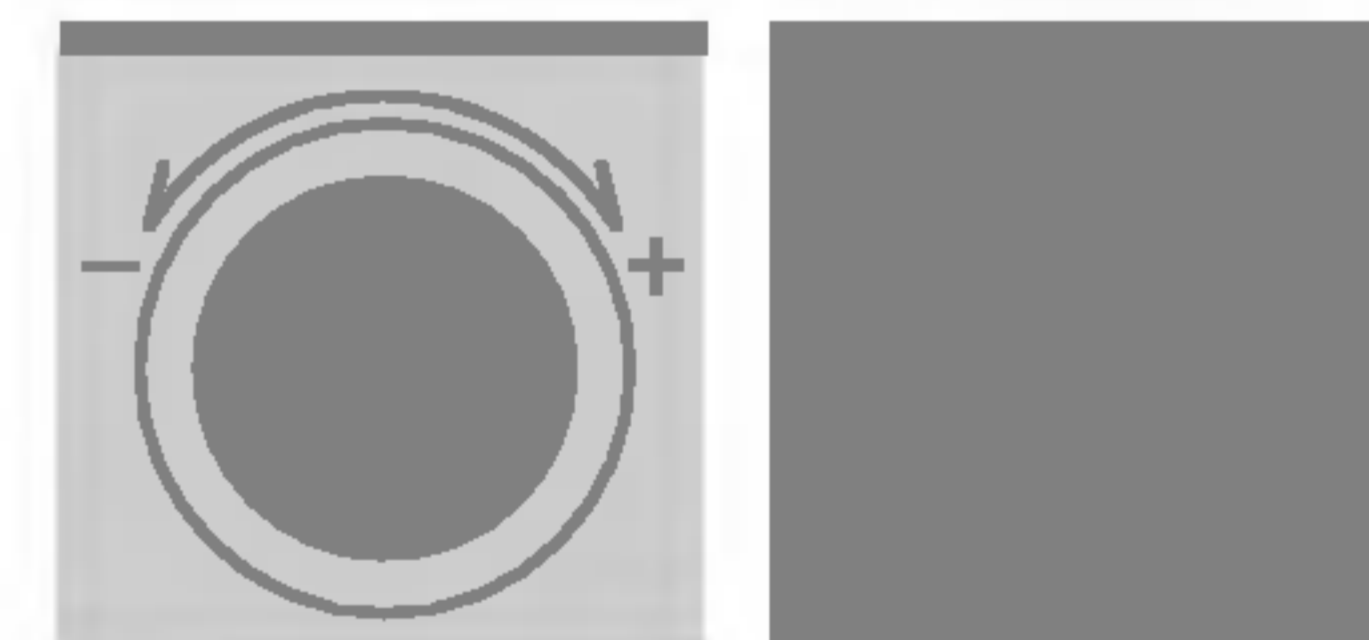
Druk op  / Clear.



Druk op  om de grillcombinatiemodus te kiezen

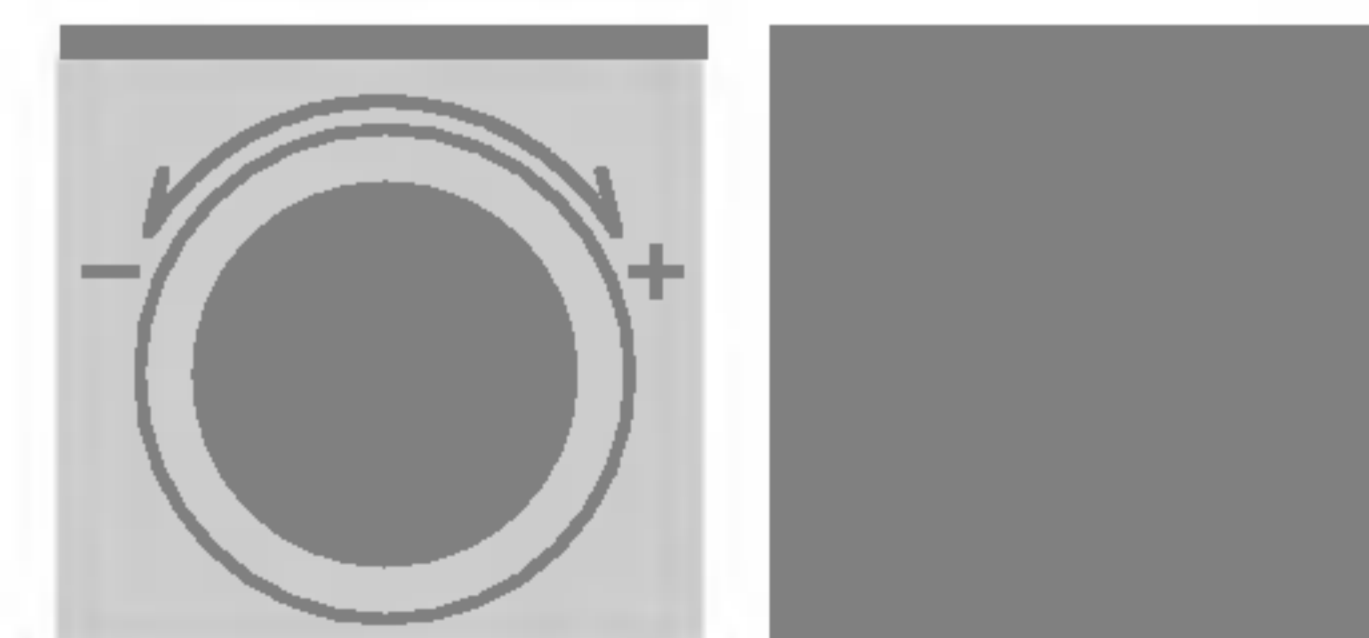


Draai  tot het display "Co-1" weergeeft.



Druk op  om grill-1 te bevestigen.

Draai  tot het display "360 W" weergeeft.



Druk op  om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op  om te Start.



Let op: Het deksel van de oven is erg heet, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.

Snelle combinatiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de microgolffmodus op 360 W en op een temperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



Speed Combi (Co-4)

In de snelle -combinatiemodus (Co-4) kunt u het microgolffvermogen op vier niveaus instellen (0 W, 180 W, 360 W en 600 W).

* *Categorieën van snelle-combinatiebereidingen:*

Co-1 **1** Grill-1+microgolffvermogen

Co-2 **2** Grill-2+microgolffvermogen

Co-3 **3** Grill-3+microgolffvermogen

Co-4 **4** (Bovenste+onderste verwarmingselement)
+microgolffvermogen

Co-5 **5** Convector+ microgolffvermogen

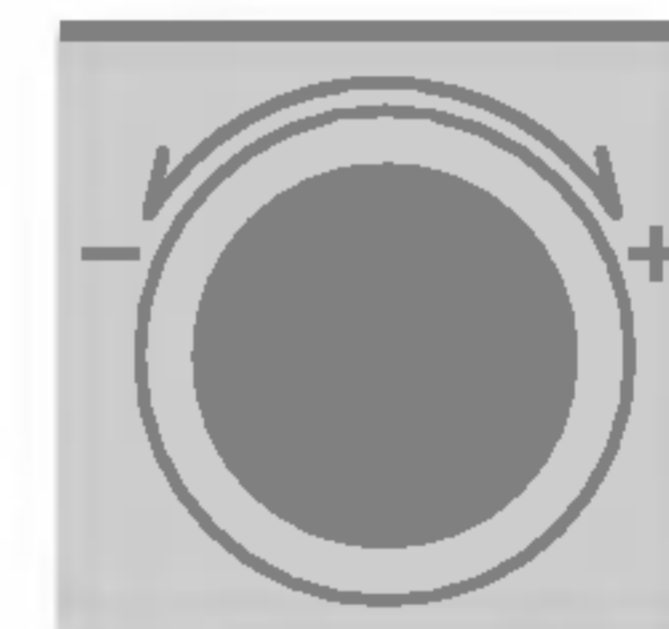
Druk op de toets **Clear**.



Druk op de toets **Speed Combi** om de snelle-combinatiemodus (Co-4) te selecteren.



Draai de **draaiknop** tot het display "Co-4" weergeeft.

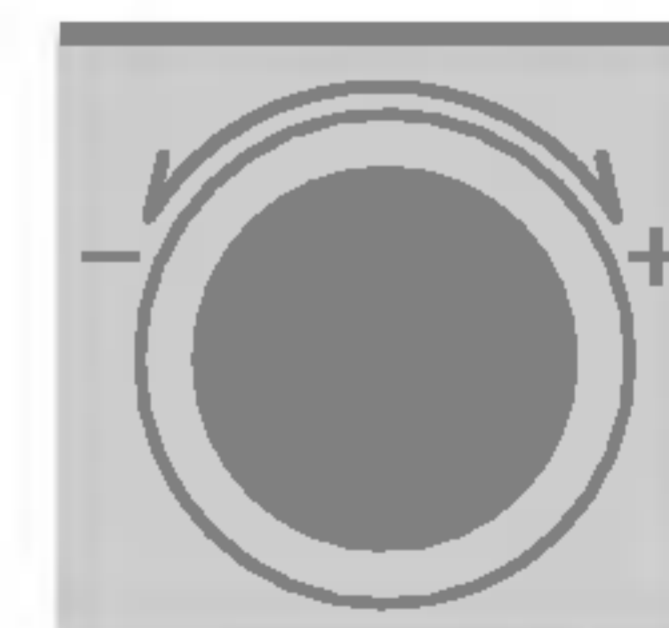


Druk op de toets **Enter** om de snelle-combinatiemodus te bevestigen.

Draai de **draaiknop** tot het display "200 °C" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om de temperatuur te bevestigen.

Draai de **draaiknop** tot het display "360 W" weergeeft.



Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op de toets **Start**.



Wanneer de oven klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de microgolffmodus op 360 W en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.

combinatiebereidingen



**Speed Combi
(Co-5)**

Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met convectietemperatuur en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd.

In de snelle-combinatiemodus (Co-5) kunt u het microgolffvermogen op drie niveaus instellen (180 W, 360 W en 600 W).

* *Categorieën van snelle-combinatiebereidingen:*

Co-1 1 Grill-1+microgolffvermogen

Co-2 2 Grill-2+microgolffvermogen

Co-3 3 Grill-3+microgolffvermogen

Co-4 4 (Bovenste+onderste verwarmingselement)
+microgolffvermogen

Co-5 5 Convectie+ microgolffvermogen

Druk op de toets **Stop/Clear**.

Druk op de toets **Speed Combi** om de convectiecombinatiemodus te kiezen.

Druk op de toets **Enter** tot het display "Co-5" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om convectie te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "200 °C" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om de temperatuur te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "360 W" weergeeft.

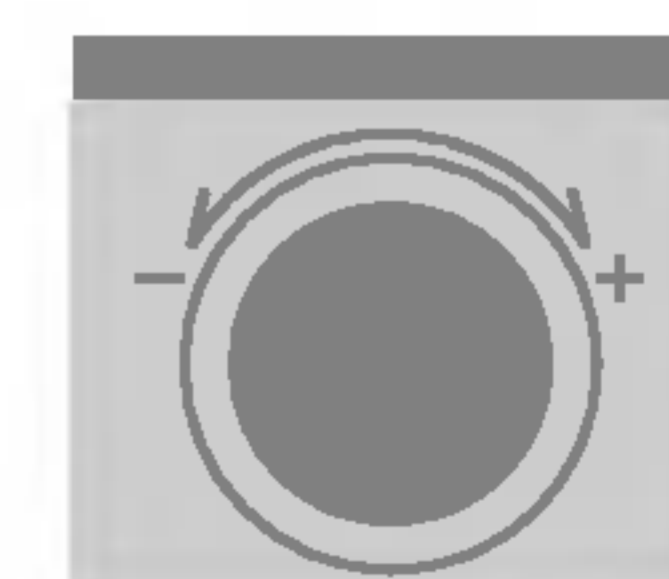
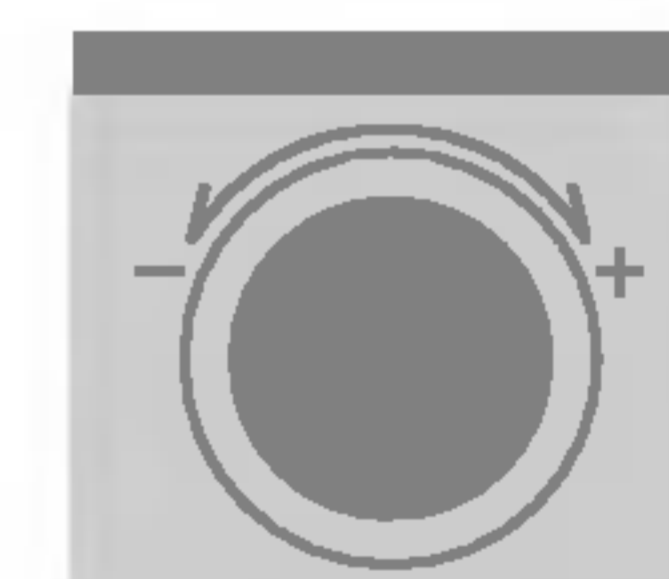
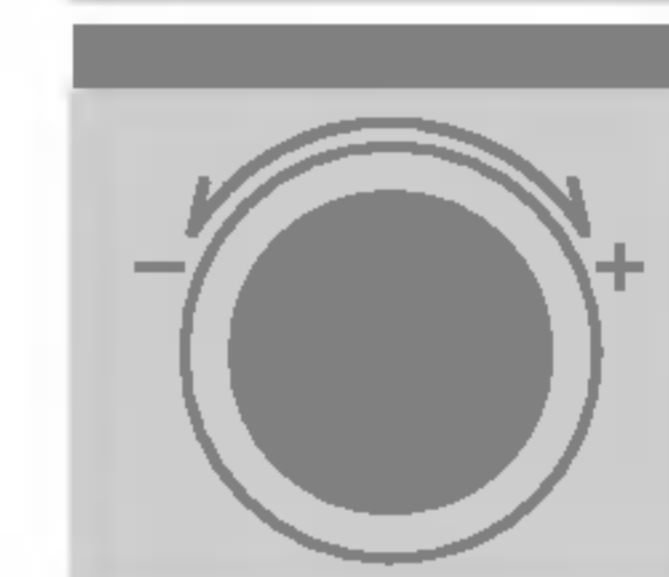
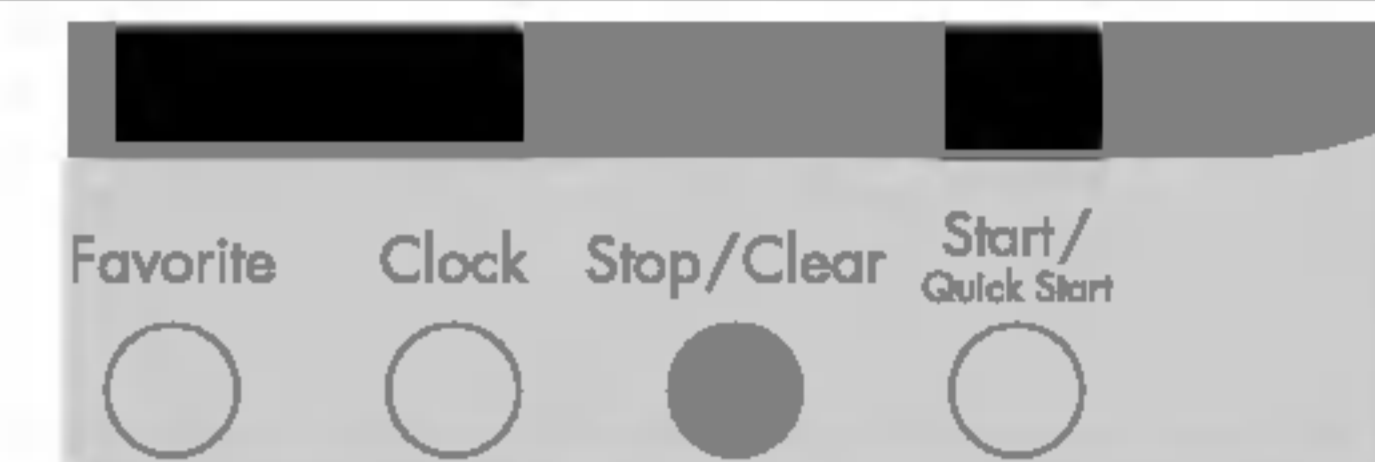
Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op de toets **Start**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u de DRAAIKNOP verdraaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



