



**MAGNETRON/ GRILL/ CONVECTIEOVEN**

**FOUR COMBINE MICRO-ONDES/ GRIL/ CONVECTION**

**GEBRUIKSAANWIJZING  
MANUEL D'UTILISATION**

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.  
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

**MC-9283JR  
MC-9283JRS  
MC-9283JLR**

P/ No: 3828W5A4352

# Voorzorgsmaatregelen

Vorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

Als gevolg van ingebouwde veiligheidsvoorzieningen kunt u de oven niet gebruiken met de ovendeur 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 ovendeur 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 bekervormen 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

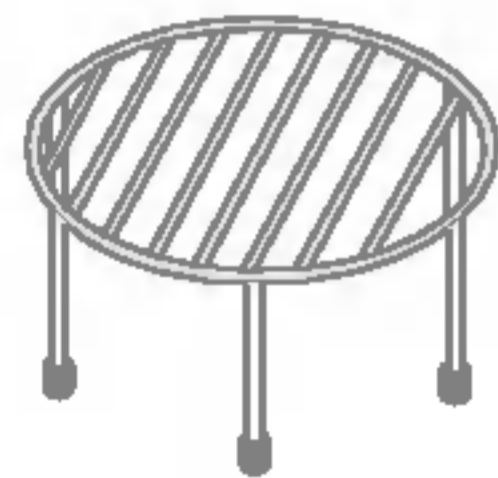
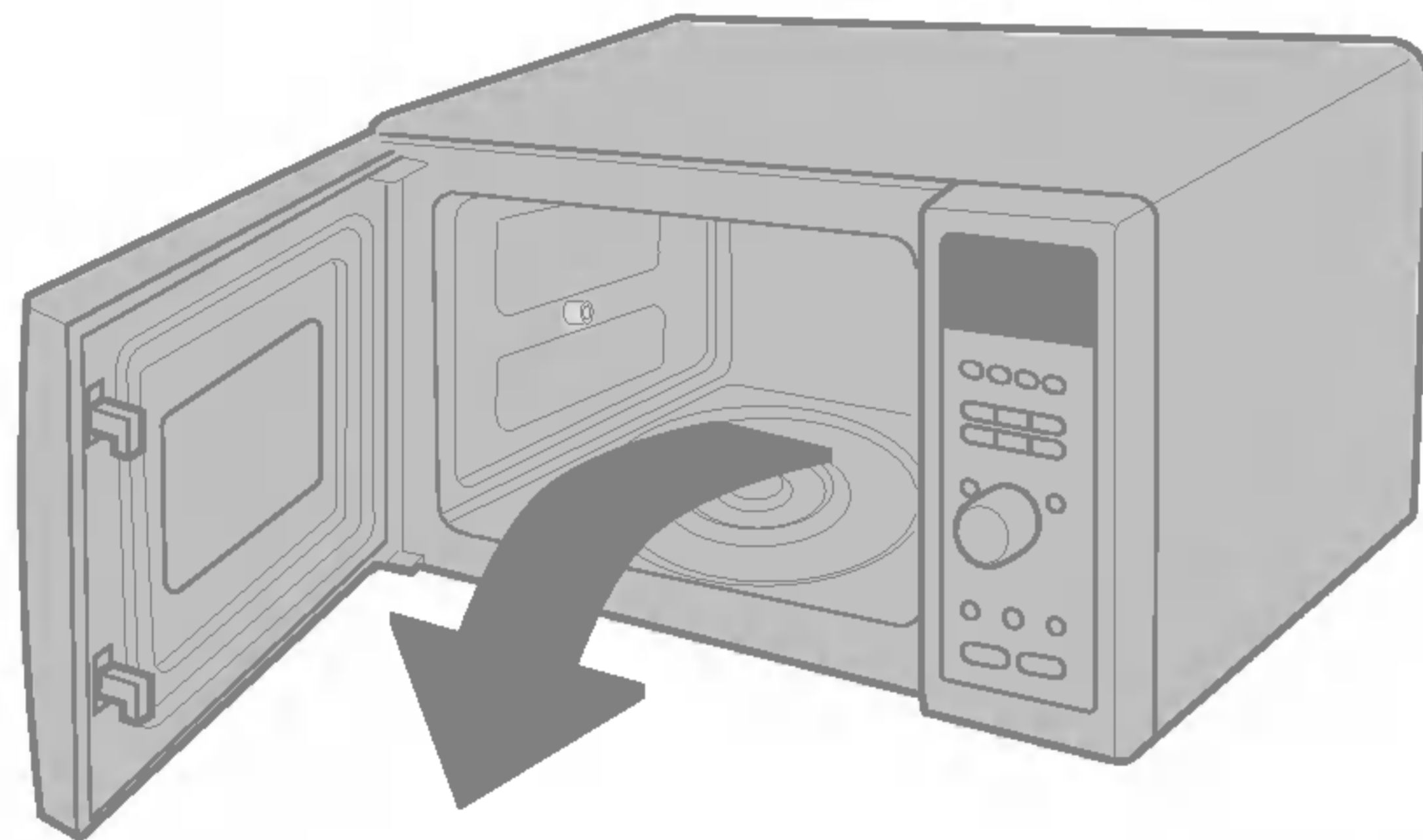
**Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolfenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die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

Vorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Klok instellen	6
De schuifsnelheid instellen	7
Kinderslot	8
Bereidingen met de microgolffunctie	9
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	10
Bereidingen in twee stadia	11
Snelstart	12
Grillen bereidingen	13
Convectie bereidingen	14 ~ 15
Combinatie bereidingen	16 ~ 17
Geheugen	18
Temperatuur Houden	19
Snel ontdooien	20 ~ 21
Automatisch ontdooien	22 ~ 23
Automatisch Menu's	24 ~ 27
Automatisch koken	28 ~ 31
Automatisch opwarmen	32 ~ 33
Automatisch braden	34 ~ 35
Langere/ kortere bereidingstijd	36
Montage van het spit	37
Spit Installatie en bereidingen	38 ~ 39
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen	40
Richtlijnen voor verse groenten	41
Richtlijnen voor grillen	42
Belangrijke veiligheidsrichtlijnen	
Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging	43 ~ 44
Magnetronbestendig kookgerei	45
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	46 ~ 47
Vragen en antwoorden	48
3 Informatie over elektrische aansluiting Technische gegevens	49

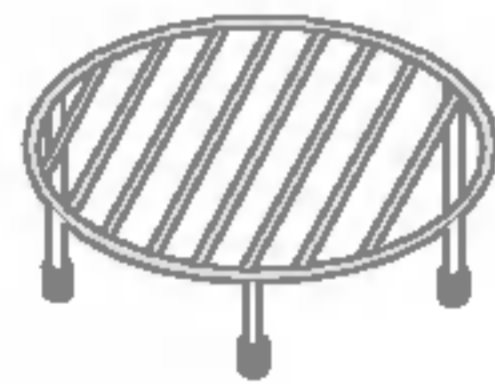
# Uitpakken en installeren

Door het juist opvolgen van de basisstappen, 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.

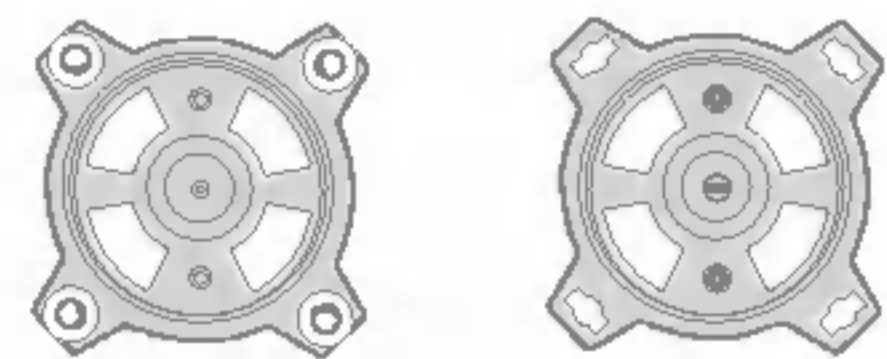
- 1** Pak de oven uit en plaats hem op een horizontaal oppervlak.



