



MAGNETRON/GRILL/CONVECTIEOVEN FOUR COMBINE MICRO-ONDES/GRIL/CONVECTION MIKROWELLENHERD/GRILL/KONVEKTIONSOFFEN

GEBRUIKSAANWIJZING MANUEL D'UTILISATION BEDIENUNGSANLEITUNG

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MC-8483NL

P/No: 3828W5A4119

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

NL Als gevolg van ingebouwde veiligheidsvoorzieningen kunt u de oven niet gebruiken met de oven deur in geopende stand. Deze veiligheidsvoorzieningen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit op het moment dat de deur wordt geopend. Persoonlijke blootstelling aan microgolven kan namelijk schadelijk zijn.

Het is daarom belangrijk dat er niet met de veiligheidsvoorzieningen wordt geknoeid.

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of etensresten kunnen ophopen tussen de afdichtingen.

Gebruik de oven in geen geval wanneer deze beschadigd is. Het is daarom zeer belangrijk dat de oven deur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan: (1) deur(frame), (2) scharnieren en grendels (gebroken of los), (3) deurafdichtingen en sluitoppervlakken.

Uw oven mag alleen door gekwalificeerd servicepersoneel worden geïnstalleerd en gerepareerd.

Waarschuwing

Controleer of de kooktijden correct zijn ingesteld, aangezien het overschrijden van bereidingstijden kan leiden tot het verbranden van het GERECHT waardoor schade aan uw oven kan worden veroorzaakt.

Wanneer u vloeistoffen zoals soepen, sauzen en drankjes in de magnetron opwarmt, kan er een vertraagde spatreactie optreden zonder zichtbare luchtballen vooraf. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen gaat u als volgt te werk:

1. Gebruik geen rechtwandige bekken met smalle halsopening.
2. Vermijd oververhitting.
3. Roer de vloeistof eerst door alvorens deze in de oven te zetten en roer nogmaals halverwege de opwarmtijd.
4. Laat de vloeistof na het opwarmen nog even in de oven staan, roer of schud nogmaals zorgvuldig (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding) en controleer vóór consumptie de temperatuur om brandwonden te voorkomen (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding).
Wees voorzichtig met het vastpakken van de beker.

Waarschuwing

Laat voedsel altijd enige tijd na het opwarmen in de magnetron staan en controleer de temperatuur alvorens het te consumeren. Vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding.

Hoe een magnetron werkt.

Microgolven van een magnetron zijn te vergelijken met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Gewoonlijk bewegen microgolven zich buitenwaarts wanneer ze door de atmosfeer reizen en ze verdwijnen zonder effect. Magnetronovens zijn echter dusdanig ontworpen dat zij gebruik maken van microgolven als energie. De elektriciteit die naar de magnetrontube wordt gevoerd, wordt gebruikt om microgolfenergie op te wekken.

Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen binnenin de oven. Een draaiplateau of bakplaat wordt op de bodem van de oven geplaatst. Microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar gaan wel door materialen als glas, porselein en papier. Dit zijn de materialen waarvan magnetronbestendig serviesgoed is gemaakt.

Microgolven verwarmen niet het serviesgoed, maar dit wordt op zijn beurt wel verwarmd door de warme voedingsmiddelen die het bevat.

Een zeer veilige toepassing

Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolfenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die schadelijk voor u zou kunnen zijn wanneer dit voedsel gegeten wordt.

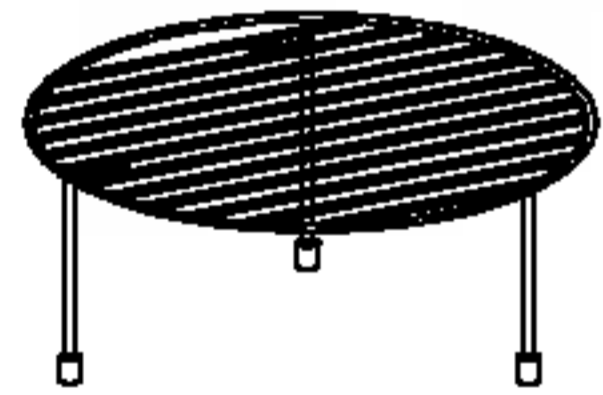
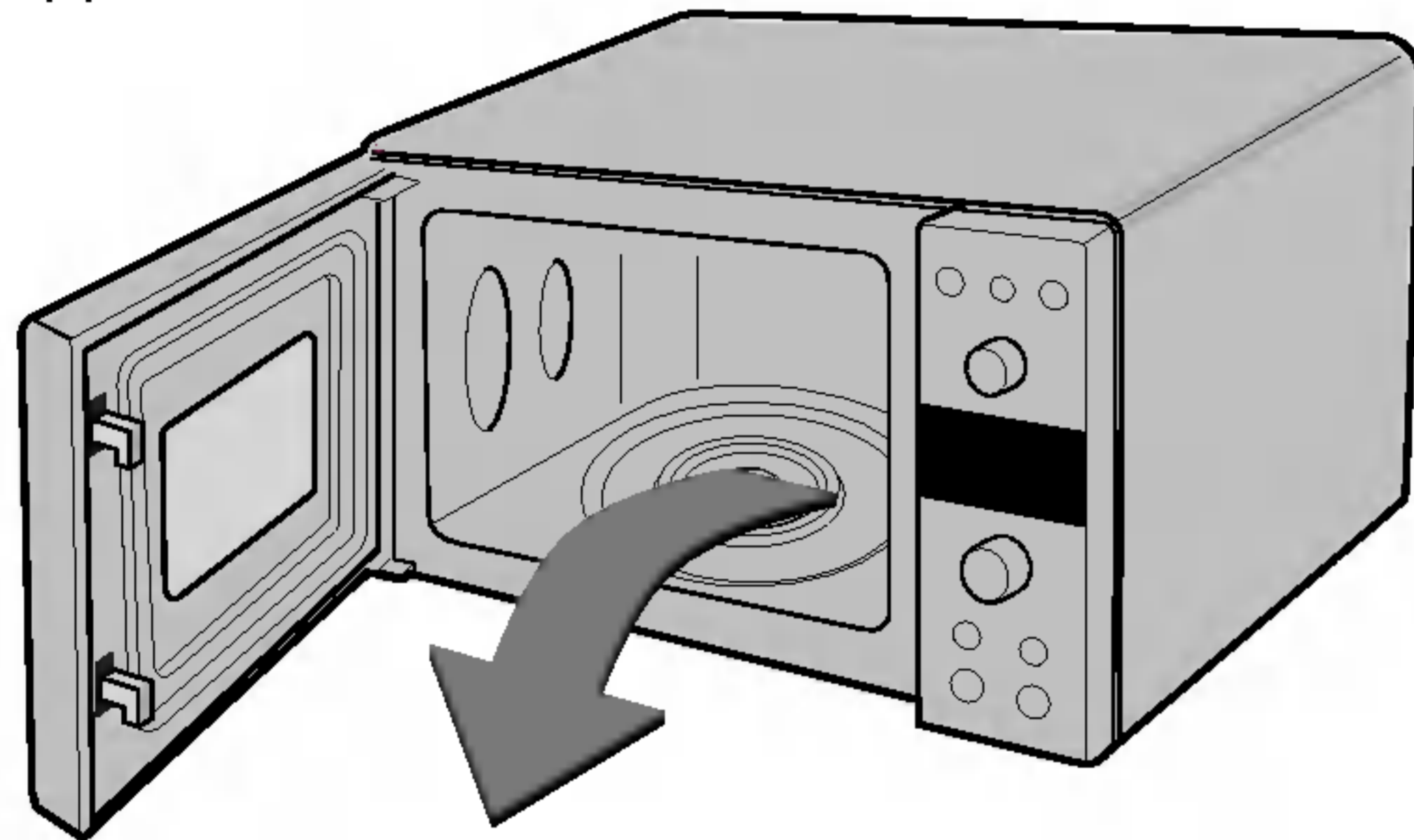
| | |
|--|---------|
| Vorzorgsmaatregelen | 2 |
| Inhoud | 3 |
| Uitpakken en installeren | 4 ~ 5 |
| Gebruikswijze van het onderdeel per modus | 6 |
| Persoonlijke instelling (Klok instellen) | 7 |
| Kinderslot | 8 |
| Snelstart | 9 |
| Bereidingen met de microgolffunctie | 10 |
| Vermogensniveaus van de magnetronfunctie | 11 |
| Bereidingen in twee stadia | 12 |
| Grillen | 13 |
| Grillen Combinatiebereidingen | 14 |
| Warm houden met stoom | 15 |
| EZ-schoon | 16 |
| Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen | 17 |
| Snelheid van hete lucht voor het bereiden | 18 |
| Convectie combinatie koken | 19 |
| Convectie voor het voorverwarmen | 20 |
| Convectie voor het bereiden | 21 |
| Automatisch koken | 22 ~ 27 |
| Snel koken | 28 ~ 30 |
| Stoom chef | 31 ~ 35 |
| Automatisch ontdooien | 36 ~ 37 |
| Verwarmen of opwarmen gids | 38 |
| Verse groente gids | 39 |
| Ontdooien gids | 40 |
| Grill bakken gids | 41 |
| Convectie koken gids | 42 ~ 43 |
| Metalen schaal koeken gids | 44 ~ 45 |
| Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden | 46 |
| Stoom koken gids | 47 |
| Veiligheidsvoorschriften | 48 ~ 49 |
| Magnetronbestendig kookgerei | 50 |
| Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron | 51 ~ 52 |
| Vragen en antwoorden | 53 |
| IEC Test | 54 |
| Informatie over elektrische aansluiting/Technische gegevens | 55 |

Uitpakken en installeren

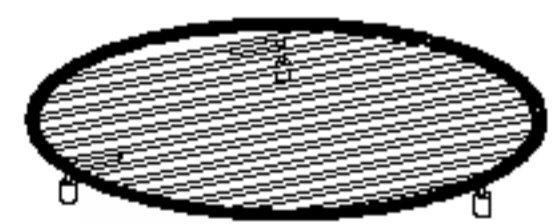
Door het juist opvolgen van de basistappen, zoals uiteengezet op deze twee bladzijden, kunt u snel controleren of de oven correct functioneert. Let goed op de richtlijnen over waar u de oven moet installeren. Let er bij het uitpakken op, dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdert. Controleer tevens of de oven tijdens het transport niet is beschadigd.

1

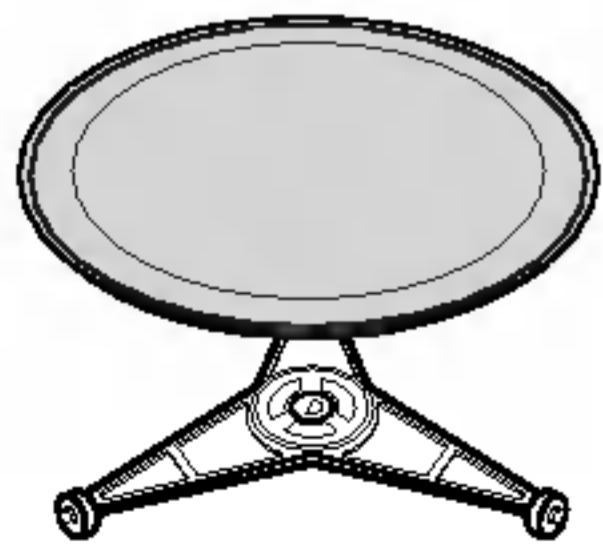
Pak de oven uit en plaats hem op een horizontaal oppervlak.



HOOG ROOSTER



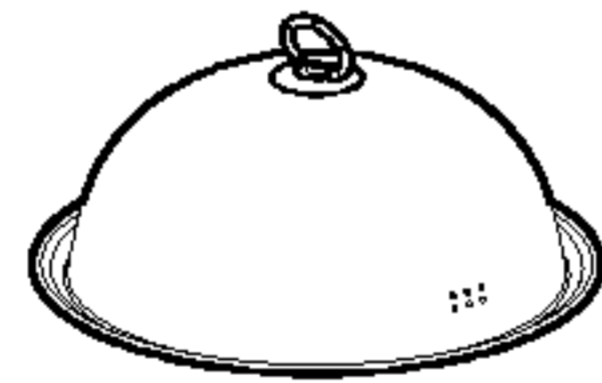
LAAG ROOSTER



GLAZEN BAKPLAAT

ROTERENDE STEUN

STOOM KOKER



SCHAALDEKSEL



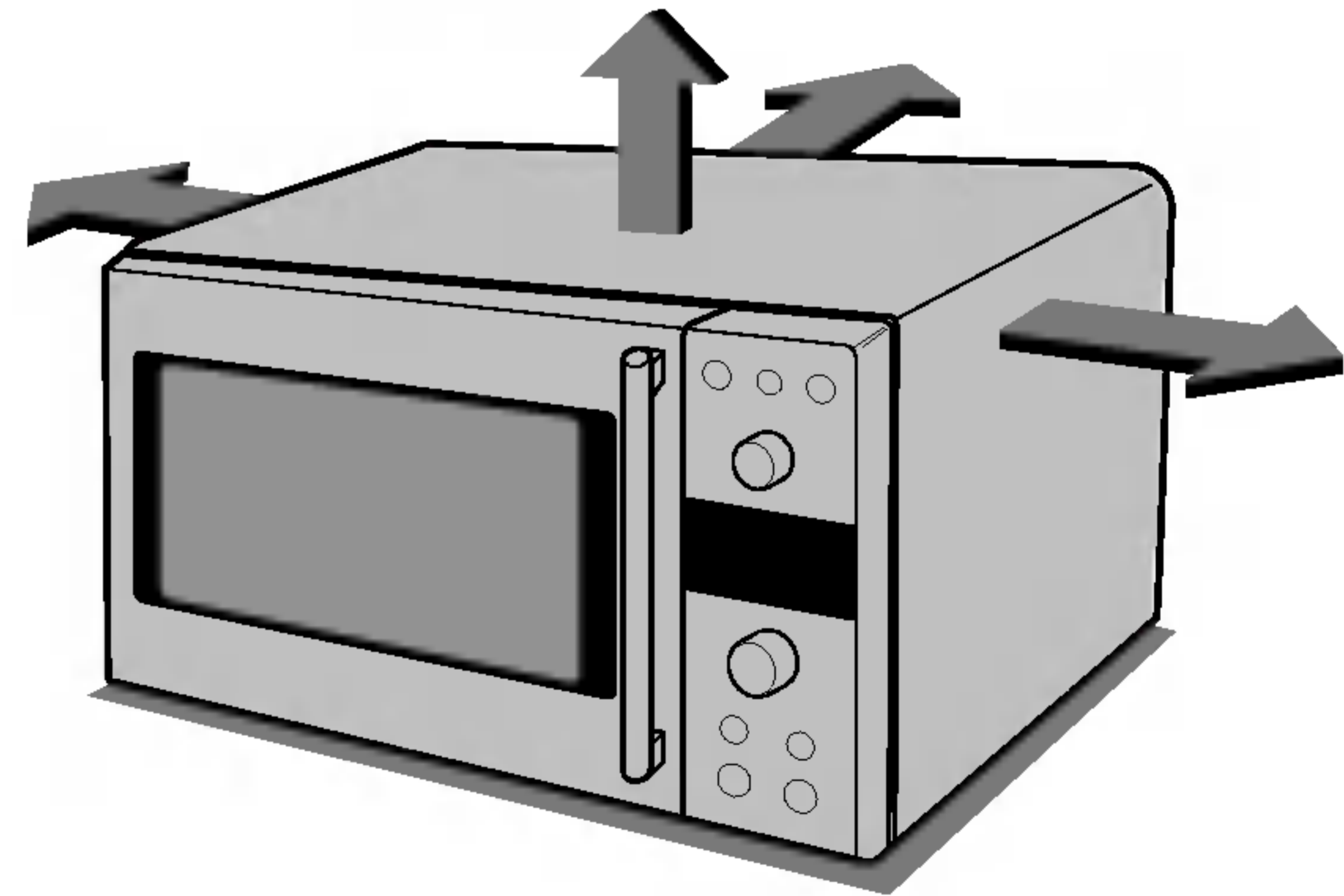
STOOMPLAAT



STOOMWATER SCHAAL (METALEN SCHAAL)

2

Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85 cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm over blijven boven de oven en 10 cm aan de achterkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8 cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen. Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

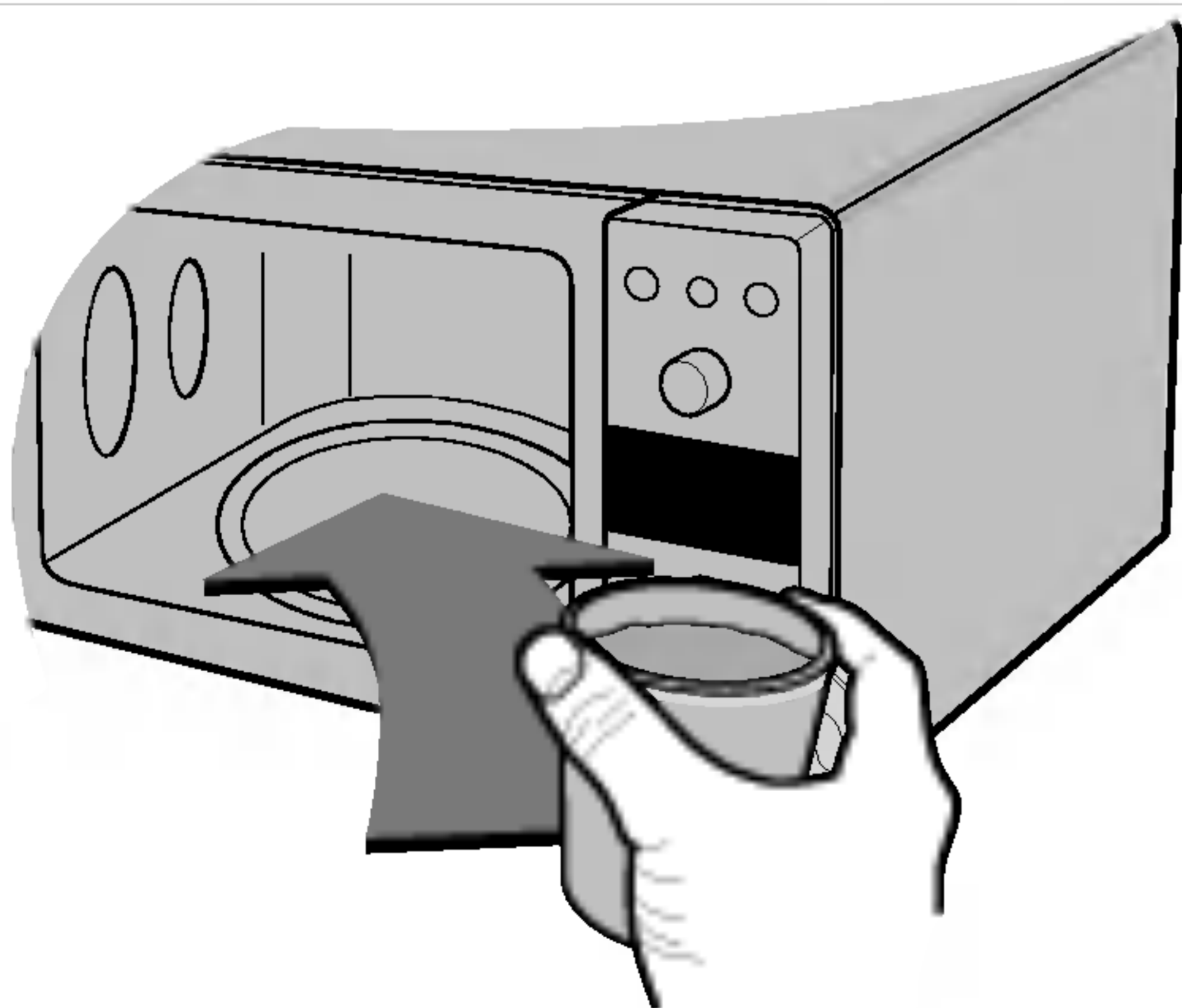


DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIËEL CATERINGGEBRUIK

3 Steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de oven het enige elektrische huishoudelijke apparaat is dat op deze wandcontactdoos is aangesloten. **Indien de oven niet juist functioneert, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in.**

4 Trek aan de **DEUR HANDVAT** om de oven te openen. Zet de **ROTRENDEN STEUN** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN PLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 50.



6 Druk op de **STOP**-toets.

Druk vervolgens zes keer op de **START**-toets om 3 min. kooktijd in te stellen. Bij elke keer dat u op de toets drukt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. De oven zal beginnen te werken reeds voordat u voor de zesde keer heeft gedrukt; maak u niet ongerust, dit is normaal.






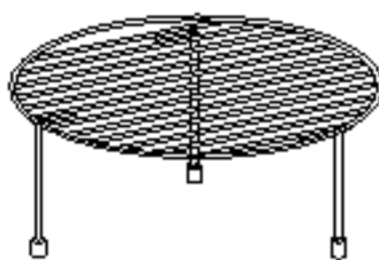
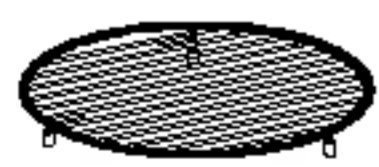



7 Op het **DISPLAY** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 3 minuten. Wanneer het **DISPLAY 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven haalt, want deze kan heet zijn.**



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

Gebruikswijze van het onderdeel per modus

| | | Magnetron | Grill | Conventie | Warm houden met stoom | Snelheid van hete lucht voor het | Combinatie |
|--------------------------------|---|-----------|-------|-----------|-----------------------|----------------------------------|------------|
| SCHAALDEKSEL |  | X | X | X | X | X | X |
| STOOMPLAAT |  | X | X | X | X | X | X |
| STOOMWATER SCHAAL |  | ○ | ○ | X | X | ○ | ○ |
| STOOMPLAAT + STOOMWATER SCHAAL |  | X | X | X | X | X | X |
| STOOM KOKER |  | ○ | X | X | ○ | X | X |
| HOOG ROOSTER |  | X | ○ | X | X | X | ○ |
| LAAG ROOSTER |  | X | X | ○ | X | ○ | ○ |
| GLAZEN BAKPLAAT |  | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

Let op: Verzerker u ervan dat u de in het kookboek aangegeven accessoires gebruikt.

○ : Aanvaardbaar

X : Niet aanvaardbaar

NL

Persoonlijke Instellingen

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.



Als de oven voor de eerste maal wordt aangesloten of het elektriciteitsnet of wanneer er terug stroom is na een stroomuitval, toont het display een '88:88'. U moet de klok dan opnieuw 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 opnieuw insteken. U moet de klok opnieuw instellen.

Functietabel voor de persoonlijke instellingen

| Nee. | Functie | Keuzen | Standaard |
|------|--------------|---|-----------|
| 1 | Klok | Aan (12uur, 24uur) | Uit: |
| 2 | Rol snelheid | Langzaamst, Langzaam Normaal Snel, Snelst | Normaal |
| 3 | Taal keuze | GB/DE/FR/ ES/IT/RU/NL | NL |

Controleer of u uw oven correct geïnstalleerd hebt, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

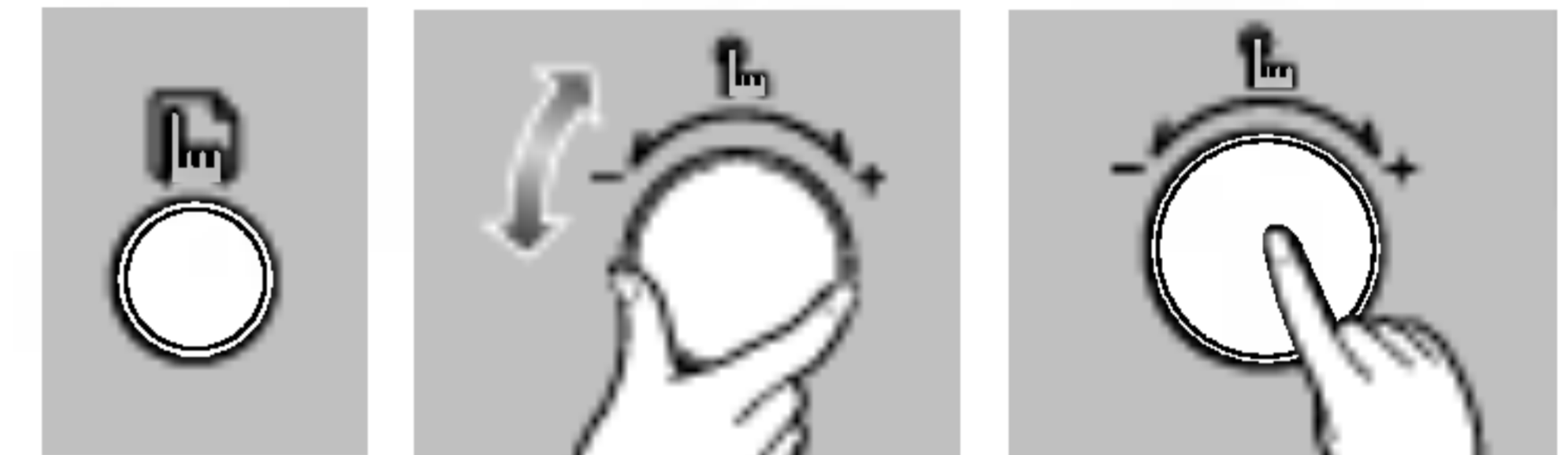
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



NL

Druk eenmaal op de toets **CUSTOM SET**.

Draai aan de **DIAL** om de tijdinstelling te selecteren.
 Druk op **DIAL** (op het schermtoontje verschijnt Turn Dial om 12 uur of 24 uur te selecteren).



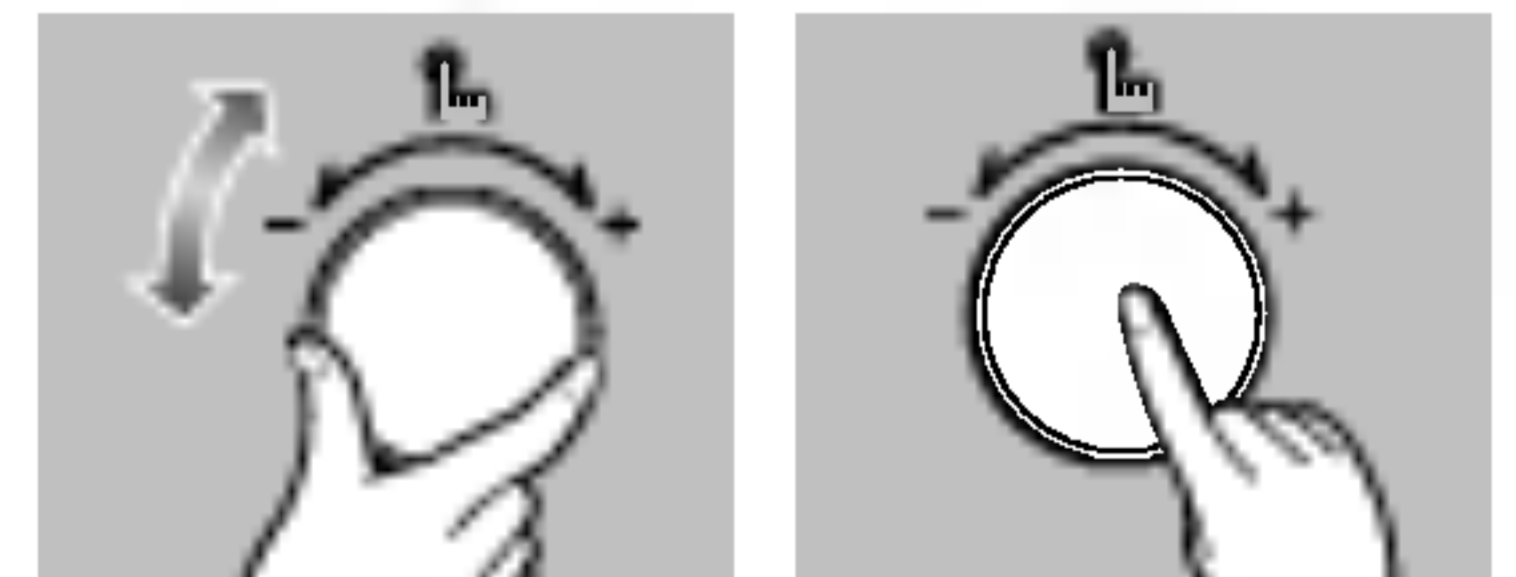
Draai aan de **DIAL** om de 24-uursinstelling te kiezen.

Druk op **DIAL** om het ingestelde uur te bevestigen.