Snelle automatische bereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,4 kg diepvriespizza kunt bereiden (SC 1).

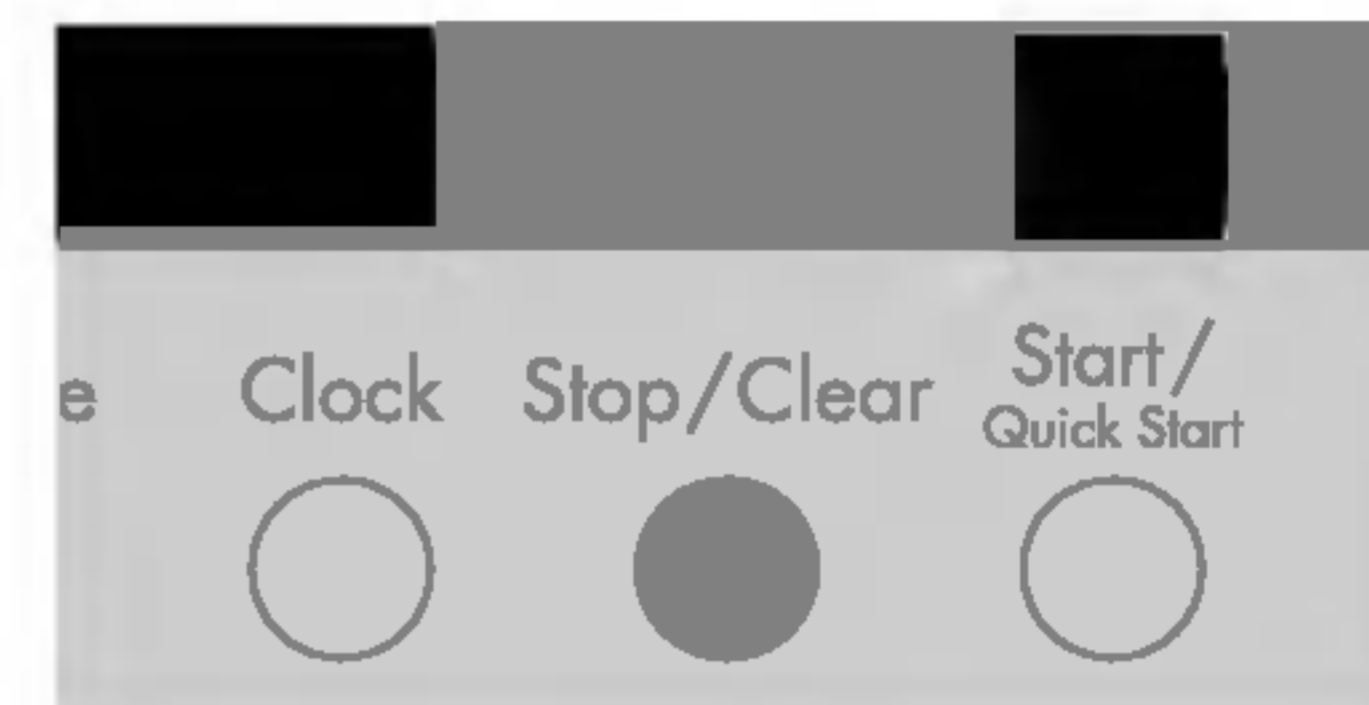


De menu's voor snelle automatische bereidingen zijn voorgeprogrammeerd. Met de functie voor snelle automatische bereidingen kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen snel bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

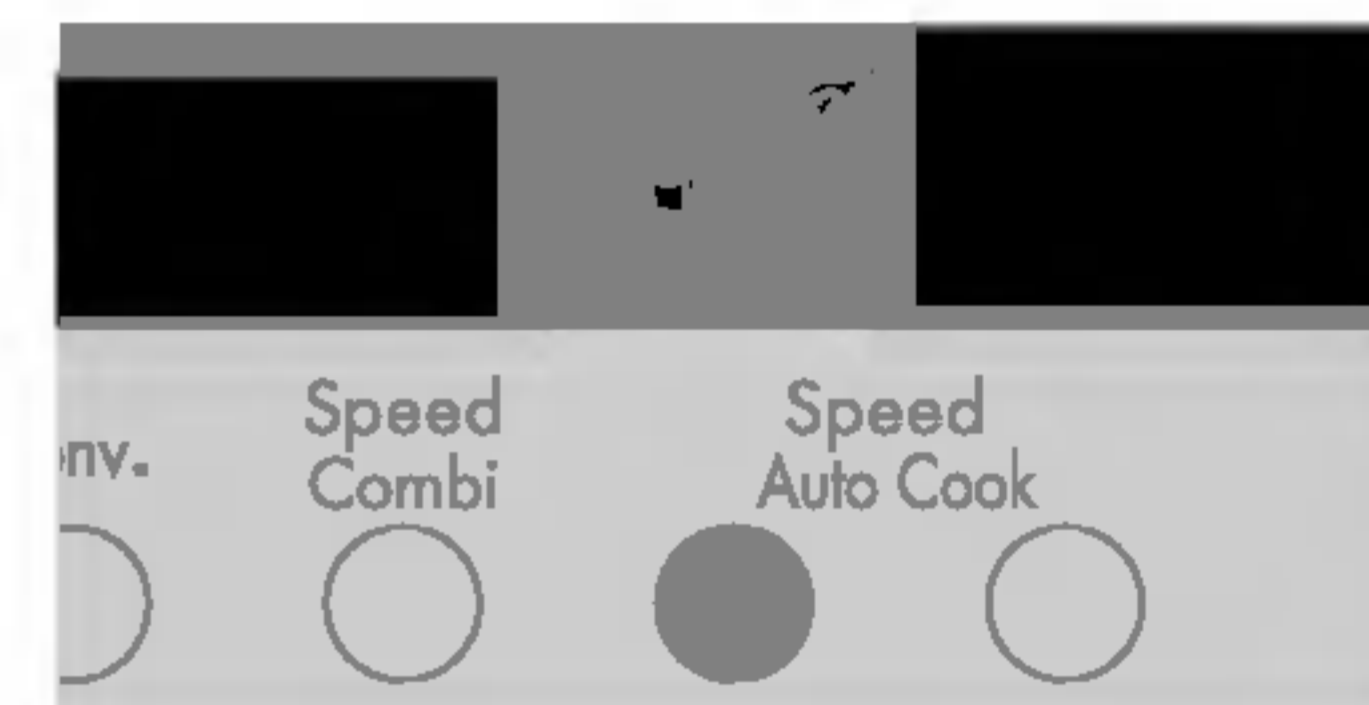
* **Verschillende categorieën van snelle automatische bereidingen:**

SC 1		Diepvriespizza
SC 2		Frieten
SC 3		Hele kip
SC 4		Kippendelen
SC 5		Biefstukken
SC 6		Varkensgebraad

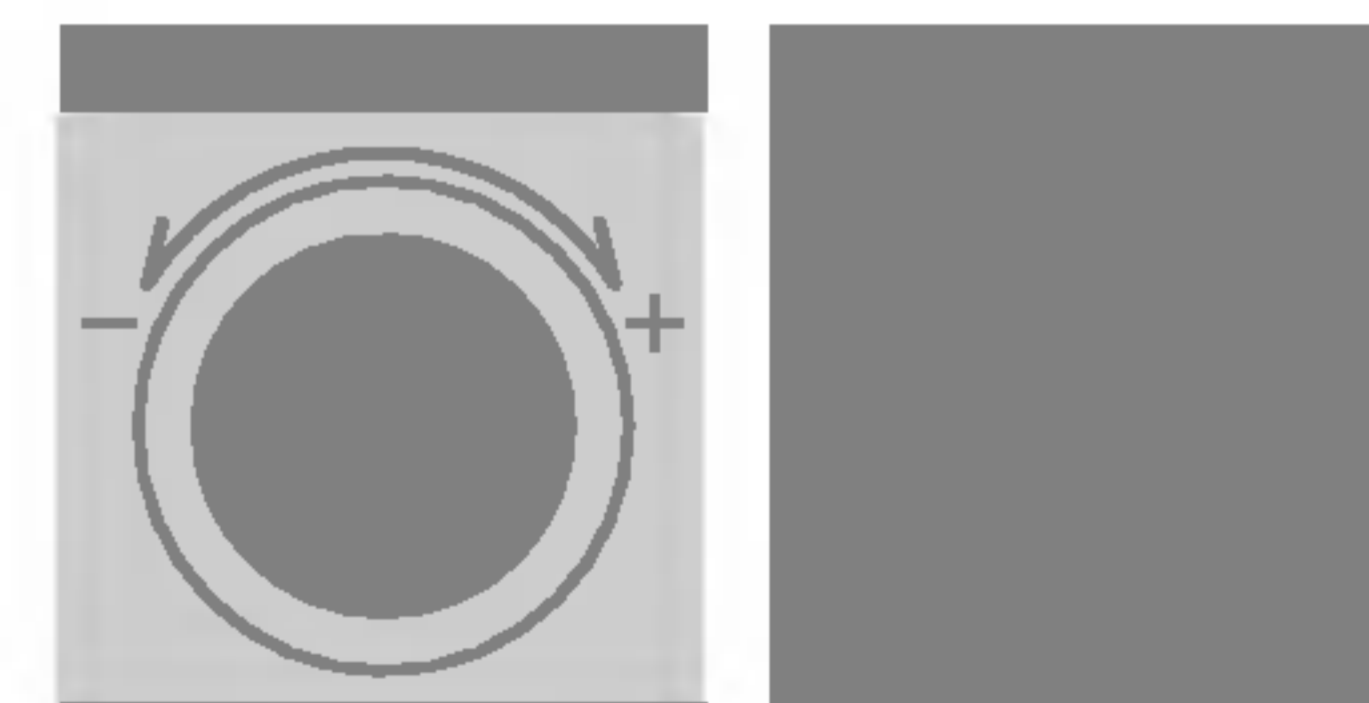
Druk op / Clear.



Druk op .