HOOG ROOSTER

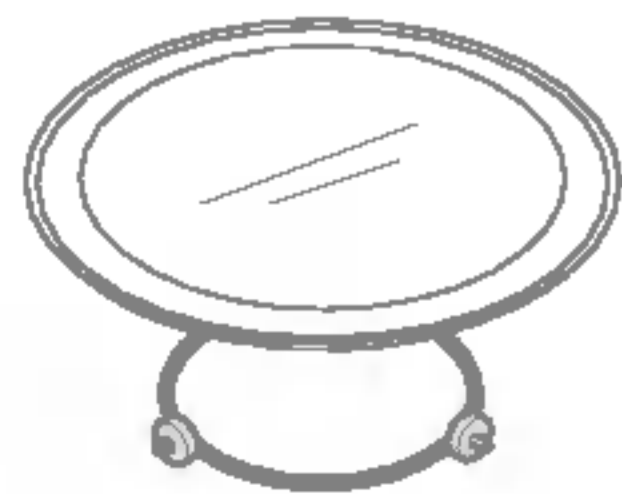


LAAG ROOSTER

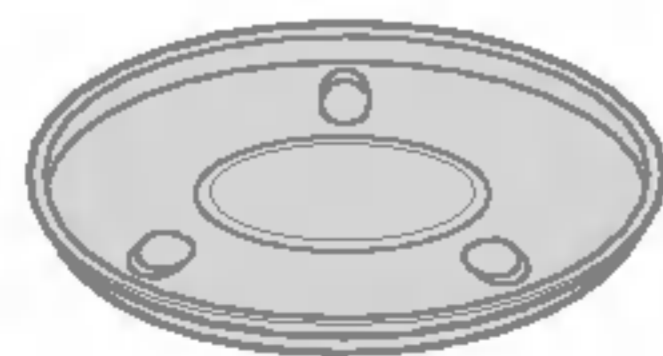


SPIT

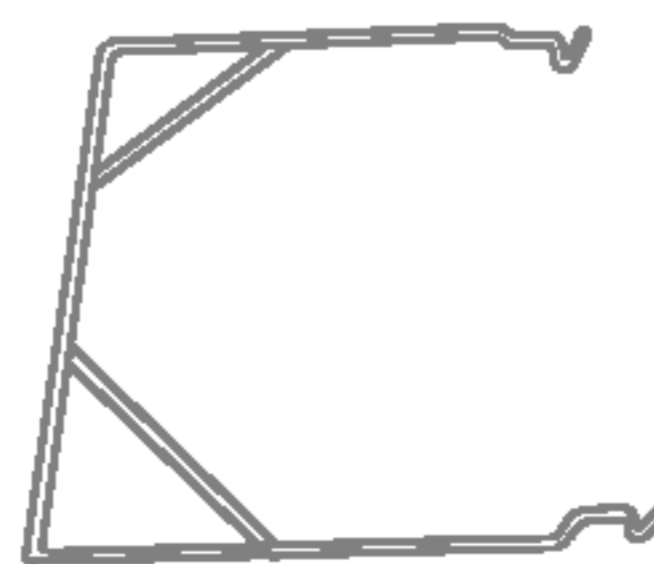
GLAZEN BAKPLAAT



DRAAIENDE RING

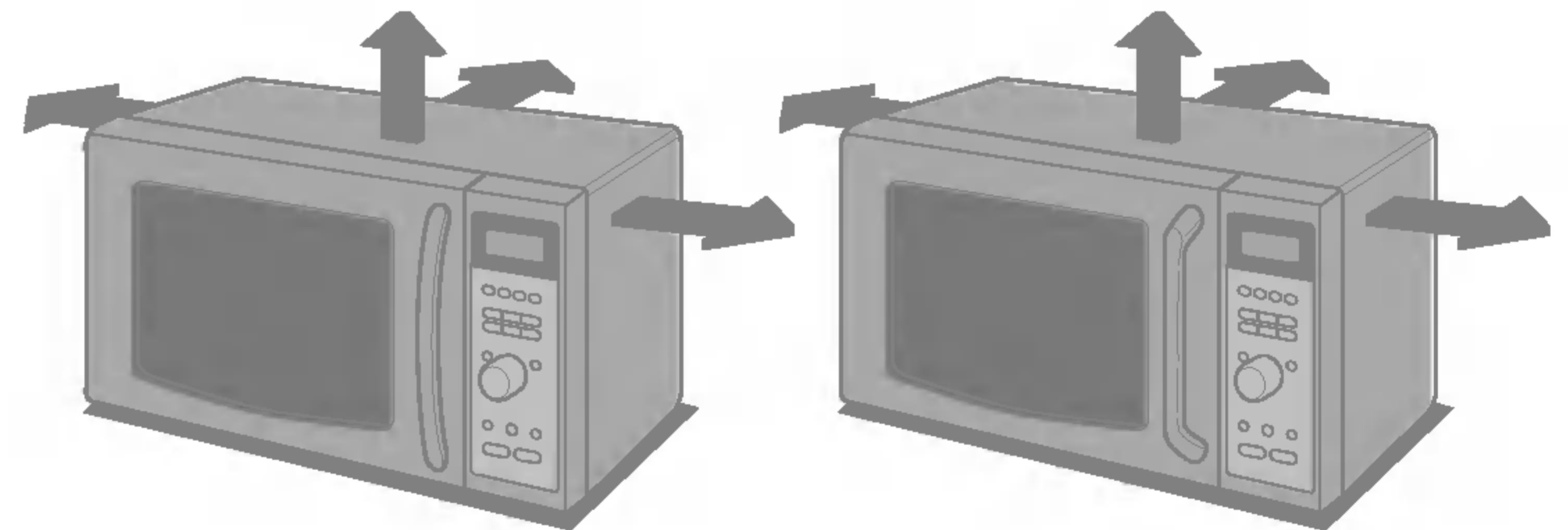


METALEN SCHAAL



HENDEL

- 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.



MC-9283JR  
MC-9283JRS

MC-9283JR

DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR  
COMMERCIEEL 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.**

**6** Druk 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.



**4** Open de ovendeur door aan de **DEURHANDEL** te trekken. Zet de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