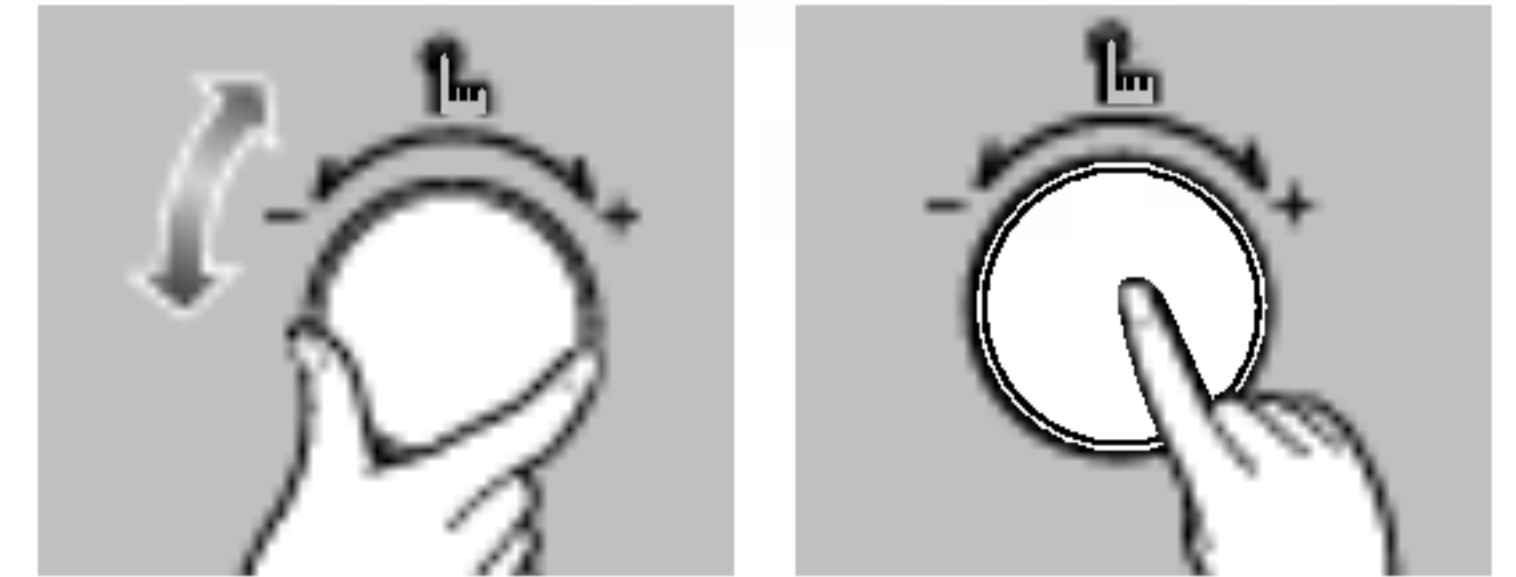
Draai aan de **DIAL** tot het display "14:00" weergeeft.

Druk op **DIAL** om het ingestelde uur te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "14:35" weergeeft.

Druk op de toets **DIAL**.
 De klok begint nu te tellen.



Kinderslot

NL



Uw oven is met een veiligheidsvoorziening uitgerust die 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.

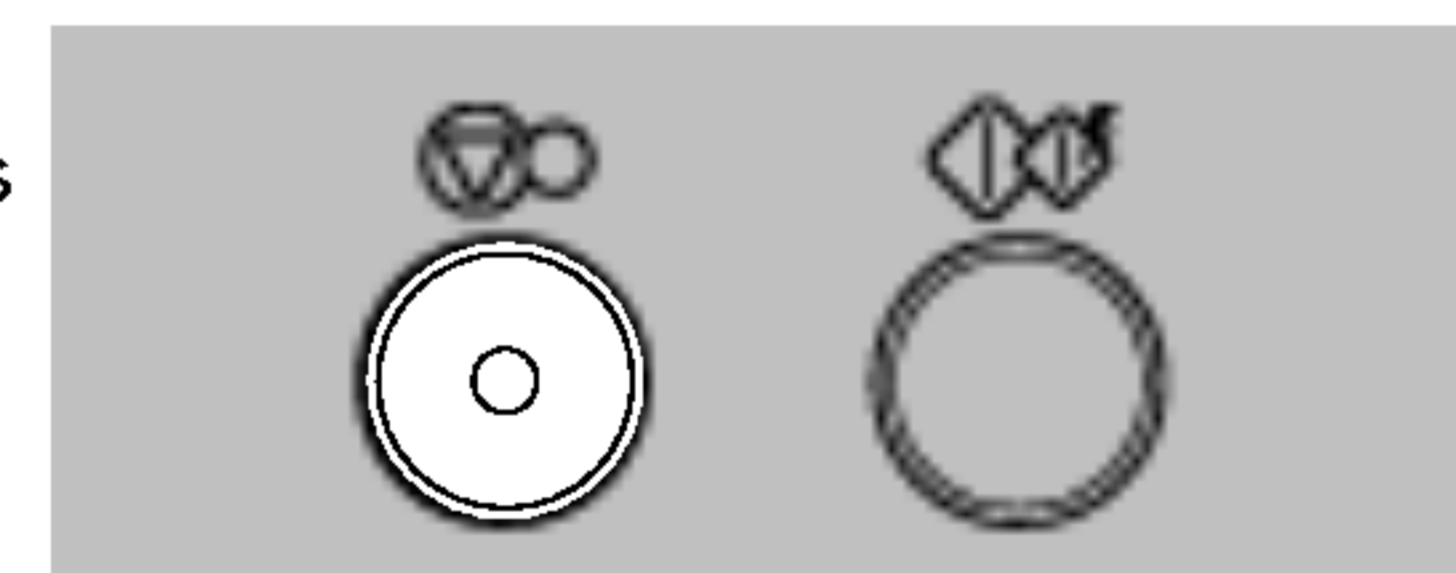
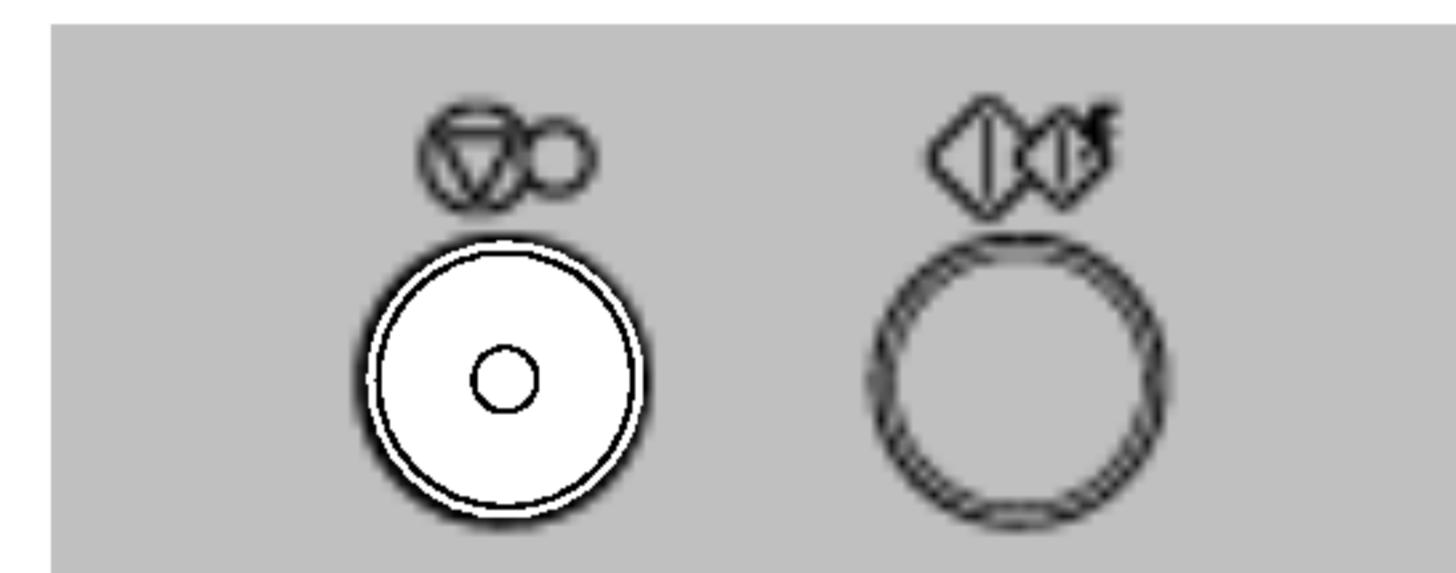
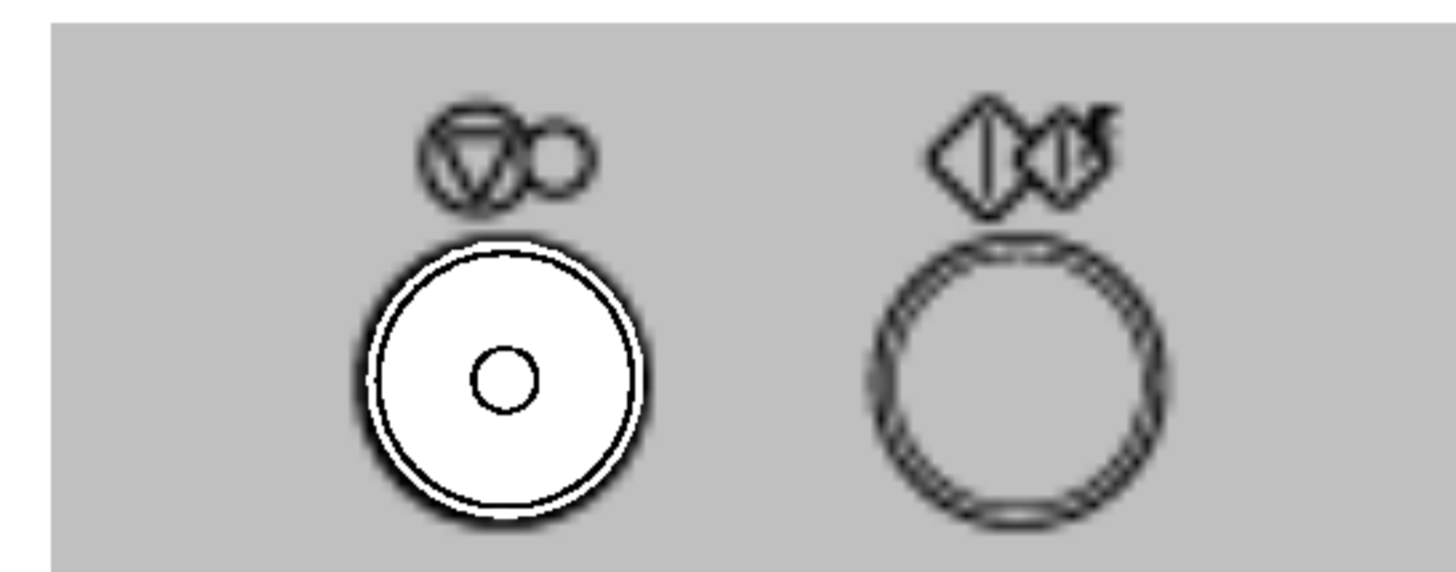
Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

Houd de toets **STOP/CLEAR** ingedrukt tot "**KINDERSLOT**" op het display verschijnt en er een PIEP-signaal weerklinkt.

Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

Om het **KINDERSLOT** uit te schakelen, houdt u de toets **STOP/CLEAR** ingedrukt tot "**KINDERSLOT**" op het display verschijnt. Wanneer u de toets loslaat, weerklinkt een piepsignaal.

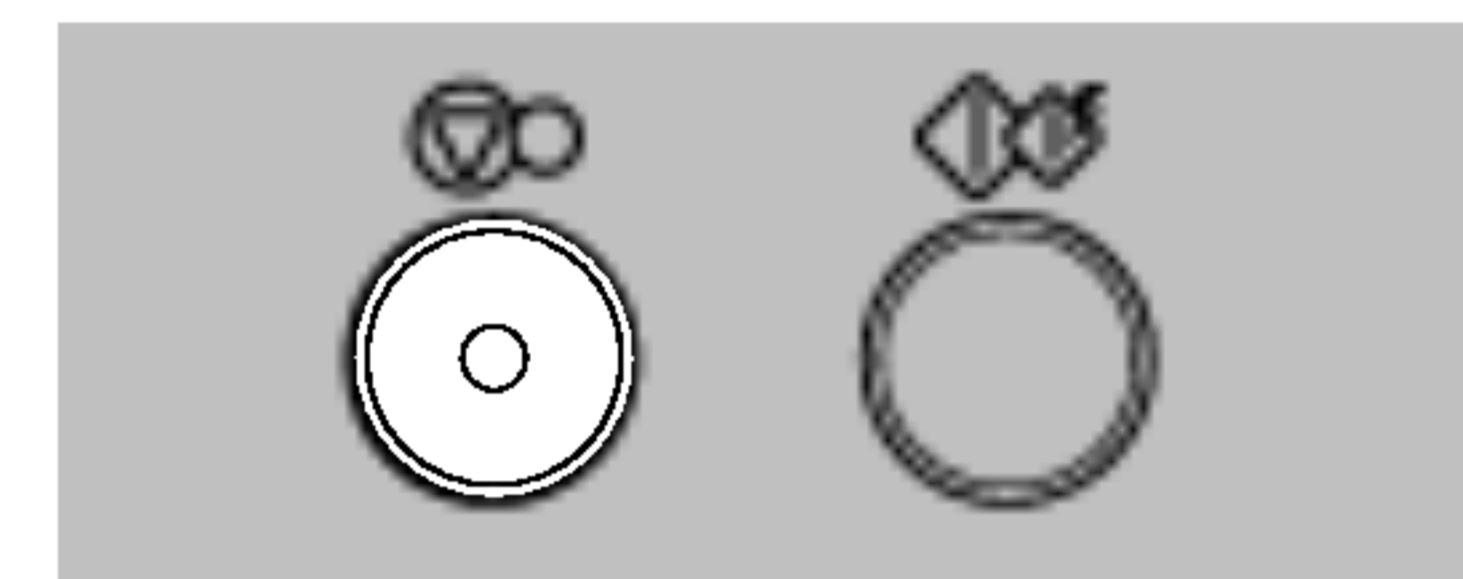


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 2 minuten bereidingstijd met hoog vermogen instelt.



Dankzij de **SNELSTARTFUNCTIE** kunt u via een druk op de toets **QUICK START** 30 seconden bereidingstijd op **HOOG** vermogen instellen.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



NL

Druk viermaal op de toets **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd met een **HOOG** vermogen in te stellen.
De oven **start reeds** voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Tijdens **SNELSTART** koken kunt u de kooktijd tot 10 minuten verlengen door herhaaldelijk op de **QUICK START-knop** te drukken en tot 100 minuten door middel van de **DIAL**.

Bereidingen met de microgolffunctie

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kunt bereiden met 800W(80%) van het vermogen gedurende 5 minuten en 30 seconden.



Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

Vermogensniveau Vermogensuitgang

| Vermogensniveau | Vermogensuitgang |
|-----------------|------------------|
| 10 | 1000W(Max.) |
| 9 | 900W |
| 8 | 800W |
| 7 | 700W |
| 6 | 600W |
| 5 | 500W |
| 4 | 400W |
| 3 | 300W(**) |
| 2 | 200W |
| 1 | 100W |

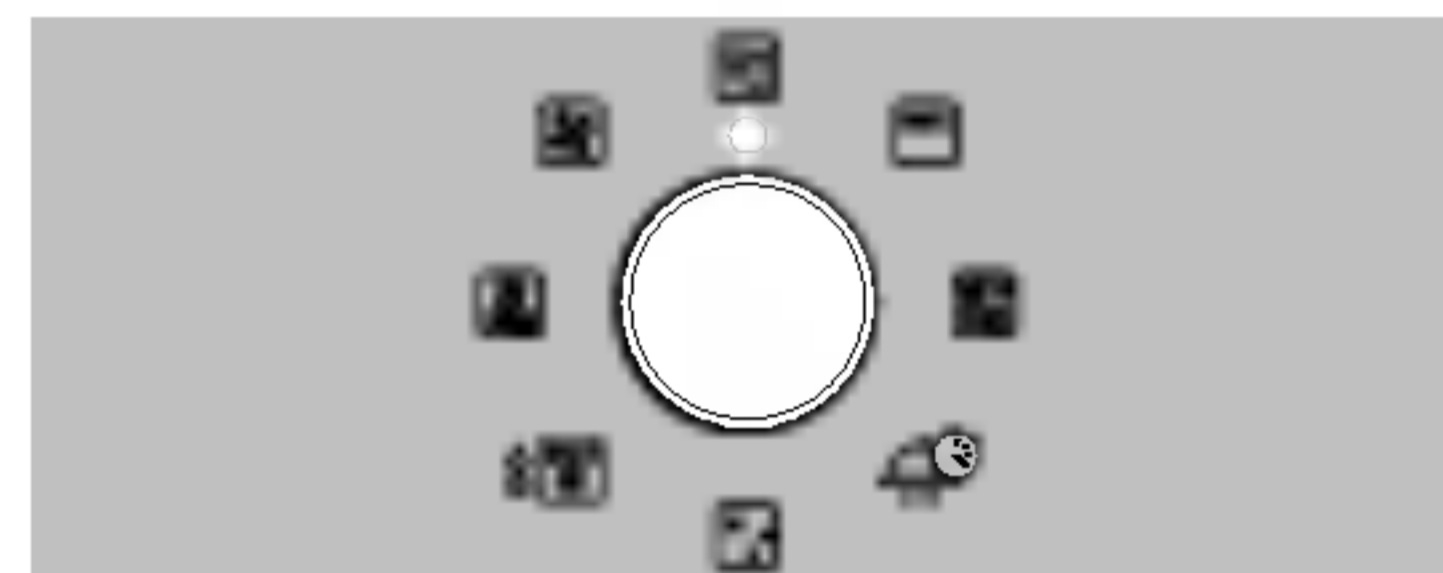
Let op:
Gebruik nooit de hoge of lage rooster, het schaaldeksel, de stoomschaal en de stoomplaat leeg in de magnetron.

Controleer of u uw oven correct geïnstalleerd hebt, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai de **MODE DIAL** om **MICRO** te selecteren.

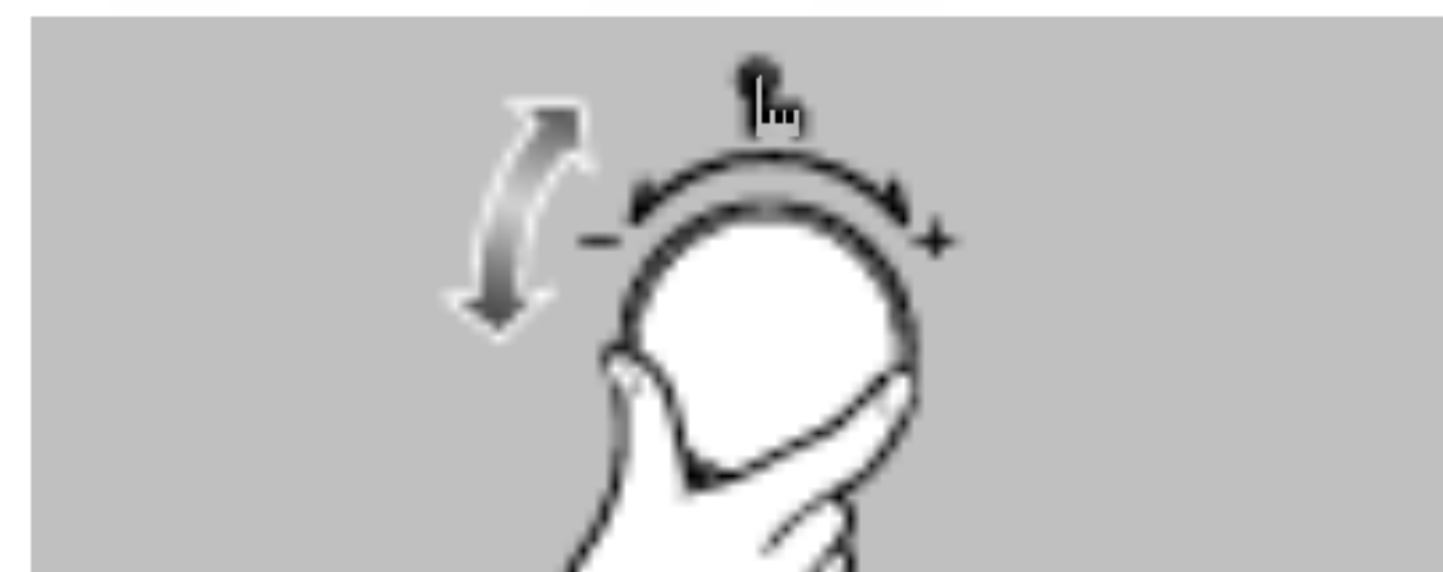


Draai aan de **DIAL** tot het display "800W" weergeeft.

Druk op **DIAL** om het vermogen te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



Uw magnetronoven is met 10 vermogensniveaus uitgerust, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven. Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en het aanbevolen vermogensniveau om hen in deze magnetronoven te bereiden.

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

NL



| VERMOGENSNIVEAU | GEBRUIK | UITGANGSVERMOGEN |
|-----------------|--|------------------|
| 10 (HOOG) | <ul style="list-style-type: none"> • Water koken. • Snoep maken. • Kip in stukjes, vis en groente bereiden • Malse stukjes vlees bereiden • Hele kip. | 1000W(Max.) |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • Rijst, pasta en groente opwarmen. | 900W |
| 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Snel opwarmen van kant en klare maaltijden. • Broodjes opwarmen. | 800W |
| 7 | <ul style="list-style-type: none"> • Maaltijden met eieren, melk en kaas bereiden. • Cake en brood bakken. • Chocolade smelten. | 700W |
| 6 | <ul style="list-style-type: none"> • Kalfvlees bereiden. • Hele vis bereiden. • Pudding en vla maken. | 600W |
| 5 | <ul style="list-style-type: none"> • Ham, hele kip en lamsvlees bereiden. • Krabbetjes en runderhaas. | 500W |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> • Minder malse stukjes vlees bereiden • Varkenskarbonades en kribbetjes bereiden. | 400W |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> • Vlees, gevogelte en vis ontdooien. | 300W (**) |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Gekoelde fruit op kamertemperatuur brengen. • Boter smeerbaar maken. | 200W |
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Pannen en schotels warm houden. • Boter en smeerkaas zacht maken. | 100W |

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 5 minuten en 30 seconden bereid in de 800W(80%) vermogensstand; in het tweede stadium wordt het nog 35 minuten bereid met een vermogen van 400W(40%).



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 piepsignaal en begint het tweede stadium.

Om het programma te annuleren drukt u tweemaal op de toets **STOP/CLEAR**.

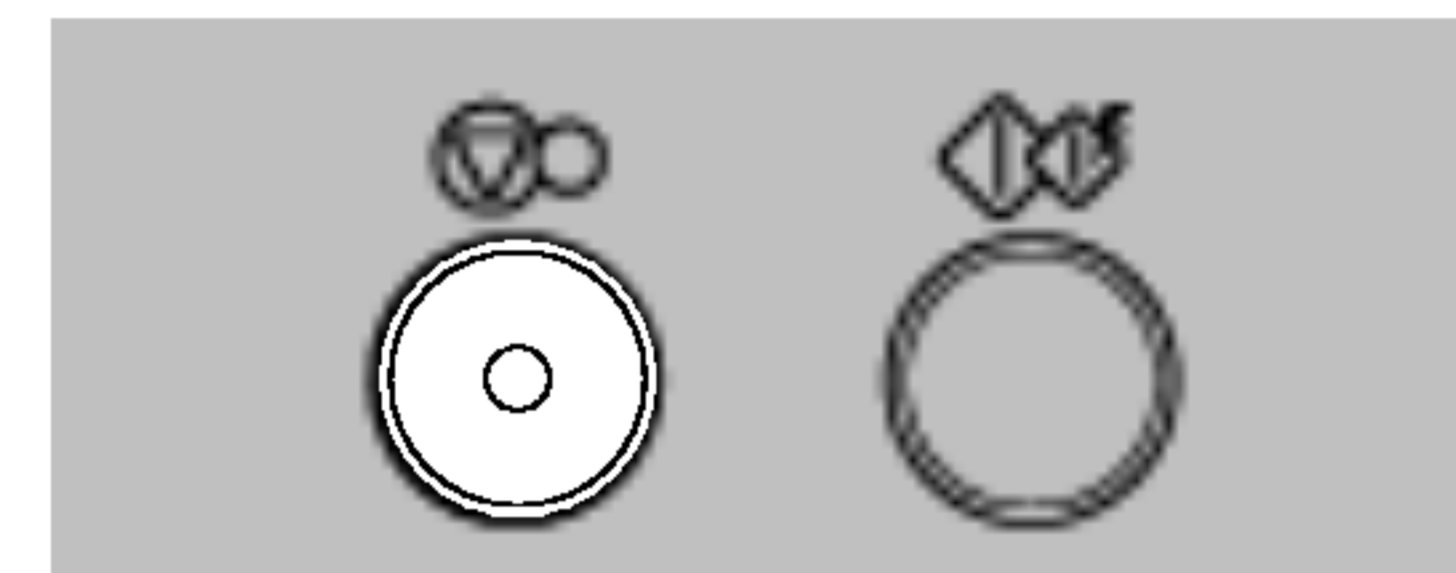
In het geval van Automatisch Ontdooien, kunt u drie stadia programmeren.

(Automatisch ontdooien + Stap1 + Stap2)

U kunt bijgevolg het voedsel automatisch ontdooien en vervolgens bereiden zonder de oven opnieuw te moeten instellen na elk stadium.

Stel het vermogen en de bereidingsduur in voor stadium 1.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



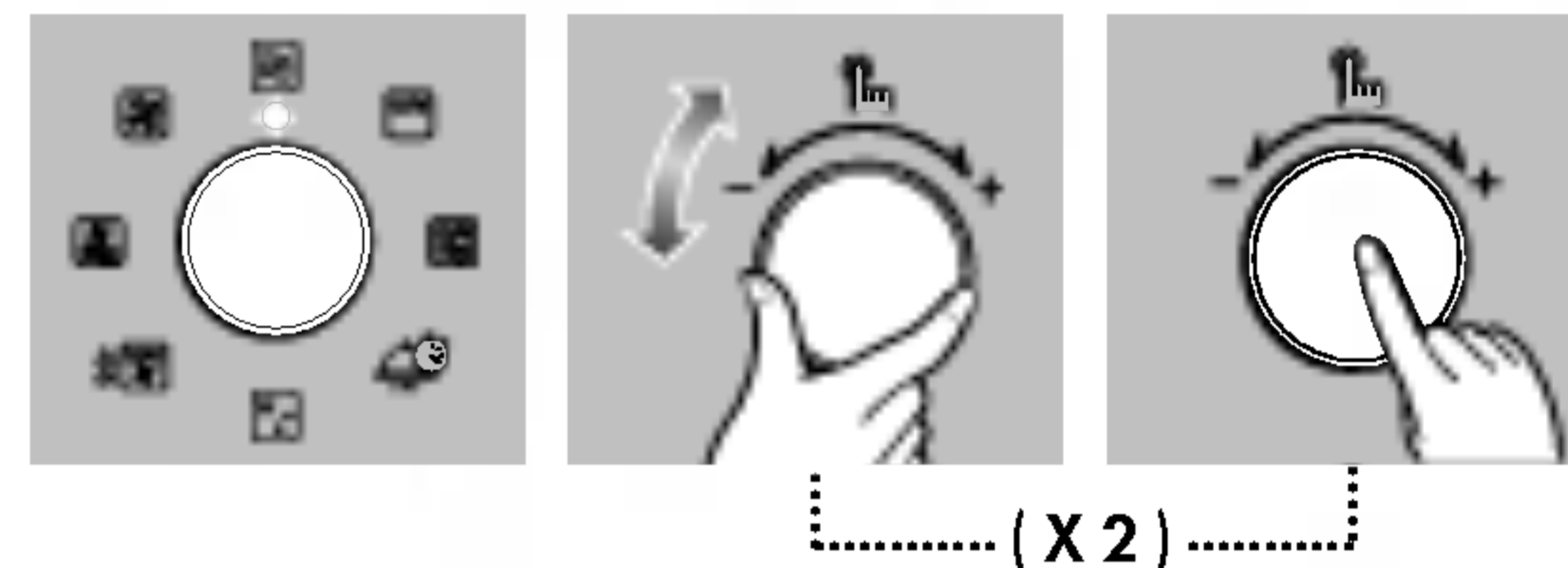
Draai de **MODE DIAL** om **MICRO** te selecteren.

Draai aan de **DIAL** tot het display "800W" weergeeft.

Druk op **DIAL** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.