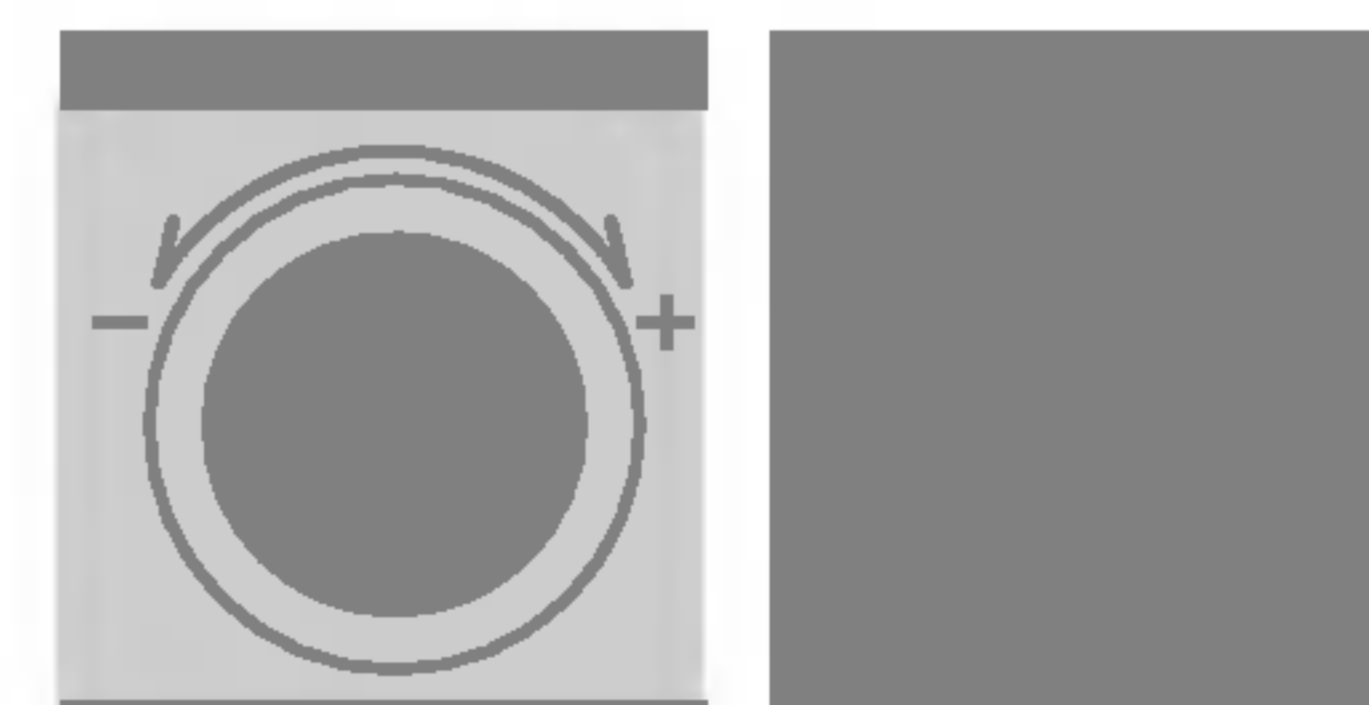


Draai tot het display "SC 1" weergeeft.



Druk op om de categorie (diepvriespizza) te bevestigen.

Draai tot het display "0,4 kg" weergeeft.



Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.

Snelle automatische bereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,6 kg aardappelen in de schil kunt klaarmaken (SC 8).



Met de functie voor **snelle automatische bereidingen** kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

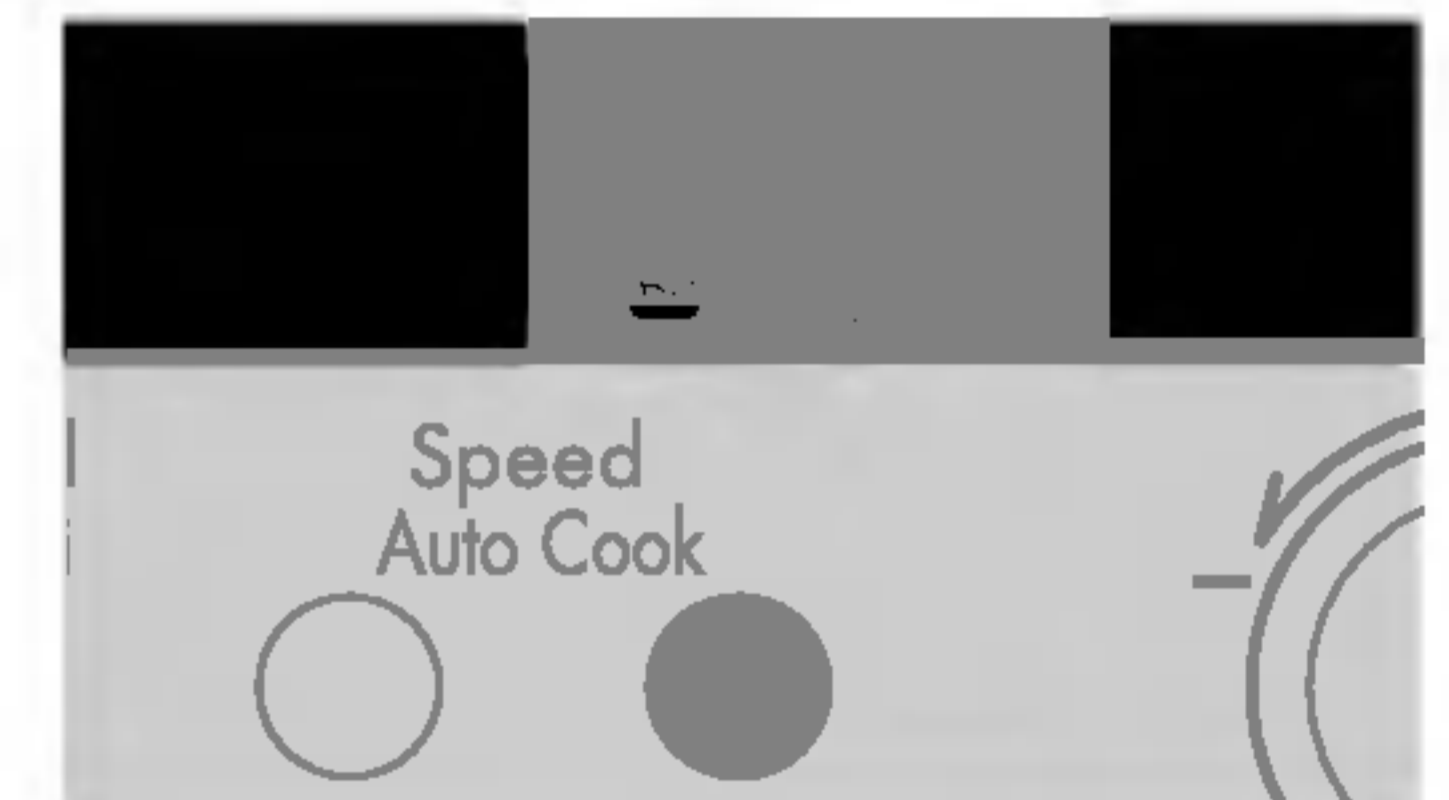
* **Categorieën van snelle automatische bereidingen:**

SC 7		Rosbief
SC 8		Aardappelen in de schil
SC 9		Diepvriesmaaltijden
SC 10		Verse groenten
SC 11		Diepvriesgroenten
SC 12		Rijst/ Pasta

Druk op de **Stop/ Clear**.



Druk op de **Speed Auto Cook**.



Draai de **knop** tot het display "SC 8" weergeeft.



Druk op de **knop** om de categorie bevestigen.

Draai de **knop** tot het display "0,6 kg" weergeeft.



Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.

GIDS VOOR SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedseltemp eratuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Snelle automatische bereidingen:	SC 1	Diepvriesp izza	0,3~0,5 kg	Metalen schaal	Diepgevroren	Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza op de metalen schaal. Laat de pizza na het opwarmen nog 1 tot 2 minuten staan.
	SC 2	Frieten	0,2~0,75 kg	Metalen schaal	Diepgevroren	Spread de diepgevroren aardappelproducten uit over de metalen schaal. U verkrijgt de beste resultaten met slechts 1 laag. Laat het voedsel na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.
	SC 3	Hele kip	0,8~1,8 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Strijk de volledige kip in met gesmolten margarine, boter of kruiden indien gewenst. Flaats de hele kip met de borst naar onder in een onafgedekte schotel op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het biepsignaal laat u de sappen wegvloeien en draait u de kip onmiddellijk om. Laat de kip na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	SC 4	Kippendelen	0,2~0,8 kg	Metalen schaal	Gekoeld	Flaats de kippendelen op de metalen schaal. Bij het biepsignaal draait u de kippendelen om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kippendelen na deze bereiding nog 2 tot 5 minuten staan met een folie erover.
	SC 5	Biefstukken	0,3~1,2 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Flaats de biefstukken op het lage rooster. Bij het biepsignaal draait u de biefstukken om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de biefstukken na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	SC 6	Varkensge braad	0,8~1,8 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Snijd overtollig vet van het vlees. Strijk het vlees in met gesmolten margarine of boter. Flaats het vlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het biepsignaal draait u het gebrad om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat het varkensgebrad na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.

GIDS VOOR SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN

Functie	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Voedseltemp eratuur	Aanwijzingen
Snelle automatische bereidingen:	SC 7	Rosbief	0,8~1,8 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats het vlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het biepsignaal draait u de rosbeef om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de rosbeef na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	SC 8	Aardappel en in de schil	0,2~1,0 kg	Metalen schaal	Kamertemper atuur	Kies aardappelen uit van middelmatige grootte. (200 –220 gr elk) Was en droog de aardappelen. Prik verschillende malen in de aardappelen met een vork. Plaats de aardappelen op de metalen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de aardappelen uit de oven. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.
	SC 9	Diepvries- maaltijden	0,4~1,0 kg	Laag rooster + metalen schaal	Diepgevroren	Plaats de diepvriesmaaltijd onafgedekt op het lage rooster.
	SC 10	Verse groenten	0,2~1,0 kg	Laag rooster + voor microgolven geschikte kom met deksel	Kamertemper atuur	Plaats de groenten in een voor microgolven geschikte kom. Voeg water toe. Dek af met folie. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 tot 3 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2kg – 0,5 kg: 2 eetlepels ** 0,55 kg -1,0 kg: 4 eetlepels
	SC 11	Diepvries- groenten	0,2~1,0 kg	Laag rooster + metalen schotel + voor microgolven geschikte kom met deksel	Diepgevroren	Plaats de groenten in een voor microgolven geschikte kom. Voeg water toe. Dek af met folie. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 tot 3 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2 kg - 0,5 kg: 2 eetlepels ** 0,55 kg -1,0 kg: 4 eetlepels

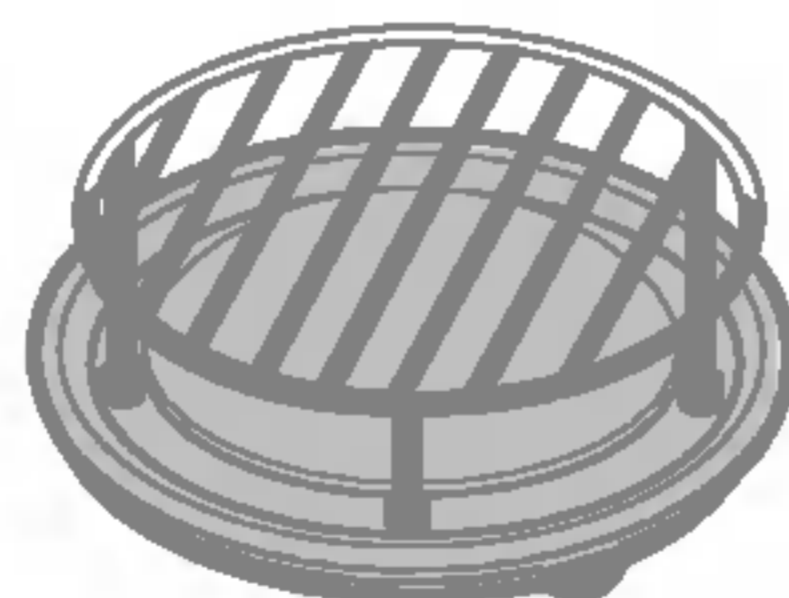
GIDS VOOR SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN

Functie	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen											
Snelle automatische bereidingen:	SC 12	Rijst/ Pasta	0,1~0,3 kg	Laag rooster + metalen schotel + voor microgolven geschikte kom met deksel	Kamertemperatuur	Raats de rijst en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom (3 l). Bij het biepsignaal roert u eenmaal de rijst om.											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Afdekken</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rijst</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Neen</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rijst – Na het koken 5 minuten laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.</p> <p>** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren indien nodig. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.</p>				Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken	Water	Rijst	250ml	350ml	480ml	Ja
Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken												
Water	Rijst	250ml	350ml	480ml	Ja												
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Neen												

<Metalen schaal>



<Laag rooster + metalen schaal>







De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Ik raad u daarom aan het voedsel hierop te controleren alvorens het te beginnen bereiden. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer ze worden bereid. Vis, bijvoorbeeld, is zo snel gaar dat het soms beter is om hem reeds te beginnen bereiden wanneer hij nog lichtjes bevroren is. Het BFOOD-programma is geschikt om kleine voedingsartikelen zoals broodjes of een klein brood te ontdooien. U moet deze wel nog een tijdje laten staan zodat ook het middelste gedeelte kan ontdooien. In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 1,4 kg bevroren kip kunt ontdooien.

Ontdooien

* Bij het ontdooien mag u enkel de metalen schaal gebruiken.



Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **VLEES**, **GEVOGELTE**, **VIS** en **BROOD**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen. Telkens u op de toets Defrost drukt, kiest u een andere instelling.

Categorie	Ontdooinummer
VLEES	dEF1 
GEVOGELTE	dEF2 
VIS	dEF3 
BROOD	dEF4 

Druk op de toets **Clear**.

Wanneer u wilt ontdooien. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in een voor microgolven geschikte schotel op de metalen schaal in uw oven en sluit de ovendeur.



Druk op de toets **Defrost**.

Draai aan de draaiknop tot het display "dEF2" weergeeft.



Druk op de toets **Enter** om de categorie (gevogelte) te bevestigen.

Wanneer het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien.

Draai aan de draaiknop tot het display "1,4 kg" weergeeft als het gewicht van het bevroren voedsel.



Druk op de toets **Start**.

Druk op de toets **Start**.

Wanneer u het ontdooien een "BIEP"-signaal weerklinkt, moet u de ovendeur openen, het voedsel omkeren en scheiden om een gelijkmatige ontdooiing te verkrijgen. Verwijder gedeelten die reeds ontdooid zijn of scherm ze af om een tragere ontdooiing mogelijk te maken. Sluit na het controleren de ovendeur en druk op de toets Start om het ontdooien voort te zetten.

Uw oven stopt pas met ontdooien wanneer u de ovendeur opent (zelfs wanneer het biepsignaal reeds is afgegaan).



RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een voor microgolven geschikte recipiënt en plaats ze onafgedekt op de metalen schaal.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in aanraking komt met de wanden van de oven.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. **Bij het biepsignaal draait u het voedsel om.** Verwijder reeds ontdooide gedeelten. Zet het ontdooien van de overige gedeelten voort. Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.
- * Grote stukken vlees en hele kippen moet u bijvoorbeeld nog minstens 1 uur laten staan alvorens ze te bereiden.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
Vlees	0,1 ~ 4,0 kg	Metalen schaal	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, rundsburger, varkenskarbonade, lamskarbonade, rollade, worsten, koteletjes (2 cm). Bij het biepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.
Gevogelte			Gevogelte Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg). Bij het biepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.
Vis			Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het biepsignaal de vis omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 ~ 0,5 kg		Gesneden brood, broodjes, baguette enz.