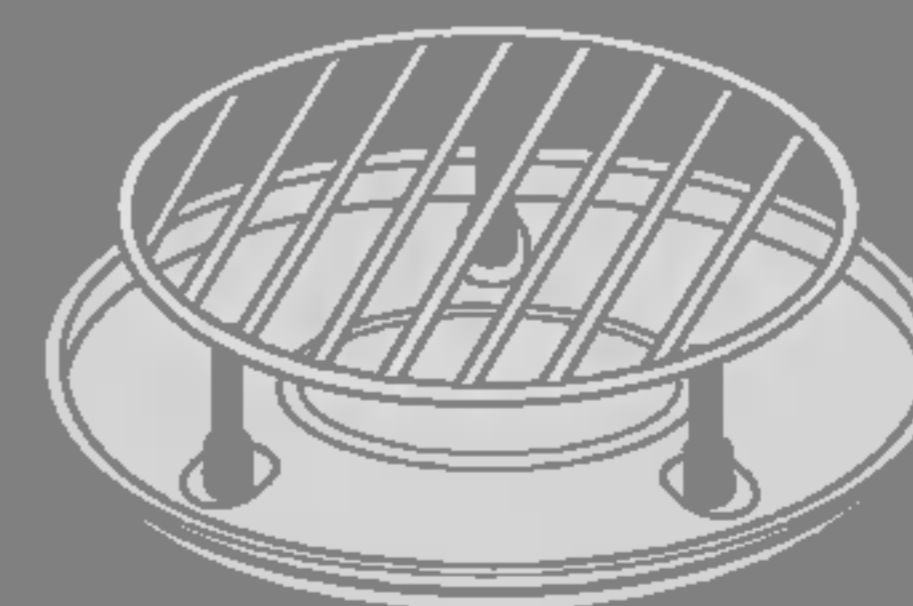
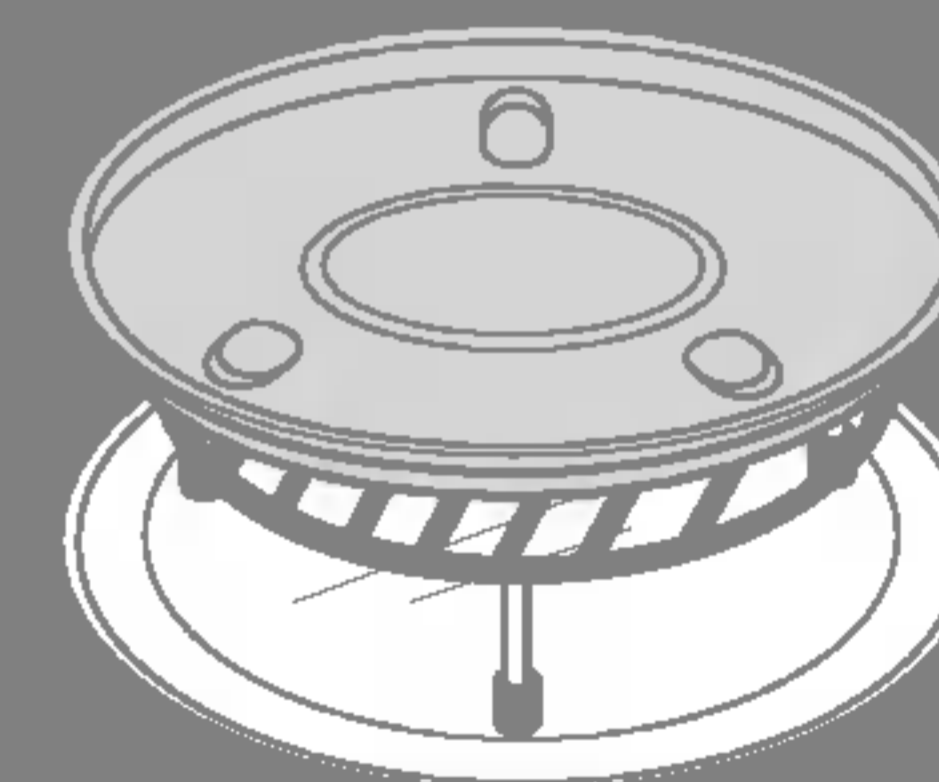
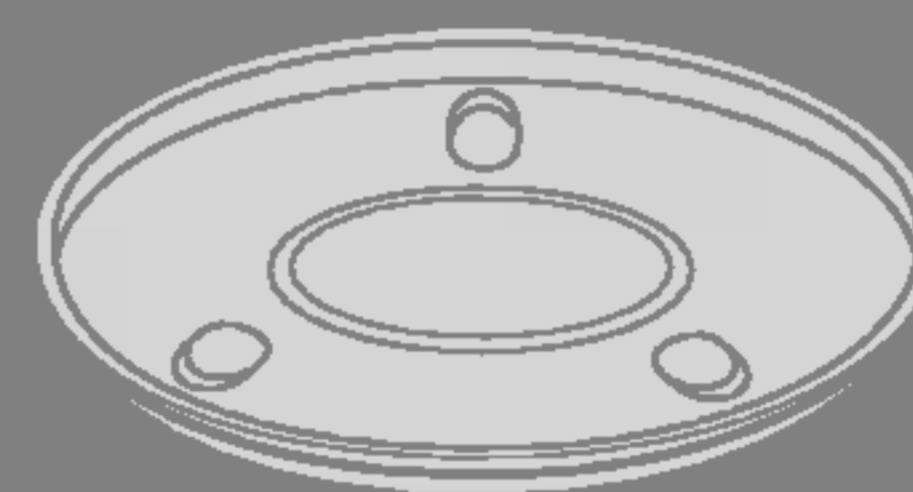
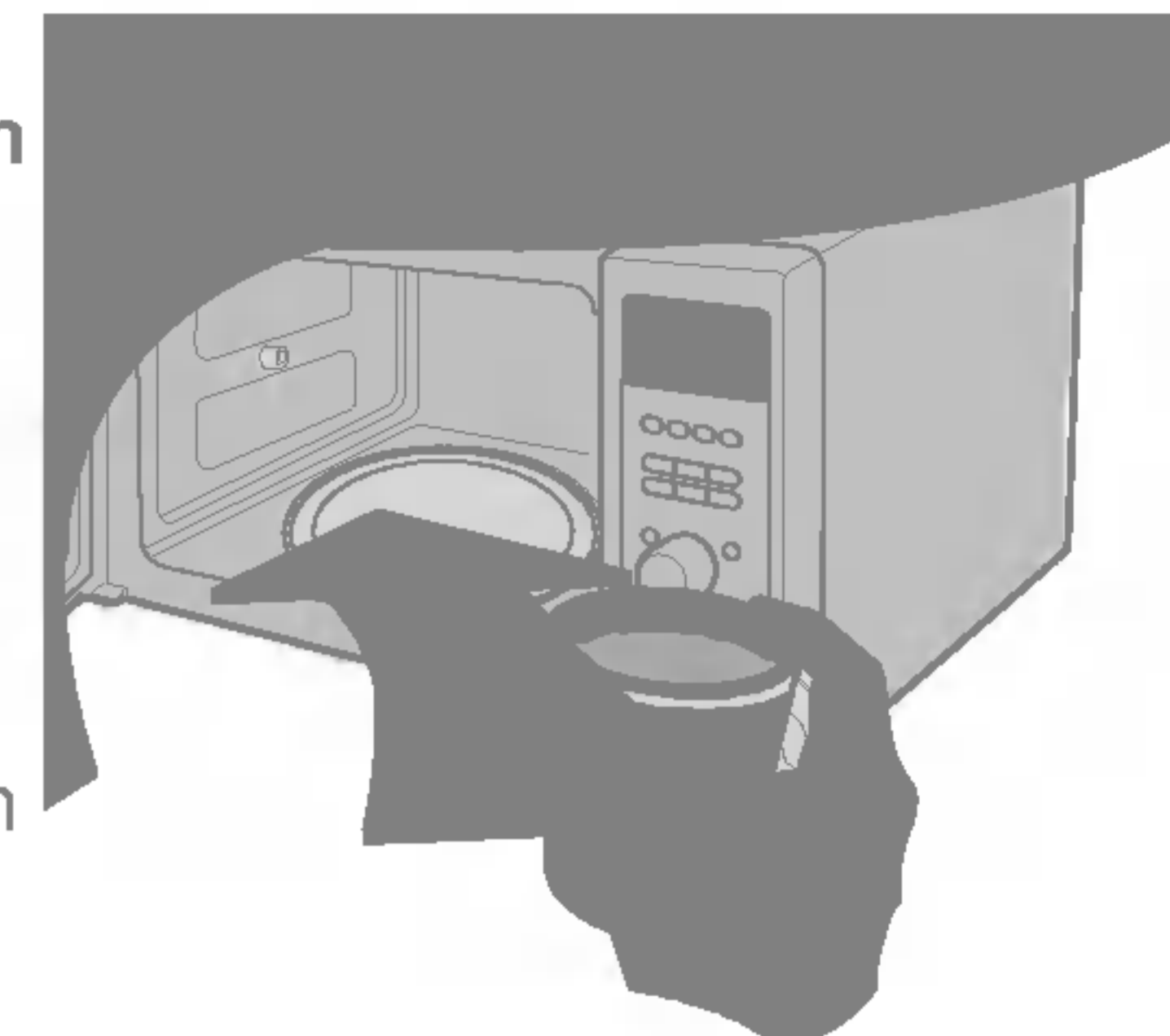
**7** Op het **DISPLAY** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 3 minuten.

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.**



**5** Vul een **bak of kom** die geschikt is voor magnetrongebruik met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 45.



**UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD**

# 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 ':.'. 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.

Controleer **1** uw oven correct geïnstalleerd hebt, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

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



Druk eenmaal op **SETTING**.

Draai de **DIAL** om de **CLOCK SETTING** (Klok instellen) te selecteren.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.



Draai aan de **DIAL** om de "24H" te kiezen.

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



Draai de **DIAL** tot "14:00" op het display verschijnt.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.



Draai de **DIAL** tot "14:35" op het display verschijnt.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.



# De schuifsnelheid instellen

U kunt de schuifsnelheid instellen.

Het volgende voorbeeld beschrijft hoe u de schuifsnelheid kunt verminderen.

Zorg ervoor dat u alle verpakkingen uit de oven heeft verwijderd.



Wanneer u de oven voor het eerst aansluit of wanneer de stroomtoevoer na een onderbreking wordt hervat, verschijnt ' : ' op het display; de schuifsnelheid dient te worden hersteld.

Indien vreemde symbolen verschijnen, haal de stekker van de oven uit het stopcontact, trek hem hem weer in en herstel de schuifsnelheid.

Verzekeren dat u de oven juist heeft aangesloten, zoals wordt beschreven in het begin van deze handleiding.

Druk op **STOP/ CLEAR**.



Druk eenmaal op **SETTING**.

Draai de **DIAL** om de **SCROLL SPEED SETTING** (De schuifsnelheid instellen) te selecteren.



Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.

Draai de **DIAL** tot "**SLOW**" op het display verschijnt.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.





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 "**CHILD LOCKED**" op het display verschijnt en een PIEP-signaal weerklinkt.

Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

"**CHILD LOCKED**" en de tijd op het display.



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





# Bereidingen met de microgolffunctie

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kunt bereiden met 720W (80%) van het vermogen gedurende 5 minuten en 30 seconden.