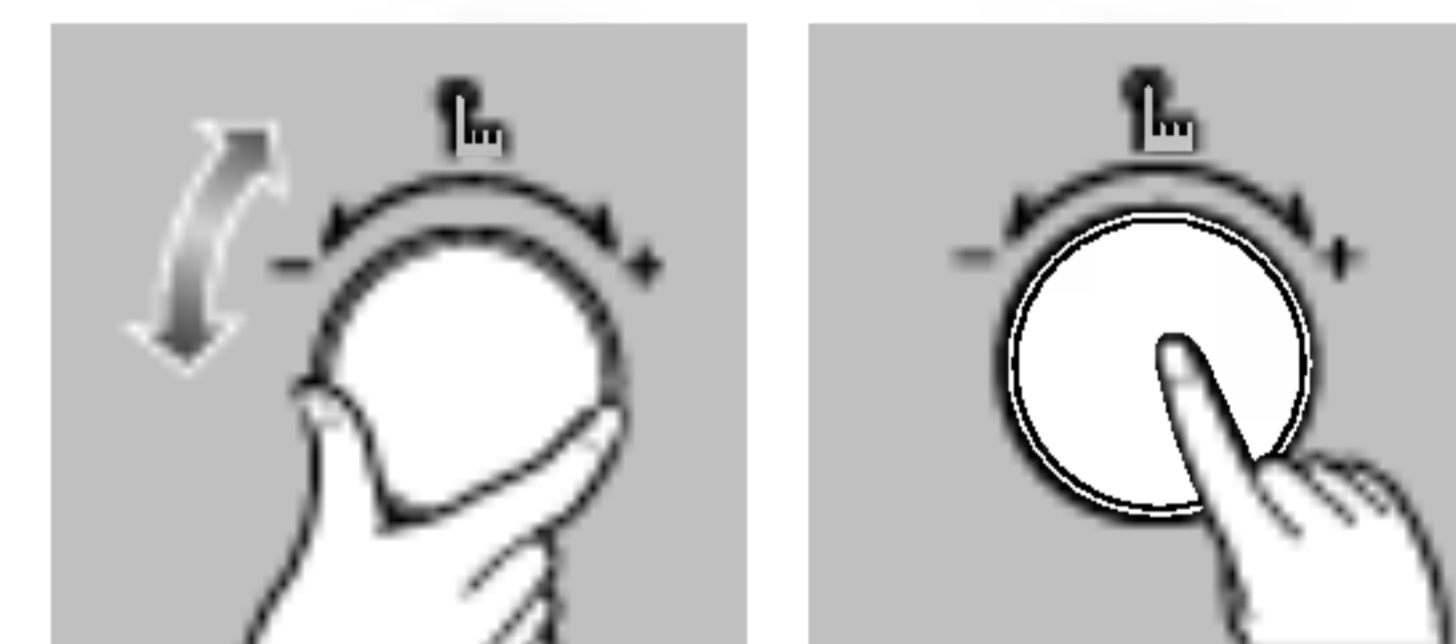
Druk op **DIAL**.



Stel het vermogen en de bereidingsduur in voor stadium 2.

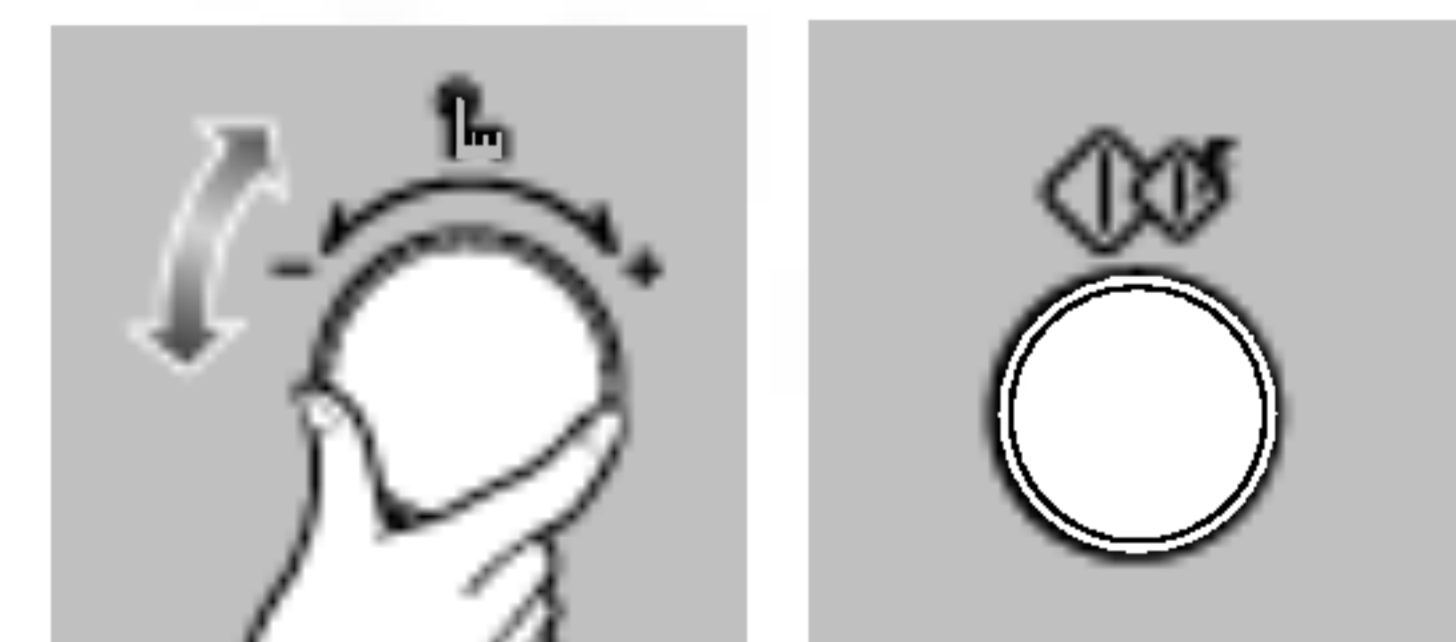
Draai aan de **DIAL** tot het display "400W" weergeeft.

Druk op **DIAL** om het vermogen te bevestigen.



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

Druk op de toets **START**.



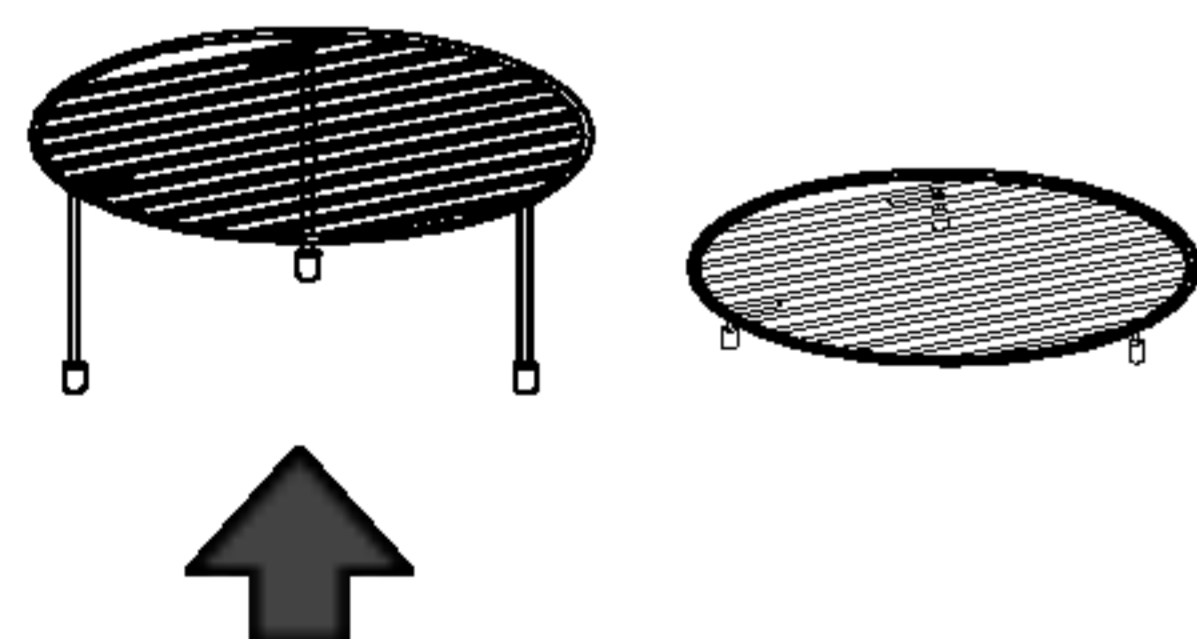
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de grill kunt gebruiken om voedsel gedurende 12 minuten en 30 seconden te grillen.



Met deze functie kunt u snel goudbruin en knapperig maken.

De metalen schaal moet in de grillmodus tussen een glazen schaal en een grillrooster worden geplaatst.

Tijdens het grillen moet het grillrooster (hoog rooster) worden gebruikt.



Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

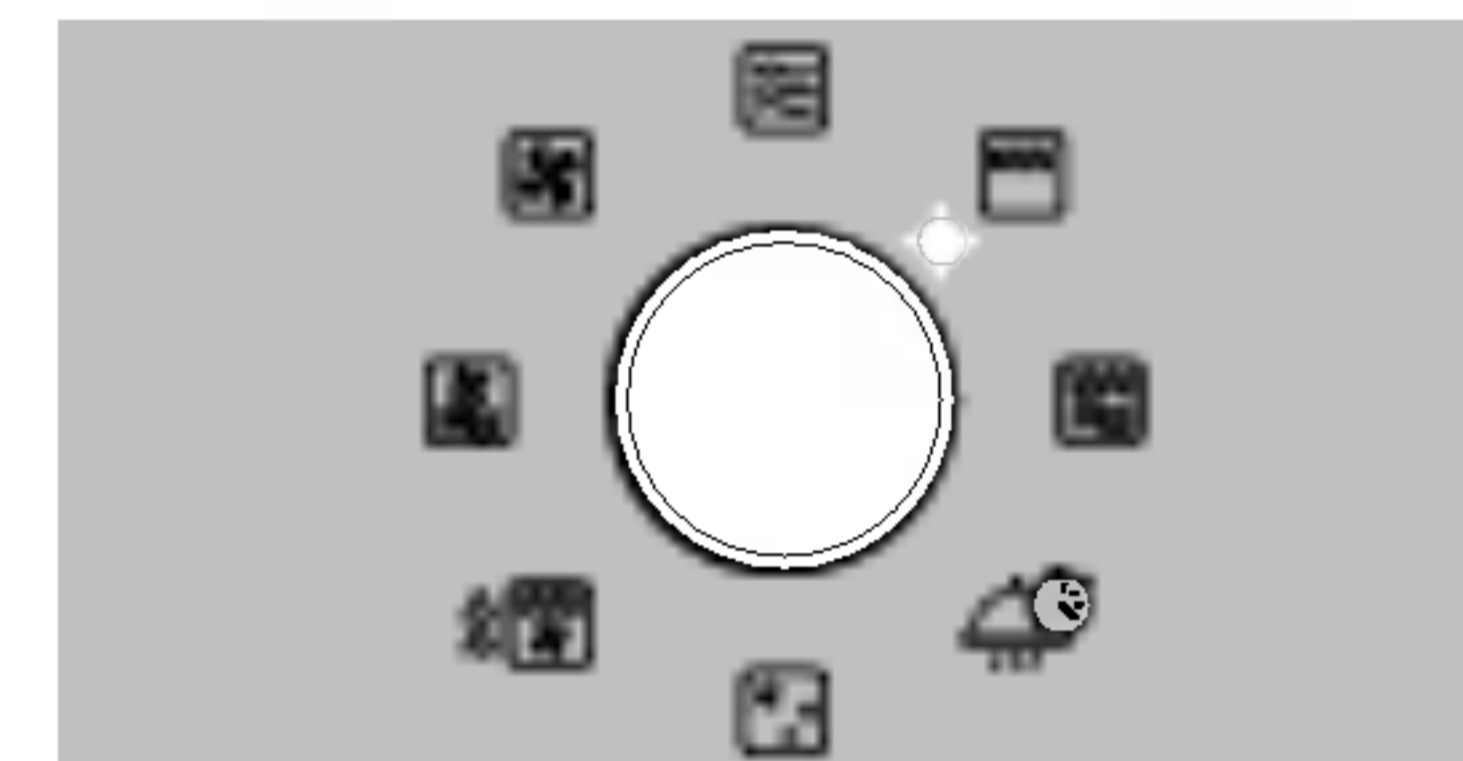
1



NL

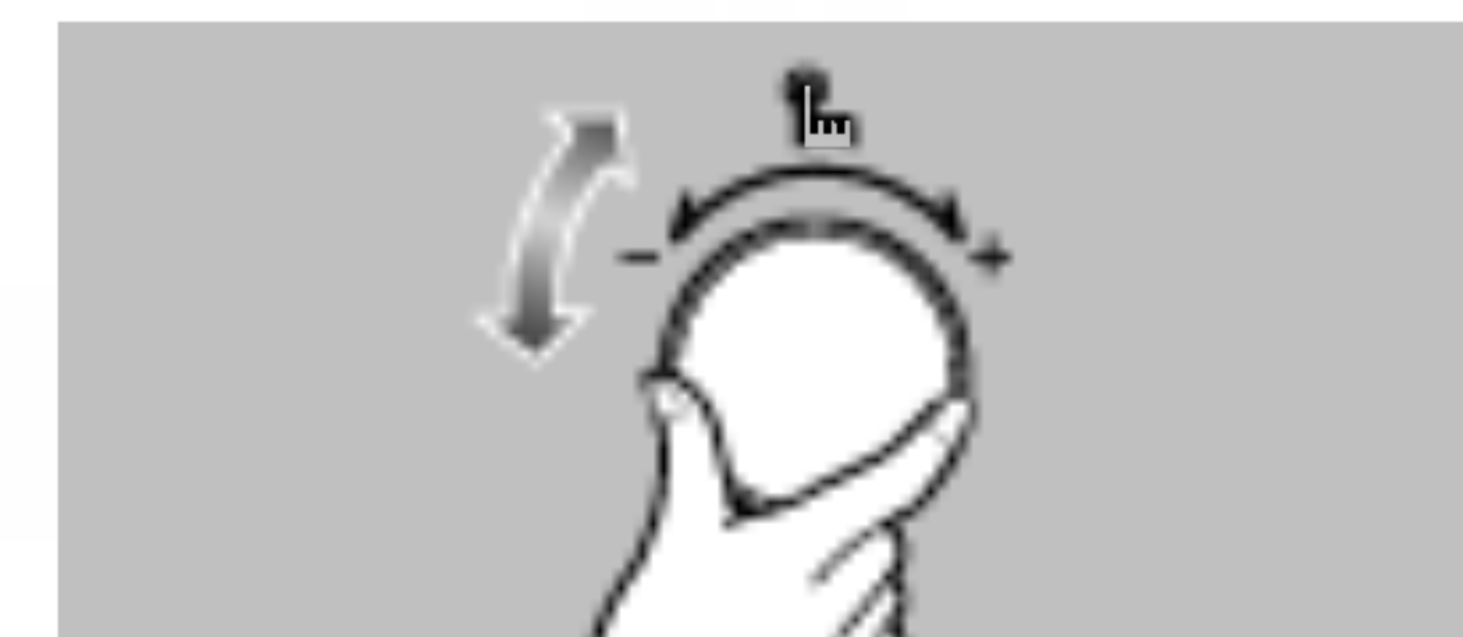
Draai aan de **MODE DIAL** om **GRILL** te selecteren.

2



Draai aan de **DIAL** tot het display "12:30" weergeeft.

3



Druk op de toets **START**.

4

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



Grillen

Combinatiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 200W(20%) gedurende 25 minuten.

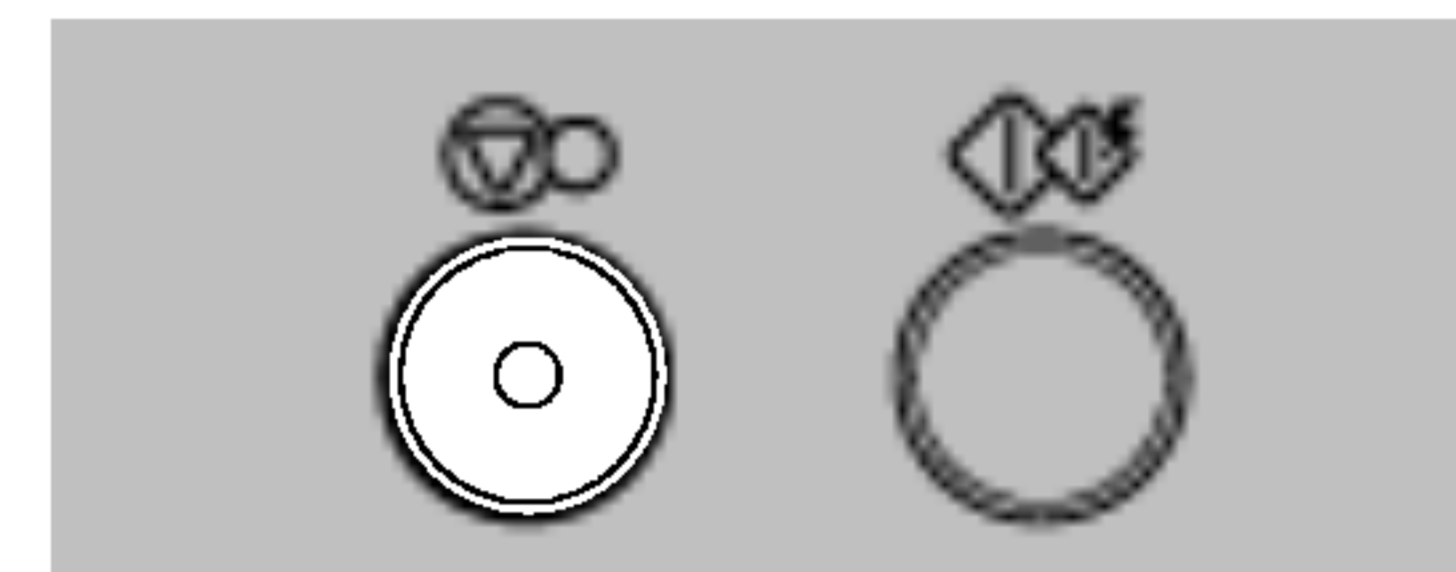


Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.

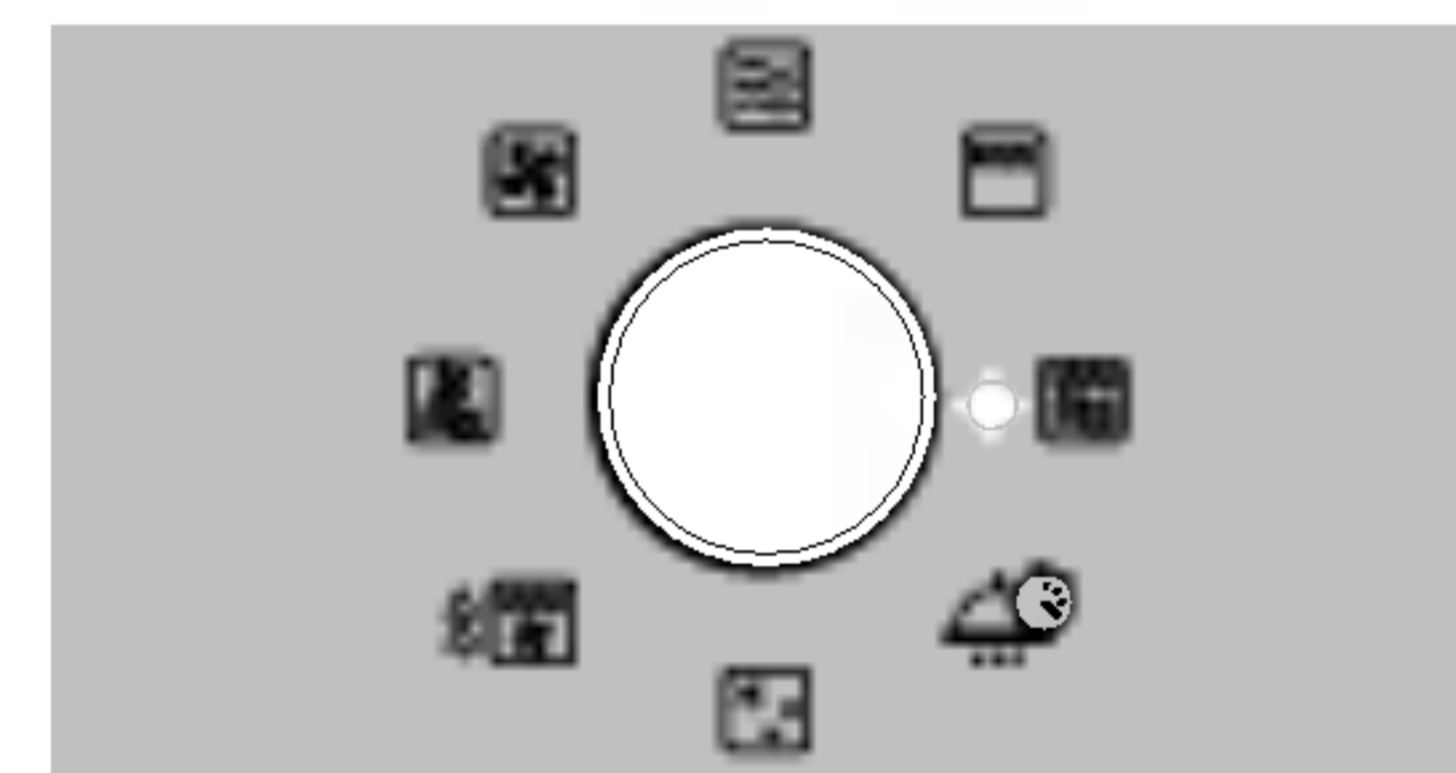
In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 40% en 60 %).

| Magnetronvermogen | |
|-------------------|---------|
| (%) | (Watts) |
| 20 | 200 |
| 40 | 400 |
| 60 | 600 |

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



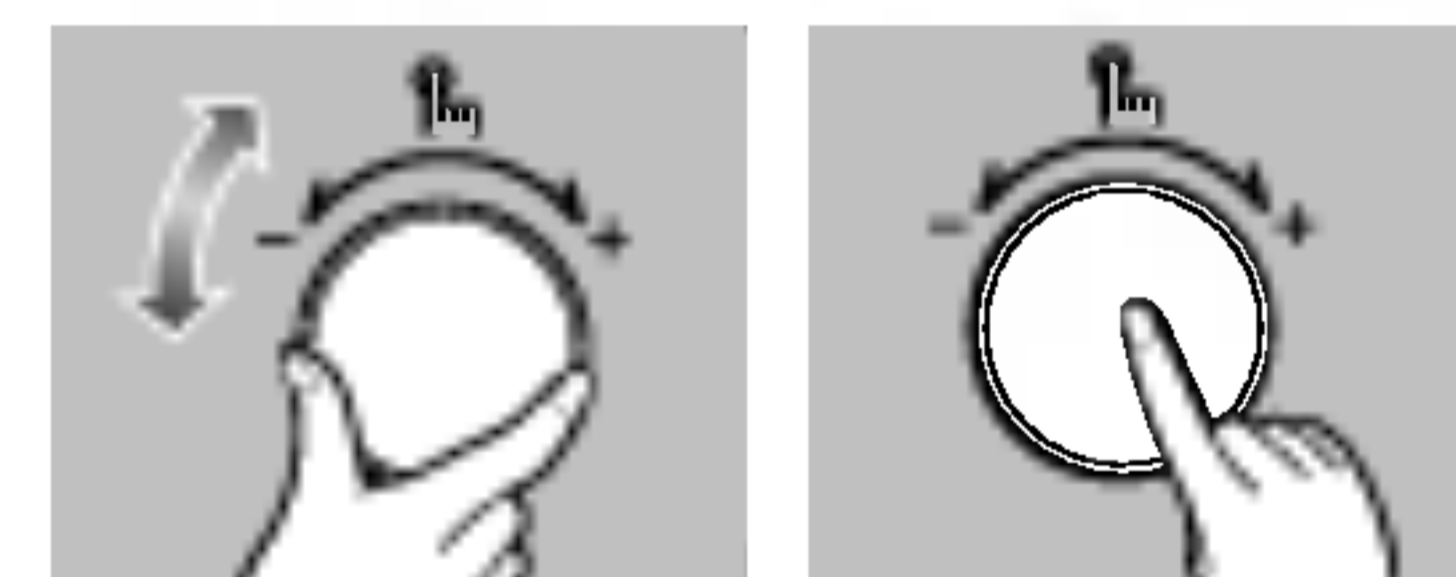
Draai aan de **MODE DIAL** om **GRILL COMBI** te selecteren.



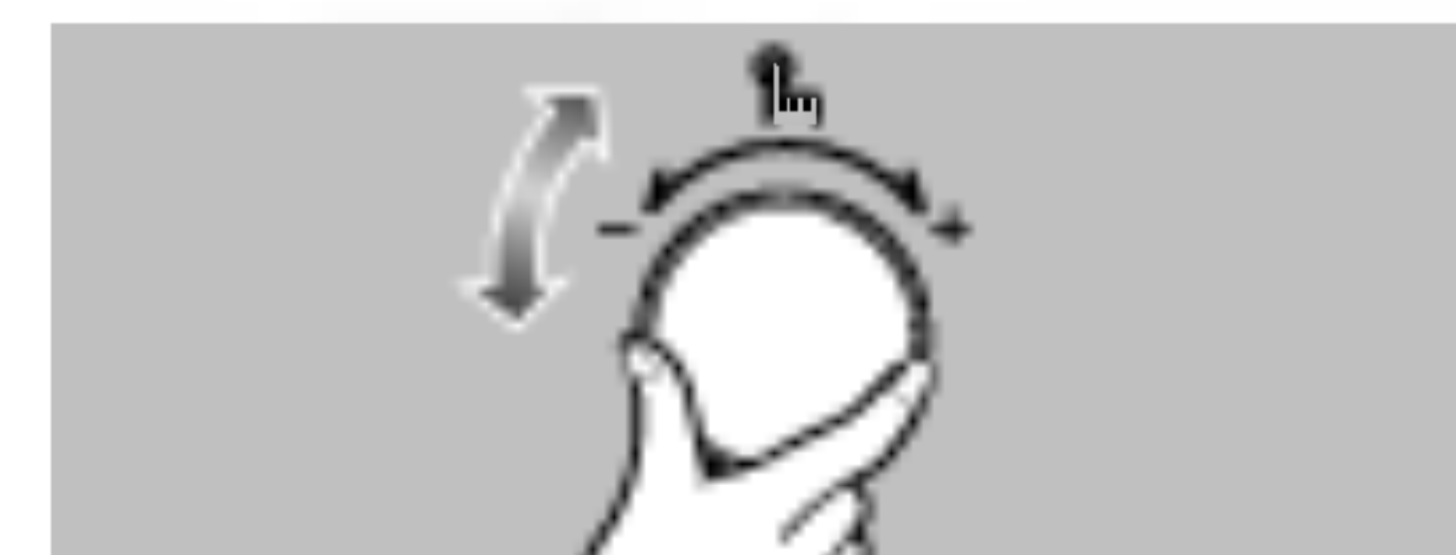
Draai aan de **DIAL** tot het display "200W" weergeeft.



Druk op **DIAL** om het vermogen te bevestigen.



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



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van uw voedsel, want de recipiënt wordt erg heet!



Warm houden met stoom

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u eten met de WARM-HI-stand 30 minuten WARM-HOOG.

Met deze functie kunt u het eten warm houden na het koken met de Stoom chef (Steam chef) optie.

Er zijn twee standen voor de warmhoudfunctie: WARM-HOOG en WARM-LAAG.