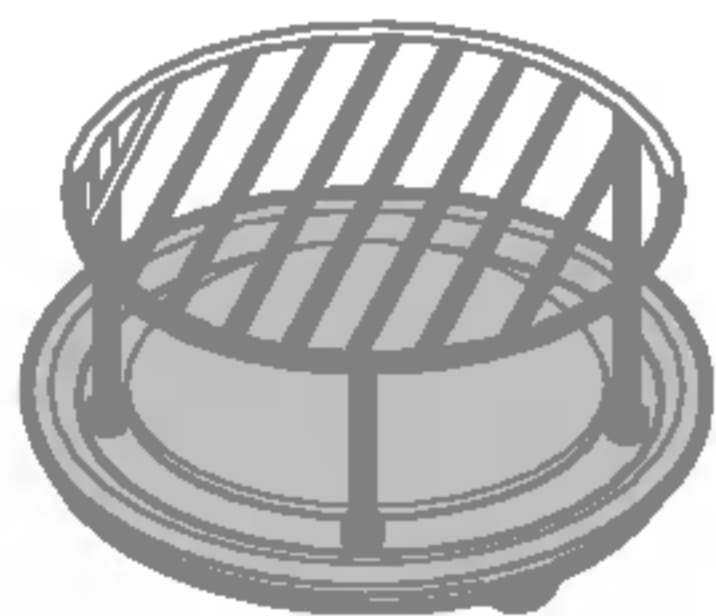
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de stand Grill-1 kunt gebruiken om voedsel te grillen gedurende 12 minuten en 30 seconden.



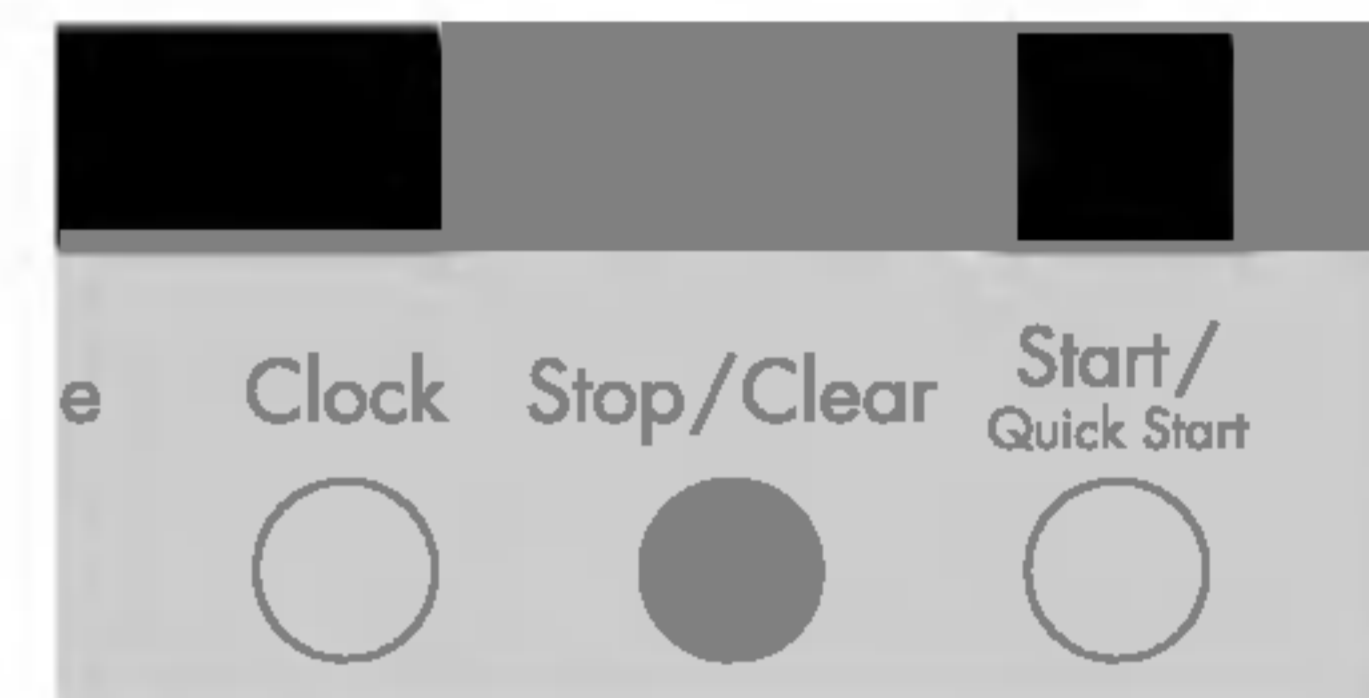
Met deze functie kunt u de eetwaar snel bruin en krokant bakken.

Plaats het grillrooster op de metalen schaal in de grillmodus.

Tijdens het grillen moet het hoge rooster worden gebruikt.



Druk op  / Clear.



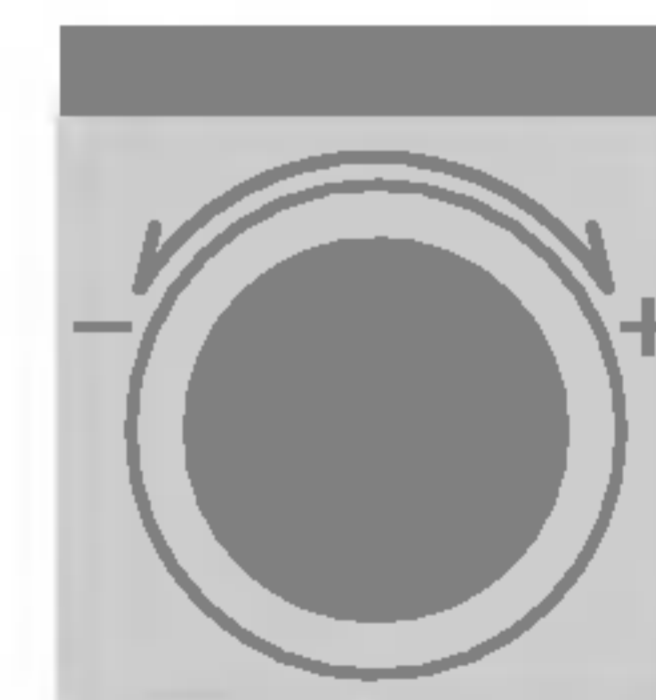
Druk op  om de grillmodus te kiezen.



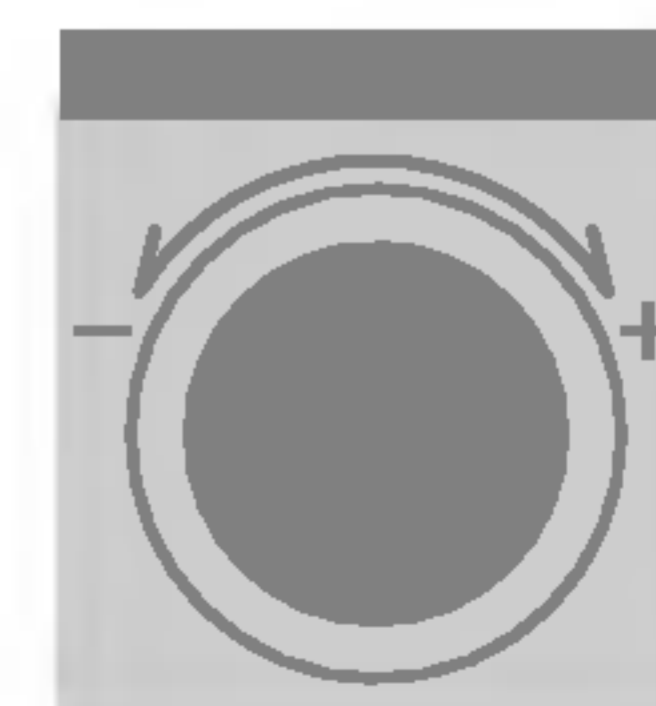
Draai  tot het display "gr-1" weergeeft.

Druk op  om het grillen te bevestigen.

Categorie	Display	Geactiveerd verwarmingselement
Grill-1	Gr-1	Bovenste verwarmingselement (2000 W)
Grill-2	Gr-2	Bovenste verwarmingselement (1100 W)
Grill-3	Gr-3	Onderste verwarmingselement (700 W)



Draai  tot het display "12:30" weergeeft.



Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.

Bereidingen met de microgolffunctie

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kunt bereiden op 600 W gedurende 5 minuten en 30 seconden.



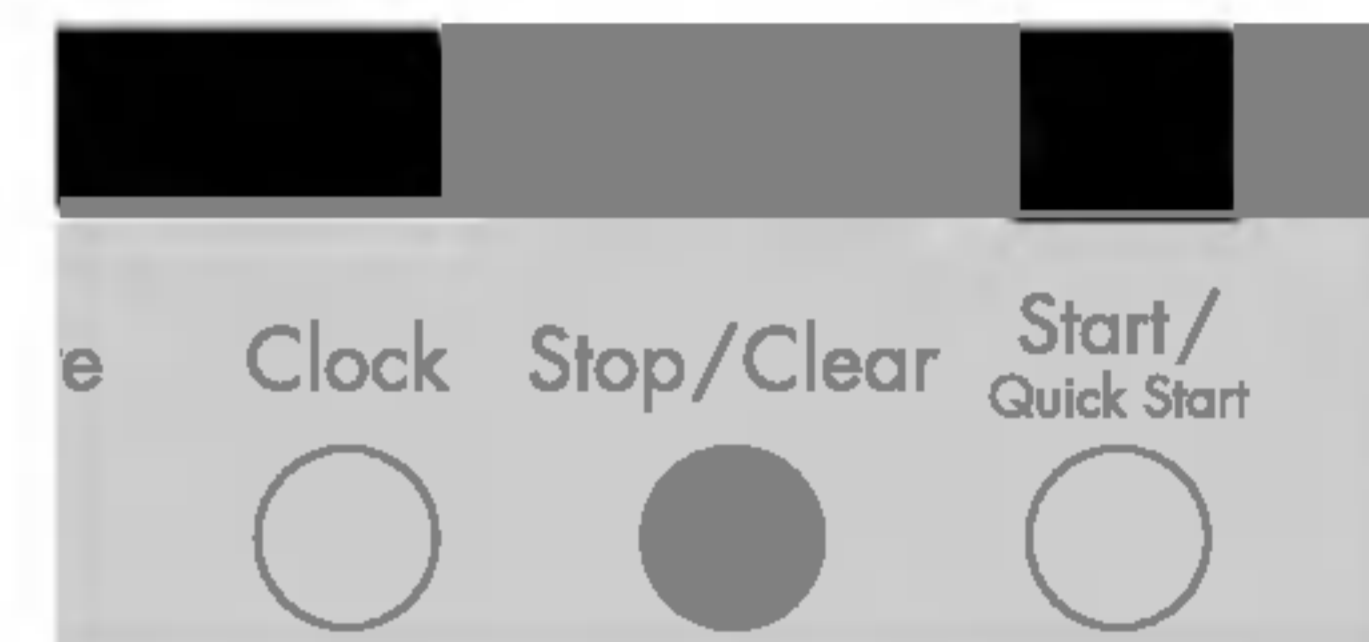
Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen. De oven werkt automatisch op het hoogste vermogensniveau. Door aan de draaiknop te draaien kunt u een ander niveau kiezen.

VERMOGEN

HOOG	900 W
MIDDELMATIG HOOG	600 W
MIDDELMATIG	360 W
ONTDOOIEN MIDDELMATIG LAAG	180 W
LAAG	90 W

Verzekert u ervan dat de oven correct te hebben geïnstalleerd zoals eerder beschreven in de gebruiksaanwijzing.

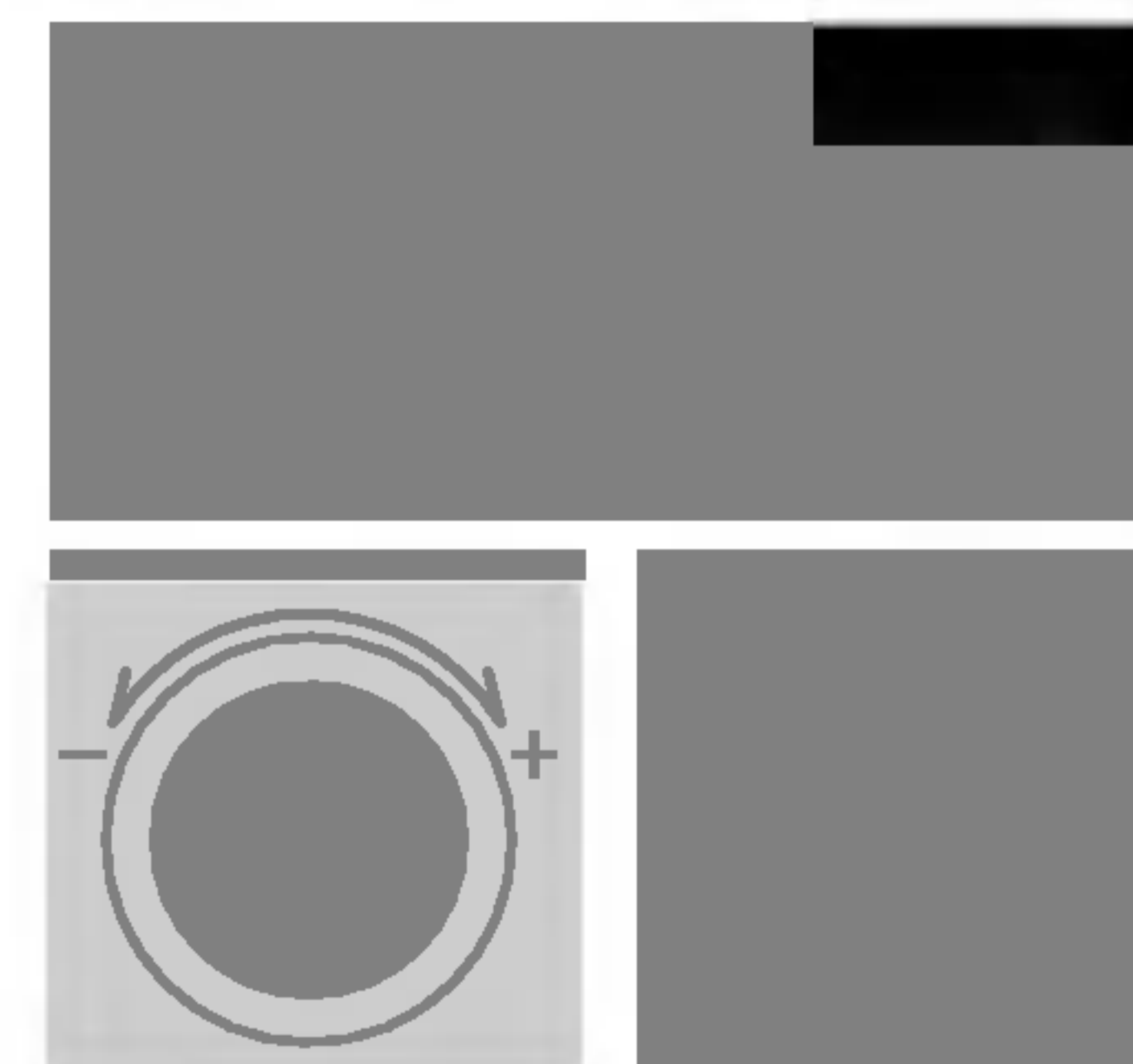
Druk op de toets **Stop/ Clear**.