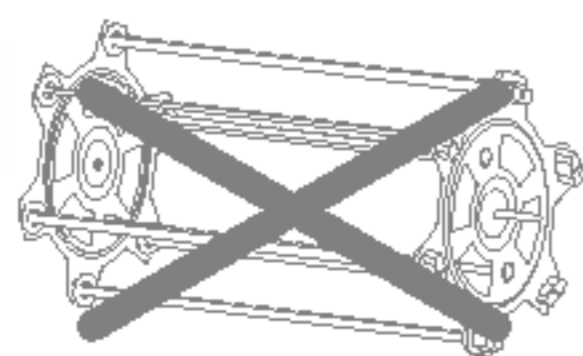
Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

VOEDING	%	Uitgangsvermogen
MAX. HOOG	100%	900W(max.)
MIDDELMATIG HOOG	80%	720W
MIDDELMATIG	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	40%	360W( ** )
LAAG	20%	180W

**N**iet gebruiken



METALEN SCHAAL



SPIT

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

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

Druk op de toets **MICRO**.

Draai aan de **DIAL** om "720W" (80%) te kiezen.

Druk op de toets **ENTER** op de **ENTER**-positie.

Druk op de toets **5:30** zodat het display "5:30" weergeeft.

Druk op de toets **START**.

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

# Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

Uw magnetronoven is met 5 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.

VERMOGENS NIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENS NIVEAU (%)	UITGANGSVERMOGEN
HOOG	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Water koken</li> <li>* Rundergehakt bruinen</li> <li>* Gevogelgedelen, vis, groenten bereiden</li> <li>* Zachte vleesstukjes bereiden</li> </ul>	100%	900W(max.)
MIDDELMATIG HOOG	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Opwarmen (alle gevallen)</li> <li>* Gebraad en gevogelte bereiden</li> <li>* Paddenstoelen en schaaldieren bereiden</li> <li>* Levensmiddelen bereiden, die kaas en eieren bevatten</li> </ul>	80%	720W
MIDDELMATIG	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Taarten en gebakjes bakken</li> <li>* Eieren bereiden</li> <li>* Vla bakken</li> <li>* Rijst, soep koken</li> </ul>	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ontdooien (alle gevallen)</li> <li>* Boter en chocolade smelten</li> <li>* Minder zachte vleesstukjes bereiden</li> </ul>	40%	360W( ** )
LAAG	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boter en kaas laten zacht worden</li> <li>* Roomijs laten zacht worden</li> <li>* Gistdeeg laten rijzen</li> </ul>	20%	180W



# Bereidingen in twee stadia

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



Tijdens het bereiden in twee stadia kunt u de ovendeur openen en de eetwaar controleren. Sluit de ovendeur en druk op de toets **START**. Het eerste stadium begint nu.

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

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

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.

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

Stel het vermogen en de bereidingsduur in **voor stadium 1**.

(U kunt dit programma overslaan als u de hoge vermogensstand kiest.)

Druk op de toets **900W** om de 900W vermogen te selecteren en druk op de toets **DIAL** op de **ENTER**-positie.

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

Druk op de toets **DIAL** op de **ENTER**-positie.

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

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

Druk op de toets **DIAL** op de **ENTER**-positie.

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

Druk op de toets **START**.

# Snelstart

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

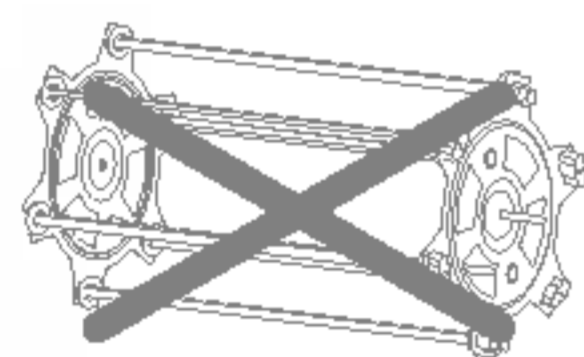


Dankzij de **SNELSTART** kunt u via een druk op de toets **QUICK START** 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen instellen.

## **N**iet gebruiken



METALEN SCHAAL



SPIT

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

Druk viermaal op de toets **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd met een HOOG vermogen in te stellen.  
De oven is nu klaar voor gebruik. De oven is nu klaar voor gebruik. De oven is nu klaar voor gebruik.

Tijdens het koken van bereidingen met **SNELSTART** kunt u de bereidingstijd tot 99 minuten en 59 seconden verlengen door herhaaldelijk op de toets **QUICK START** te drukken.

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

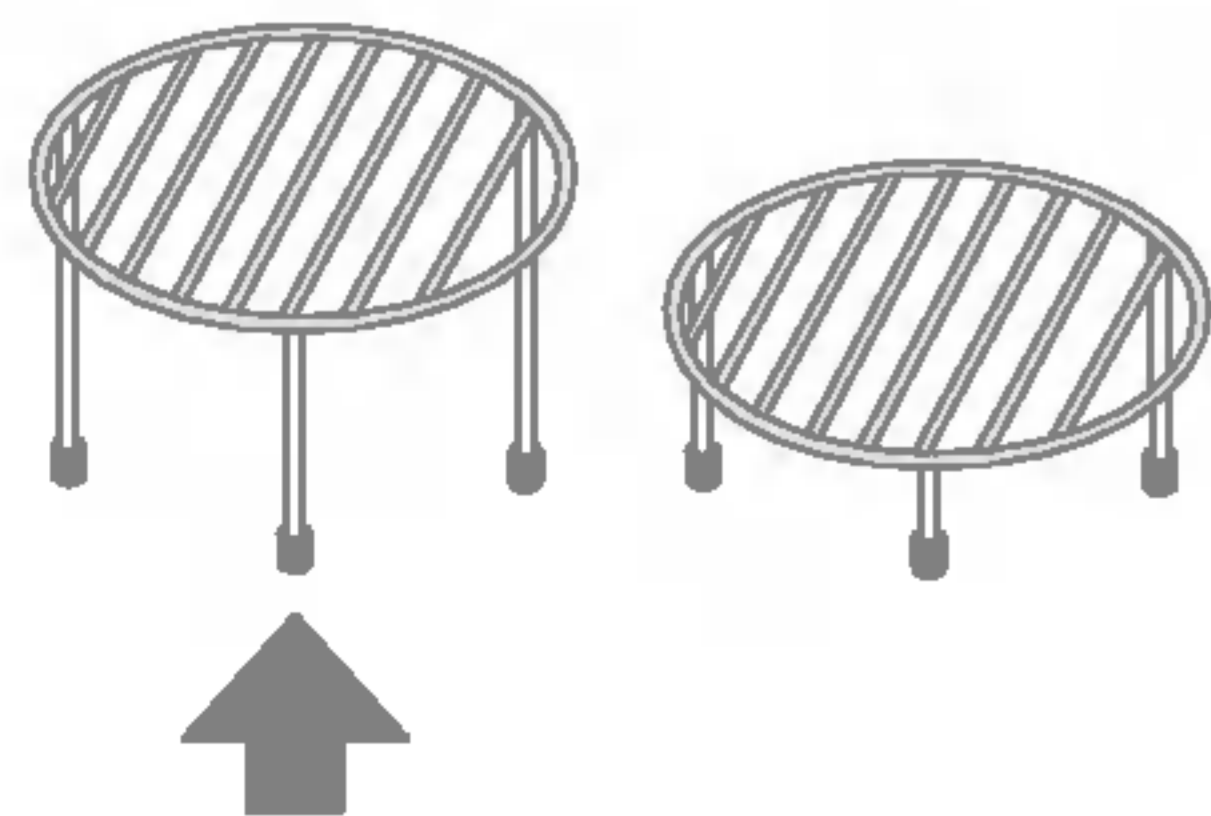


Dit model is met een **QUARTZGRIL** uitgerust. Voorverwarmen is bijgevolg niet nodig.

Met deze functie kunt u het voedsel snel bruin en krokant bakken.

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 **STOP/CLEAR**.



Druk op de **START**.



Druk op de **START** zodat het display "12:30" weergeeft.



Druk op de **4** **START**.



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



# Convection bereidingen

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 convectionoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C ~ 250 °C (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectionmodus).

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

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

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

## 1. Voorverwarmen.

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



Druk op de knop **CONVECTION**.



Druk op de knop om "230C" te kiezen.



Druk op de knop **START**.

Het voorverwarmen start met "PREHEAT" op het display.