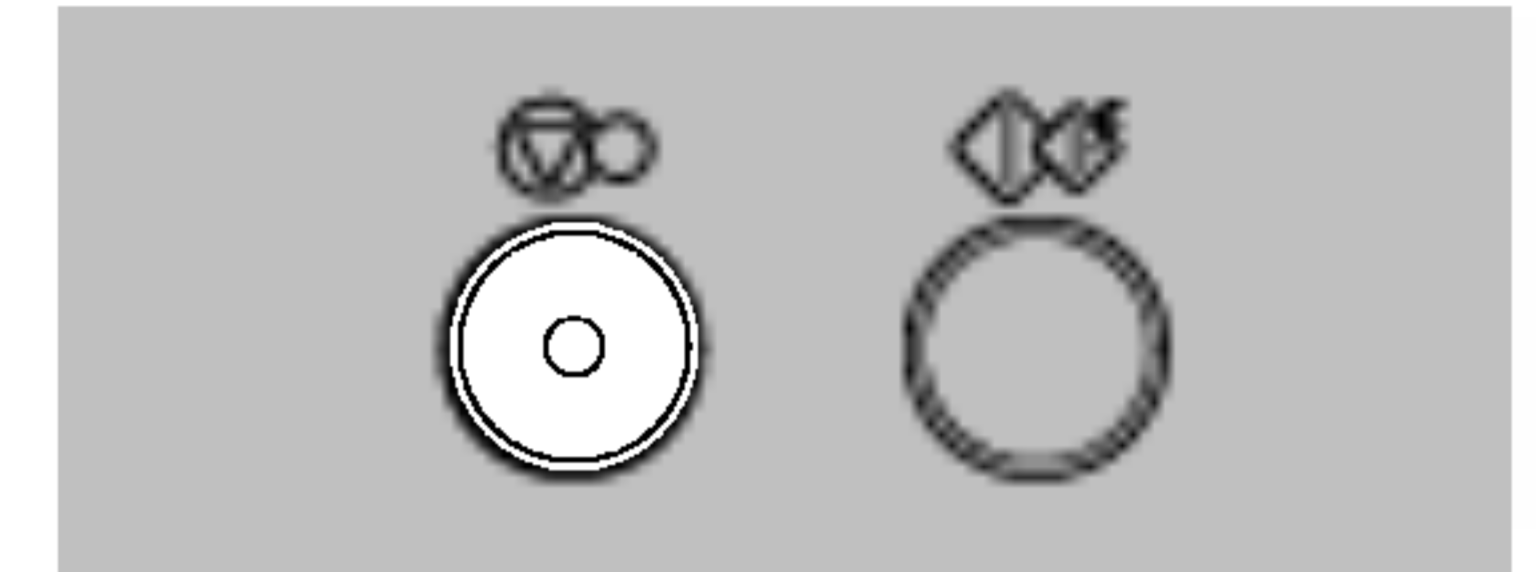
STOOM WARMHOUD KOOKGIDS

Vul de stoomschaal met 500ml kraanwater. Plaats de stoomplaat en leg het voedsel op de stoomplaat. Bedek het dan met de schaaldeksel. Plaats de geprepareerde stoomschaal voorzichtig in het midden van het glazen plateau. Houd horizontaal. Maaltijd op bord, soep, saus, stampot, enz.

LET OP:

1. Verzerk u ervan dat uw voedsel zich in de stomer in de stoom warmhoudstand bevindt.
2. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u een STOMER uit de oven verwijdert. Het is erg heet.
3. Plaats nooit een hete stomer op een glazen tafel of op een oppervlak dat makkelijk kan smelten. Zorg er altijd voor dat u een onderzetter of een schaal gebruikt.
4. Zorg ervoor dat u de stomer altijd vult met water vóór gebruik.
5. Wees voorzichtig als u de stomer met water verplaatst.
6. Wanneer u de stomer gebruikt, dient het stoomdeksel en de stoomschaal precies passend te zijn geplaatst. Zonder gebruik van de stoomschaal en het schaaldeksel, kunnen eieren of kastanjes openbarsten.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



NL

Draai aan de **MODE DIAL** om **STEAM KEEP WARM** te selecteren.



Draai aan de **DIAL** tot het display "WARM-HOOG" weergeeft.

Druk op de toets **DIAL**.

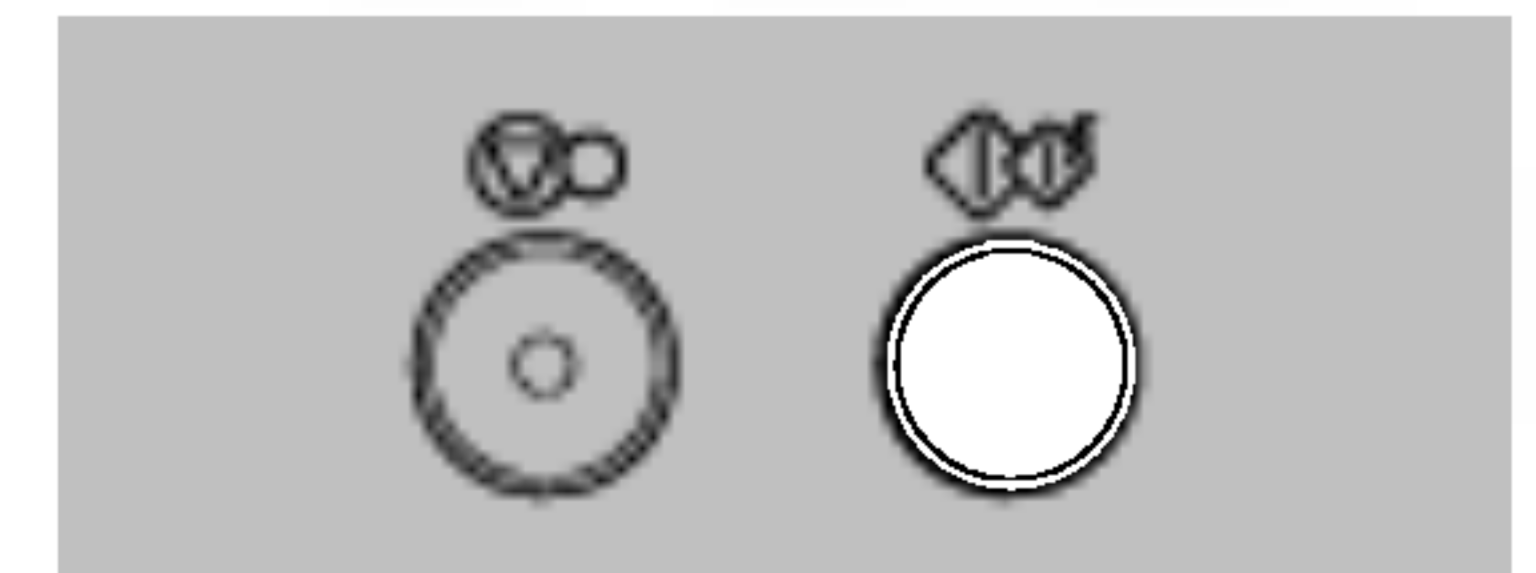


Om het voedsel warm te houden, draait u de **DIAL** tot "30:00" op het schermje verschijnt.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



EZ-schoon

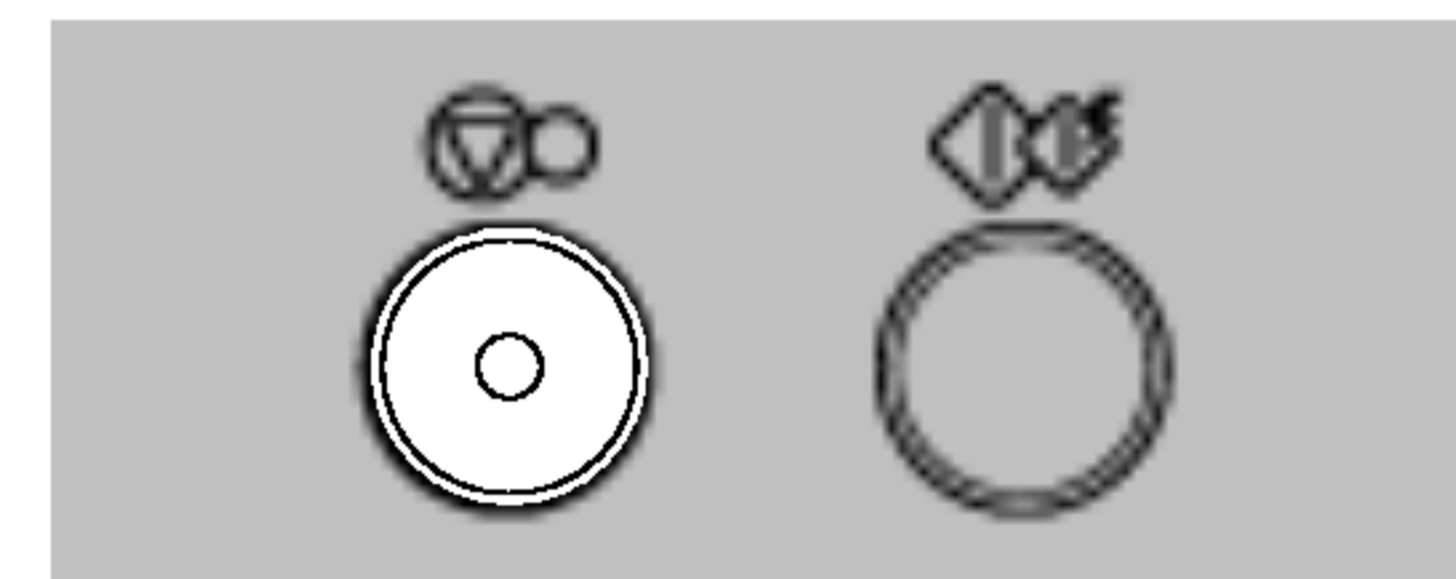
In het volgende voorbeeld, kunt u zien hoe u geurtjes uit de oven verwijdert.



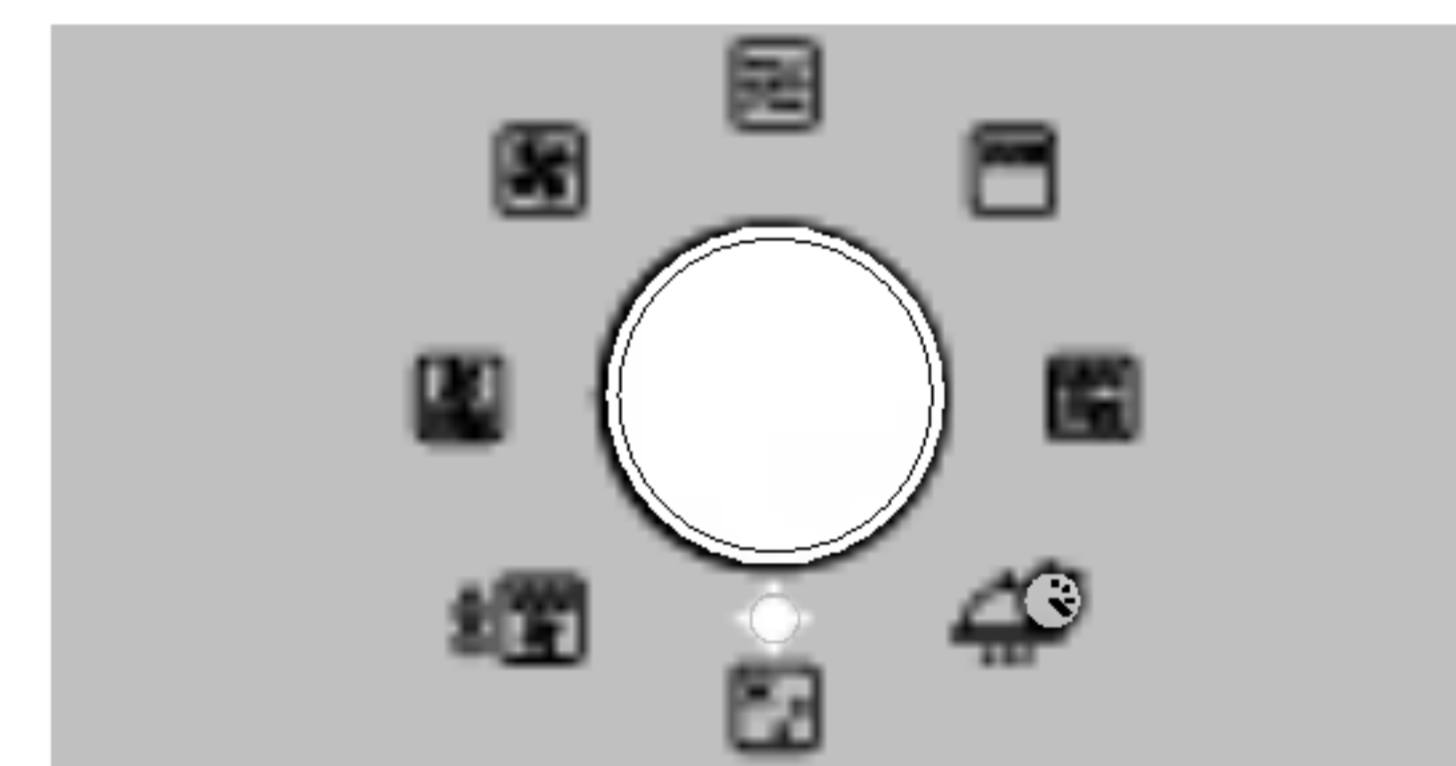
De oven beschikt over een speciale functie om geurtjes uit de oven te verwijderen met een druk op de knop.

U kunt de EZ-schoon-functie gebruiken zonder dat zich voedsel in de oven bevindt.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **EZ CLEAN** te selecteren.



Druk op de toets **START**.
(De tijd wordt automatisch afgeteld.)



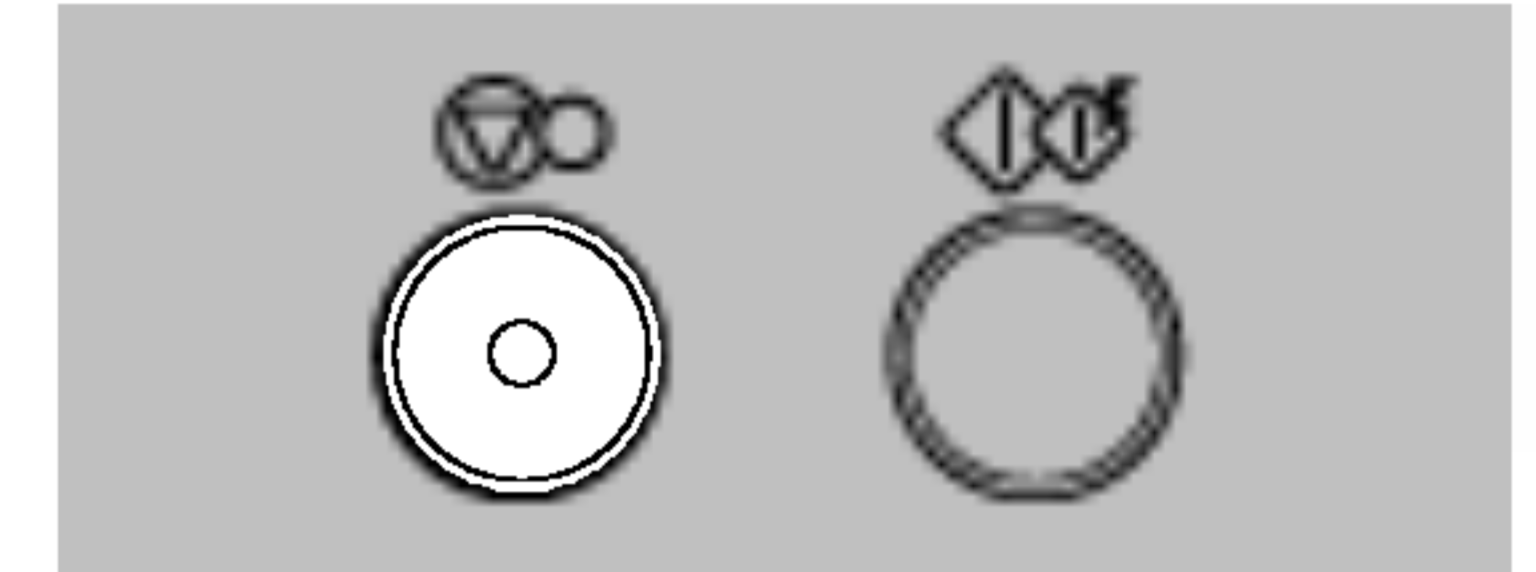
Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven kunt voorverwarmen op een temperatuur van 230°C.



De convectionoven heeft een temperatuurbereik van 100°C ~ 250°C (180°C automatisch beschikbaar wanneer de snelheid van de hete lucht is geselecteerd.)

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **SPEED HOT AIR** te selecteren.



Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Het voorverwarmen start met "VOORVERWAARMING" op het display.



NL

Snelheid van hete lucht voor het bereiden

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven kunt programmeren met snel koken met hete lucht op 230° C voor 20 minuten.

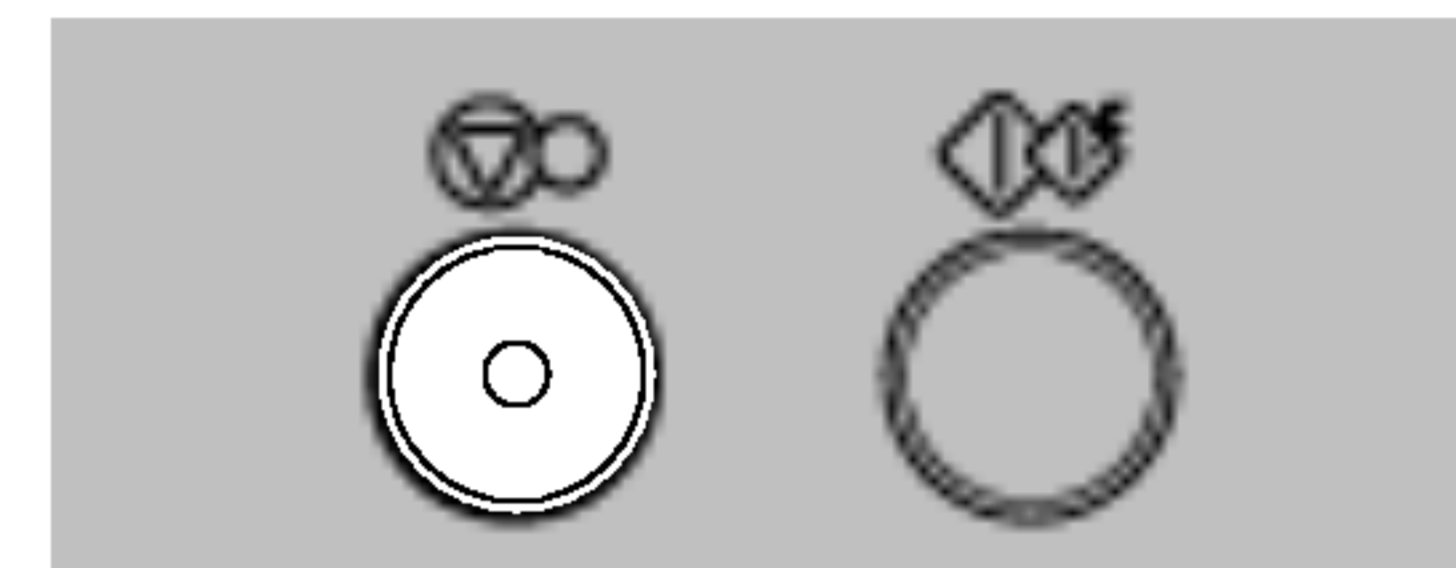


De oven heeft een temperatuurbereik van 100°C tot 250°C. (180°C automatisch beschikbaar wanneer de snelheid van de hete lucht is geselecteerd.)

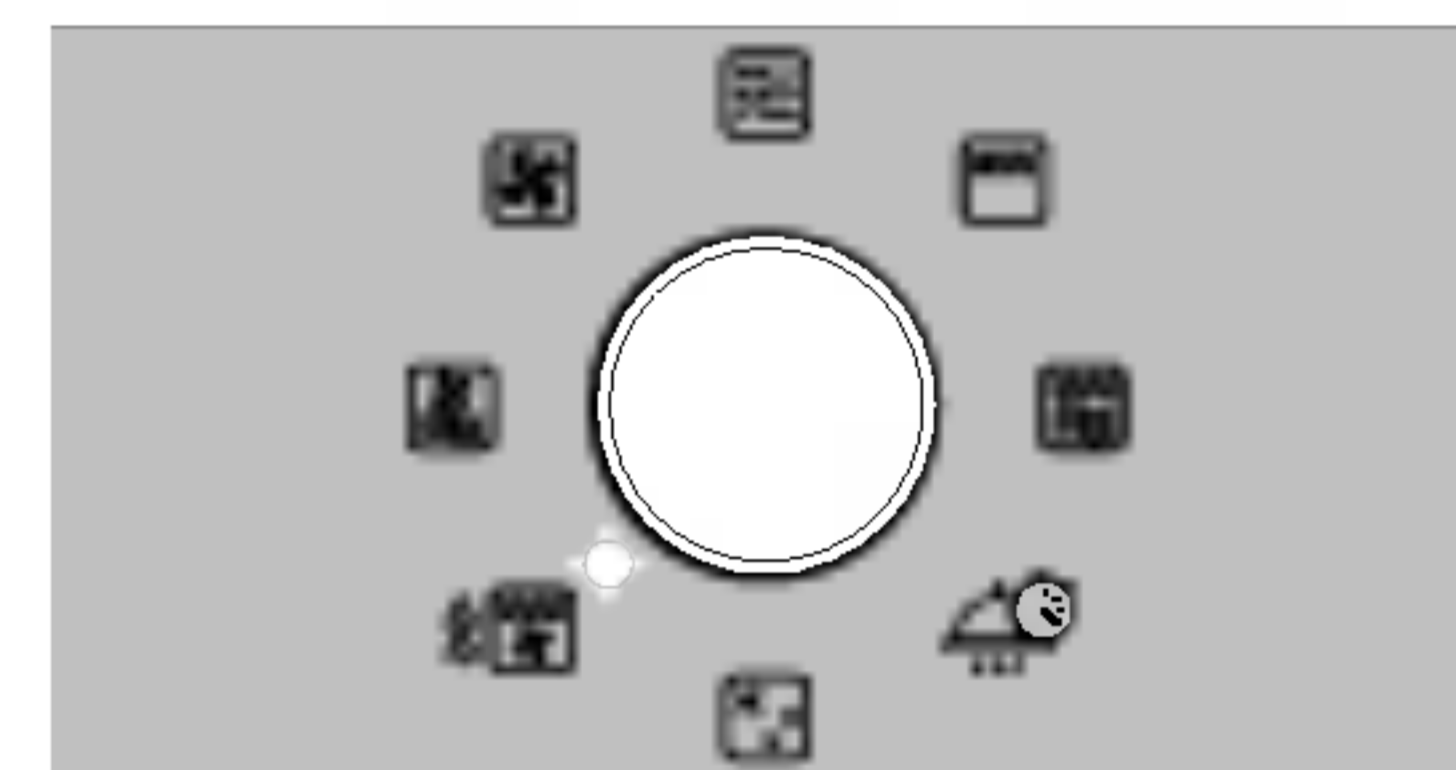
Met deze functie combineert u hete lucht met de grill.

Hiermee bekort u de bereidingstijd.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **SPEED HOT AIR** te selecteren.



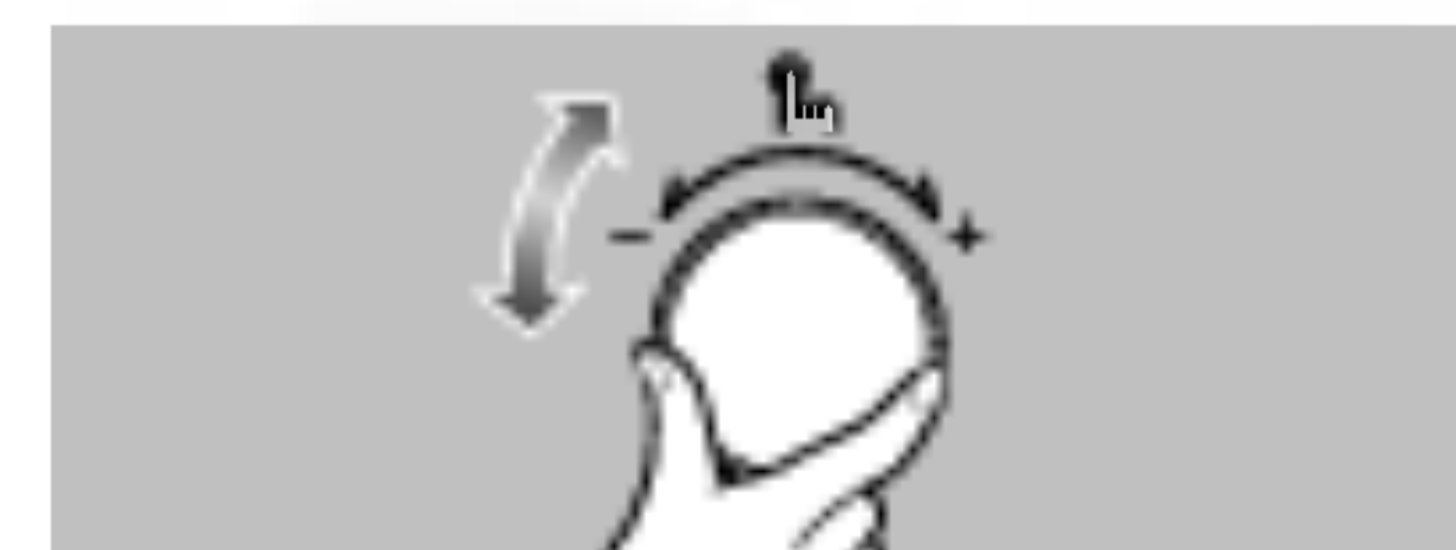
Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



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



Draai aan de **DIAL** tot het display "20:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Convectie combinatie koken

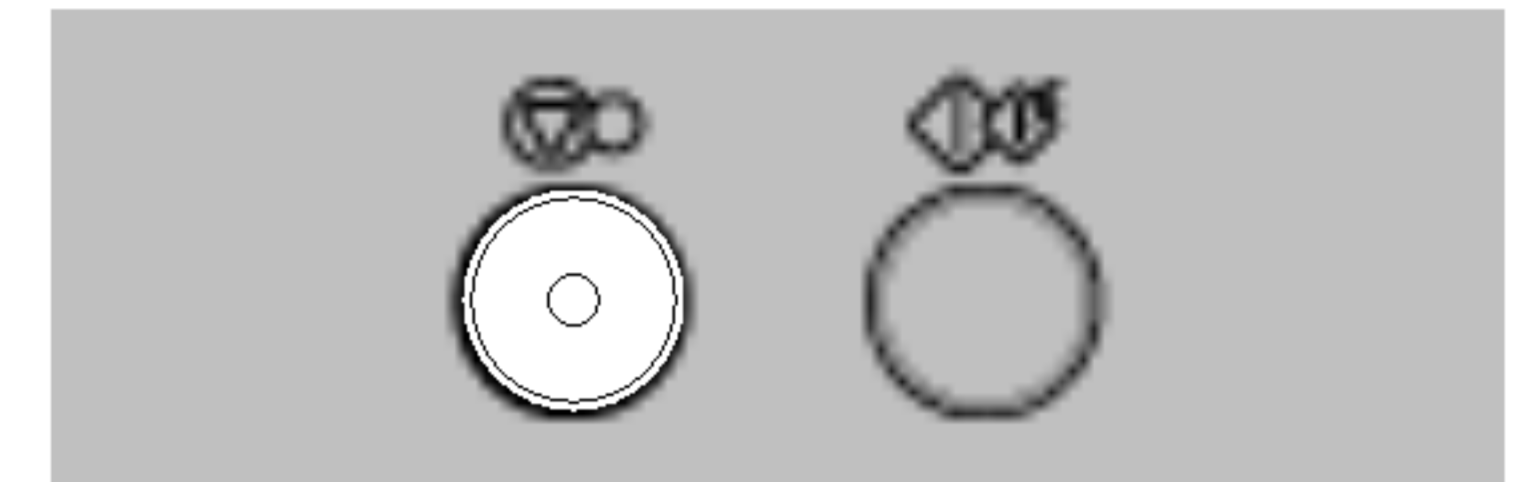
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 600W(60%) en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



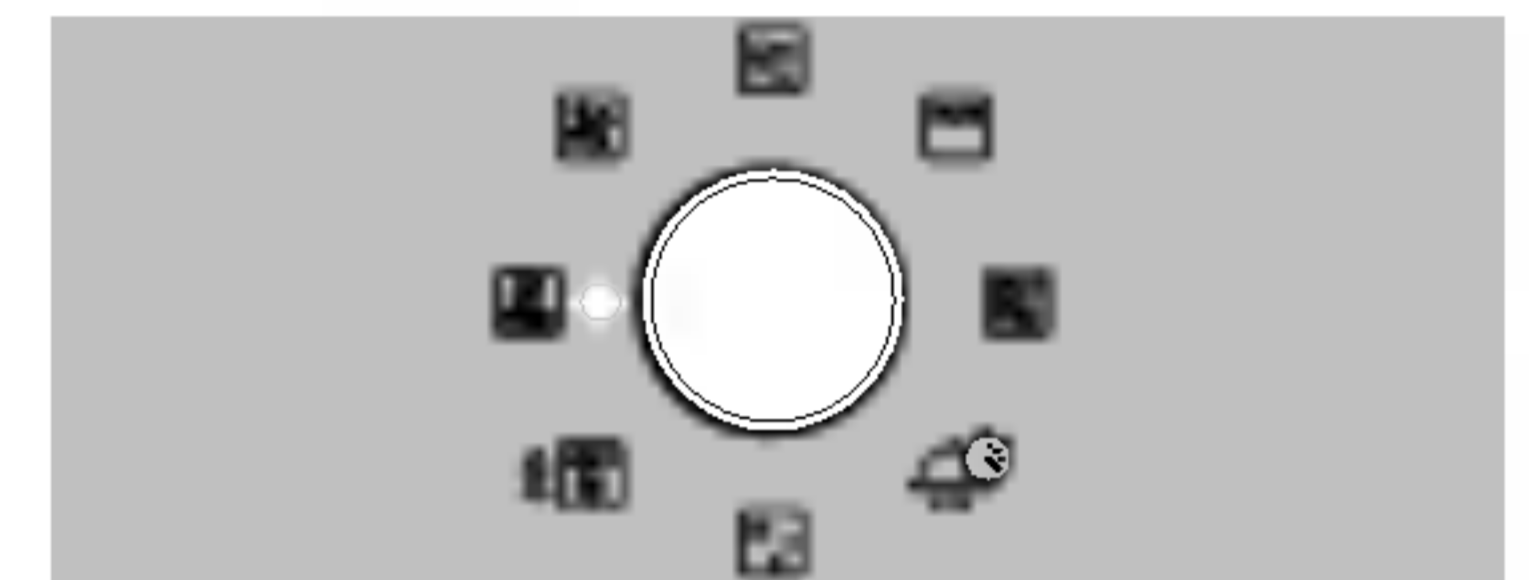
De oven heeft een temperatuurbereik van 100°C tot 250°C. (180° C automatisch beschikbaar wanneer de convectiemodus is geselecteerd.)
In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 40% en 60 %).

| Magnetronvermogen (%) | (Watts) |
|-----------------------|---------|
| 20 | 200 |
| 40 | 400 |
| 60 | 600 |

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV. COMBI** te selecteren.