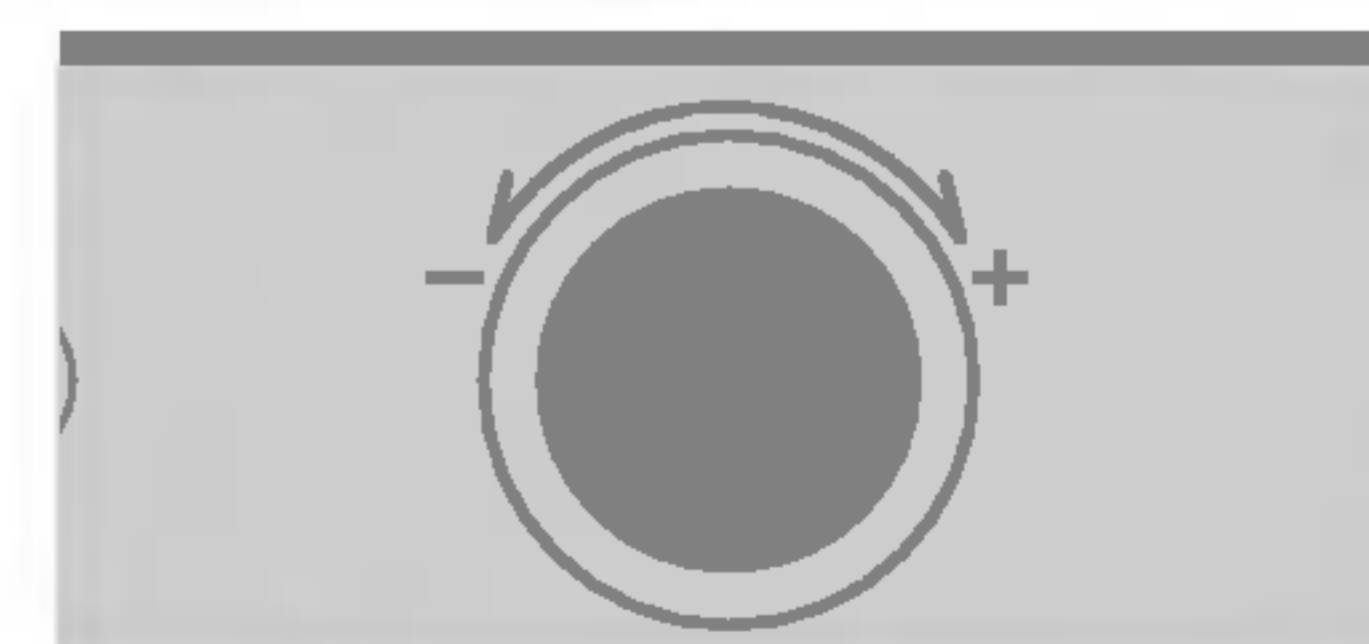
Druk op de toets **Micro** om de microgolffunctie te kiezen.

Druk op de toets **Power** tot het display "600 W" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.



Draai de draaiknop tot het display "05:30" weergeeft.

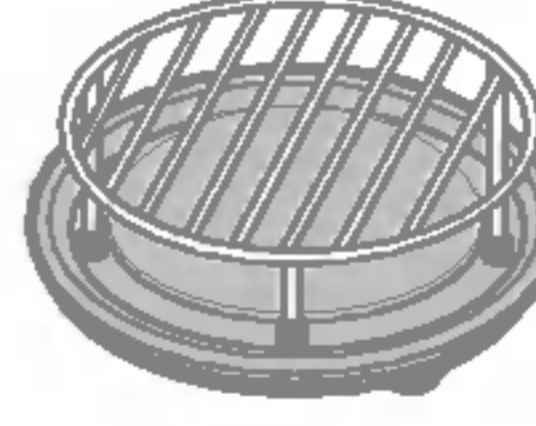


Druk op de toets **Start**.



Deze oven is uitgerust met 5 vermogensniveaus, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven. Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en het aanbevolen vermogensniveau om hen in deze oven te bereiden.

Vermogensniveaus van de microgolffunctie

HOOG	900 W	<ul style="list-style-type: none"> * Water koken * Rundergehakt bruinen * Gevogelgedelen, vis, groenten bereiden * Zachte vleesstukjes bereiden 	Laag rooster + metalen schaal	
MIDDELMATIG HOOG	600 W	<ul style="list-style-type: none"> * Opwarmen (alle gevallen) * Gebraad en gevogelte bereiden * Paddestoelen en schaaldieren bereiden * Levensmiddelen die kaas en eieren bevatten bereiden 		
MIDDELMATIG	360 W	<ul style="list-style-type: none"> * Taarten en gebakjes bakken * Eieren bereiden * Vla bakken * Rijst, soep koken 		
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	180 W	<ul style="list-style-type: none"> * Ontdooien (alle gevallen) * Boter en chocolade smelten * Minder zachte vleesstukjes bereiden 	Metalen schaal	
LAAG	90 W	<ul style="list-style-type: none"> * Boter en kaas laten zacht worden * Roomijs laten zacht worden * Gistdeeg laten rijzen 	Laag rooster + metalen schaal	



Bereidingen in twee stadia

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u sommige eetwaren in twee stadia kunt klaarmaken. In het eerste stadium wordt uw voedsel gedurende 11 minuten gekookt in de hoge vermogensstand (900 W); in het tweede stadium kookt het nog 35 minuten met een vermogen van 360 W.



Tijdens het bereiden in twee stadia kunt u de ovendeur openen en de eetwaar controleren. Sluit de ovendeur en druk op de toets **Start**.

Het eerste stadium begint nu.

Aan het einde van stadium 1 weerklinkt een biepsignaal en begint het tweede stadium.

Om het programma te wissen drukt u tweemaal op de toets **Stop/ Clear**.

Druk op de toets **Stop/ Clear**.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "00:00" weergeeft.

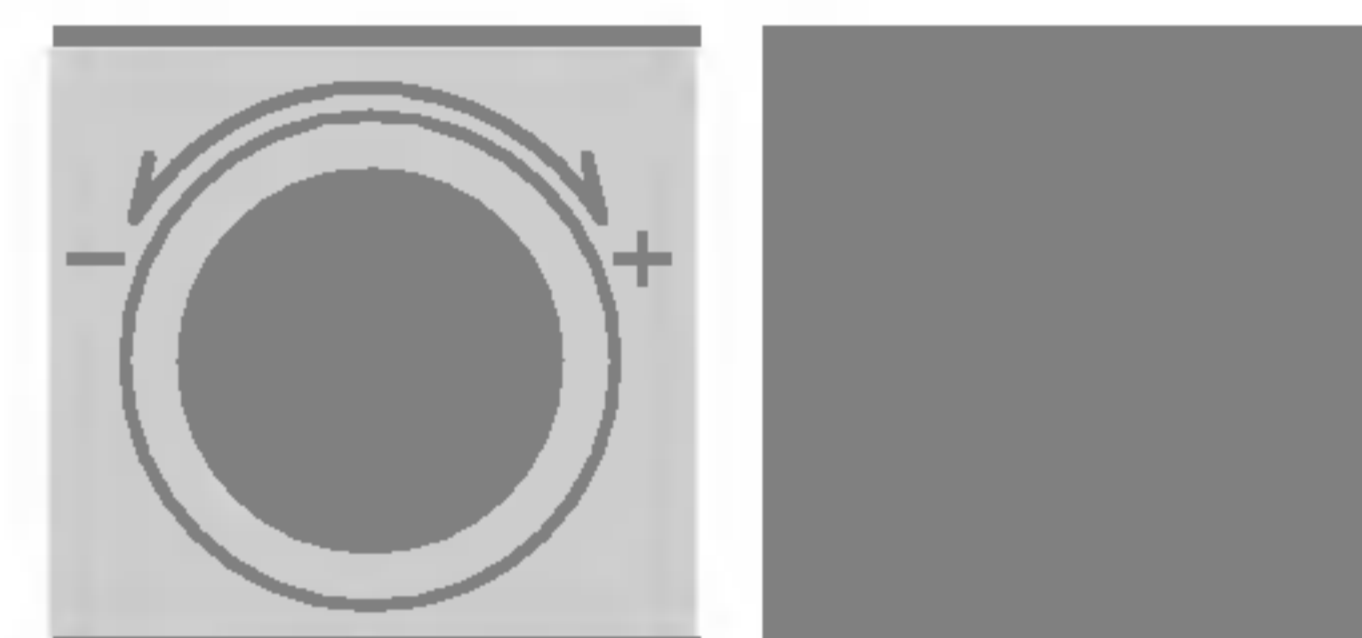
Druk eenmaal op de toets **Micro** om de microgolffmodus te kiezen.



Draai aan de **draaiknop** tot het display "900 W" weergeeft.

Druk eenmaal op de toets **Micro** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "11:00" weergeeft.



Stel het vermogen en de bereidingsduur in voor **stadium 2**.

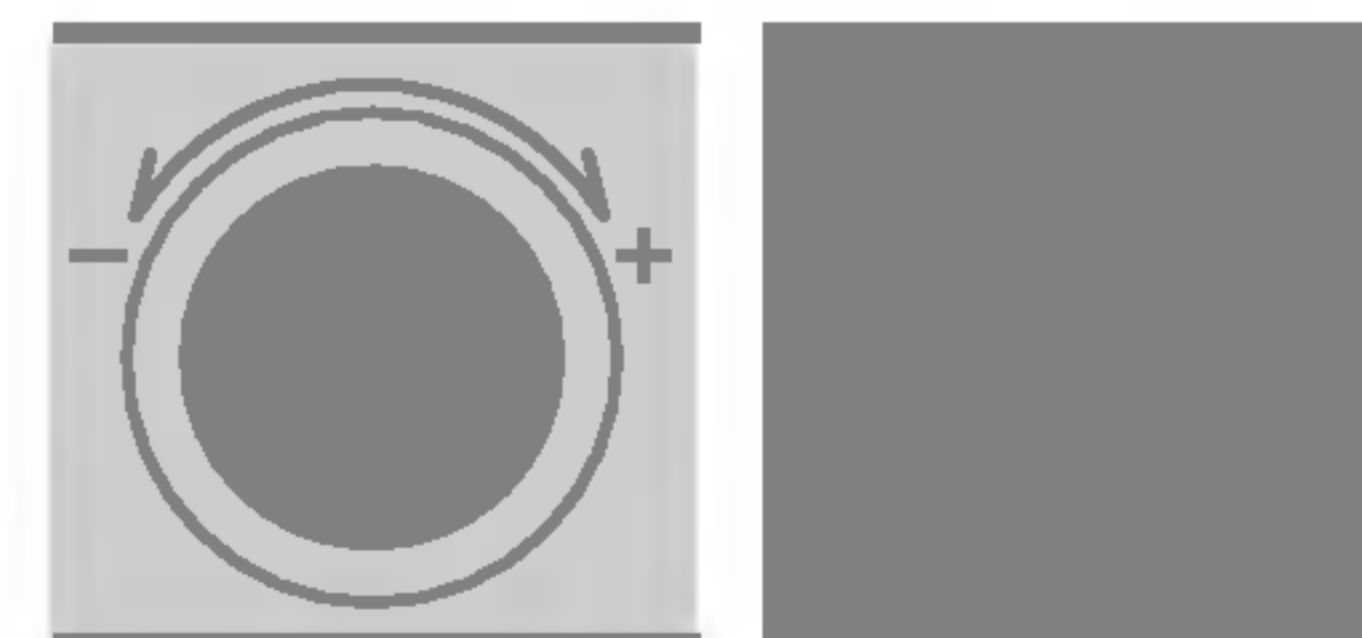
Druk eenmaal op de toets **Micro** om de microgolffmodus te kiezen.



Draai aan de **draaiknop** tot het display "360 W" weergeeft.

Druk eenmaal op de toets **Micro** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "35:00" weergeeft.



Druk op de toets **Start**.



Met deze functie kunt u vaak gebruikte programma's met één stadium in het geheugen opslaan en met de druk op één knop instellen en uitvoeren. Van zodra het bereidingsprogramma is ingesteld kunt u het gebruiken door op de toets voor de favoriete instelling te drukken. In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u het kookprogramma kunt instellen voor 10 minuten en 30 seconden met een vermogen van 600 W.