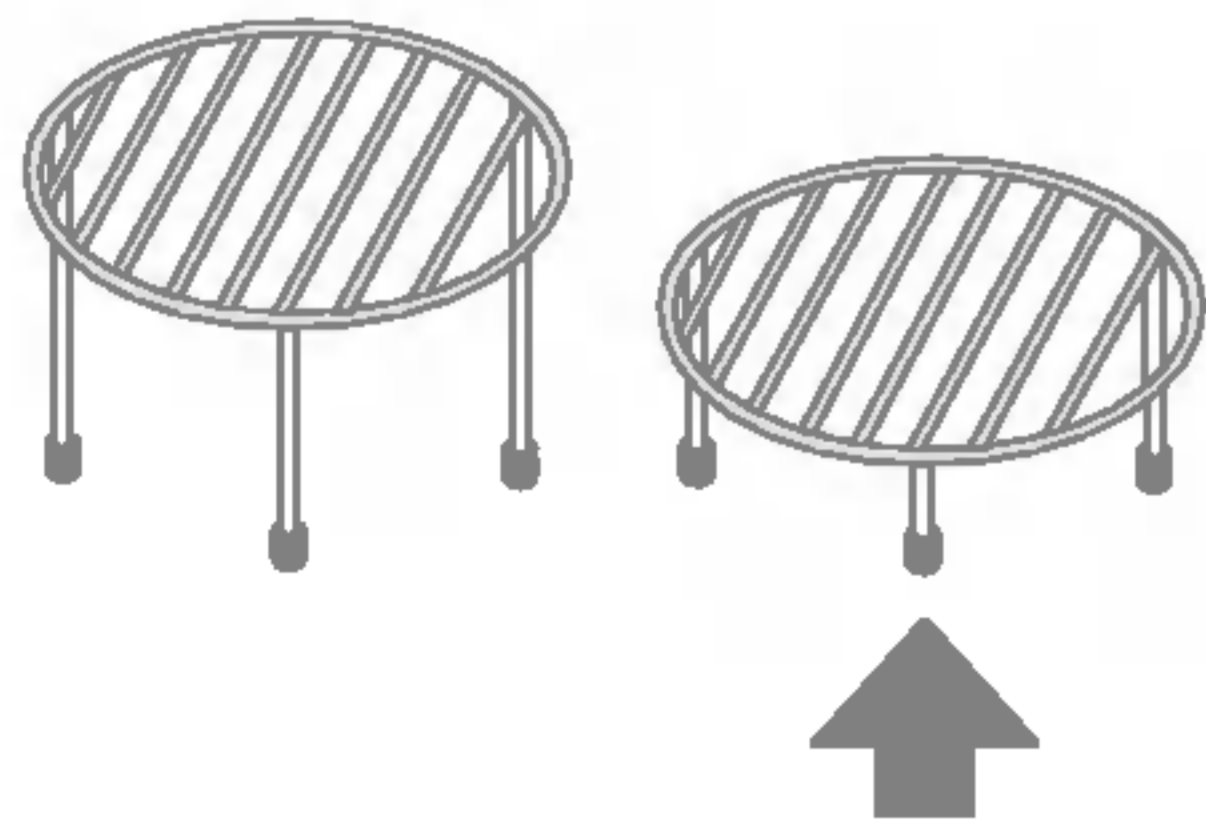


# Convection bereidingen



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

Voor convectionbereidingen moet u het convectionrooster (laag rooster) gebruiken.



2. **1** erden

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

Druk op de toets **CONVECTION**.

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

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

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

Druk op de toets **START**.

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

# Combinatie bereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 180W (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 %).

<i>Magnetronvermogen</i>	
<i>(%)</i>	<i>(Watt)</i>
20	180
40	360
60	540

## 1. GRILL COMBINATIE

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



Druk op de toets **COMBI**.

Draai aan de **DIAL** om "GRILL COMBINATION" te kiezen.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.



Draai aan de **DIAL** om "180W" te kiezen.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.



Druk op de toets **START** 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!**





# Combinatie bereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 540W (60%) en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



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

<b>Magnetronvermogen</b>	
<b>(%)</b>	<b>(Watt)</b>
20	180
40	360
60	540

## 2. CONVECTIECOMBINATIE

**1**  
Druk op de toets **STOP/ CLEAR**.

Druk op de toets **COMBI**.  
Draai aan de **DIAL** om "CONVECTION COMBINATION" te kiezen.  
Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.

**3**  
Draai aan de **DIAL** om "540W" te kiezen.  
Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.

**4**  
Draai aan de **DIAL** tot het display "200C" 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!**

# Geheugen

Met deze functie kunt u een enkelvoudig programma instellen dat u vaak gebruikt. Eens u het kookprogramma hebt ingesteld, kunt u het telkens weer gebruiken door de Geheugentoets in te drukken. Hierna toon ik u hoe u een kookprogramma van 10 minuten 30 seconden op vermogen 720 W (80%) moet instellen.



Wanneer GEHEUGEN is ingesteld. Het kookprogramma wordt opgeslagen in het geheugen van uw microgolfoven. De instelling wordt verwijderd wanneer u de stroomtoevoer naar uw microgolfoven uitschakelt. Wenst u het GEHEUGEN te wijzigen, dan moet u gewoon een nieuw kookprogramma invoeren.

## 1. Instellen

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op de toets **MEMORY**.



Draai de draaiknop tot "MICROWAVE COOK" wordt weergegeven.



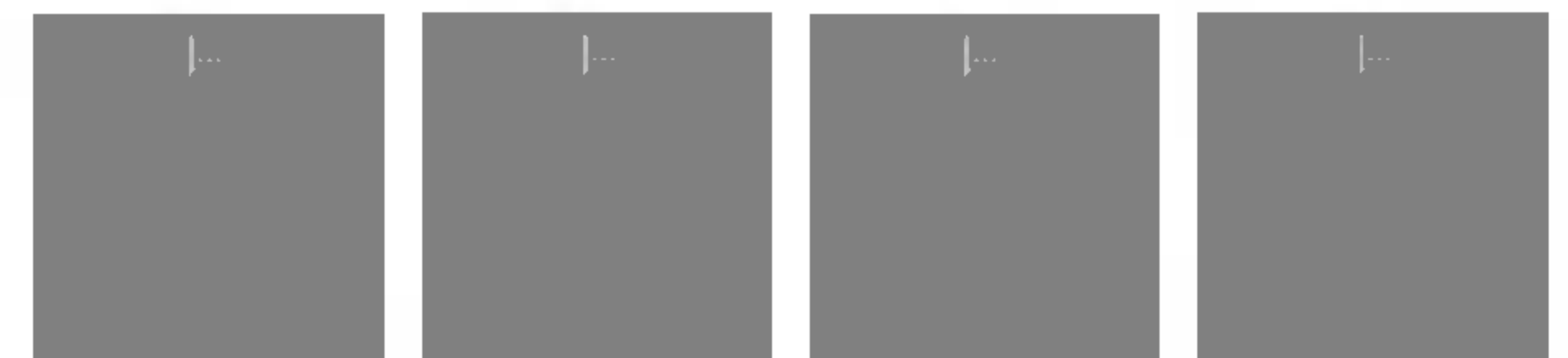
Druk op **DIAL** om te bevestigen.

Draai de draaiknop tot "720W" wordt weergegeven.

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

Draai de draaiknop tot "10:30" wordt weergegeven.

Druk op **DIAL** om te beginnen en de instelling in te voeren.



## 2. Koken

Om te koken drukt u op de **MEMORY**.

Druk op **MEMORY**.



Druk op



# Temperatuur Houden

Hierna toon ik u hoe u een temperatuur van 90 °C gedurende 30 minuten kunt behouden.



De oven heeft een temperatuurbereik van 30 °C – 90 °C wanneer 'temperatuur behouden' wordt gekozen.

Wanneer u 'temperatuur behouden' indrukt, is de oorspronkelijke instelling 60 °C.

Indien u onmiddellijk op START drukt nadat u 'temperatuur behouden' hebt ingedrukt, wordt automatisch 99:59 ingesteld.

Het duurt even voor uw oven de gekozen temperatuur heeft bereikt.

U hoort een bieb wanneer de gekozen temperatuur is bereikt.

Druk op **KEEP WARM**



Druk op **KEEP WARMING**.

**2**

Draai de **TEMP** tot "90C" wordt weergegeven in de display.



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

Draai de **TIME** om 'temperatuur behouden' in te stellen tot "30:00" wordt weergegeven in de display.

**3**



Druk op **START**

**4**

Het temperatuur behouden start met "KEEP WARM" op het display.



# Snel ontdooien

Gebruik deze functie alleen om 0,5 kg gehakt heel snel 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 0,5 kg diepgevroren vlees kunt ontdooien.

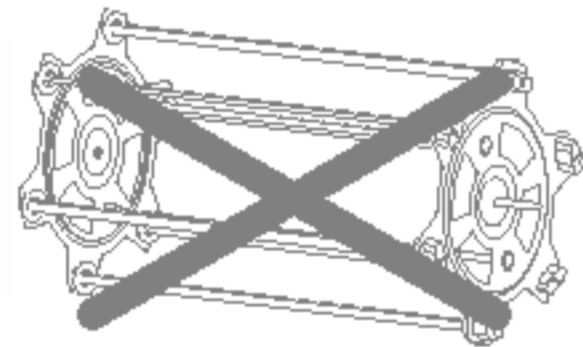


Uw oven beschikt over een snelontdooifunctie (GEHAKT).