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



Druk op **DIAL** om het vermogen te bevestigen.



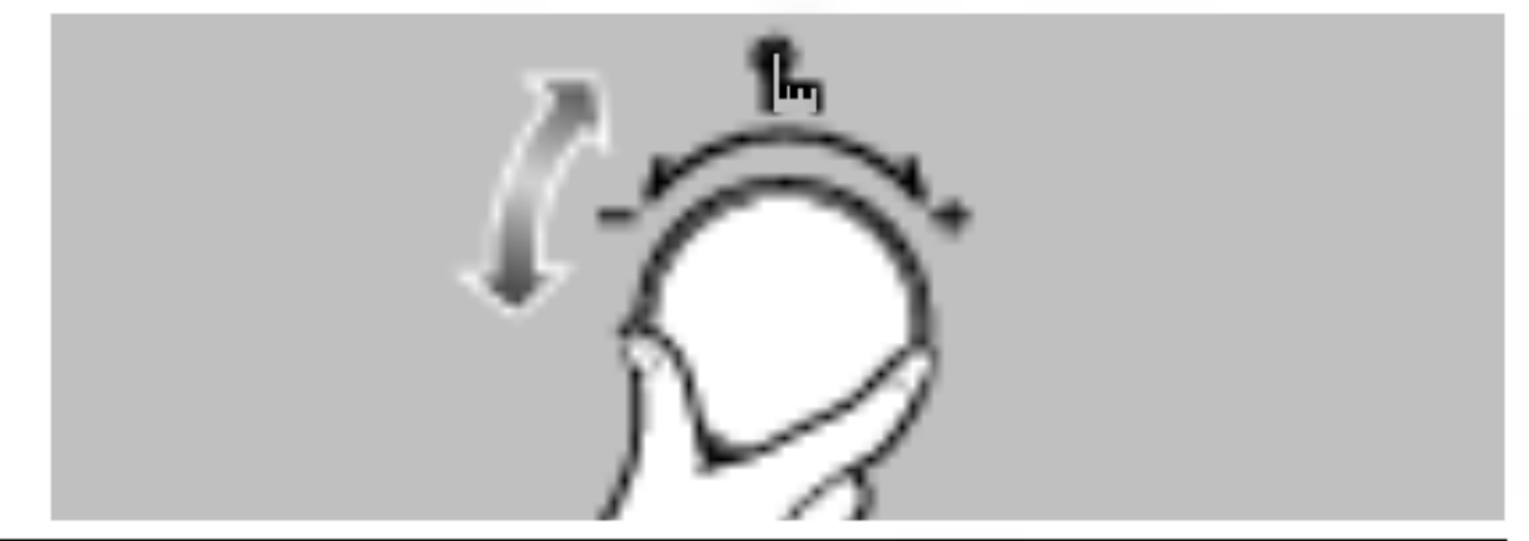
Draai aan de **DIAL** tot het display "200°C" weergeeft.



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

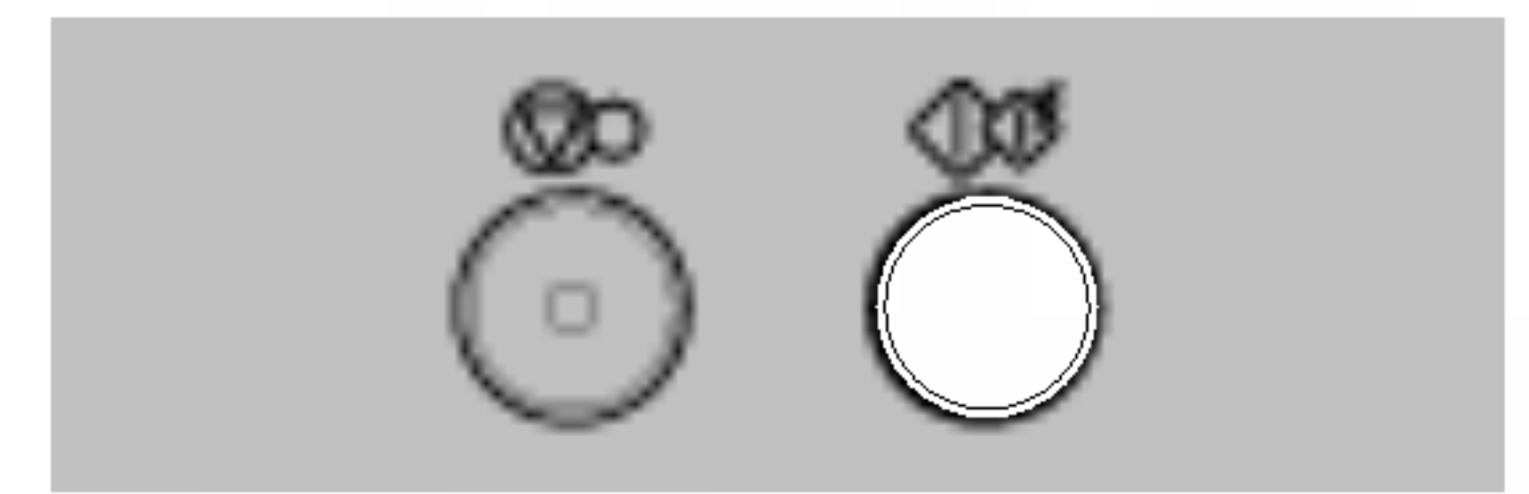


Draai aan de **DIAL** tot het display "25:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. **Wees voorzichtig bij het verwijderen van uw voedsel, want de recipiënt wordt erg heet!**



NL

Convectie voor het voorverwarmen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u eerst de oven kunt voorverwarming op een temperatuur van 230°C.



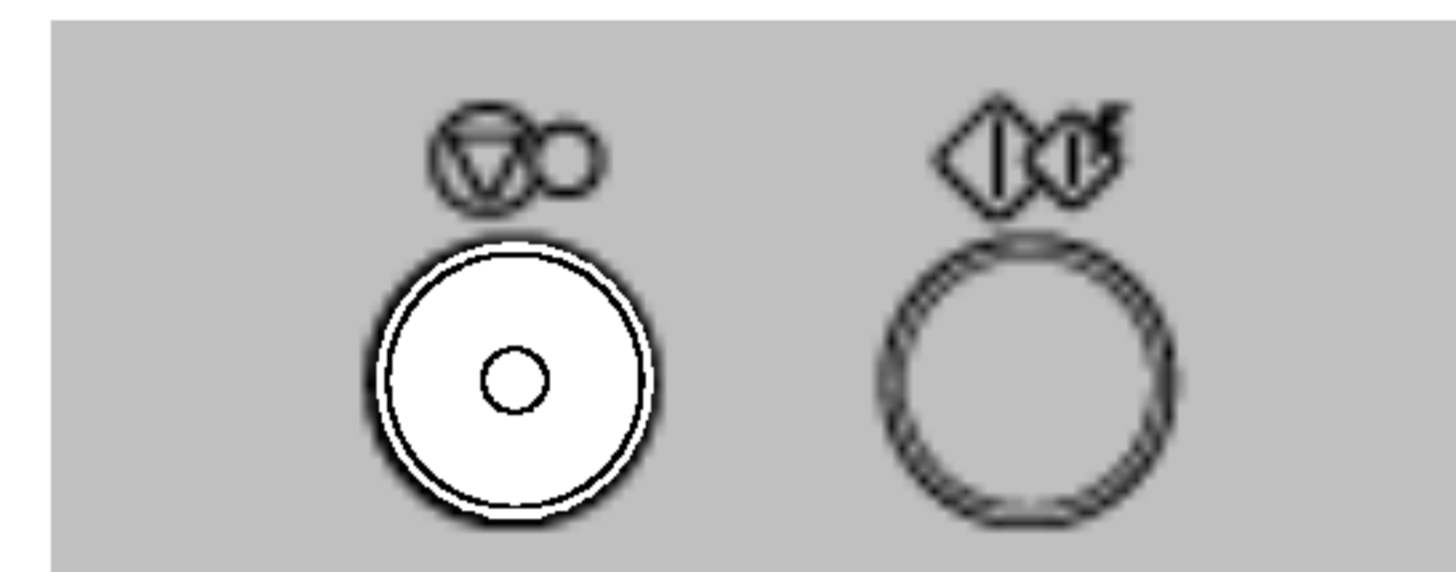
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 30°C ~ 250°C (180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

* De oven heeft een gistingsfunctie bij een oventemperatuur van 40°C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40°C is. Foutmelding "E-05" verschijnt indien u deze functie gebruikt als de oventemperatuur boven de 70°C is.

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

Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weerklinkt een PIEP-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.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV.** te selecteren.



Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Het voorverwarmen start met "VOORVERWAARMING" op het display.



Convectie voor het bereiden

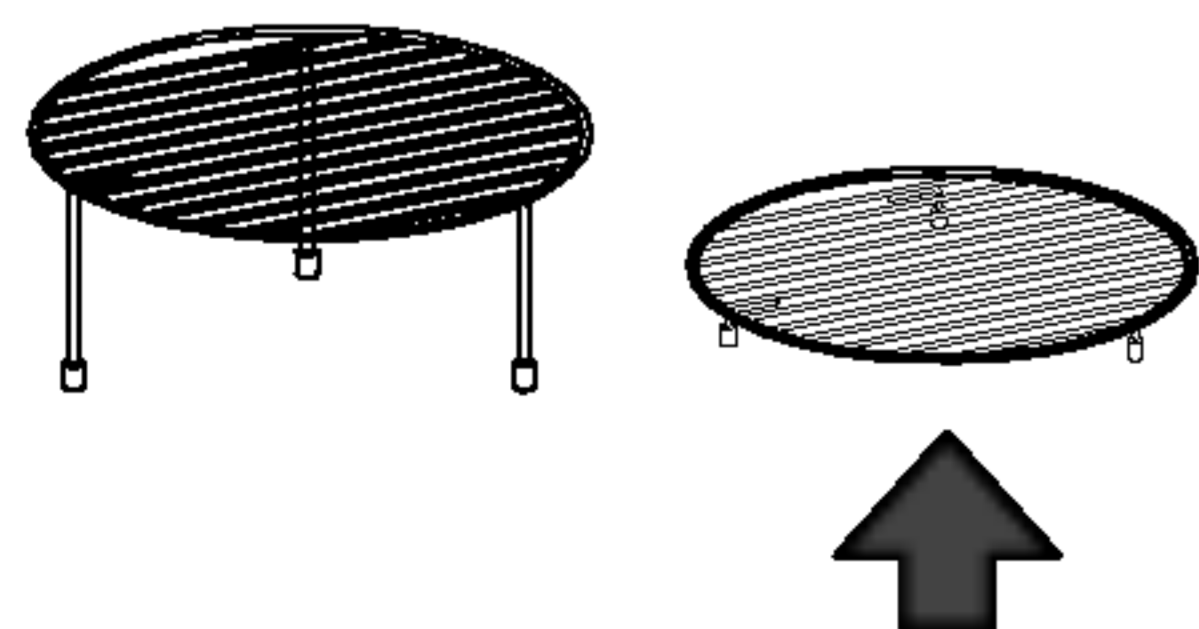
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u eerst de oven kunt voorverwarmen en dan voedsel kunt bereiden op een temperatuur van 230°C gedurende 50 minuten.



De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 30°C ~ 250°C (180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

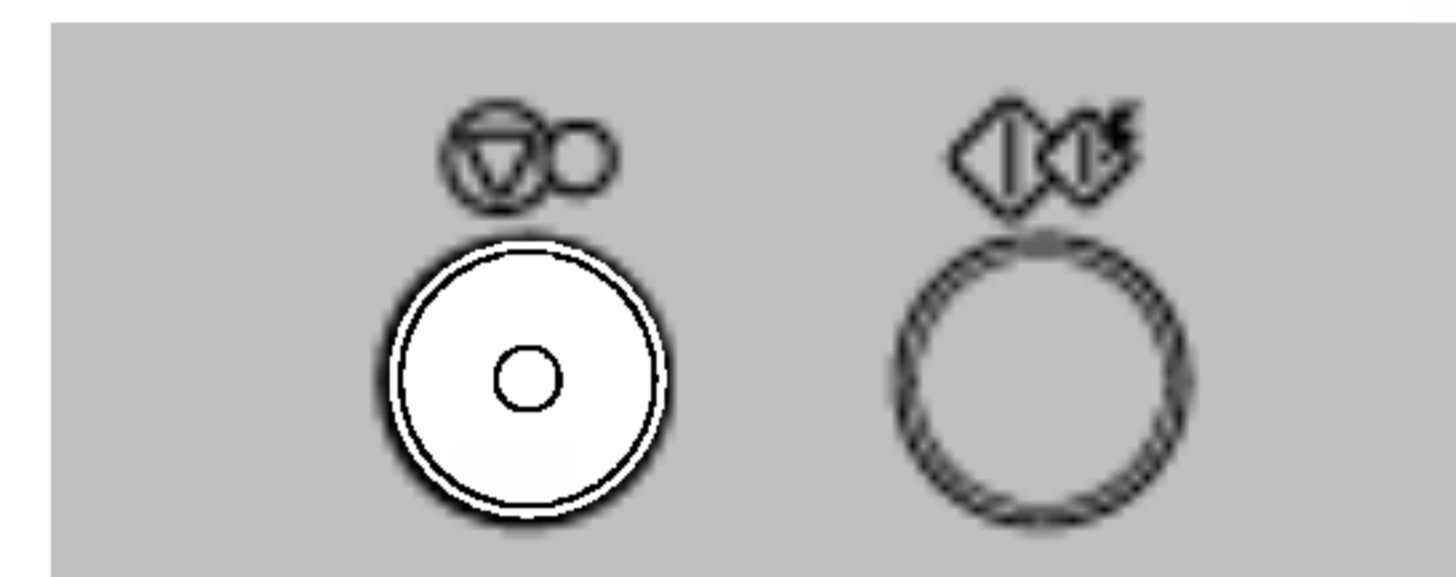
Als u geen temperatuur instelt, kiest de oven automatisch 180°C. De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door aan de DRAAIKNOP te draaien.

Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster (laag rooster) gebruiken.



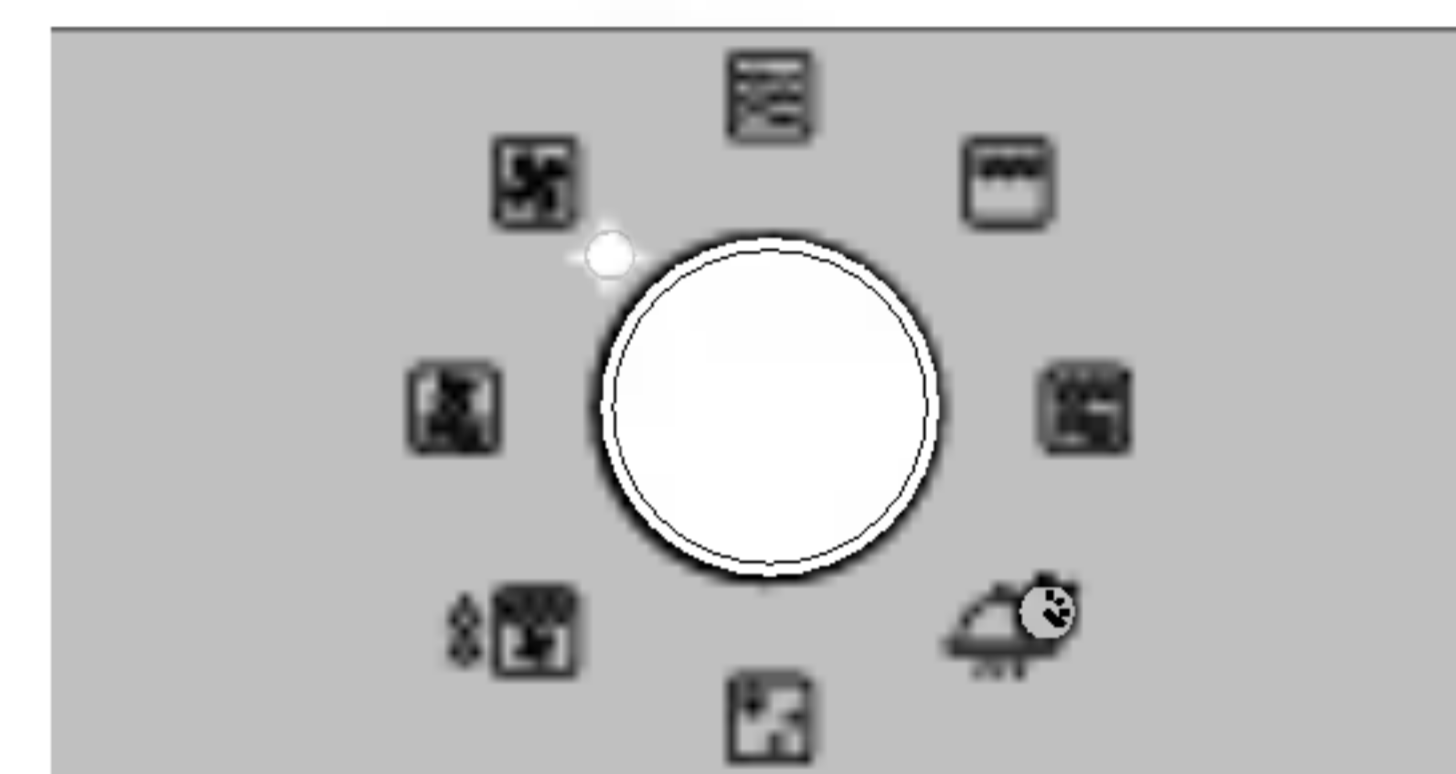
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

1



Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV.** te selecteren.

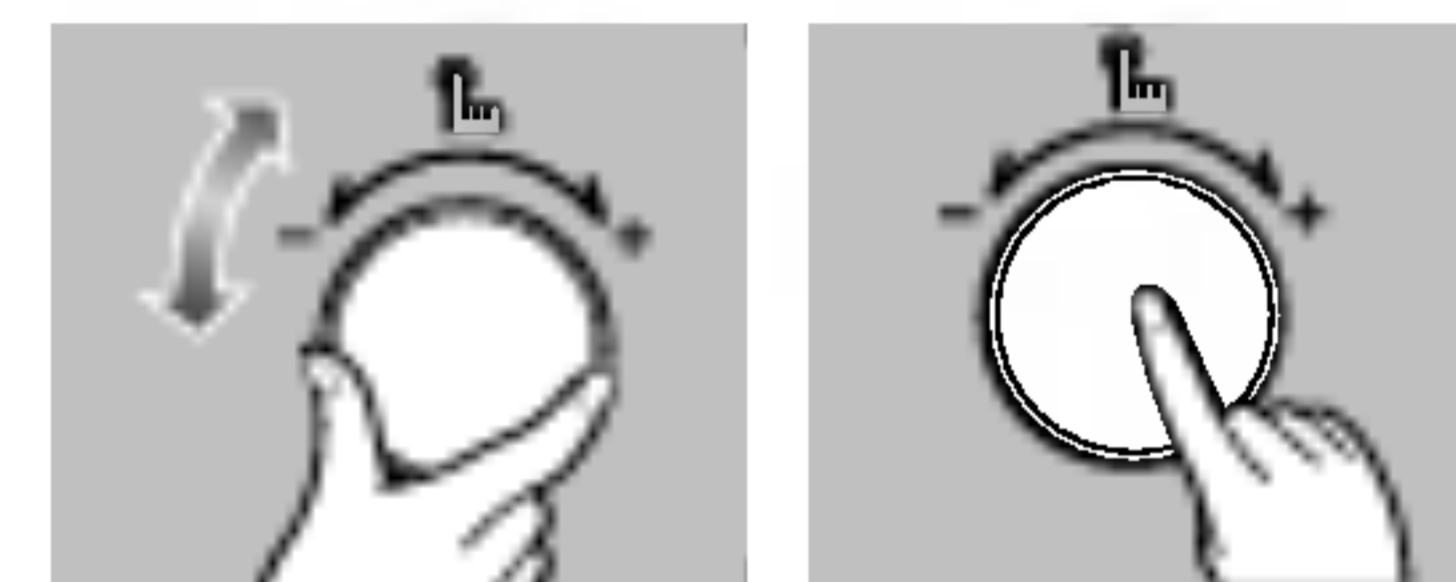
2



Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.

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

3



Draai aan de **DIAL** tot het display "50:00" weergeeft.

4



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

5



NL

Automatisch koken

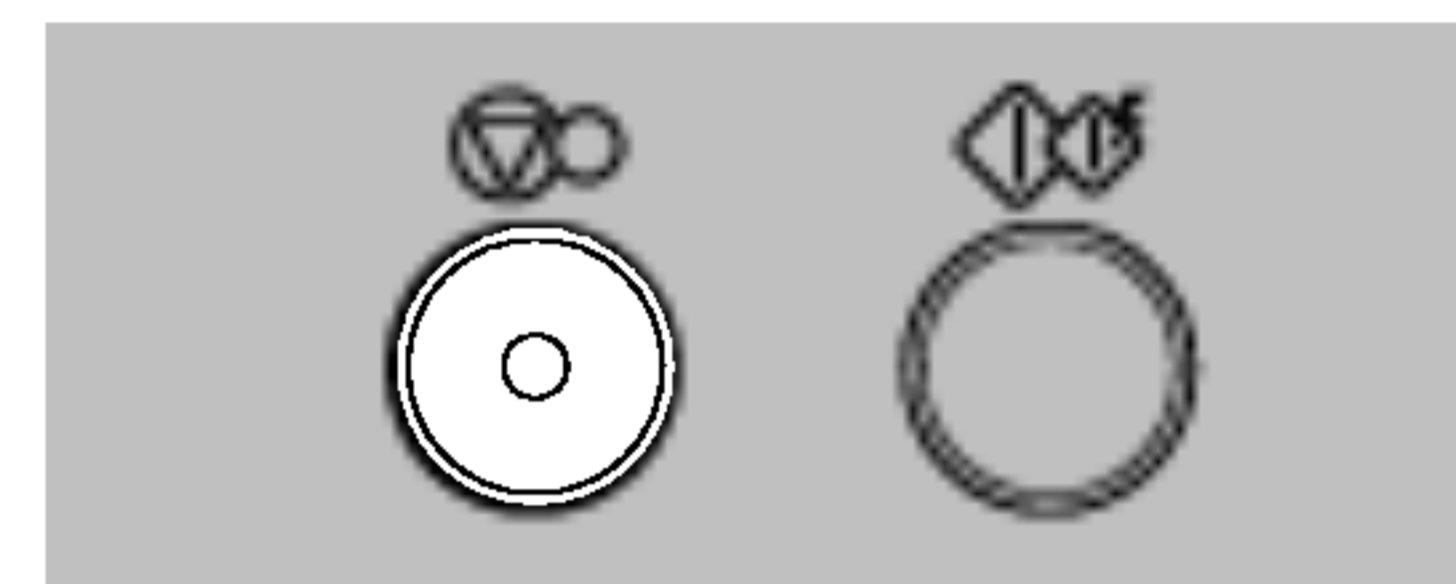
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0.6kg aardappelschil kunt klaarmaken.



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

| Categorie | Automatisch koken |
|-------------------|-------------------|
| AARDAPPELSCHIL | Ac 1 |
| VERSE GROENTE | Ac 2 |
| DIEPVRIES GROENTE | Ac 3 |
| RIJST/PASTA | Ac 4 |
| VERSE VIS | Ac 5 |
| SOEP/SAUS | Ac 6 |
| GEKOELD ETEN | Ac 7 |
| GEKOELDE PIZZA | Ac 8 |
| GRATIN | Ac 9 |
| VERSE PIZZA | Ac 10 |
| CAKE | Ac 11 |
| BROOD | Ac 12 |

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



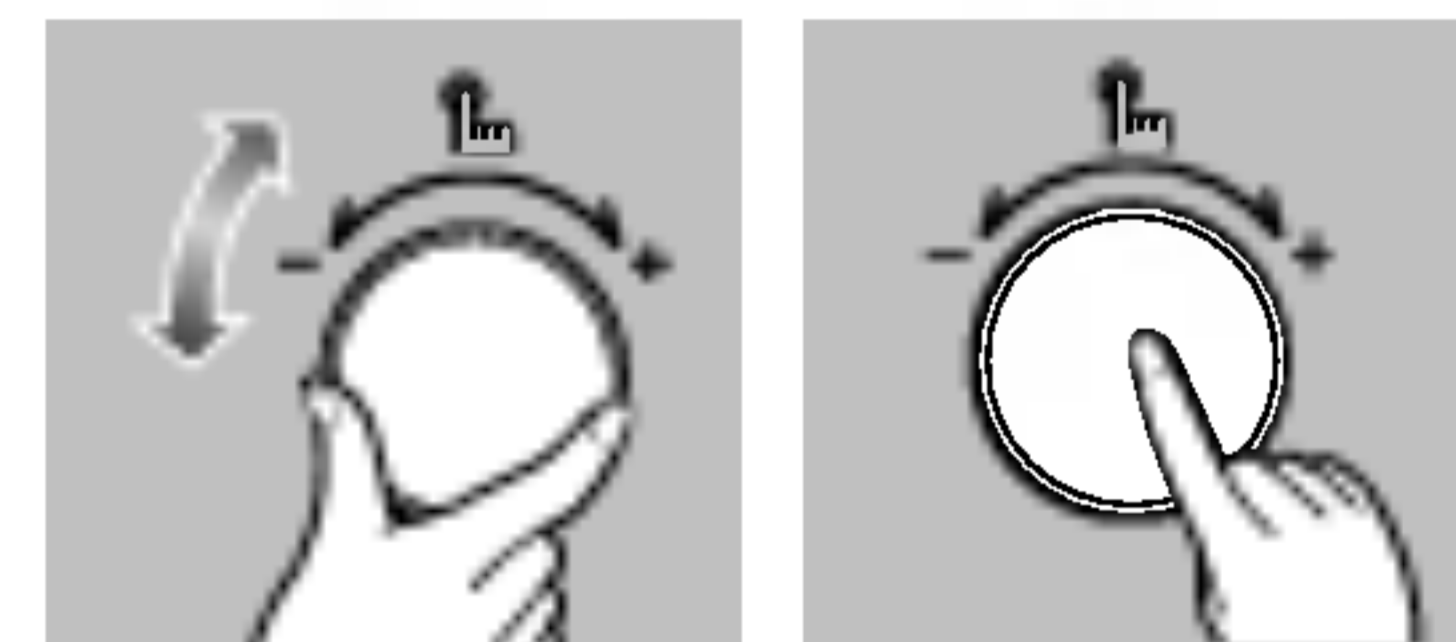
Druk op de toets **AUTO COOK**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "Ac 1" weergeeft.