Favoriete instelling



1. Instellen

Druk op de toets **Stop/Clear**.



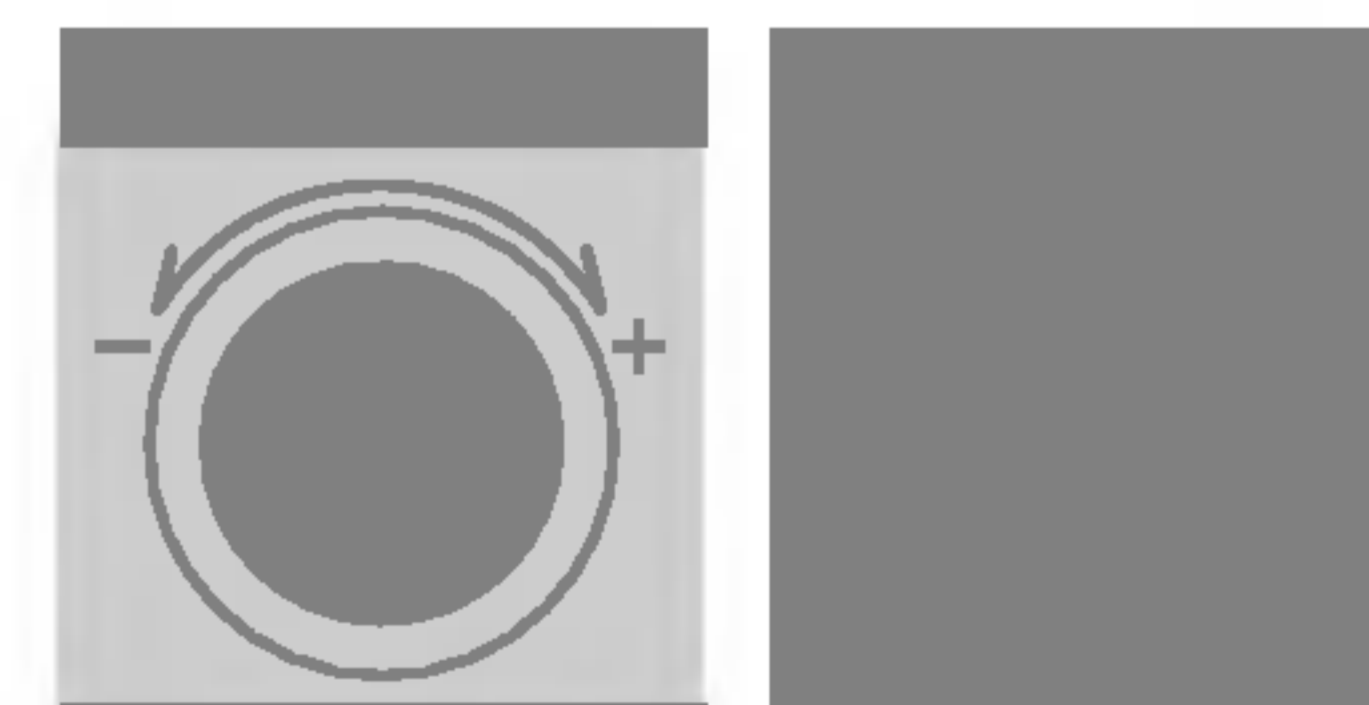
Het kookprogramma kan worden opgeslagen in het geheugen van uw lichte oven.

Druk op de toets **Favoriete**. Het display toont nu FA-1.



Als u de instellingen van een FAVORIETE INSTELLING wilt wijzigen, geeft u eenvoudigweg een nieuw bereidingsprogramma in.

Draai aan de **draaiknop** tot het display "600 W" weergeeft.



U kunt maximaal 9 verschillende bereidingsprogramma's opslaan. (FA-1~FA-9)

Draai aan de **draaiknop** tot het display "10:30" weergeeft.

Druk op de toets **Favoriete**.

(Druk op de toets Start. Het bereidingsprogramma wordt opgeslagen in het geheugen van uw oven en de bereiding start.)

U heeft nu uw favoriete instelling in het geheugen opgeslagen.

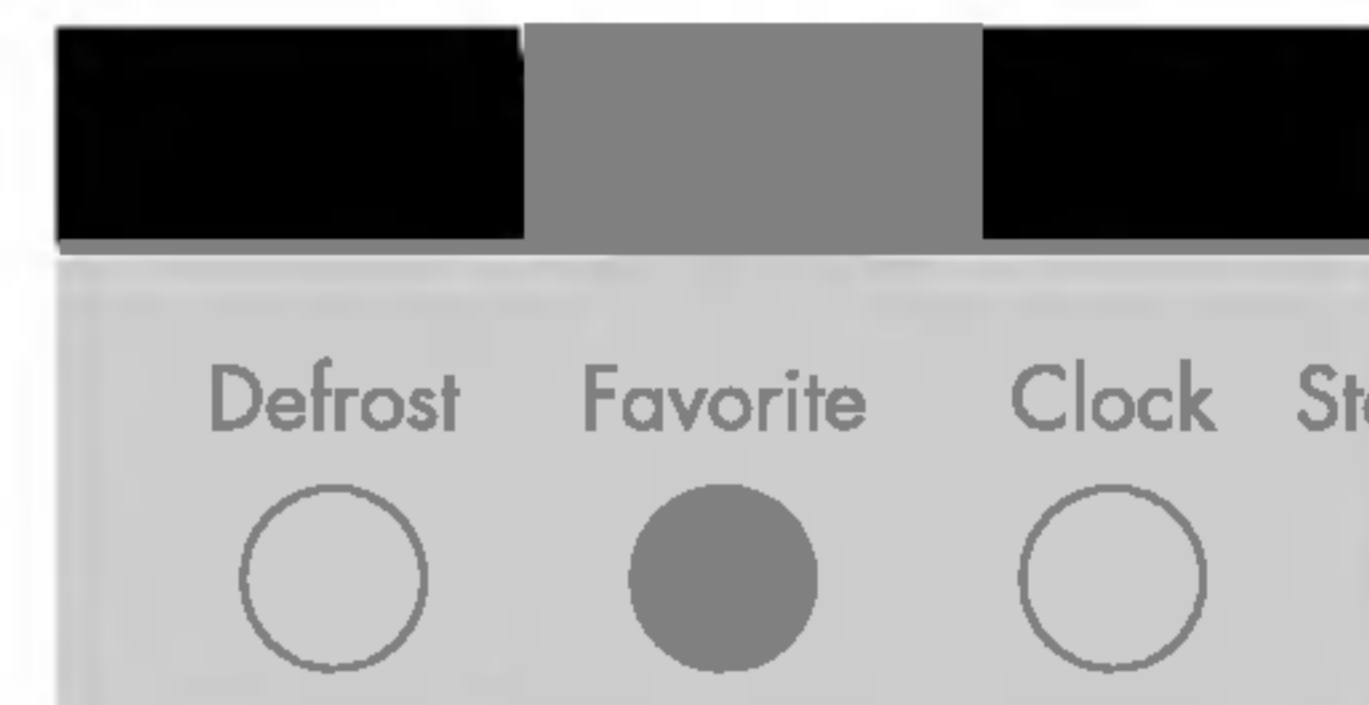


Favoriete instelling



2. Om te gebruiken Als u uw favoriete instelling wilt gebruiken drukt u gewoonweg op de toets

Druk op de toets **Start**. Het display "FA -1" weergeeft.



Druk op de toets **Start**.



3. Om het
programma te
vervangen

(als reeds een
programma onder
FA-1 is opgeslagen):

Druk op de toets **Favorite**; FA-1 en de gegevens verschijnen op het

Druk op een van de **Functie**-toetsen die u wilt programmeren.
Stel een nieuw bereidingsprogramma in.

Druk op de toets **Favorite**.

(Druk op de toets **Start**. Het bereidingsprogramma wordt opgeslagen in
het geheugen van uw oven en de bereiding start.)

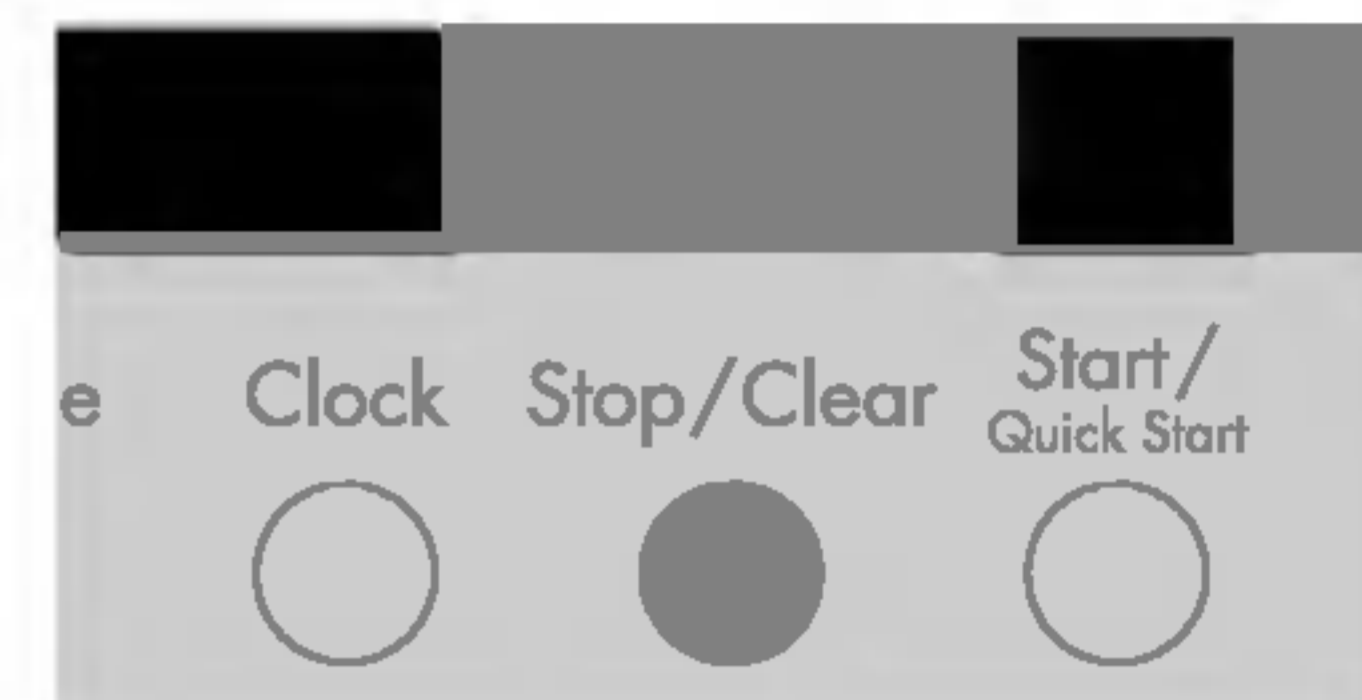


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 2 minuten bereidingstijd met hoog vermogen instelt (900 W).



Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets **Start** 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen (900 W) instellen.

Druk op de toets **Clear**.



Druk op de toets **Start** om 2 minuten bereidingstijd met een hoog vermogen (900 W) in te stellen.

De bereidingstijd wordt ingesteld op 2 minuten omdat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Langere/ kortere bereidingstijd

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de tijden van de vooraf ingestelde programma's voor **SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** kunt verlengen of verkorten.

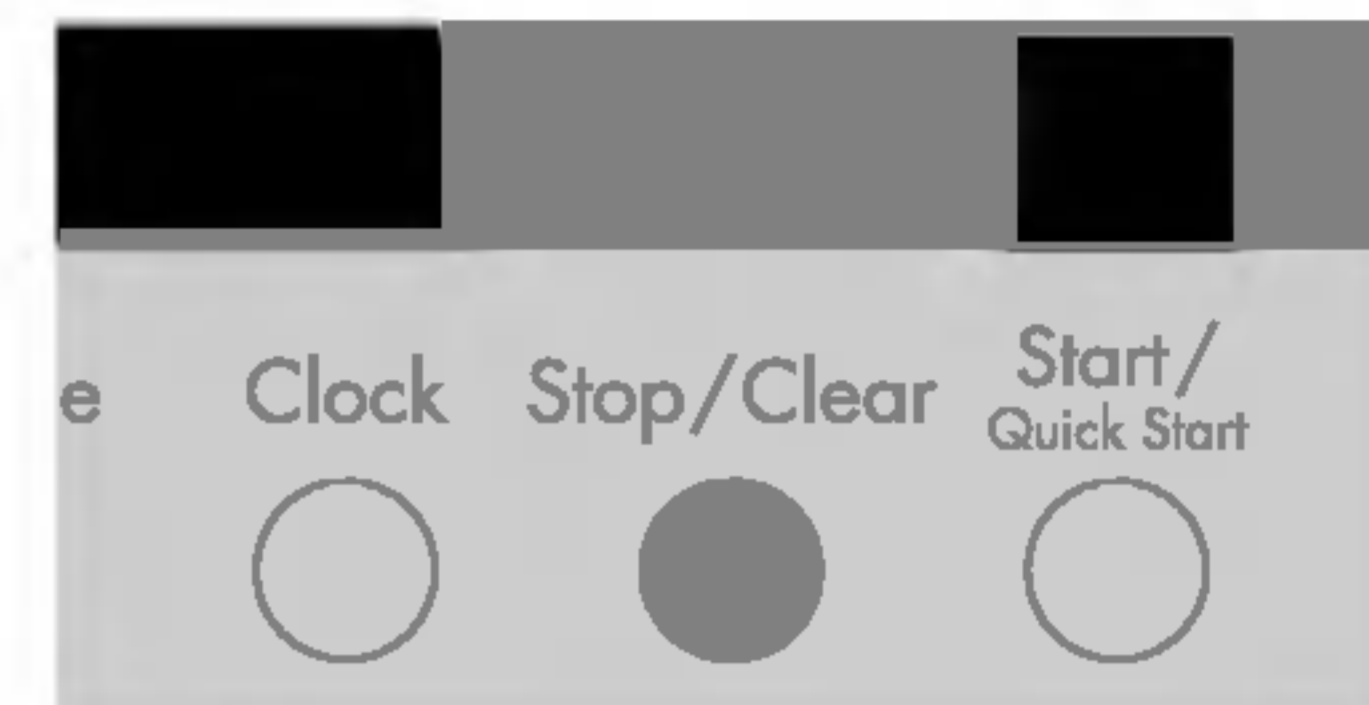


Als u van mening bent dat uw voedsel te gaar of onvoldoende gaar is wanneer u het programma voor **SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** gebruikt, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **DRAAIKNOP** te draaien.