**Niet gebruiken**



METALEN SCHAAL



SPIT

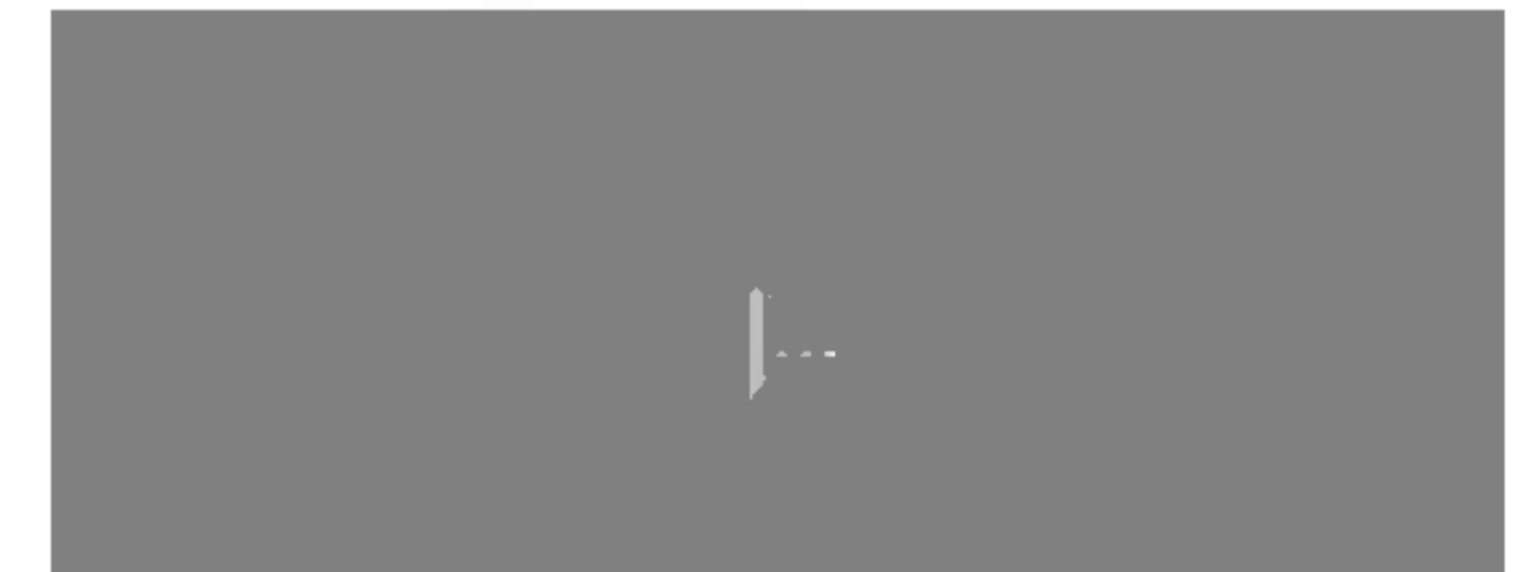
Druk op de toets **STOP/ CLEAR**.

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 eenmaal op de toets **QUICK DEFROST**.

(Plaats de 0,5 kg vlees in de oven.)  
De oven werkt automatisch.



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 snellere 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 SNEL ONTDOOIEN***

Gebruik deze functie voor het snel ontdooien van gehakt.

Neem het vlees volledig uit zijn verpakking. Plaats het gehakt op een magnetronbestendig bord.

Wanneer u een piepsignaal hoort, moet u het gehakt uit de oven verwijderen, het omdraaien en opnieuw in de oven plaatsen.

Druk op de toets START om verder te gaan. Verwijder aan het einde van het programma het gehakt uit de magnetronoven, dek het met folie af en laat het 5 tot 15 minuten staan of totdat het volledig ontdooid is.

<i>Categorie</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Aanwijzingen</i>
<b>Gehakt</b>	0,5 kg	Magnetronbestendig vaatwerk (plat bord)	Gehakt Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.

# 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.

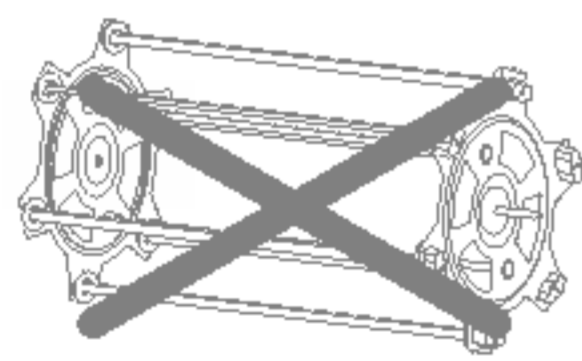


Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **MEAT(VLEES)**, **POULTRY(GEVOGELTE)**, **FISH(VIS)** en **BREAD(BROOD)**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen.

**Niet gebruiken**



METALEN SCHAAL



SPIT

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 **DEFROST**.

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

"**def2**" wordt nu op het display weergegeven.

Druk op de **DIAL** op de **ENTER**-positie.

Geef het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien.

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

Druk op de toets **START**.

Wanneer u het ontdooien een "PIEP"-signaal weerklinkt, moet u de ovendeur openen, het voedsel omkeren en schermen om een gelijkmatige ontdooiing te verkrijgen. Verwijder gedeelten die reeds ontdooid zijn of scherm ze af om een snellere 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.  
**Bij het PIEPSIGNAAL draait u het voedsel om.** Verwijder reeds ontdooide gedeelten. Ga verder met het ontdooien van de overige gedeelten. Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.
- \* Grote stukken vlees en hele kippen moet u bijvoorbeeld nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

<i>Categorie</i>	<i>Gewichtslimiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedsel</i>
<b>Vlees</b> <b>Gevogelte</b> <b>Vis</b>	0,1 ~ 4,0 kg	Magnetronbestendig kookgerei (Plat bord)	<b>Vlees</b> Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger, lamskarbonaden, rollade, worsten, koteletjes (2 cm)  Bij het piepsignaal het vlees omdraaien.  Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.  <b>Gevogelte</b> Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg).  Bij het piepsignaal het vlees omdraaien.  Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.  <b>Vis</b> Filets, steaks, hele vis, zeevruchten.  Bij het piepsignaal het vlees omdraaien.  Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
<b>Brood</b>	0,1 ~ 0,5 kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz.

# Automatisch

## Menu's



**AUTO MENU's** geeft u de mogelijkheid om uw speciale voedsel (kebab, pizza, kip) eenvoudig te bereiden door het voedselsoort te selecteren en het gewicht van het voedsel in te geven. U kunt ook eenvoudig de automatische functie gebruiken door op Auto Cook (Auto koken), Auto Reheat (Auto opwarmen), Auto Roast (Auto braden).

De automatische menu's bevatten zes knopen.

In Auto Menu's zijn er drie speciale voedselmenu's (kebab, pizza, kip)

Het volgende voorbeeld beschrijft hoe u een pizza van 0.3kg afgekoelde pizza kunt bereiden.

Druk op **START**



Druk op



Druk op de gewenste pizzasoort te selecteren afgekoeld pizza (chilled pizza), vers pizza (fresh pizza), bevroren pizza (frozen pizza).



In dit voorbeeld, wordt de **DIAL** tot op het display "PC-1" verschijnt.



Draai de **DIAL** de categorie te bevestigen.



Draai de **DIAL** tot "0.3kg" op het display verschijnt.