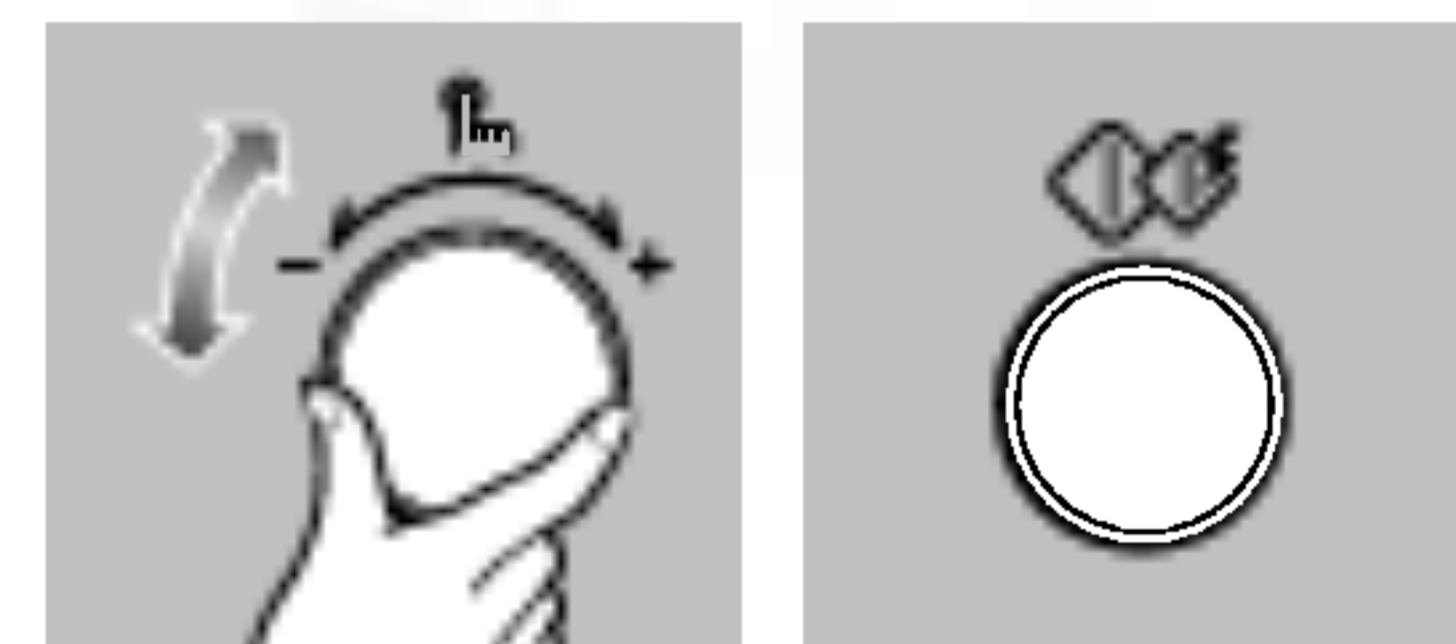
Druk op de toets **DIAL** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



AUTOMATISCH KOKEN GIDS

| Functie | Categorie | Gewichtsgrens | Instrument | Etenstemperatuur | Instructies | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---------------------------------|---------------|-------------------------|------------------|---|---------|------|------|------|----------|--------------|-------|-------|-------|--------------|--------------|-------|-------|--------|
| Automatisch koken | AARDAPPELSCHIL (Ac 1) | 0.1 ~ 1.0 kg | Op een glazen blad | Kamertemperatuur | <p>Kies niet te grote aardappelen, 170 ~ 200 g.</p> <p>Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Leg de aardappelen op de glazen plateau. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de aardappelen uit de oven.</p> <p>Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.</p> <p>VOORZICHTIG: De grill en de oven er omheen worden erg HEET. Gebruik ovenhandschoenen.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| | VERSE GROENTE (Ac 2) | 0.2 ~ 0.8 kg | Magnetronbestendige kom | Kamertemperatuur | <p>Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe.</p> <p>Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten.</p> <p>** 0.2 kg - 0.4 kg: 2 eetlepels</p> <p>** 0.5 kg - 0.8 kg: 4 eetlepels</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| | DIEPVRIES GROENTE (Ac 3) | 0.2 ~ 0.8 kg | Magnetronbestendige kom | Diepgevroren | <p>Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe.</p> <p>Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten.</p> <p>** 0.2 kg - 0.4 kg: 2 eetlepels</p> <p>** 0.5 kg - 0.8 kg: 4 eetlepels</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| | RIJST/PASTA (Ac 4) | 0.1 ~ 0.3 kg | Magnetronbestendige kom | Kamertemperatuur | <p>Spoel de rijst of de pasta. Giet het water af.</p> <p>Doe de rijst of de pasta in een hoge schaal met water en voeg $\frac{1}{4}$ tot 1 theelepel zout toe.</p> <table border="1" data-bbox="1448 1486 2407 1682"> <thead> <tr> <th>Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Afdekken</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rijst</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/Luchthoek</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Neen.</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rijst – Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.</p> <p>** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.</p> | Gewicht | 100g | 200g | 300g | Afdekken | Rijst | 200ml | 400ml | 600ml | Ja/Luchthoek | Pasta | 400ml | 700ml | 1000ml |
| Gewicht | 100g | 200g | 300g | Afdekken | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rijst | 200ml | 400ml | 600ml | Ja/Luchthoek | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pasta | 400ml | 700ml | 1000ml | Neen. | | | | | | | | | | | | | | | |

| Functie | Categorie | Gewichtsgrens | Instrument | Etenstemperatuur | Instructies |
|-------------------|---------------------------------|---------------|--------------------------------------|------------------|---|
| Automatisch koken | VERSE VIS (Ac 5) | 0.1 ~ 0.6 kg | Magnetronbestendige vlaaischotel | Gekoeld | <p>Hele vis, steaks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olierijke vis: zalm, makreel - Witte vis: kabeljauw, schelvis <p>Leg de vis in een enkele laag in een grote magnetronbestendige vlaaischotel. Dek de schotel goed af met plastic folie en prik hier enkele gaatjes in op verschillende plaatsen.</p> <p>Plaats de schotel op de glazen draaitafel. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de schotel uit de oven. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.</p> |
| | SOEP/SAUS (Ac 6) | 0.2 ~ 0.6 kg | Magnetronbestendige kom | Kamertemperatuur | <p>Giet de soep/saus in een magnetronbestendige kom. Dek af met een deksel of plasticfolie. Omroeren na het opwarmen. 2 minuten afgedekt laten staan. Vervolgens nogmaals omroeren.</p> |
| | GEKOELD ETEN (Ac 7) | 0.3 ~ 0.6 kg | Leg uw blad op het onderste gedeelte | Gekoeld | <p>Prik enkele malen in het gerecht met een vleespen. Plaats het gerecht op de glazen draaitafel. Laat na het bereiden nog 1-2 minuten staan alvorens op te dienen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roerbaar bv.: spaghetti bolognese, hutspot - Niet-roerbaar bv.: lasagne, gehaktschotel <p>Opmerking: Als het gerecht in buitjes zit, moet u prikken in vleesporties, rijst of pasta, en dergelijke.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roerbare gerechten omroeren bij het piepsignaal. - Niet-roerbare gerechten hoeven bij de piepton niet te worden omgeroerd. |
| | GEKOELDE PIZZA (Ac 8) | 0.1 ~ 0.4 kg | Laag rooster en metalen schaal | Gekoeld | <p>Deze functie is bestemd voor het bereiden van overgebleven gekoelde pizza. Plaats de gekoelde pizza op het lage rooster op de metalen schaal. Neem de pizza na de bereidingstijd onmiddellijk uit de oven. Laat hem nog 1 tot 2 minuten staan.</p> |

| Functie | Categorie | Gewichtsgrens | Instrument | Etenstemperatuur | Instructies |
|-------------------|----------------------|---------------|---|------------------|---|
| Automatisch koken | GRATIN (Ac 9) | 0.5 ~ 1.2 kg | Magnetronbestendige schaal op het onderste gedeelte | Kamertemperatuur | <p>Gebruik deze toets voor thuis bereide aardappelgratin. Plaats het gerecht op het lage rooster op de metalen schaal. Laat het na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.</p> <p>* Aardappelgratin *</p> <p>Ingrediënten 400 gr aardappelen 100 gr uien (in dunne schijfjes gesneden) 2/3 eetlepel boter 3 plakjes spek 350 gr witte saus 80 gr in stukjes gesneden mozzarellakaas Zout, zwarte peper</p> <p>(Witte saus) 3 eetlepels boter, 5 eetlepels bloem, 2 1/2 koppen melk Plaats de boter in een grote kom. Stel de magnetron op HOOG vermogen tot de boter smelt. Voeg bloem toe en laat de magnetron gedurende 2 minuten in de HOGE vermogensstand werken. Voeg melk, zout en zwarte peper toe. Laat de magnetron gedurende 15 minuten in de HOGE vermogensstand werken. (Tijdens de bereiding verschillende malen roeren.)</p> <p>Methode</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bak de aardappelen met de functie voor aardappelen in de schil. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukken. Voeg zout en peper toe. 2. Meng de uien en de boter in een kom. Zet deze gedurende 2 minuten in de magnetron op de HOGE vermogensstand. 3. Plaats een derde van de witte saus in de gratinschotel. Voeg aardappelen, uien en spek toe. Giet de rest van de witte saus hierover. 4. Besprenkelen met kaas. Plaats de kom op het lage rooster op de metalen schaal. Laat de gratin na de bereiding nog 2 tot 3 minuten staan. |

NL

| Funcie | Categorie | Gewichtsgrens | Instrument | Etenstemperatuur | Instructies | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------|---|--------|--------|--------|---------|--------|--------|----------------|---|---|-------------------------|---|---|------------------------|-----|-----|----------------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|-------------------|----|----|------------|---|---|----------------------|----|----|----------|---|---|-----------------------------|-----|-----|-------------------------------|---|-------------------------------|--|--|--|
| Automatisch koken | VERSE PIZZA (Ac 10) | 0.7 ~ 1.0 kg | Metalen blad op het onderste gedeelte | Kamertemperatuur | <p><u>Tomatenpizza</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beslag</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> <th>De rest</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Droge gist (g)</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>Tomatenpuree (eetlepel)</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Alle soorten bloem (g)</td> <td>280</td> <td>200</td> <td>Tomaten uit blik (g)</td> <td>250</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Lauw water (ml)</td> <td>140</td> <td>100</td> <td>Plakjes worst (g)</td> <td>40</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Suiker (g)</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>Voorgekookte ham (g)</td> <td>70</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Zout (g)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>Versnipperde mozzarella (g)</td> <td>150</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Plant aardige olie (eetlepel)</td> <td>2</td> <td>1¹/₂</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> Meng bloem, gist, suiker, zout en lauw water. Voeg olie toe en kneed het beslag. Zet het mengsel 15 à 25 minuten op 40°C conventie. Na voltooien, kneed nogmaals. Laat de tomatensap uit de blik uitlekken. Vet het metalen blad met olie in. Bedek het metalen blad met het beslag. Prik de oppervlakte van het beslag met een vork. Leg de tomatenpuree en de tomaten uit de blik. Voeg de rest van de ingrediënten aan de pastei toe. Besprenkel de versnipperde mozzarella op de pizza. Kies het menu en druk op Start zonder het maaltijd. Wanneer de voorverwarming is voltooid, zal de oven een pieptoon geven. Doe de deur open en plaats het voorbereide maaltijd op het onderste gedeelte op het glazen plateau. Druk op Start om door te gaan. Als het eten gaar is, haal de schaal uit de oven en serveer. | Beslag | 1.0 kg | 0.7 kg | De rest | 1.0 kg | 0.7 kg | Droge gist (g) | 6 | 4 | Tomatenpuree (eetlepel) | 4 | 3 | Alle soorten bloem (g) | 280 | 200 | Tomaten uit blik (g) | 250 | 180 | Lauw water (ml) | 140 | 100 | Plakjes worst (g) | 40 | 30 | Suiker (g) | 5 | 5 | Voorgekookte ham (g) | 70 | 50 | Zout (g) | 3 | 3 | Versnipperde mozzarella (g) | 150 | 100 | Plant aardige olie (eetlepel) | 2 | 1 ¹ / ₂ | | | |
| Beslag | 1.0 kg | 0.7 kg | De rest | 1.0 kg | 0.7 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Droge gist (g) | 6 | 4 | Tomatenpuree (eetlepel) | 4 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alle soorten bloem (g) | 280 | 200 | Tomaten uit blik (g) | 250 | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lauw water (ml) | 140 | 100 | Plakjes worst (g) | 40 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suiker (g) | 5 | 5 | Voorgekookte ham (g) | 70 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zout (g) | 3 | 3 | Versnipperde mozzarella (g) | 150 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plant aardige olie (eetlepel) | 2 | 1 ¹ / ₂ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Functie | Categorie | Gewichtsgrens | Instrument | Eierstemperatuur | Instructies |
|-------------------|----------------------|---------------|---|------------------|--|
| Automatisch koken | CAKE (Ac 11) | 0.5 kg | Onderste gedeelte (pan van 22.5 x 22.5 x 5 cm) | Kamertemperatuur | <p><u>Luchtige cake</u></p> <p>4 eieren 123 g suiker 3 g zout 2 eetlepels gesmolten boter of margarine</p> <p>118 g alle soorten bloem 1 theelepel vanille</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vet een bakvorm van 22.5 x 22.5 x 5 cm in. Zet hem opzij. Voeg de bloem toe en roer. Zet hem opzij. 2. In een bakkom, roer de eieren op hoog snelheid met een elektrische mixer gedurende 4 minuten o tot ze goed zijn gebonden. Voeg langzamerhand suiker, zout en boter toe, op gemiddelde snelheid gedurende 4 à 5 minuten of tot het mengsel luchtig is geworden. Voeg het droge mengsel toe, langzaam kloppend tot alles goed met elkaar is gebonden. 3. Schenk het beslag in de ingevette bakvorm. 4. Kies het menu en druk op Start zonder het maaltijd. 5. Wanneer de voorverwarming is voltooid, zal de oven een pieptoon geven. Doe de deur open en plaats het voorbereide maaltijd op het onderste gedeelte op het glazen plateau. Druk op Start om door te gaan. 6. Als het eten gaar is, haal de schaal uit de oven en serveer. |
| | BROOD (Ac 12) | 0.5 kg | Onderste gedeelte (pan van 22.5 x 13 cm) | Kamertemperatuur | <p><u>Wit brood</u></p> <p>275 g harde bloem 5 g gist 30 g suiker 1/2 eiwit 1/2 eierdooier</p> <p>2 g zout 35 g warm water 95 g warme melk 25 g boter, niet gesmolten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meng alle ingrediënten in een hoge kom. Kneed het deeg met de elektrische mixer tot een smeug en soepel mengsel. Maak er een bal van en laat hem rusten in een afgedekte ingevette bakvorm. 2. Laat het deeg tot tweemaal zijn volume rijzen (30 à 60 minuten) op Convectorie 40°C. 3. Prik het deeg. Kneed het deeg nogmaals in een ovale vorm. 4. Plaats het op een ingevette bakvorm (22.5 x 13 cm) en bak het tot het volledig is gerezen. 5. Kies het menu en druk op Start zonder het maaltijd. 6. Wanneer de voorverwarming is voltooid, zal de oven een pieptoon geven. Doe de deur open en plaats het voorbereide maaltijd op het onderste gedeelte op het glazen plateau. Druk op Start om door te gaan. 7. Als het eten gaar is, haal de schaal uit de oven en serveer. |

Snel koken

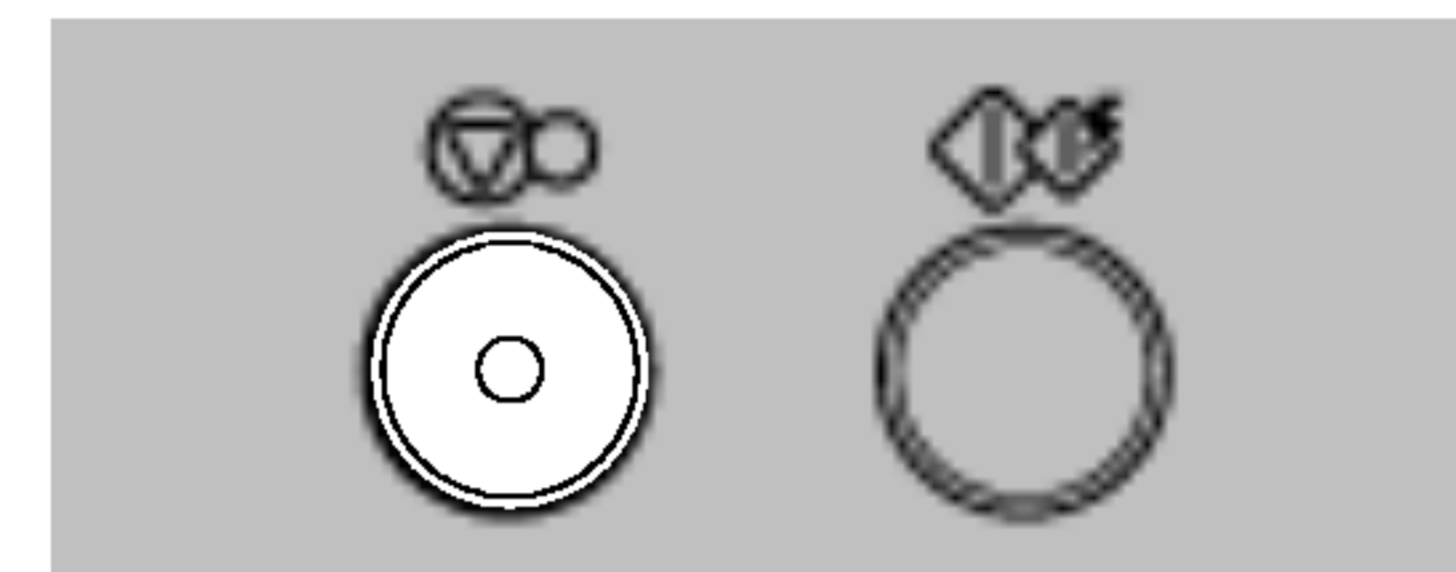
In het volgende voorbeeld, kunt u zien hoe u 0.4kg diepvries pizza bakt.



SNEL KOKEN geeft u de mogelijkheid u uw favoriete voedsel snel te bereiden door het voedseltype-en gewicht te selecteren.

| Categorie | Snel Koken |
|---------------------------|------------|
| DIEPVRIES PIZZA | Sc 1 |
| FRANSE FRIET | Sc 2 |
| SAUZEN | Sc 3 |
| KEBAB | Sc 4 |
| GEBRADEN RUNDVLEES | Sc 5 |
| GEROOSTERDE VARKEN | Sc 6 |
| HELE KIP | Sc 7 |
| KIPPEPOTEN | Sc 8 |

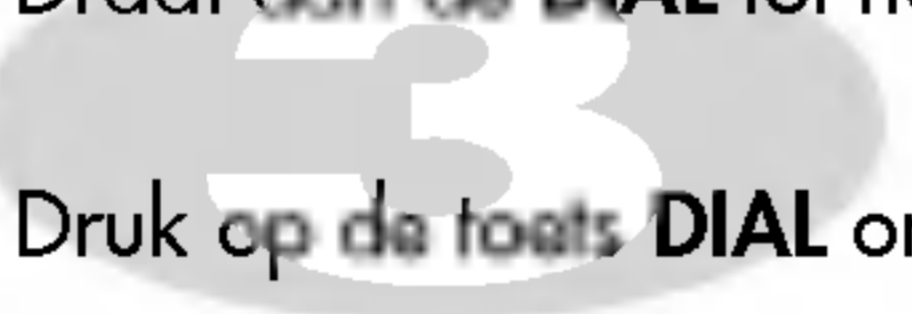
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



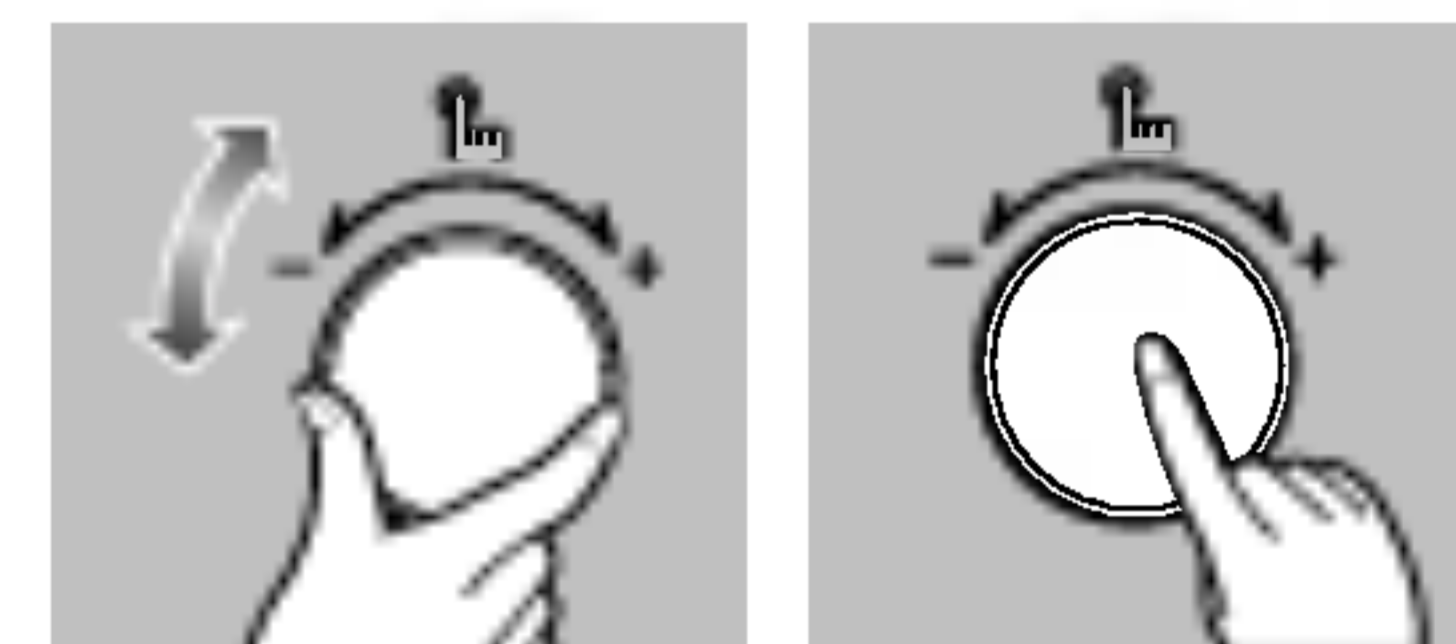
Druk op de toets **SPEED COOK**.



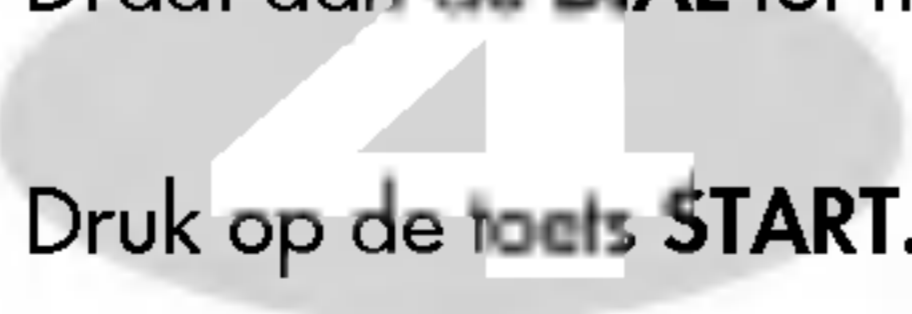
Draai aan de **DIAL** tot het display "Sc 1" weergeeft.



Druk op de toets **DIAL** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.4kg" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



SNEL KOKEN GIDS

| Functie | Categorie | Gewichtsgrens | Instrument | Elens temperatuur | Instructies |
|------------|---------------------------|---------------|---------------------------------------|-------------------|---|
| Snel koken | DIEPVRIES PIZZA (Sc 1) | 0.1 ~ 0.5 kg | Onderste gedeelte | Gekoeld | Om bevroren pizza te bereiden. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het onderste rooster. Na voltooiing, serveren. |
| | FRANSE FRIET (Sc 2) | 0.2 ~ 0.4 kg | Metalen Schaal Op het hoge rooster | Gekoeld | Spreidt de bevroren aardappelproducten op de metalen schaal uit en plaats deze op het hoogste rooster. Voor het beste resultaat bakt u één laag. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven en serveer. |
| | SAUZEN (Sc 3) | 0.1 ~ 0.5 kg | Hoge rooster | Gekoeld | Verwijder de verpakking. Licht insnijden. Op het hoge rooster plaatsen. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven. En serveer. |
| | KEBAB (Sc 4) | 0.2 ~ 0.8 kg | Hoge rooster | Gekoeld | <p>Vlees Kebab</p> <p>600g vlees 2 eetlepels olijfolie</p> <p>1 grote ui Zout, Peper</p> <p>Snij het vlees in kleine en gelijke stukjes. Snij de ui en scheidt het vocht. Meng het uienvocht en de olijfolie. Laat de stukjes vlees 3~4 uur staan in het mengsel van uienvocht en olijfolie. Rijg de stukjes vlees aan de houten spiesen. Let op dat de spiesen in het midden door het vlees zijn gestoken. Plaats de spiesen op het hoge rooster. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven.</p> <p>Kip Kebab</p> <p>600 g kippenvlees in stukjes 2 eetlepels olijfolie Zout</p> <p>1 grote ui 2 theelepels saffraan</p> <p>Laat de stukjes kip ongeveer 3~4 uur staan in een mengsel van uienvocht, saffraan, zout en olijfolie. Rijg de stukjes kip aan de houten spiesen. Let op dat de spiesen in het midden door het vlees zijn gestoken. Plaats de spiesen op het hoge rooster. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven.</p> |

NL

| <i>Functie</i> | <i>Categorie</i> | <i>Gewichtsgrens</i> | <i>Instrument</i> | <i>Etenstemperatuur</i> | <i>Instructies</i> |
|-------------------|-------------------------------------|----------------------|--|-------------------------|---|
| Snel koken | GEBRADEN RUNDVLEES (Sc 5) | 0.5 ~ 1.5 kg | Onderste rooster Op de metalen schaal | Gekoeld | Besmeer het rundvlees met de gesmolten margarine of boter. Plaats op een metalen schaal op het lage rooster. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Laat het eten 10 minuten, afgedekt met folie, staan vóór u het serveert. |
| | GEROOSTERDE VARKEN (Sc 6) | 0.5 ~ 1.5 kg | Onderste rooster Op de metalen schaal | Gekoeld | Snij het vet van het vlees. Besmeer het varkensvlees met de gesmolten margarine of boter. Plaats op een metalen schaal op het lage rooster. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Laat het eten 10 minuten, afgedekt met folie, staan vóór u het serveert. |
| | HELE KIP (Sc 7) | 0.8 ~ 1.5 kg | Onderste rooster Op de metalen schaal | Gekoeld | Was en droog de huid. Besmeer kip met de gesmolten margarine of boter. Plaats met de borst onder op de metalen schaal op het lage rooster. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Laat het eten 10 minuten, afgedekt met folie, staan vóór u het serveert. |
| | KIPPEPOTEN (Sc 8) | 0.2 ~ 0.8 kg | Hoge rooster Op de metalen schaal | Gekoeld | Was en droog de huid. Prik de huid. Besmeer kippepoten met de gesmolten margarine of boter. Plaats op de metalen schaal op het hoge rooster. De oven zal een piep laten horen, draai dan het voedsel om en druk op start om verder te gaan. Laat het eten 2~5 minuten, afgedekt met folie, staan vóór u het serveert. |

Stoom chef

In het volgende voorbeeld, kunt u zien hoe u 0.6kg schelpdier kookt.

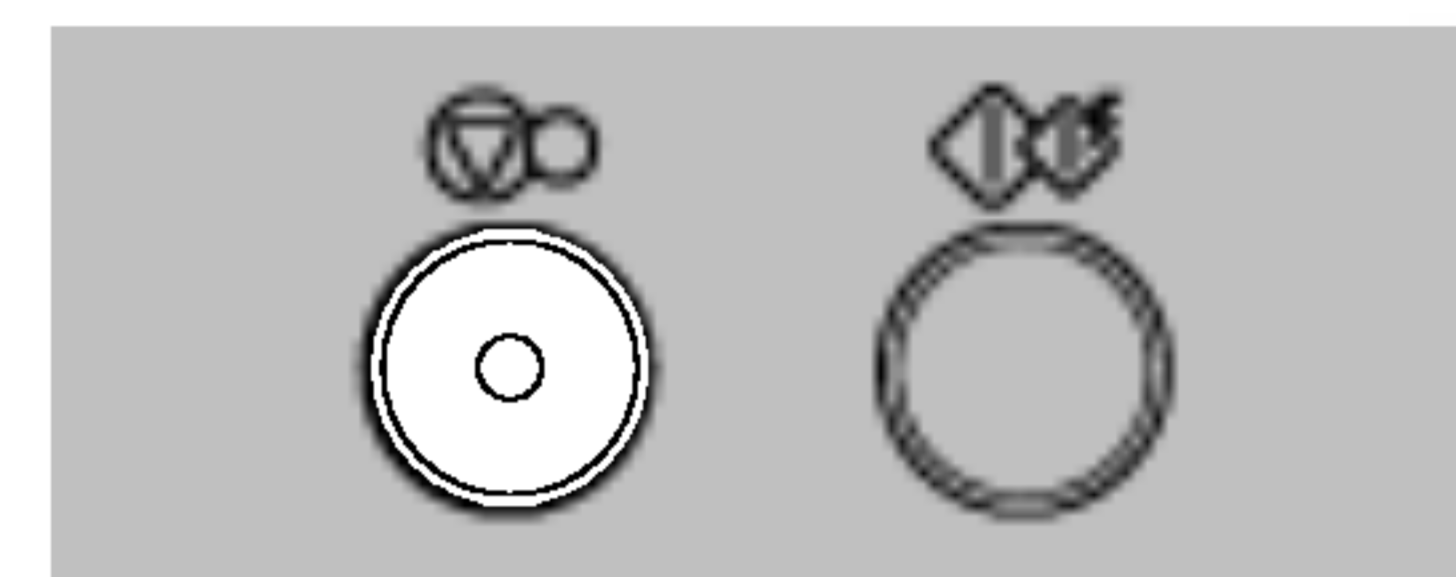
Deze functie geeft u de mogelijkheid om met stoom te koken.