U kunt de bereidingstijd op eender welk moment verlengen of verkorten (behalve in ontdooingsmodus) door aan de **DRAAIKNOP** te draaien.

Bereidingstijd	Tijd verlengen of verkorten
0~3 min.	10 Sec.
3~20 min.	30 Sec.
20~30 min.	1 Min.
30~90 min.	5 Min.

Druk op de toets **Clear**.



Stel het programma voor **SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** in.

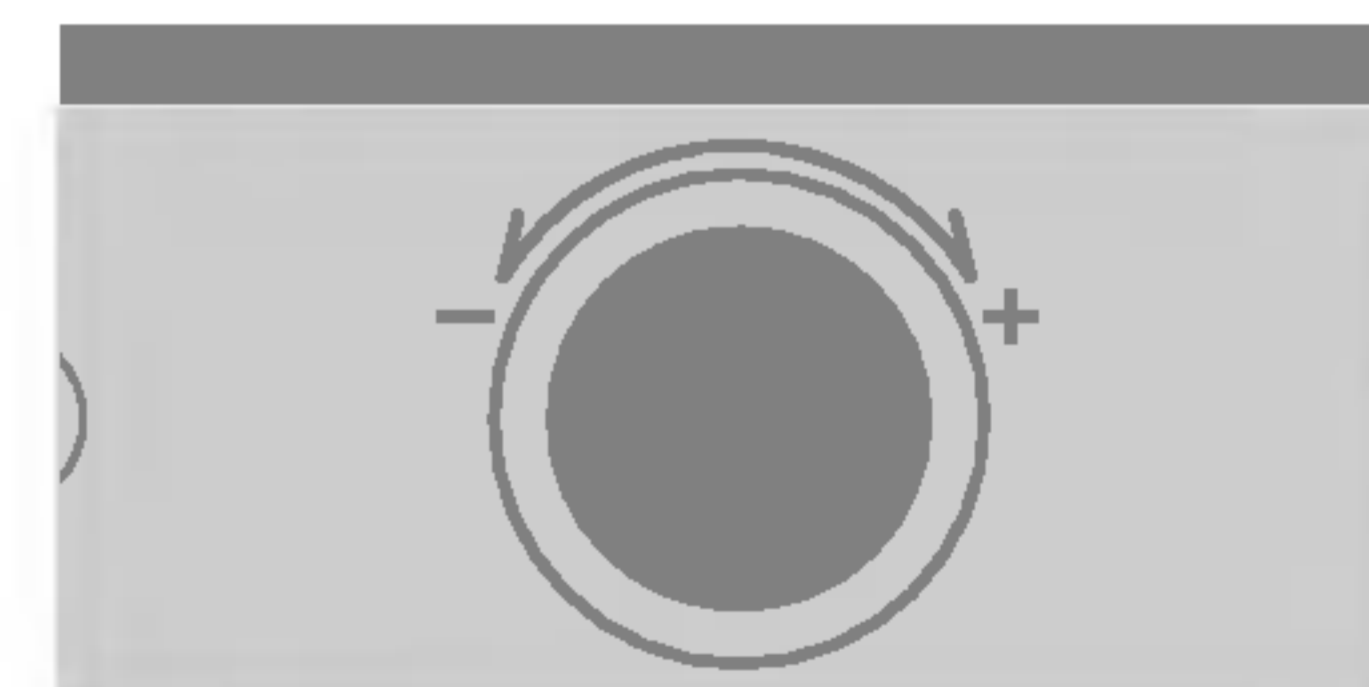
Selekt de bereidingstijd van het voedsel.

Druk op de toets **Start**.



Draai de **DRAAIKNOP**.

De bereidingstijd langer of korter.



Testgerechten in overeenstemming met EN 60705

Functie	Gerecht	Instelling magnetronoven in watt, bereidingstijd in minuten	Type verwarmings-temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien met microgolven	Vlees	180 watt, 6-7 + 90 watt, 8-10	-	Plat bord. Plaats het bord op de metalen schaal. Omdraaien na 180 watt, 6-7 minuten.
Bereiden met microgolven	Vla	600 watt, 5 + 360 watt, 12-15	-	Plaats de pyrexschaal op het lage rooster.
	Biscuit	600 watt, 9-11	-	Plaats de pyrexschaal op 22 cm op het lage rooster.
	Gehaktbrood	600 watt, 25-30	-	Plaats de pyrexschaal op het lage rooster.
Combinatiebereidingen met microgolven	Gegratineerde aardappelen	360 watt, 30-35	Snelle combinatiebereidingen-5 140	Plaats de pyrexschaal op 22 cm op de metalen schaal.
	Gebak	180 watt, 20-25	Snelle combinatiebereidingen-5 180	Plaats de pyrexschaal op 22 cm op de metalen schaal.
	Kip	360 watt, 35-40	Snelle combinatiebereidingen-5 230	Plaats de kip met de borst naar onderen op het lage rooster. Omdraaien na 20 minuten.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

WAARSCHUWING

Vergewis u ervan de bereidingstijden correct in te stellen, want als u het voedsel te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw **OVEN BESCHADIGEN**.

- 1 Aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingen of enig ander deel van de oven mag u niets veranderen en geen afstellingen of herstellingen uitvoeren. Het is gevaarlijk om service of herstellingen uit te voeren waarbij een deksel dat bescherming biedt tegen de blootstelling aan microgolvenenergie moet worden verwijderd. Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd door een erkend servicetechnicus.
- 2 Laat de oven niet werken als hij leeg is. U plaatst best een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Het water slorpt veilig alle microgolvenenergie op als de oven ongewild in werking wordt gesteld.
- 3 Droog geen kleren in de oven. Bij overmatige verhitting zouden ze kunnen verkolen of verbranden.
- 4 Bereid geen levensmiddelen die in keukenpapier zijn gewikkeld, tenzij uw kookboek hierover aanwijzingen bevat voor het specifieke voedsel dat u bereidt.
- 5 Gebruik geen krant in plaats van keukenpapier voor de bereidingen.
- 6 Gebruik geen houten recipiënten. Deze kunnen oververhit geraken en verkolen. Gebruik geen keramische recipiënten met een metalen (bv. gouden of zilveren) versiering. Verwijder altijd metalen draden. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken, die ernstige schade kunnen toebrengen.
- 7 Laat de oven niet werken met keukenpapier, een servet of enige ander voorwerp tussen de ovendeur en de voorste randen van de oven, want hierdoor kan de microgolvenenergie uit de oven ontsnappen.
- 8 Gebruik geen producten van kringlooppapier, want deze kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/ of brand kunnen veroorzaken in de oven.
- 9 Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.
- 10 Kleine hoeveelheden voedsel vergen een kortere kooktijd of verwarmingstijd. Als u de tijd niet aanpast, kunnen ze oververhit geraken en verbranden.
- 11 U moet de oven zo plaatsen dat de voorzijde van de oven zich minimum 8 cm / maximum 22 cm achter de rand bevindt van het oppervlak waarop hij is geplaatst, om te voorkomen dat de oven kan kantelen.
- 12 Prik door de schil van aardappelen, appels of ander dergelijk fruit of groenten alvorens ze te koken.
- 13 Kook eieren niet in hun schaal. De druk in het ei stijgt en doet de schaal barsten.
- 14 Tracht niet om te frituren in uw oven.
- 15 Verwijder de plastic verpakking van levensmiddelen alvorens ze te bereiden of ontdooien. Let er echter op dat in sommige gevallen het voedsel moet worden afgedekt met een plastic folie om het te verwarmen of te bereiden.
- 16 Als de ovendeur of deurafdichtingen beschadigd geraken, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkend servicetechnicus.
- 17 Als u rook opmerkt, moet u de oven onmiddellijk uitschakelen of het snoer uit het stopcontact trekken en de ovendeur gesloten houden om eventuele vlammen te onderdrukken.
- 18 Als u eetwaar verwarmt of kookt in wegwerpschaaltjes van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal moet u de oven vaak controleren om te zien of het schaalpje geen vuur heeft gevat.
- 19 Als u kinderen de toelating wilt geven om zonder toezicht de oven te gebruiken, moet u hen eerst duidelijke aanwijzingen geven zodat het kind in staat is om de oven op een veilige manier te gebruiken en het zich rekenschap geeft van de gevaren van een ongepast gebruik.
- 20 Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in afgesloten recipiënten, omdat deze kunnen uiteenspatten.
- 21 Een hete oven wordt na gebruik afgekoeld door de ingebouwde ventilatoren.

Voor microgolven geschikt kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgeboorde keukengerei wanneer u de microgolffunctie gebruikt.

Microgolven kunnen metaal niet binnendringen. Ze worden afgekaatst door metalen voorwerpen in de oven, waardoor vonken ontstaan die op bliksems lijken en erg verontrustend zijn. U kunt het meeste warmtebestendige niet-metalen kookgerei veilig gebruiken in uw microgolfoven. Er is echter ook keukengerei dat materialen bevat die het ongeschikt maken voor gebruik in de microgolfoven. Als u twijfelt aan de geschiktheid van bepaald keukengerei, kunt u gemakkelijk te weten komen of u het mag gebruiken in de microgolfoven.

Plaats het desbetreffende keukengerei naast een kom met water in de oven en schakel de microgolffunctie in. Gebruik de microgolffunctie op de HOGE vermogensstand gedurende 1 minuut. Als het water warm wordt maar het keukengerei koel blijft, is het gerei geschikt voor gebruik in de microgolfoven. Als de temperatuur van het water niet verandert, maar het keukengerei warm wordt, betekent dit dat het keukengerei de microgolven absorbeert en dat het niet veilig is voor gebruik met de microgolffunctie. Waarschijnlijk is een groot deel van uw keukengerei geschikt om te worden gebruikt met de microgolffunctie. Neem deze lijst maar even door.

Eetborden

Tal van tafelgerei is geschikt voor gebruik in de microgolfoven. Als u niet zeker bent, kunt u de informatie van de fabrikant raadplegen ofwel de microgolftest uitvoeren.

Glazen

Warmtebestendig glas is ook geschikt voor microgolven. Dit omvat alle merken van in de oven gehard glazen kookgerei. Gebruik echter geen fijn glas zoals tuimelglazen of wijnglazen, want deze kunnen in stukken springen wanneer de inhoud warm wordt.

Plastic recipiënten

Hierin kunt u voedsel doen dat snel moet worden opgewarmd. U mag plastic houders echter niet gebruiken voor voedsel dat lange tijd in de oven moet blijven, want het warme voedsel zal de plastic recipiënten vervormen en doen smelten.

Papier

Papieren borden en recipiënten zijn geschikt en veilig voor gebruik met de microgolffunctie, op voorwaarde dat de bereidingstijd kort is en dat het voedsel dat ze bevatten een laag vet- en vochtgehalte heeft. Keukenpapier is ook erg nuttig om voedsel in te wikkelen en om in schalen te leggen waarin u vette voedingsmiddelen zoals spek kookt. Over het algemeen doet u er goed aan geen gekleurd papier te gebruiken want de kleur kan uitlopen. Sommige producten van kringlooppapier kunnen bepaalde onzuiverheden bevatten die vonken of brand kunnen veroorzaken wanneer ze met de microgolffunctie worden gebruikt.

Plastic kookbuidels

Kookbuidels zijn geschikt voor de microgolfoven op voorwaarde dat ze speciaal voor het koken gemaakt zijn. Voor alle zekerheid doet u er goed aan een snee aan te brengen in de buidel zodat stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken om levensmiddelen te koken met de microgolffunctie, want zij smelten en scheuren.

Plastic microgolfkookgerei

Er is een ruim aanbod van microgolfkookgerei in alle vormen en maten. Waarschijnlijk kunt u het merendeel van het kookgerei dat u reeds heeft gebruiken in plaats van alles nieuw aan te kopen.

Aardewerk, steengoed en keramiek

Recipiënten die van deze materialen zijn vervaardigd lenen zich meestal goed voor de microgolffunctie, maar om zeker te zijn doet u toch beter een test.

VOORZICHTIG:

Keukengerei met een hoog gewicht of een hoog ijzergehalte is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

U moet controleren of uw keukengerei geschikt is voor gebruik met de microgolffunctie.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven

De zaken in het oog houden

De recepten in het boek zijn met grote zorgvuldigheid geformuleerd, maar het succes van de bereiding hangt af van hoeveel aandacht u aan het voedsel besteedt terwijl het bereidt. Houd het voedsel altijd in het oog terwijl het in de oven staat. Wanneer u de microgolffunctie inschakelt, gaat er automatisch een lichtje branden in de oven zodat u binnenin de oven kunt kijken om de voortgang van de bereiding te controleren. Aanwijzingen in de recepten om het voedsel te roeren, hoger te plaatsen enz. zijn slechts minimale aanbevelingen. Als u de indruk heeft dat het voedsel ongelijk gaar wordt, maakt u eenvoudigweg de volgens u gepaste aanpassing om het probleem te verhelpen.