Druk op **START**





Kebab	0,2 - 1,0kg	Roosterpit op metalen schaal	Gekoeld	<p>600g vlees (lam, rund, varken)  2 eetlepels zout  1 grote ui  1 spies: ca. 0,2 - 0,25 kg</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Rijg de stukjes vlees aan de spiesen. Let op dat de spiesen in het midden door het vlees zijn gestoken. Haal de spies door de grillhouder op de metalen schaal.</li> <li>3. Stel het gewicht in en druk op start.</li> <li>4. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven.</li> </ol>
CHILLED PIZZA (afgekoeld pizza) (PC-1)	0,2 - 0,6kg	Onderste gedeelte op de metalen schaal	Gekoeld	<p>Deze functie is handig om pizza restjes op te warmen. Plaats de gekoelde pizza op een metalen schaal op het lage rooster. Na voltooiing, neem het eten meteen uit de oven. Laat 1~2 minuten staan.</p>

FRESH PIZZA (vers pizza) (PC-2)	0,7 - 1,2kg	Metalen blad op het onderste gedeelte	Kamertemp eratuur	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Beslag</th> <th>1,2kg</th> <th>0,7kg</th> <th>De rest</th> <th>1,2kg</th> <th>0,7kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Droge gist (g)</td> <td>7</td> <td>4</td> <td>Tomatenpuree (1 eetlepel)</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Alle soorten bloem (g)</td> <td>300</td> <td>200</td> <td>Tomaten uit blik (g)</td> <td>300</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Lauw water (ml)</td> <td>150</td> <td>100</td> <td>Flakjes worst (g)</td> <td>40</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Suiker (g)</td> <td>8</td> <td>5</td> <td>Voorgekookte ham (g)</td> <td>80</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Zout (g)</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>Versnipperde</td> <td>200</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Plant aardige olie (eetlepel)</td> <td>3</td> <td>1 1/2</td> <td>mozzarella (g)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Beslag	1,2kg	0,7kg	De rest	1,2kg	0,7kg	Droge gist (g)	7	4	Tomatenpuree (1 eetlepel)	4	3	Alle soorten bloem (g)	300	200	Tomaten uit blik (g)	300	200	Lauw water (ml)	150	100	Flakjes worst (g)	40	30	Suiker (g)	8	5	Voorgekookte ham (g)	80	50	Zout (g)	5	3	Versnipperde	200	100	Plant aardige olie (eetlepel)	3	1 1/2	mozzarella (g)		
				Beslag	1,2kg	0,7kg	De rest	1,2kg	0,7kg																																					
Droge gist (g)	7	4	Tomatenpuree (1 eetlepel)	4	3																																									
Alle soorten bloem (g)	300	200	Tomaten uit blik (g)	300	200																																									
Lauw water (ml)	150	100	Flakjes worst (g)	40	30																																									
Suiker (g)	8	5	Voorgekookte ham (g)	80	50																																									
Zout (g)	5	3	Versnipperde	200	100																																									
Plant aardige olie (eetlepel)	3	1 1/2	mozzarella (g)																																											
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meng bloem, gist, suiker, zout en lauw water.</li> <li>2. Voeg olie toe en kneed het beslag. Zet het mengsel 15 à -25 minuten op 40 °C conventie. Na voltooiën, kneed nogmaals.</li> <li>3. Laat de tomatensap uit de blik uitlekken.</li> <li>4. Vet het metalen blad met olie in. Bedek het metalen blad met het beslag. Prik de oppervlakte van het beslag met een vork.</li> <li>5. Leg de tomatenpuree en de tomaten uit de blik.</li> <li>6. Voeg de rest van de ingrediënten aan de pastei toe.</li> <li>7. Besprenkel de versnipperde mozzarella op de pizza.</li> <li>8. Kies het menu en druk op Start zonder het maaltijd.</li> <li>9. 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.</li> <li>10. Als het eten gaar is, haal de schaal uit de oven en serveer.</li> </ol>																																														
FROZEN PIZZA (bevroren pizza) (PC-3)	0,1 - 0,6kg	Onderste rooster op de metalen schaal	Bevroren	Om bevroren pizza te bereiden. Verwijder de verpakking en leg de pizza op het onderste rooster op de metalen schaal. Laat 1~2 minuten staan.																																										

<p>WHOLE CHICKEN (hele kip)</p>	<p>0,8 - 2,4kg</p>	<p>Roosterpit op metalen schaal</p>	<p>Gekoeld</p>	<p>Hele kip, ongeveer 1,2kg (met vel)  2 grote uien  3 eetlepels olijfolie  Zout</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dek de kip met de uiensap, zout en olie (of boter) gedurende 3-4 uren.</li> <li>2. Prik de kip met de grillstokjes. Let op dat de spiesen in het midden door de kip zijn gestoken.</li> <li>3. Bind de pootjes met katoendraad en haal de spiesen door de grillhouder op de metalen schaal.</li> <li>4. Stel het gewicht in en druk op start.</li> <li>5. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven. Lat de schaal met aluminiumfolie gedekt 5 minuten afkoelen vóór u serveert.</li> </ol>
-------------------------------------	--------------------	-------------------------------------	----------------	--

# Automatisch koken

Het volgende voorbeeld beschrijft hoe u 0.3kg pizza en rijst kunt bereiden.



**AUTOKOKEN** geeft u de mogelijkheid om uw speciale voedsel eenvoudig te bereiden door het voedselsoort te selecteren en het gewicht van het voedsel in te geven.

Categorie	Autokoken
Aardappelschil	Ac-1
Rijst	Ac-2
Pasta	Ac-3
Verse groente	Ac-4
Diepvries groente	Ac-5
Verse vis	Ac-6
Frieten	Ac-7
Gratin	Ac-8

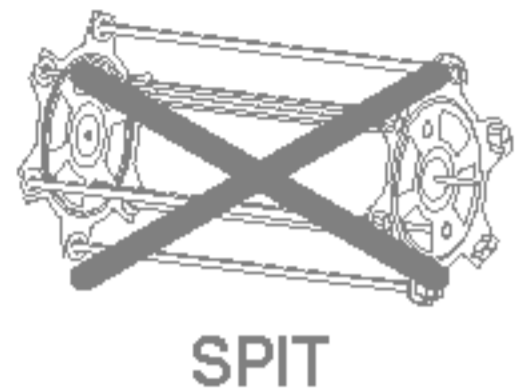


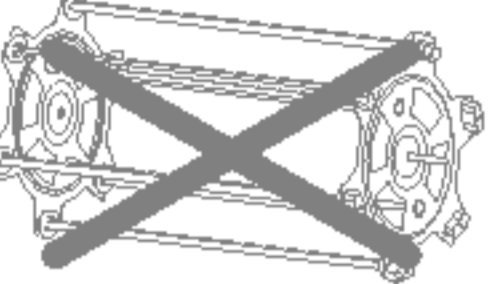
Draai de **DIAL** tot "Ac-2" op het display verschijnt.  
Druk op de **OK** om de categorie te bevestigen.

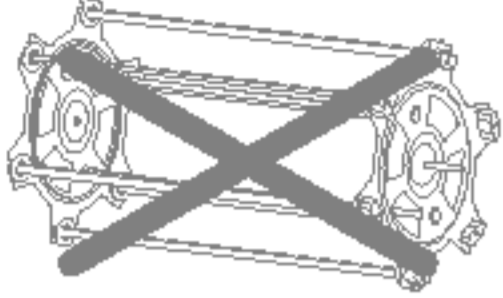


Draai de **DIAL** tot "0.3kg" op het display verschijnt.  
Druk op **OK**.



Autokoken	Categorie	Gewichtsgrens	Instrument	Etenstemperatuur	Instructies											
<p><b>Niet gebruiken</b></p> 	Aardappelschil (Ac-1)	0,1 - 1,0kg	Onderste gedeelte op de metalen schaal	Kamertemperatuur	<p>Kies niet te grote aardappelen, 170 - 200g. Was en droog de aardappelen. Prik de aardappelen meerdere malen met een vork. Plaats de aardappelen op een metalen schaal of glazen schaal op het lage rooster. Stel het gewicht in en druk op start. Als het eten gaar is, haal de schaal uit de oven. Laat het eten 5 minuten, afgedekt met folie, staan. <b>LET OP: De grill en de oven zullen zeer HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen.</b></p>											
	Rijst (Ac-2)	0,1 - 0,3kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Doe de rijst in een hoge schaal met water en voeg 1/4 tot 1 theelepel zout toe.</p> <table border="1" data-bbox="1596 894 2816 1031"> <tr> <td>Gewicht →</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Bedekt.</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>Rijst</td> <td>280ml</td> <td>380ml</td> <td>500ml</td> <td>Ja</td> </tr> </table> <p>Stel het gewicht in en druk op start. Als het eten gaar is, roer en laat het eten gedekt 5 minuten of tot het water is gedempt.</p>	Gewicht →	100g	200g	300g	Bedekt.	Water	Rijst	280ml	380ml	500ml	Ja
	Gewicht →	100g	200g	300g	Bedekt.											
Water	Rijst	280ml	380ml	500ml	Ja											
Pasta (Ac-3)	0,1 - 0,3kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Doe de pasta in een hoge schaal met water en voeg 1/4 tot 1 theelepel zout toe.</p> <table border="1" data-bbox="1596 1430 2816 1566"> <tr> <td>Gewicht →</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Bedekt de bal.</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Nee</td> </tr> </table> <p>Stel het gewicht in en druk op start. Na voltooien, laten staan gedurende 1 - 2 minuten. Spoel de pasta met koud water.</p>	Gewicht →	100g	200g	300g	Bedekt de bal.	Water	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Nee	
Gewicht →	100g	200g	300g	Bedekt de bal.												
Water	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Nee											