LET OP

1. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u een STOMER uit de oven verwijdert. Het is erg heet.
2. Plaats nooit een hete stomer op een glazen tafel of op een oppervlak dat makkelijk kan smelten. Zorg er altijd voor dat u een onderzetter of een schaal gebruikt.
3. Zorg ervoor dat u de stomer altijd vult met water vóór gebruik.
4. Wees voorzichtig als u de stomer met water verplaatst.
5. Wanneer u de stomer gebruikt, dient het stoomdeksel en de stoomschaal precies passend te zijn geplaatst. Zonder gebruik van de stoomschaal en het schaaldeksel, kunnen eieren of kastanjes openbarsten.
6. Gebruik nooit de Steamer met een product uit een andere uitvoering, want het apparaat zou kunnen gaan branden of beschadigen.

| Categorie | Stoom chef |
|-------------------|------------|
| GESTOOMDE VIS | St 1 |
| GESTOOMD VLEES | St 2 |
| GESTOOMDE KIP | St 3 |
| GESTOOMDE GROENTE | St 4 |
| GESTOOMDE FRUIT | St 5 |

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



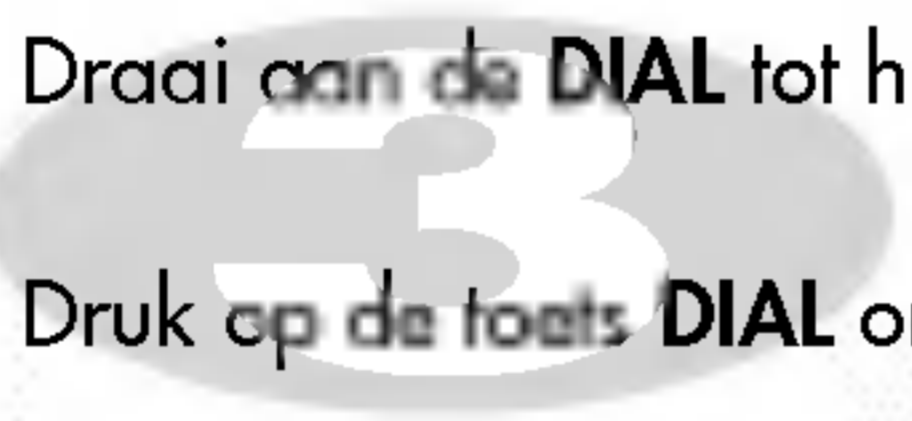
NL

Druk op de toets **STEAM CHEF**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "St 1" weergeeft.

Druk op de toets **DIAL** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "1" weergeeft.

Druk op de toets **DIAL** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



STOOM CHEF GIDS

| <i>Functie</i> | <i>Categorie</i> | <i>Gewichtsgrens</i> | <i>Instrument</i> | <i>Etenstemperatuur</i> | <i>Instructies</i> |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|---|-----------------------------------|--|
| GESTOOMDE VIS (St 1) | SCHELPIER | 0.1 ~ 1.0 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Maak het voedsel schoon. Vul de stoomschaal met 400 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 3 ~ 5 minuten in de oven laten staan. -garnaal, krab, mossel, kokkel, inktvis. (minder dan 25 cm lang) |
| | HELE VIS | 0.1 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Als boven. - minder dan 25 cm lengte en 3 cm dik |
| | VISFILET | 0.1 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Als boven. Voor het beste resultaat kookt u één laag. - minder dan 2.5 cm dik |
| | VISSTUK | 0.2 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Als boven. Voor het beste resultaat bakt u één laag. - minder dan 2.5 cm dik |
| GESTOOMD VLEES (St 2) | SAUZEN | 0.1 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Het voedsel bereiden. Vul de stoomschaal met 400 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 3 ~ 5 minuten in de oven laten staan. - minder dan 2.5 cm dik |
| | HAM | 0.1 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Als boven. |
| | GEZOUTE RUNDVLEES | 0.3 ~ 0.7 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Snij het vlees doormidden. Vul de stoomschaal met 400 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 5 ~ 10 minuten in de oven laten staan. |

| <i>Functie</i> | <i>Categorie</i> | <i>Gewichtsgrens</i> | <i>Instrument</i> | <i>Etenstemperatuur</i> | <i>Instructies</i> |
|----------------------------|-------------------|----------------------|---|-----------------------------------|--|
| GESTOOMDE KIP (St 3) | KIPPEBORST | 0.2 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Maak het voedsel schoon. Vul de stoomschaal met 400 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 3 ~ 5 minuten in de oven laten staan. - minder dan 2.5 cm dik |
| | KIPPEPOTEN | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Als boven. |
| | HELE KIP | 1.0 ~ 1.2 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 600ml Kamer | Bereidt de kip. Bind de poten met een katoendraad bij elkaar. Vul de stoomschaal met 600 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 5 ~ 10 minuten in de oven laten staan. |
| | EIEREN | 2 ~ 9 eieren | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Vul de stoomschaal met 400 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats de eieren op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 5 ~ 10 minuten in de oven laten staan. |

NL

| <i>Functie</i> | <i>Categorie</i> | <i>Gewichtsgrens</i> | <i>Instrument</i> | <i>Etenstemperatuur</i> | <i>Instructies</i> |
|--------------------------------|------------------|----------------------|---|--------------------------------|--|
| GESTOOMDE GROENTE (St 4) | WORTEL | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Maak de groente schoon en snij in gelijke stukken. Vul de stoomschaal met 400 ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 3 ~ 5 minuten in de oven laten staan. |
| | BROCCOLI | 0.2 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. |
| | BLOEMKOOL | 0.2 ~ 0.6 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. |
| | COURGETTE | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. Snij in gelijke delen. |
| | KOOL | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. Snij in vier delen. |
| | SPINAZIE | 0.1 ~ 0.3 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. |
| | TOMAAT | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. - Klein of doormidden snijden. |

| <i>Functie</i> | <i>Categorie</i> | <i>Gewichtsgrens</i> | <i>Instrument</i> | <i>Etenstemperatuur</i> | <i>Instructies</i> |
|------------------------------|------------------|----------------------|---|-----------------------------------|---|
| GESTOOMDE FRUIT (St 5) | APPEL | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Bevroren Water: 400ml Kamer | Wassen, schillen en klokhuis verwijderen met appelboor. Verwijder eventueel pitten en snij in dunne plakken. Vul de stoomschaal met 400ml kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomschaal. Plaats het geprepareerde voedsel op de stoomplaat Bedek met de deksel Plaats de stoomschaal in het midden van het glazen plateau. Na het stomen 3~5 minuten in de oven laten staan. |
| | PEER | 0.2 ~ 0.8 kg | Stoomschaal stoomplaat Schaaldeksel | Kamer Water: 400ml Kamer | Als boven. |

NL

Automatisch ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Ik beveel u daarom aan het voedsel hierop te controleren alvorens met de bereiding te beginnen. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer met de bereiding te beginnen. Vis, bijvoorbeeld, is zo snel gaar dat het soms beter is om hem reeds te beginnen bereiden wanneer hij nog lichtjes bevroren is. Het BROOD-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.

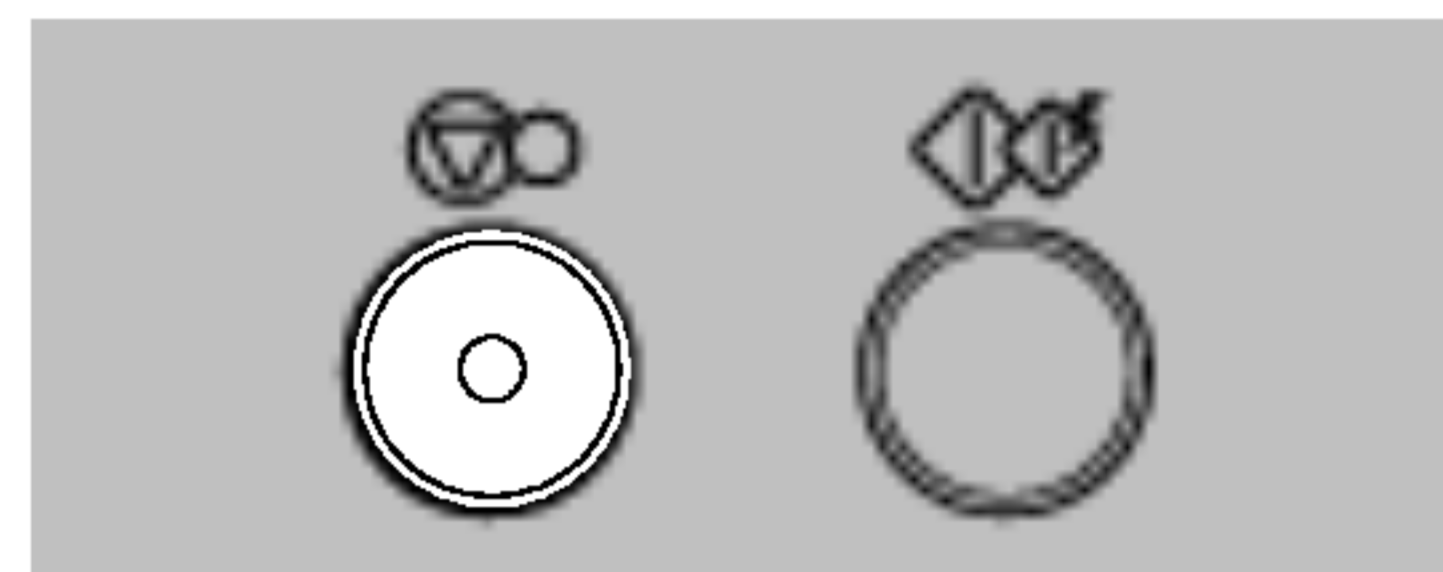


Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **VLEES**, **GEVOGELTE**, **VIS** en **BROOD**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen.

| Categorie | Automatisch ontdooien |
|-----------|-----------------------|
| VLEES | dEF1 |
| GEVOGELTE | dEF2 |
| VIS | dEF3 |
| BROOD | dEF4 |

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in uw oven en sluit de ovendeur.



Druk op de toets **AUTO DEFROST**.

Draai aan de **DIAL** om het ontdooiingsprogramma voor **GEVOGELTE** te kiezen.

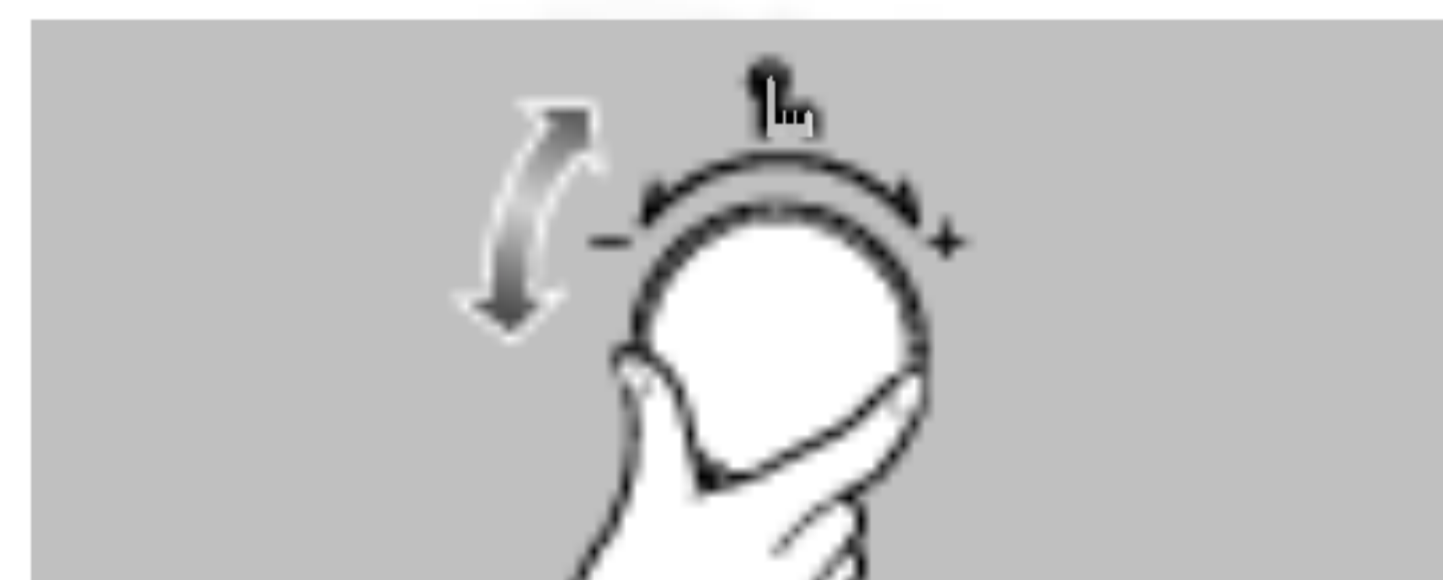
"dEF2" wordt nu op het display weergegeven.

Druk op **DIAL** om te bevestigen.



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Draai aan de **DIAL** tot het display "1.4kg" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Wanneer tijdens het ontdooien een "PIEP"-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 trage 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 piepsignaal reeds is afgegaan).

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN MET AUTOMATISCHE GEWICHTSINSTELLING

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een magnetronbestendige recipiënt en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk.
- * Wanneer u een PIEP hoort, kunt u het ontdooide vlees uit de magnetron halen, op een bord leggen, bedekken en apart bewaren. Draai het eten en leg het terug in de magnetron. Druk op Start om door te gaan. Wanneer het programma is voltooid, haalt u het eten uit het magnetron, dekt u het met folie en laat u het verder ontdooien. Om volledig te ontdooien, bijvoorbeeld stukjes vlees die op elkaar zijn bevroren of een hele kip, zet u het knopje op STAND minstens 1 uur voordat u gaat koken.

NL

| Categorie | Gewichtslimiet | Kookgerei | Voedsel |
|---------------------------|-----------------|--|--|
| VLEES GEVOGELTE VIS | 0.1 kg ~ 4.0 kg | Magnetronbestendig kookgerei (%) (Plat bord) | <p>VLEES Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger, Varkenskarbonades, lamskarbonaden, rollade, worsten, koteletjes (2 cm)</p> <p>Bij het piepsignaal het vlees omdraaien.</p> <p>Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.</p> <p>GEVOGELTE Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg).</p> <p>Bij het piepsignaal het vlees omdraaien.</p> <p>Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.</p> <p>VIS Filets, steaks, hele vis, zeevruchten.</p> <p>Bij het piepsignaal het vlees omdraaien.</p> <p>Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.</p> |
| BROOD | 0.1 kg ~ 0.5 kg | Keukenpapier of plat bord | <p>Sneetjes brood, bonen, baguette, enz.</p> <p>Scheid de sneetjes door keukenrolvelletjes of een dunne bord er tussen te leggen.</p> <p>Wanneer u een piep hoort, draait u het eten.</p> <p>Na het ontdooien, laten staan gedurende 1 of 2 minuten.</p> |

Verwarmen of opwarmen gids

Om voedsel met succes te verwarmen of op te warmen in de magnetron, is het belangrijk dat u bepaalde richtlijnen volgt. Meet de hoeveelheid voedsel af om te bepalen hoeveel tijd er nodig is om het op te warmen. Plaats het voedsel in cirkelvorm voor optimale resultaten. Het opwarmen van voedsel op kamertemperatuur duurt minder lang dan het opwarmen van gekoeld voedsel. Verwijder ingeblikt voedsel uit het blik en doe het in een magnetronbestendige schaal. Het voedsel zal sneller opwarmen als u het afdekt met een magnetronbestendig deksel of plasticfolie met luchtgaten. Verwijder de afdekking voorzichtig om verbranding door stoom te voorkomen. Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen van gekookt voedsel.

| Voedsel | Kooktijd (Minuten/op HOOG) | Speciale richtlijnen |
|--|----------------------------|--|
| Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik) | 1 ~ 2 | Leg de lapjes vlees op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. • Opmerking: jus of saus helpt om het vlees sappig te houden. |
| Stukken kip 1 borst 1 poot en bil | 1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2 | Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. |
| Visfilet (170-230 gr) | 1 ~ 2 | Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. |
| Lasagne 1 portie (300 gr) | 4 ~ 6 | Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. |
| Stoofschotel 1 kop 4 koppen | 1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen | 1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. Warm de vulling en het broodje afzonderlijk op. |
| Broodje gehakt of geroosterd rundvlees 1 sandwich (1/2 kop vleesvulling) zonder broodje | 1 ~ 2 1/2 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel. |

| Voedsel | Kooktijd (Minuten/op HOOG) | Speciale richtlijnen |
|--|----------------------------|--|
| Aardappelpuree (350 gr) | 5 ~ 7 (at 600W) | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Gebakken bonen 1 kop | 1 1/2 ~ 2 1/2 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen | 1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Rijst 1 kop 4 koppen | 1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Sandwich of broodje 1 broodje | 15 ~ 30 seconden | In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen. |
| Groenten 1 kop 4 koppen | 1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Soep 1 portie (1/4 l) | 1 1/2 ~ 2 | KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. |
| Maaltijd op bord (1 portie) Vlees 125g, Aardappelpuree 150g Wortel, gekookt 150g | 9 ~ 14 (op 600W) | KOOK in afgedekte magnetronschotel. |

Verse groente gids

| Food | Quantity | Cook time (Minutes/at HIGH) | Instructions |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Artisjokken (230 gr per stuk) | 2 middelgrote 4 middelgrote | 4 1/2 ~ 7 10 ~ 12 | Schoonmaken. 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toevoegen. Afdekken. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Asperges, vers, stengels | 450g | 3 ~ 6 | 1 kop water toevoegen. Afdekken. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Groene bonen | 450g | 6 ~ 10 | 1/2 kop water toevoegen in schotel van 1,5 liter. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Bieten, vers | 450g | 10 ~ 14 | 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Herschikken halverwege het koken. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Broccoli, vers, stengels | 300g | 3 1/2 ~ 4 | Doe de broccoli in een ovenschotel. 1/2 kop water toevoegen. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Kool, vers, gesneden | 450g | 7 ~ 9 | 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Wortelen, vers, gesneden | 200g | 2 ~ 3 | 1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Bloemkool, vers, heel | 450g | 5 ~ 7 | Schoonmaken. 1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Mais, Vers | 2 Oor | 4 ~ 8 | Schillen. Voeg 2 eetlepels water toe in een 1,5 liter ovenschaal. Bedekt de bal. 2 ~3 Minuten laten staan. |

| Food | Quantity | Cook time (Minutes/at HIGH) | Instructions |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Champignons, vers, schijfjes | 230g | 1 1/2 ~ 2 1/2 | Champignons in schotel van 1,5 liter doen en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Pastinaak, vers, gesneden | 450g | 6 ~ 8 | 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Groene erwten, vers | 4 koppen | 6 ~ 9 | 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Zoete aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk) | 2 middelgrote 4 middelgrote | 5 ~ 9 9 ~ 13 | Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Witte aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk) | 2 aardappelen 4 aardappelen | 5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14 | Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Spinazie, vers, bladspinazie | 450g | 6 ~ 8 | 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 2 liter en afdekken. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Courgette, vers, gesneden | 450g | 4 1/2 ~ 7 1/2 | 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan. |
| Courgette, vers, heel | 450g | 6 ~ 9 | Doorprikken. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege het koken de courgette omkeren en herschikken. |

NL

Ontdooi

Gids

Vlees ontdooi tips & technieken

U kunt vlees in de originele verpakking ontdooien als deze geen metaal bevat. Verwijder alle metalen ringen, draad of folie.

Plaats het vlees in een magnetronschaal om het vocht op te vangen. Ontdooi vlees alleen zolang als nodig is. Scheidt vlees als karbonades, worsten en spek zo snel als Mogelijk. Verwijder de ontdooide delen en vervolg het ontdooien van de overige stukken. Grote stukken vlees zijn klaar om te laten staan als een vork met matige kracht in het midden van het vlees kan worden gedrukt. Het midden zal nog iets bevroren zijn. Laat het staan tot het geheel ontdooid is.

| Voedsel | Hoeveelheid | Ontdooi Tijd (Minuten) | Wachttijd (Minuten) | Instructies |
|-----------------------------------|-------------|------------------------|---------------------|---|
| Rundvlees Runder gehakt | 500 g | 6 ~ 8 | 5 ~ 10 | Verwijder de verpakking van het vlees. Plaats het bevroren vlees op een platte magnetronschaal. Ontdooi op 30% vermogen. Turn food over after halfway through defrosting. Draai het voedsel halverwege het ontdooien. (Verwijder op dat moment ontdooide delen) |
| Biefstuk, haaskarbonade | 500 g | 4 ~ 6 | 5 ~ 10 | |
| Braadstuk, lendestuk (zonder bot) | 1000 g | 12 ~ 15 | 10 ~ 15 | |
| VARKENSVLEES | | | | |
| Gehakt | 500 g | 6 ~ 8 | 5 ~ 10 | |
| Karbonade | 500 g | 4 ~ 6 | 5 ~ 10 | |
| Braadstuk, lendestuk (zonder bot) | 500 g | 12 ~ 15 | 5 ~ 10 | |
| GEVOGELTE | | | | |
| Hele kip | 1000 g | 16 ~ 19 | 10 ~ 15 | |
| Borst | 450 g | 5 ~ 7 | 5 ~ 10 | |
| Pootjes | 450 g | 8 ~ 9 | 5 ~ 10 | |
| Bouten | 450 g | 8 ~ 9 | 5 ~ 10 | |
| Vleugeltjes | 450 g | 6 ~ 8 | 5 ~ 10 | |
| VIS EN SCHELPIEREN | | | | |
| Gehele vis | 450 g | 6 ~ 8 | 5 ~ 10 | |
| Visfilet | 500 g | 7 ~ 9 | 5 ~ 10 | |
| Garnaal | 250 g | 4 ~ 6 | 5 ~ 10 | |

Grill bakken gids

Richtlijnen voor het grillen van vlees

- Snijd het overtollige vet van het vlees. Let bij het afsnijden van het vet op dat u niet in het malse deel snijdt. (Dit voorkomt dat het vet omkrult.)
- Plaats het vlees op het rek. Bestrijk het vlees met gesmolten boter of olie.
- Keer halverwege tijdens het grillen het vlees om.

| Voedsel | Gewicht | Kooktijd bij benadering (in minuten) | Tips |
|-------------------------------------|---------------------|---|---|
| Hamburgers | 50g x 2 100g x 2 | 13 ~ 16 19 ~ 23 | Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dunne bestanddelen moet op het hoge rooster worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren. |
| Biefstuk (2,5 cm (1") dik) | | | |
| Licht gebakken | 230g x 2 | 18 ~ 20 | |
| Medium | 230g x 2 | 22 ~ 24 | |
| Goed doorbakken | 230g x 2 | 26 ~ 28 | |
| Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik) | 230g x 2 | 25 ~ 32 | |
| Worsten (2,5 cm (1") dik) | 230g x 2 | 13 ~ 16 | Regelmatig omkeren. |

Richtlijnen voor het grillen van vis en schaaldieren

Plaats vis en schaaldieren op het rek. Een hele vis moet vóór het grillen aan beide zijden diagonaal worden ingesneden. Bestrijk vis en schaaldieren met gesmolten boter, margarine of olie vóór en tijdens het koken. Dit voorkomt dat de vis uitdroogt. Grill het voedsel gedurende de in de tabel vermelde aanbevolen tijdsduur. Hele vis en vissteaks moeten halverwege tijdens het grillen voorzichtig worden omgekeerd. Dikke visfilets kunnen indien gewenst ook halverwege worden omgekeerd.

| Voedsel | Gewicht | Kooktijd bij benadering (in minuten) | Tips |
|------------------------------|-----------------------|---|---|
| Visfilets | | | Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om. |
| 1 cm (1 / 2") dik | 230g | 13 ~ 16 | |
| 1,5 cm (1 / 2") dik | 230g | 19 ~ 23 | |
| Vissteaks 2,5 cm (1") dik | 230g | 20 ~ 25 | |
| Hele vis | 225~350g each 400g | 20 ~ 25 25 ~ 35 | Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig. |
| Sint- Jacobsschelpen | 450g 450g | 18 ~ 22 18 ~ 22 | Goed bedruipen tijdens het koken. |
| Ongekookte garnalen | | | |

Conventie koken

gids

U dient de oven op de gewenste temperatuur voorverwarmen. Houd de tijden en instructies van de tabel in acht. Na gebruik zal de grill en de oven zeer **HEET** zijn. **GEbruik OVENHANDSCHOENEN**.

| Voedsel | Hoeveelheid | Convectie temperatuur | Kooktijd (Minuten) | Instructies |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Muffins (Vers deeg) | 6 stuks (60 g elke) | 200°C | 20 ~ 25 | Bereid het deeg. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 5 minuten staan. |
| Brood rolletjes (voorgebakken) | 4 stuks (50g elke) | 180°C+100W (zonder voorverwarming) | 8 ~ 10 | Plaats de rollen op het onderste rooster. Laat het deeg 3 minuten staan. |
| Wit brood (Vers deeg) | 1 brood (ca. 500 ~ 750 g) | 200°C | 20 ~ 50 of tot het goudbruin wordt) | Bereid het deeg. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 10 minuten staan. |
| Luchtige cake (Vers deeg) | 1 vorm (450 ~ 500 g) | 180°C | 25 ~ 40 | Bereid het deeg. Plaats op een ronde blikkenvorm van 20 cm doorsnede. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 10 minuten staan. |
| Groot vruchtencake | 1 vorm (1000 ~ 1200 g) | 160°C+200W | 40 ~ 60 | Bereid het deeg. Plaats op een ronde blikkenvorm van 20 of 22 cm doorsnede. Op het onderste rooster plaatsen. Bak tot de in de cake geprikte brochette droog uit komt. Laat het deeg 10 minuten staan. |
| Verse pizza | 1 vorm (ca. 1000 g) | 200°C | 25 ~ 40 | Bereid de pizza. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 2 minuten staan. |
| Bevroren pizza | 400 g | 220°C | 18 ~ 25 | Verwijder de verpakking. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 2 minuten staan. |

| Voedsel | Hoeveelheid | Convectie temperatuur | Kooktijd (Minuten) | Instructies |
|--|--------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--|
| Bevroren kant en klare maaltijden (macaroni en kaas) | 300 g | 200°C+400W (ZONDER VOORVERWARMING) | 18 ~ 25 | Plaats op een geschikte en hitte bestendige schotel. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het eten 2-3 minuten staan. |
| Bevroren loempia | 300 g | 230°C | 35 ~ 50 | Smeer het oppervlakte met plantaardige olie. Plaats de loempia's naast elkaar op het onderste rooster. Laat het eten 1-2 minuten staan. |
| Gegratineerde aardappelen | 1000 g | 140°C+600W (ZONDER VOORVERWARMING) | 14 ~ 18 | Bereid de aardappelen voor het gratineren. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het eten 2-3 minuten staan. |
| Gebraden rundvlees | 1000 g | 160°C+600W (ZONDER VOORVERWARMING) | 30 ~ 45 | Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op. |
| Gebraden lamsvlees | 1000 g | 160°C+600W (ZONDER VOORVERWARMING) | 34 ~ 48 | Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op. |
| Gebraden varkensvlees | 1000 g | 200°C+600W (ZONDER VOORVERWARMING) | 35 ~ 50 | Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op. |
| Gebraden kip | 1000 g | 200°C+600W (ZONDER VOORVERWARMING) | 32 ~ 47 | Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 2-5 minuten staan met het deksel op. |

NL

Metalen schaal (Geribbelde schaal)

koeken gids

Verwarm de geribbelde schaal voor op het glazen plateau in de magnetron op 100%. Plaats de geribbelde schaal nooit op het hoge of lage rooster. Houd de tijden en instructies van de tabel in acht. Na gebruik zal de grill en de oven zeer **HEET** zijn. **GEbruik OVENHANDSCHOENEN**.

| Voedsel | Hoeveelheid | Voorverwarming Time (Tijd) | Kookwijze | Kooktijd (Minuten) | Instructies |
|---------------------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------------------|--------------------|---|
| Bevroren pizza | 400 g | 3 | Magn. 1000W Grill + Magn. 200W | 5 8 ~ 11 | Verwarm de geribbelde schaal voor. Plaats daarop de bevroren pizza. |
| Omelet | 3 eieren | 3 | Grill + Magn. 400W | 7 ~ 8 | Voeg de 3 eieren, 2 eetlepels melk en de kruiden samen. En meng goed. Snij de tomaat in blokjes. Zet hem opzij. Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg de geprepareerde tomaat op de geribbelde schaal. Voeg het eiermengsel toe en strooi daarover een kleine hoeveelheid geraspte kaas. |
| Bacon | 2 plakken | 3 | Grill + Magn. 600W | 1 ~ 1½ | Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg daarop de bacon. |
| Gegrilde tomaat | 4 stuks (400 g) | 3 | Grill + Magn. 200W | 7 ~ 8 | Snij de tomaten doormidden. Zet ze opzij. Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg de tomaten op de geribbelde schaal en voeg wat kaas toe. |
| Gebakken ei(eren) (Spiegel eieren) | 1 2 | 3 (5ml olie) | Grill + Magn. 600W | ½ ~ 1 1½ ~ 2 | Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Breek de eieren op de schaal. |
| Roerbak groente | 125 g 250 g | 3 (5ml olie) | Grill + Magn. 600W | 4 ~ 5 5 ~ 6 | Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Snij de groente in hapklare stukken. Leg de groente op de geribbelde schaal. Roer om met olie te bedekken voor het bakken. Tijdens het bakken 1 keer omroeren. |

| Voedsel | Hoeveelheid | Voorverwarming Time (Tijd) | Kookwijze | Kooktijd (Minuten) | Instructies |
|------------------------|--------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------------|--|
| Bevroren Ovenfriet | 300 g | 3 | Grill + Magn. 200W | 15 ~ 24 | Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg daarop de bevroren ovenfriet. Draai het voedsel halverwege de baktijd. |
| | 300 g | – | Magn. 1000W | 15 ~ 17 | Leg de bevroren ovenfriet op de geribbelde schaal. Bedek met de deksel Draai het voedsel halverwege de baktijd. |
| Bevroren Stukjes (Kip) | 200 g | 3 (5ml olie) | Grill + Magn. 600W | 7 ~ 9 | Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Plaats daarop de bevroren stukjes. Draai het voedsel halverwege de baktijd. |
| | 200 g | – | Magn. 1000W | 8 ~ 12 | Leg de bevroren stukjes op de geribbelde schaal. Bedek met de schaaldeksel. Draai het voedsel halverwege de baktijd. |
| Zalm moot | 1 (230 g) | 3 (5ml olie) | Grill + Magn. 600W | 6 ~ 8 | Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Plaats daarop zalm. Draai het voedsel halverwege de baktijd. |
| | 1 (230 g) | – | Magn. 1000W | 8 ~ 12 | Leg de zalm moot op de geribbelde schaal. Bedek met de deksel Draai het voedsel halverwege de baktijd. |
| Hamburger vers | 240 g (120 gx2) | 3 (5ml olie) | Grill + Magn. 600W | 6 ~ 7 | Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Bereid de hamburger. Leg de hamburger op de geribbelde schaal. Draait u het eten als dat nodig is. |
| | 240 g (120 gx2) | – | Magn. 1000W | 7 ~ 9 | Leg de hamburger op de geribbelde schaal. Bedek met de deksel Draai het voedsel halverwege de baktijd. |

Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden

U dient de oven op de gewenste temperatuur voorverwarmen.