Factoren van invloed op de bereidingstijden met microgolven

Tal van factoren hebben een invloed op de bereidingstijden. De temperatuur van de gebruikte ingrediënten maakt een groot verschil uit voor de bereidingstijden. Zo zal bijvoorbeeld gebak dat met ijskoude boter, melk en eieren wordt gemaakt aanzienlijk meer tijd nodig hebben dan een gebak met ingrediënten op kamertemperatuur. Alle recepten in dit boek geven een bereidingstijdbereik aan. Over het algemeen zult u vaststellen dat het voedsel niet genoeg wordt gekookt als u de kortste kooktijd instelt en soms kan het voorvallen dat u uw voedsel langer wilt koken dan de opgegeven maximale kooktijd. Dit hangt af van uw persoonlijke voorkeur. Bij het opgeven van bereidingstijden in dit boek is ervan uitgegaan dat het altijd beter is om voorzichtige tijdramingen te geven. Voedsel dat overmatig wordt gekookt is compleet onbruikbaar. Voor sommige recepten -- in het bijzonder voor brood, gebak en vla -- is het daarentegen vereist om het voedsel uit de oven te nemen terwijl het nog niet volledig klaar is. Dit is geen fout. Als u de eetwaar in kwestie een tijdje laat staan, meestal afgedekt, zet het gaarproces zich voort buiten de oven, gezien de warmte in de buitenste gedeelten geleidelijk aan naar binnen dringt. Als u de eetwaar in de oven laat tot het door en gaar is, zullen de buitenste gedeelten te gaar zijn of zelfs verbrand zijn. Na verloop van tijd zult u steeds meer bedreven worden in het inschatten van de tijd die verschillende levensmiddelen nodig hebben om gaar te worden in en buiten de oven.

Dichtheid van voedsel

Licht, poreus voedsel zoals gebak en brood zijn sneller klaar dan zwaarder, dichter voedsel zoals gebraden en stoofschotels. Als u poreus voedsel klaarmakkt met de microgolffunctie moet u erop letten dat de buitenste hoeken niet droog en broos worden.

Hoogte van voedsel

Het bovenste deel van grote eetwaren, in het bijzonder gebraden, zal sneller garen dan het onderste deel. U doet er bijgevolg goed aan zulke hoge eetwaren tijdens het koken om te draaien -- soms verschillende keren.

Vochtigheidsgehalte van het voedsel

Aangezien de warmte die wordt opgewekt door microgolven vocht doet verdampen moet betrekkelijk droog voedsel zoals gebraden en sommige groenten ofwel worden besprenkeld met water alvorens het te bereiden ofwel worden afgedekt om het vocht te behouden.

Beender- en vetgehalte van voedsel

Beenderen zijn warmtegeleidend en vet kookt sneller dan vlees. U moet opletten bij het bereiden van beenderige of vette stukken vlees om te vermijden dat ze ongelijkmatig koken en overgaar worden.

Hoeveelheid voedsel

Het aantal microgolven in uw oven blijft constant ongeacht de hoeveelheid voedsel die wordt bereid. Des te meer voedsel u in de oven plaatst, des te langer de bereidingstijd. Vergeet niet de bereidingstijden minstens met een derde te verkorten wanneer u een recept halveert.

Vorm van voedsel

Microgolven dringen slechts 2 cm ver in het voedsel. Het binnenste gedeelte van dik voedsel wordt gaar naarmate de aan de buitenkant opgewekte warmte naar binnen dringt. Enkel de buitenrand van voedsel wordt gekookt door de microgolvenenergie, de rest wordt gaar door warmtegeleiding. De slechtst mogelijke vorm van voedsel dat u wilt bereiden met de microgolffunctie is een dik vierkant. De hoeken zullen reeds lang verbrand zijn wanneer het middengedeelte pas warm begint te worden. Rond en dun voedsel en ringvormig voedsel worden vlot gaar in de microgolfoven.

Afdekken

Een deksel belet dat warmte en stoom kunnen ontsnappen en zorgt ervoor dat het voedsel sneller gaar wordt. Gebruik een deksel ofwel microgolfolie, waarvan u een hoek terugvouwt om te vermijden dat het scheurt.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer wordt bereid zal lichtjes bruinen in zijn eigen vet. Voedsel dat gedurende kortere tijd wordt bereid kunt u inwrijven met een bruinsaus zoals worcesterschiresaus, sojasaus of barbecuesaus om het een appetijtelijke kleur te geven. Aangezien slechts vrij kleine hoeveelheden bruinsaus worden toegevoegd aan het voedsel, verandert de smaak van het recept zelf niet.

Afdekken met vetvrij papier

Afdekken met vetvrij papier voorkomt het spatten en draagt bij tot het warmtebehoud van het voedsel. Aangezien het echter minder afdekking biedt dan een deksel of folie, droogt het voedsel een beetje uit.

Schikking en afstand

Afzonderlijke voedselartikelen zoals gebakken aardappelen, klein gebak en nagerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze op gelijke afstand van elkaar plaatst, bij voorkeur in een cirkel. Plaats nooit afzonderlijke voedselartikelen op elkaar.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste technieken bij het koken met de microgolfoven. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het beter te mengen. Bij het koken met microgolven dient het roeren om de warmte te spreiden en te herverdelen. Roer altijd van de buitenzijde naar het midden, want de buitenzijde is het warmst.

Omdraaien

Grote en hoge voedselartikelen zoals gebrad en hele kippen moeten worden omgedraaid zodat de bovenzijde en de onderzijde gelijkmatig worden gekookt. U doet er ook goed aan kippendelen en vleeslapjes om te draaien.

Dikkere gedeelten aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken tot het buitenste gedeelte van voedsel, is het verstandig om dikkere vleesporties, gevogelte en vis aan de buitenste kant van de schaal te leggen. Zo krijgen de dikkere gedeelte de meeste microgolvenenergie en kookt het voedsel gelijkmatig.

Afschermen

U kunt stroken aluminiumfolie (die geen microgolven doorlaat) over de hoeken of randen van vierkante en rechthoekige eetwaar aanbrengen om te voorkomen dat die gedeelten te veel warmte ontvangen. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie vastgemaakt is aan de schaal. Anders kan het vonken veroorzaken.

Hoger plaatsen

Dikke of dichte voedingsartikelen kunt u hoger plaatsen zodat de microgolven ook door de onderzijde en het middelste gedeelte van het voedsel kunnen worden opgenomen.

Prikken

Voedsel in een schelp, schil of vlies zal barsten in de oven als u er eerst niet in heeft geprikt. Tot deze categorie van voedingsartikelen behoren de dooiers en het wit van eieren, mosselen en oesters en onversneden groente en fruit.

Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een oven dat het noodzakelijk is om het vaak te controleren. Sommige voedingswaren worden in de microgolfoven gelaten tot ze volledig klaar zijn, maar de meeste, waaronder vlees en gevogelte, moeten uit de oven worden genomen terwijl ze nog lichtjes ongaar zijn, om voort te garen buiten de oven. De inwendige temperatuur van voedsel stijgt tussen 3°C en 8°C tijdens het voortgaren buiten de oven.

Laten garen buiten de oven

Vaak moet voedsel nog 3 tot 10 minuten buiten de oven blijven staan. Doorgaans wordt het voedsel afgedekt tijdens het garen buiten de oven om zoveel mogelijk warmte te behouden, tenzij het een droge textuur moet krijgen (zoals bepaald gebak en sommige koekjes bijvoorbeeld). Door het voedsel nog een tijdje buiten de oven te laten staan wordt het gaar en mengen de smaken zich meer en komen ze beter tot hun recht.

Uw oven reinigen

1 De binnenzijde van de oven zuiver houden

Spatten of gemorste vloeistof kleven aan de wanden van de oven en tussen de afdichting en het oppervlak van de ovendeur. Het beste is de spatten en gemorste vloeistoffen onmiddellijk weg te vegen met een vochtige doek. Kruiden en gemorste vloeistof absorberen microgolvenenergie en verlengen de bereidingstijden. Gebruik een vochtige doek om kruiden weg te vegen die tussen de ovendeur en het frame terechtkomen. Voor een goede afdichting van de ovendeur is het belangrijk om deze zone zuiver te houden. Verwijder vetspatten met een doek met reinigingsmiddel. Daarna spoelen en droogwrijven. Gebruik geen harde detergents of schurende reinigingsmiddelen. De metalen schaal kunt u met de hand of in de vaatwasmachine wassen.

2 De buitenzijde van de oven zuiver houden

Maak de buitenzijde van uw oven schoon met zeep en water en dan met zuiver water. Droog de buitenzijde van uw oven daarna af met een zachte doek of keukenpapier. Om beschadiging van de werkingsonderdelen in de oven te vermijden, moet u vermijden dat er water in de oven dringt via de ventilatieopeningen. Om het bedieningspaneel te reinigen opent u de ovendeur, om te voorkomen dat de oven ongewenst in werking wordt gesteld, en veegt u het paneel schoon met een vochtige doek en onmiddellijk daarna met een droge doek. Druk op de toets Stop/ Clear na het schoonmaken.

3 Als er zich stoom ophoopt binnenin de oven of aan de buitenzijde van de ovendeur moet u dat wegvegen met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de oven wordt gebruikt in erg vochtige omstandigheden en duidt absoluut niet op een defect van de oven.

4 De ovendeur en de deurafdichtingen moeten zuiver worden gehouden. Gebruik enkel warm zeepwater en spoel en droog grondig na.

GEBRUIK GEEN SCHURENDE MATERIALEN, ZOALS REINIGINGSSPOEDERS OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.

Metalen onderdelen zijn gemakkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonmaakt met een vochtige doek.

Vragen en antwoorden

V Wat scheelt er als het ovenlichtje niet brandt?

- A Er zijn tal van mogelijke oorzaken als het ovenlichtje niet brandt.
Het lampje is stuk.
Het relais is defect.

V Dringt microgolffenergie door het kijkvenster in de oven deur?

- A Neen. De gaten of kanalen zijn gemaakt om licht door te laten, ze laten geen microgolffenergie door.

V Waarom weerklinkt er een biepsignaal wanneer ik een toets op het bedieningspaneel aanraak?

- A Het biepsignaal weerklinkt om u zekerheid te geven over het goed ingeven van de instellingen.

V Raakt de microgolffunctie beschadigd als ze werkt wanneer de oven leeg is?

- A Ja. Laat de microgolffunctie nooit werken terwijl de oven leeg is of zonder de metalen schaal.

V Waarom spatten eieren soms uit elkaar?

- A Tijdens het bakken, frituren of pocheren van eieren kan de dooier soms uiteenspatten tengevolge van stoomophoping binnen het dooiervlies. U kunt dit eenvoudig voorkomen door de dooier te doorprikken alvorens het ei te bereiden. Maak nooit eieren klaar in de schaal.

V Waarom wordt het aangeraden om voedsel nog een tijdje buiten de oven te laten staan na het koken?

- A Na het koken in de microgolfoven blijft het voedsel nog een tijdje voortgaren buiten de oven. Tijdens deze tijd wordt het bereidingsproces voltrokken in het volledige stuk voedsel. De lengte van deze tijd is afhankelijk van de dichtheid van het voedsel.

V Is het mogelijk om popcorn te maken in deze oven?

- A Ja, als u een van de twee hieronder beschreven methodes gebruikt.
1 Speciaal voor de microgolfoven ontworpen gerei om popcorn te maken.
2 In de handel verkrijgbare voorverpakte popcorn voor microgolfbereiding met specifieke voorschriften qua tijd en vermogensinstelling voor een aanvaardbaar resultaat.

VOLG NAUWGEZET DE AANWIJZINGEN DIE DE FABRIKANT GEEFT VOOR ZIJN SPECIFIEKE POPCORN. LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER TERWIJL DE MAÏSKORRELS POFFEN. ALS DE MAÏS NIET POFT NA DE VOORGESCHREVEN TIJDEN, STOP DAN MET DE BEREIDING. BIJ LANGERE TIJDEN KAN DE MAÏS VUUR VATTEN.

VOORZICHTIG:

GEBRUIK NOOIT EEN ZAK VAN BRUIN PAPIER VOOR HET POFFEN VAN MAÏS. TRACHT NOOIT OVERGEBLEVEN MAÏSKORRELS TE POFFEN.

V Waarom zijn de werkelijke bereidingstijden van mijn oven niet altijd zo snel als de tijden die de gids vermeldt?

- A Controleer uw kookgids opnieuw om u ervan te vergewissen dat u de aanwijzingen correct heeft opgevolgd en om uit te vinden wat de oorzaak kan zijn van de verschillen in bereidingstijd.
De bereidingstijden en vermogensinstellingen in de kookgids zijn suggesties die zo gekozen zijn om te vermijden dat u voedsel te lang bereidt, wat het meest voorkomende probleem is bij het gebruik van deze oven. Afwijkingen in de maat, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel vergen langere bereidingstijden. Gebruik naast de aanwijzingen in de kookgids ook uw eigen oordeel om het voedsel te testen, net zoals u zou doen wanneer u het voedsel op conventionele wijze klaarmaakt.

Stekkerbedrading/ technische gegevens

Waarschuwing

De draden in dit snoer zijn gekleurd volgens de onderstaande codes:

BLAUW ~ Neutraal


BRUIN ~ Stroom

GROEN & GEEL ~ Aarding

Wanneer de kleuren van de draad in dit snoer niet overeenkomen met kleuridentificaties van de kleppen in uw stekker gaat u als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet worden aangesloten op de klem die geïdentificeerd is met de letter N of ZWART gekleurd is.

De BRUINE draad moet worden aangesloten op de klem die geïdentificeerd is met de letter L of ROOD gekleurd is.

De GROEN & GEEL of enkel GROEN gekleurde draad moet worden aangesloten op de klem die geïdentificeerd is met de letter E of .

Als het originele snoer beschadigd is, mag het uit veiligheidsoverwegingen enkel worden vervangen door de fabrikant of door zijn serviceagent of een gelijkwaardig erkend persoon.

Technische gegevens

	MP-9482S
Ingangsstroom	230 V AC / 50 Hz
Uitgangsvermogen	900 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Uitwendige afmetingen	527 mm(B) X 392 mm(H) X 480 mm(D)
Verbruik	
Microgolf	1650 W
Grill	Max. 2100 W
Combinatie	Max. 2800 W
Convector	1900 W