Houd de tijden en instructies van de tabel in acht.

Na gebruik zal de grill en de oven zeer **HEET** zijn. **GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN.**

NL

| <i>Voedsel</i> | <i>Hoeveelheid</i> | <i>Snelheid van hete lucht voor het Temperatuur</i> | <i>Kooktijd (Minuten)</i> | <i>Instructies</i> |
|--|--------------------|---|-------------------------------|---|
| Kalkoen borst, vers | 400 g | 200°C | 30 ~ 38 | Was en droog de verse kalkoenborst. Kruiden of marinieren. Leg de kalkoenborsten in een lage vuurvaste schaal op het onderste rooster. |
| Bevroren zelf reizend pizza | 400 g | 200°C | 8 ~ 14 | Plaats de bevroren pizza op het onderste rooster. |
| Bevroren broodjes met garnering. | 250 g | 200°C | 10 ~ 15 | Plaats de bevroren broodjes op het onderste rooster. |
| Bevroren loempia | 300 g (150 gx2) | 230°C | 15 ~ 22 | Plaats de bevroren loempia's op het onderste rooster. |
| Frieten (Bevroren aardappelen) | 300 g | 220°C | 15 ~ 22 | Plaats de bevroren aardappelen op een metalen schotel. |

Stoom koken gids

Vul de stoomschaal met 400ml kraanwater.

Plaats de stoomplaat en leg het voedsel op de stoomplaat. Bedek het dan met de schaaldeksel.

Plaats de geprepareerde stoomschaal voorzichtig in het midden van het glazen plateau. Houd horizontaal.

| Voedsel | Hoeveelheid | Vermogensniveau | Kooktijd (Minuten) | Instructies |
|----------------------|--------------|-----------------|--------------------|---|
| Gehele vis | 100 ~ 600 g | 1000 W (100%) | 15 ~ 20 | Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal. Besprenkel met 30 ml citroensap en kruiden. |
| Visfilet | 100 ~ 600 g | 1000 W (100%) | 15 ~ 25 | Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal. Besprenkel met 30 ml citroensap en kruiden. |
| Garnalen | 100 ~ 600 g | 1000 W (100%) | 13 ~ 20 | Spoelen en schoonmaken. Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal. |
| (Kip) Borst, filets | 200 ~ 600 g | 1000 W (100%) | 15 ~ 25 | Spoelen en schoonmaken. Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal. |
| Eieren, Hard gekookt | 2 ~ 9 eieren | 1000 W (100%) | 17 ~ 25 | Plaats de eieren op de kleine uithollingen van de stoomschaal. |
| Gesneden wortel | 200g ~ 800 g | 1000 W (100%) | 13 ~ 20 | Bereid de wortels. Snij in plakken. |
| Appel | 200g ~ 800 g | 1000 W (100%) | 15 ~ 20 | Bereid de appels. Snij in plakken. |

NL

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

Te lang koken kan immers **BRAND** en bijgevolg **SCHADE** aan de **OVEN** veroorzaken.

- NL
1. Knoei niet met de deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel van de oven en voer er evenmin aanpassingen of reparaties aan uit. Het uitvoeren van onderhoud of reparaties waarvoor beschermingen tegen microgolffenergie moeten worden verwijderd, is gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.
 2. Bedien de oven niet terwijl hij leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u hem niet gebruikt. Het water zal alle microgolffenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.
 3. Droog geen kleren in de magnetronoven. Als deze te lang worden verwarmd, kunnen ze verkolen of verbranden.
 4. Kook geen voedsel dat in keukenpapier is gewikkeld, tenzij dit volgens de instructies in uw kookboek zo hoort.
 5. Gebruik geen krantenpapier in plaats van keukenpapier om te koken.
 6. Gebruik geen houten houders. Deze kunnen warm worden en verbranden. Gebruik geen keramische houders met metalen inlegwerk (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen verpakkingsdelen. Metalen voorwerpen kunnen vonken en aldus ernstige schade veroorzaken.
 7. Bedien de oven niet met een stuk keukenpapier, een servet of enig ander obstakel tussen de deur en de voorste randen van de oven. Dit kan lekkage van microgolffenergie veroorzaken.
 8. Gebruik geen gerecycleerd papier. Dit kan immers onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
 9. Spoel het draaiplateau niet af in water onmiddellijk na het koken. Dit kan breuk of beschadiging veroorzaken.
 10. Hoe kleiner de etenswaren, des te korter de kook- of verwarmingstijd. Als men de normale kooktijden aanhoudt, kan dit oververhitting en brand veroorzaken.

11. Plaats de oven zodanig dat de voorkant van de deur zich op minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven staat, om te voorkomen dat hij per ongeluk omkantelt.
12. Doorprik aardappelen, appelen of ander dergelijk fruit of groenten vóór u ze kookt.
13. Kook eieren niet in hun schaal. Er zal dan druk in het ei ontstaan, waardoor het zal barsten.
14. Probeer niet te frituren in uw oven.
15. Verwijder de plastic verpakking van etenswaren vóór u ze kookt of ontdooit. Soms moeten etenswaren echter worden afgedekt met plastic folie vóór u ze opwarmt of kookt.
16. Als de ovendeur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet meer worden gebruikt voordat hij is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken en de ovendeur dicht houden om de vlammen te smoren.
18. Wanneer etenswaren worden opgewarmd of gekookt in plastic wegwerpschaaltjes, papier of ander brandbaar materiaal, moet u de oven regelmatig controleren in verband met brandgevaar.
19. Kinderen mogen de oven alleen gebruiken onder toezicht en nadat ze duidelijke instructies hebben gekregen, zodat ze de oven veilig kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van verkeerd gebruik.
20. Vloeistoffen of andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten houders, want dit houdt ontploffingsgevaar in.

Veiligheidsvoorschriften

21. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.
22. Wanneer u eten in plastic- of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
23. Indien u rook opmerkt, schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
24. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
25. Om verbranding te voorkomen, dient u, vóór consumptie, de inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding te roeren en te schudden en de temperatuur af te laten nemen.
26. Verwarm nooit eieren in hun dop of hele gekookte eieren in de magnetron, want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
27. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
28. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
29. Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.

30. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
31. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
32. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.

WAARSCHUWING: Indien de deur of de deurafsluiting is beschadigd, zal de oven niet werken tot een bevoegde technicus het probleem heeft verholpen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor niet bevoegde personen het apparaat te openen of het deksel te verwijderen om het toestel te repareren, want het deksel beschermt tegen de magnetron uitstraling.

WAARSCHUWING: Verwarm nooit vloeistof en etenswaren in afgedekte bakjes, want ze kunnen ontploffen.

WAARSCHUWING: Laat kinderen alleen de oven zonder toezicht gebruiken nadat u duidelijke instructies heeft gegeven zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van een onjuist gebruik begrijpt.

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

Microgolven dringen immers niet door metaal. Metalen voorwerpen in de oven zullen de microgolven weerkaatsen, waardoor een vonkoverslag ontstaat, een verschijnsel dat vergelijkbaar is met bliksem. De meeste hittebestendige niet-metalen houders zijn geschikt voor gebruik in uw magnetronoven. Sommige houders kunnen echter materiaal bevatten waardoor ze ongeschikt zijn voor de magnetron. Als u twijfelt of een bepaalde houder geschikt is voor de magnetron, dan kunt u hierover op een eenvoudige manier zekerheid krijgen. Plaats de houder in kwestie naast een glazen schaal gevuld met water in de magnetronoven. Laat de magnetron gedurende 1 minuut met hoog vermogen (HIGH) werken. Als het water warm wordt, maar de houder koud aanvoelt, dan is hij geschikt voor de magnetron. Als het water echter niet van temperatuur verandert, maar de houder warm wordt, worden de microgolven opgeslorpt door de houder en is hij niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven. Wellicht hebt u reeds heel wat kookgerei in uw keuken dat geschikt is voor gebruik in uw magnetronoven. Overloop gewoon even de volgende controlelijst.

Servies

Vele soorten serviezen zijn magnetronbestendig. Lees in geval van twijfel de documentatie van de fabrikant of doe de magnetrontest.

Glaswerk

Hittebestendig glaswerk is geschikt voor de magnetron. Dit omvat alle merken van in de oven gehard glaswerk. Gebruik echter geen fragiele glazen, zoals tuimelglazen of wijnglazen. Deze kunnen immers barsten wanneer het voedsel warm wordt.

Plastic opbergdozen

Deze kunnen worden gebruikt voor voedsel dat snel moet worden opgewarmd. Gebruik ze echter niet voor voedsel dat een aanzienlijke tijd in de oven moet staan. Door de warmte van het voedsel kunnen de plastic dozen immers vervormen of smelten.

Papier

Papieren borden en houders zijn handig en kunnen veilig in uw magnetronoven worden gebruikt, op voorwaarde dat de kooktijd kort is en dat het te koken voedsel vet- en vochtarm is. Keukenpapier is ook erg handig om etenswaren in te wikkelen en voor het bedekken van bakschotels waarin vette etenswaren, bijvoorbeeld spek, worden gekookt. U vermijdt het best gekleurd papier, aangezien de kleur kan uitlopen. Gerecycleerd papier kan onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken bij gebruik in de magnetronoven.

Plastic kookzakjes

Kookzakjes zijn magnetronbestendig mits ze speciaal voor het koken bestemd zijn. Maak echter een insnijding in het zakje zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik geen gewone plastic zakjes in uw magnetronoven, want deze zullen smelten en barsten.

Plastic magnetron-kookgerei

Magnetron-kookgerei bestaat in verschillende vormen en formaten. Doorgaans kunt u het keukengerei gebruiken dat u al heeft, zodat u geen nieuwe dingen hoeft te kopen.

Aardewerk, steengoed en keramiek

Houders die uit deze materialen zijn gemaakt zijn gewoonlijk geschikt voor gebruik in uw magnetronoven. Niettemin voert u best een test uit.

OPGELET

Sommige houders met hoog lood- of ijzergehalte zijn niet geschikt voor de magnetron. Controleer de houders om zeker te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in een magnetronoven.

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Houd het voedsel in het oog

De recepten in het boek zijn met veel zorg opgesteld. Het welslagen ervan hangt echter af van de mate waarin u het voedsel tijdens het koken in het oog houdt. Houd uw voedsel steeds in het oog tijdens het koken. Uw magnetronoven is uitgerust met een lamp die automatisch gaat branden wanneer de oven in werking is. Zo kunt u in de oven kijken en het kookproces volgen. De aanwijzingen in recepten betreffende het hoger plaatsen van voedsel, roeren en dergelijke, moeten worden beschouwd als minimale aanbevelingen. Als het voedsel ongelijkmatig lijkt te koken, voert u gewoon de aanpassingen uit die u nodig acht om het probleem op te lossen.

Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

Er zijn vele factoren die de kooktijd beïnvloeden. De temperatuur van de bij het recept gebruikte ingrediënten maakt een groot verschil uit voor de kooktijd. Wanneer bijvoorbeeld ijskoude boter, melk en eieren zijn gebruikt om een cake te maken, zal het langer duren om hem te bakken dan wanneer de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Alle recepten in dit boek vermelden steeds een minimale en een maximale kooktijd. Over het algemeen zal u merken dat het voedsel te licht gekookt is na de minimale kooktijd, en soms zult u het voedsel langer willen koken dan de maximumtijd, naar gelang van uw persoonlijke voorkeur. De vuistregel die in dit boek wordt gevolgd, is dat men het best conservatief is in het geven van kooktijden. Voedsel dat te lang heeft gekookt, is immers onherroepelijk verkwist. In sommige recepten, vooral die voor brood, cake en vla, wordt aangeraden het voedsel uit de oven te halen wanneer het nog niet helemaal doorgekookt is. Dit is geen vergissing. Dit soort voedsel blijft immers, meestal afgedekt, nog doorkoken buiten de oven doordat de warmte aan de buitenkant zich geleidelijk naar binnen toe verspreidt. Als het voedsel in de oven blijft staan tot het helemaal is doorgekookt, zal de buitenkant te hard gekookt zijn of kan het voedsel zelfs aanbranden. Na verloop van tijd zult u erg bedreven worden in het schatten van zowel de kooktijd als de standtijd van verschillende soorten voedsel.

Dichtheid van voedsel

Het duurt minder lang om licht en poreus voedsel zoals cake en brood te koken dan zwaar en compact voedsel als gebrad en stoofschotels. Let bij het koken van poreus voedsel in de magnetronoven op dat de buitenste randen niet droog en breekbaar worden.

Hoogte van het voedsel

Het bovenste deel van hoog voedsel, bijvoorbeeld gebrad, zal sneller koken dan het onderste deel. Daarom is het aangewezen hoog voedsel enkele malen om te keren tijdens het koken.

Vochtgehalte van voedsel

Vocht heeft de neiging te verdampen onder invloed van de warmte van de microgolven. Daarom moet relatief droog voedsel, zoals gebrad en sommige groenten, vóór het koken worden besprenkeld met water of worden afgedekt om het vocht vast te houden.

Benen en vet

Benen geleiden de warmte en vet kookt sneller dan vlees. Let tijdens het koken van vlees met een been of vet op dat het vlees niet ongelijkmatig of te lang wordt gekookt.

Hoeveelheid voedsel

Het aantal microgolven in uw oven blijft constant, ongeacht de hoeveelheid voedsel die u kookt. Dus, hoe meer voedsel in de oven, hoe langer de kooktijd. Denk eraan de kooktijd minstens met één derde te verminderen wanneer u maar de helft van een recept klaarmaakt.

Vorm van het voedsel

Microgolven dringen slechts ongeveer 2 cm door in het voedsel. De binnenkant van dik voedsel wordt gekookt naarmate de warmte aan de buitenkant zich naar binnen toe verspreidt. Alleen de buitenkant van het voedsel wordt gekookt door microgolfenergie, de rest wordt gekookt door geleiding. De slechtst mogelijke vorm van voedsel voor de magnetron is dik en rechthoekig. De hoeken zullen aanbranden lang voor het midden zelfs maar warm is. Voedsel met een dunne ronde vorm of ringvorm kan wel met succes worden klaargemaakt in de magnetron.

Afdekken

Door het voedsel af te dekken, worden de warmte en de stoom vastgehouden, waardoor het voedsel sneller kookt. Gebruik een deksel of speciale magnetronfolie en plooi een hoekje om, om te voorkomen dat de folie scheurt.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer wordt gekookt, zal lichtjes bruinen in zijn eigen vet. Voedsel dat gedurende een kortere tijd wordt gekookt, kan worden bestreken met een bruineersaus, zoals worcestersaus, sojasaus of barbecuesaus, om het een smakelijke kleur te geven. Aangezien een relatief kleine hoeveelheid bruineersaus aan het voedsel wordt toegevoegd, zal de oorspronkelijke smaak van het recept niet veranderen.

Afdekken met vetbestendig papier

Door voedsel af te dekken met vetbestendig papier voorkomt u spatten en houdt het voedsel de warmte vast. Het dekt het voedsel echter niet zo goed af als een deksel of speciale folie, waardoor het voedsel lichtjes uitdroogt.

Schikken en ruimte laten

Losse etenswaren zoals gebakken aardappelen, cakejes en hapjes worden gelijkmatiger opgewarmd als u ze op gelijke afstand van elkaar en bij voorkeur in cirkelvorm in de oven plaatst. Plaats nooit etenswaren boven op elkaar.

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Roeren

Roeren is één van de belangrijkste technieken tijdens het koken in de magnetron. Bij gewoon koken, roert u om het voedsel te mengen. Bij het koken in de magnetron dient het roeren echter om de warmte te verspreiden en te herverdelen. Roer steeds van de buitenkant naar het midden, aangezien de buitenkant van het voedsel het eerst warm wordt.

Omkeren

Groot, hoog voedsel, bijvoorbeeld gebrad of een hele kip, moet worden omgekeerd zodat de boven- en de onderkant gelijkmatig kunnen koken. Het verdient ook aanbeveling stukken kip of vleeslapjes om te keren.

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken door de buitenkant van het voedsel, is het aangewezen dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de buitenste rand van de bakschotel te plaatsen. Op die manier vangen de dikkere stukken het meeste microgolvenenergie op en kan het voedsel gelijkmatig koken.

Afschermen

U kunt strookjes aluminiumfolie (die de microgolven tegenhouden) aanbrengen aan de hoeken of randen van rechthoekig voedsel om te voorkomen dat deze te hard worden gekookt. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie vastzit aan de schotel, om 'vonkoverslag' in de oven te voorkomen.

Hoger plaatsen

Dik of compact voedsel kan hoger worden geplaatst, zodat de microgolven kunnen worden geabsorbeerd door de onderkant en het midden van het voedsel.

Doorprikken

Etenswaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf doorprijkt. Voorbeelden hiervan zijn eierdooiers en eiwit, mosselen en oesters en hele stukken groenten en fruit.

Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een magnetronoven dat u het regelmatig moet controleren. Bepaalde etenswaren blijven in de magnetron tot ze volledig gaar zijn, maar de meeste etenswaren, bijvoorbeeld vlees en gevogelte, worden uit de oven gehaald terwijl ze nog niet helemaal gaar zijn en koken verder gedurende de 'standtijd'. De inwendige temperatuur van het voedsel zal tijdens de standtijd stijgen met 5°F (3°C) tot 15°F (8°C).

Standtijd

Vaak moeten etenswaren nadat u ze uit de oven hebt gehaald nog 3 tot 10 minuten blijven staan. Gewoonlijk wordt het voedsel gedurende deze standtijd afgedekt om de warmte te bewaren, tenzij het voedsel moet drogen (cakes en koekjes, bijvoorbeeld). Door het voedsel nog even te laten staan, wordt het gelijkmatig gekookt en krijgt het zijn volle smaak.

Uw oven reinigen

1. Houd de binnenkant van de oven schoon

Spatten van etenswaren of gemorste vloeistof koeken vast aan de ovenwanden en tussen de afdichting en het deuropervlak. U veegt gemorst voedsel het best onmiddellijk weg met een vochtige doek. Kruimels en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruimels die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven.

Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna afspoelen en laten drogen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Het glazen draaiplateau mag worden afgewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

2. Houd de buitenkant van de oven schoon

Reinig de buitenkant van uw oven met zeepwater. Spoel de oven af met zuiver water en droog hem af met een zachte doek of keukenpapier. Om schade aan de werkende delen binnen in de oven te voorkomen, moet u vermijden dat het water door de ventilatieopeningen naar binnen sijpelt. Om het bedieningspaneel te reinigen, opent u de deur om te voorkomen dat de oven per ongeluk start en veegt u het paneel eerst met een vochtige en meteen daarna met een droge doek schoon. Druk na het reinigen op de STOP/CLEAR-toets.

3. Als de ovendeur aan de binnenkant of aan de buitenkant beslaat, veegt u de deurpanelen schoon met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetronoven wordt gebruikt bij hoge vochtigheid en duidt geenszins op een defect.

4. Houd de deur en de deurafdichtingen schoon. Gebruik alleen warm water met zeep. Vervolgens goed afspoelen en afdrogen. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS REINIGINGSGOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.** Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.

Vragen en antwoorden

V Wat is er mis wanneer de ovenlamp niet gaat branden?

- A Als de ovenlamp niet brandt, kan dit verschillende oorzaken hebben.
De lamp is doorgebrand
De deur is niet gesloten

V Dringt de microgolfenergie door het kijkvenster in de deur?

- A Nee. De openingen, of doorgangen, zijn bedoeld om licht door te laten; zij laten echter geen microgolven door.

V Waarom weerklinkt er een pieptoon wanneer men een toets op het bedieningspaneel aanraakt?

- A De pieptoon bevestigt dat de instelling juist is ingevoerd.

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

- A Ja. Laat de oven nooit leeg of zonder het glazen draaiplateau werken.

V Waarom spatten eieren soms open?

- A Wanneer u eieren bakt, kookt of pocheert, kan de dooier openspatten als gevolg van de stoom die in het dooiervlies wordt opgebouwd. Om dit te voorkomen, doorpikt u de dooier gewoon vóór het koken. Kook nooit eieren in hun schaal in de magnetronoven.

V Waarom is het aan te bevelen dat men voedsel na het koken in de magnetron nog even laat staan?

- A Wanneer u voedsel nadat het in de magnetron is gekookt nog even laat staan, blijft het doorkoken. Deze standtijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt gekookt. De duur van de standtijd varieert naar gelang van de dichtheid van het voedsel.

V De ventilator draai zelfs wanneer de magnetron niet aan staat. Is dit anormaal?

- A Nee. Voor de gebruikersveiligheid, werkt het 'Automatisch koelingsysteem' automatisch wanneer de binnentemperatuur van de magnetron hoger dan normaal is wanneer het eten klaar is.

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

- A Ja, op één van de twee hierna beschreven manieren
- 1 Door gebruik te maken van kookgerei dat speciaal bedoeld is voor het maken van popcorn in de magnetron.
 - 2 Door in de winkel verkrijgbare voorverpakte magnetron-popcorn te gebruiken, waarop de juiste kooktijden en vermogens zijn vermeld voor een goed resultaat.

VOLG NAUWGEZET DE RICHTLIJNEN VAN DE FABRIKANT VAN HET POPCORNPRODUCT. BLIJF BIJ DE OVEN TIJDENS HET POFFEN VAN MAÏS. STOP MET KOKEN ALS DE MAÏS NIET POFT BINNEN DE VOORGESCHREVEN TIJD. DOOR TE LANG TE KOKEN, KUNNEN DE MAÏSKORRELS VUUR VATTEN.

OPGELET

GEBRUIK NOOIT EEN BRUINE PAPIEREN ZAK VOOR HET POFFEN VAN MAÏS. PROBEER NOOIT OVERSCHOTJES MAÏSKORRELS TE POFFEN.

V Waarom kookt mijn oven soms minder snel dan vermeld in het kookboek?

- A Lees nogmaals de aanwijzingen in uw kookboek om te zien of u ze nauwkeurig hebt gevolgd en om na te gaan wat het verschil in kooktijd kan veroorzaken. De tijden en warmte-instellingen die in kookboeken staan vermeld, zijn richtlijnen die te lang koken voorkomen. Dit is namelijk het voornaamste probleem bij het leren koken met de magnetron. Door verschillen in grootte, vorm, gewicht en afmetingen van het voedsel kan een langere kooktijd vereist zijn. Tracht aan de hand van de richtlijnen in het kookboek de toestand van het voedsel zelf te beoordelen, net als bij gewoon koken.

• Ontdooien met de magnetron

| Soort eten | Magnetroninstelling in watt, Bereidingstijd | Opmerking |
|------------|---|---|
| Vlees | 300W, 6 1/2 ~ 7 1/2 min. of Autotoets-functie | Plaats een platte magnetronschaal. Draai om na 3 1/2 min. |

• Koken met de magnetron

| Soort eten | Magnetroninstelling in watt, Bereidingstijd | Opmerking |
|---------------|---|--|
| Vla | 400 W, 23 ~ 28 min. | Plaats een vuurvaste schotel op de onderste rooster |
| Luchtige cake | 600 W, 8 ~ 11 min. | Plaats een vuurvaste schotel van ø 22cm op de onderste rooster |
| Stukje vlees | 800 W, 10 ~ 12 min. | Plaats een vuurvaste schotel op de onderste rooster |

• Combinerend koken met de magnetron

| Soort eten | Magnetroninstelling in watt, Bereidingstijd | Temperatuur | Opmerking |
|---------------------------|---|-------------|--|
| Gegratineerde aardappelen | Convectie + 400 W, 20 ~ 25 min. | 200°C | Plaats een vuurvaste schotel van 22 cm ø op de onderste rooster. |
| Cake | Convectie + 200 W, 18 ~ 24 min. | 180°C | Plaats een vuurvaste schotel van 22 cm ø op de onderste rooster. |
| (Kip) | Convectie + 600 W, 30 ~ 35 min. of Autotoets-functie | 230°C | Plaats de kip met de borst naar beneden op de onderste rooster. Draai om na 15 minuten. |

Informatie over elektrische aansluiting

Technische gegevens

Waarschuwing

Dit apparaat moet geaard worden

De draden in de toevoerkabel hebben de kleur overeenkomstig de volgende codes:

BLAUW - min

BRUIN – plus

GROEN-GEEL – aarde

Het kan zijn dat de kleuren van de bedrading in de toevoerkabel van dit apparaat niet overeenkomen met de kleurmarkeringen van uw contactpunt. Ga als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet aangesloten worden aan de letter N of de kleur ZWART.

De BRUINE draad moet aangesloten worden aan de letter L of de kleur ROOD.

De GROEN-GELE of GROENE draad moet aangesloten worden aan de letter E of .

Indien de toevoerkabel is beschadigd, dan moet deze door de leverancier, serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.

Technische gegevens

| | MC-8483NL |
|---------------------|-----------------------------------|
| Voltage | 230 V AC / 50Hz |
| Vermogen | 1000 W (IEC60705 standard) |
| Microgolffrequentie | 2450 MHz |
| Buitenafmetingen | 556 mm(B) X 340 mm(H) X 494 mm(D) |
| Energieverbruik | |
| Magnetron | 1550 Watt |
| Grill | 1250 Watt |
| Combinatie | 3000 Watt |
| Convectie | 1500 Watt (max 2700 Watt) |

NL