Autokoken	Categorie	Gewichtsgrens	Instrument	Eenstemperatuur	Instructies
<p><b>Niet gebruiken</b></p>  <p>METALEN SCHAAL</p>  <p>SPIT</p>	Verse groente <b>(Ac-4)</b>	0,2 - 0,8kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Flaat de groente in en magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie. Stel het gewicht in en druk op start. Na voltooiën, roer en laat het eten 2 minuten staan. Voeg water toe naargelang de hoeveelheid eten.</p> <p>** 0,2kg - 0,4kg : 2 eetlepels ** 0,5kg - 0,8kg : 4 eetlepels</p>
	Diepvries groente <b>(Ac-5)</b>	0,2 - 0,8kg	Magnetronbestendige kom	Bevroren	<p>Flaat de groente in en magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie. Stel het gewicht in en druk op start. Na voltooiën, roer en laat het eten 2 minuten staan. Voeg water toe naargelang de hoeveelheid eten.</p> <p>** 0,2kg - 0,4kg : 2 eetlepels ** 0,5kg - 0,8kg : 4 eetlepels</p>
	Verse vis <b>(Ac-6)</b>	0,1 - 0,6kg	Rudding schaal voor magnetron	Gekoeld	<p>Hele vis, steaks</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alleen vis: zalm, makreel</li> <li>- Witte vis: kabeljauw, schelvis</li> </ul> <p>Leg een enkele laag vis op een magnetron bestendige schaal. Voeg 2 eetlepels citroensap toe. Dek de schaal stevig met een plastic zakje en prik er gatjes in. Zet de schaal op het glazen plateau. Stel het gewicht in en druk op start. Als het eten gaar is, haal de schaal uit de oven. Laat het eten 3 minuten afkoelen vóór u het serveert.</p>

Autokoken	Categorie	Gewichtsgrens	Instrument	Etenstemperatuur	Instructies							
<p><b>Niet gebruiken</b></p>  <p>SPIT</p>	Frieten <b>(Ac-7)</b>	0,2 - 0,5kg	Metalen blad op het bovenste gedeelte	Bevroren	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 laat hem 1-2 minuten staan.							
	Gratin <b>(Ac-8)</b>	0,5 - 1,2kg	Onderste gedeelte op de metalen schaal	Kamertemperatuur	<p>Gebruik deze toets om te gratineren.</p> <p><b>* Potato Gratin *</b></p> <p><b>Ingrediënten</b></p> <table border="0"> <tr> <td>400g aardappelen</td> <td>100g uien(in dunne sneetjes)</td> </tr> <tr> <td>2/3 eetlepels boter</td> <td>3 plakjes spek</td> </tr> <tr> <td>350g bechamel</td> <td>80g versnipperde mozzarella</td> </tr> <tr> <td>Zout, zwarte peper</td> <td></td> </tr> </table> <p><b>(Bechamel)</b></p> <p>3 eetlepels boter, 5 eetlepels bloem, 2 melkbekers</p> <p>Plaats de boter in een hoge kom. Zet de magnetron op HIGH tot de boter smelt. Voeg bloem en laat de magnetron 2 minuten op HOOG vermogen.</p> <p>Voeg melk, zout en zwarte peper. Zet de magnetron 15 minuten op HIGH. (Tijdens de bereiding, roer het eten af en toe).</p> <p><b>Werkwijze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bereid de aardappelen 7-8 minuten in de magnetron op het hoge vermogen (HIGH). Schil en snijd in kleine stukjes. Voeg zout en peper toe.</li> <li>2. Voeg de uien en de boter in de kom toe. Zet de magnetron 2 minuten op HIGH.</li> <li>3. Voeg een derde van de bechamel in een schaal toe. Voeg de aardappelen, de uien en het spek. Bedek met de rest van de saus.</li> <li>4. Besprenkel met kaas. Plaats op een metalen schaal op het lage rooster. Na voltooiën, laat 2~3 minuten staan.</li> </ol>	400g aardappelen	100g uien(in dunne sneetjes)	2/3 eetlepels boter	3 plakjes spek	350g bechamel	80g versnipperde mozzarella	Zout, zwarte peper
400g aardappelen	100g uien(in dunne sneetjes)											
2/3 eetlepels boter	3 plakjes spek											
350g bechamel	80g versnipperde mozzarella											
Zout, zwarte peper												

# Automatisch opwarmen

Het volgende voorbeeld beschrijft hoe u 0.3kg saus kunt bereiden.



**AUTOOPWARMEN** geeft u de mogelijkheid om het eten eenvoudig en correct op te warmen.

De oven is voorgeprogrammeerd om het eten automatisch op te warmen.

Uw oven heeft vier **AUTOREHEAT** instellingen: Soep, Saus, Afgekoeld eten, Bevroren eten.

<i>Categorie</i>	<i>AutoOpwarmen</i>
<i>Soep</i>	<i>rh-1</i>
<i>Saus</i>	<i>rh-2</i>
<i>Gekoeld eten</i>	<i>rh-3</i>
<i>Bevroren eten</i>	<i>rh-4</i>

Druk op **START**.

Druk op **AUTO REHEAT**.

Draai de **DIAL** op "rh-2" op het display verschijnt en druk op de **DIAL** om de categorie te bevestigen.

Draai de **DIAL** op "0.3kg" op het display verschijnt.

Druk op **START**.



Soep (rh-1)	0,2 - 0,6kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Schenk de soep in een magnetron bestendige kom. Bedek met plastic film of folie. Eenmaal opgewarmd, roer het eten. Laat het eten 2 minuten afkoelen, afbedekt met het deksel. Roer nogmaals.
Saus (rh-2)	0,2 - 0,6kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Schenk de saus in een magnetron bestendige kom. Bedek met plastic film of folie. Eenmaal opgewarmd, roer het eten. Laat het eten 2 minuten afkoelen, afbedekt met het deksel. Roer nogmaals.
Gekoeld eten (rh-3)	0,3 - 0,6kg	Eigen schaal	Gekoeld	Prik het oppervlakte met een spies. Zet de schaal op het glazen plateau. Laat het eten 2 of -3 minuten afkoelen vóór u het serveert.  - Roerbakken, b.v.: Spaghetti bolognese, hutspot met rundvlees. - Bakken zonder te roeren, b.v.: Lasagne, zelfgemaakte tart  <b>Opmerking:</b> Voor verpakt eten, prik een deel van het eten en de rijst en pasta op verschillende punten van het oppervlakte. - Voor roerbak, roer wanneer u een piep hoort. - Voor bakken zonder te roeren is het niet nodig te roeren wanneer de oven een pieptoon geeft.
Bevroren eten (rh-4)	0,3 - 0,6kg	Eigen schaal	Bevroren	Als boven.

# Automatisch braden

Het volgende voorbeeld beschrijft hoe u 0.5kg rundvlees kunt bereiden.



**AUTOBRADEN** geeft u de mogelijkheid om uw speciale voedsel eenvoudig te bereiden door het voedselsoort te selecteren en het gewicht van het voedsel in te geven.

Categorie	Autobraden
Gebraden rundvlees	Ar-1
Gebraden varkensvlees	Ar-2
Stukjes kip	Ar-3



Gebraden rundvlees <b>(Ar-1)</b>	0,5 - 1,8kg	Roosterpit op metalen schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besmeer het rundvlees met de gesmolten margarine of boter.</li> <li>2. Prik het rundvlees met de grillstokjes. Let op dat de spiesen in het midden door het vlees zijn gestoken.</li> <li>3. Bind het vlees met katoendraad en haal de spiesen door de grillhouder op de metalen schaal van de oven.</li> <li>4. Stel het gewicht in en druk op start.</li> <li>5. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven. Lat de schaal met folie gedekt 10-15 minuten afkoelen vóór u serveert.</li> </ol>
Gebraden varkensvlees <b>(Ar-2)</b>	0,5 - 1,8kg	Roosterpit op metalen schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besmeer de varken met de gesmolten margarine of boter.</li> <li>2. Prik de varken met de grillstokjes. Let op dat de spiesen in het midden door de varken zijn gestoken.</li> <li>3. Bind het vlees met katoendraad en haal de spiesen door de grillhouder op de metalen schaal van de oven.</li> <li>4. Stel het gewicht in en druk op start.</li> <li>5. Als het eten gaar is, haalt u de schaal uit de oven. Lat de schaal met folie gedekt 10-15 minuten afkoelen vóór u serveert.</li> </ol>
Stukjes kip <b>(Ar-3)</b>	0,2 - 0,8kg	Bovenste gedeelte op de metalen schaal	Gekoeld	<p>Was en droog de huid. Besmeer kippepoten met de gesmolten margarine of boter. Plaats op de metalen schaal op het hoge rooster.</p> <p>Stel het gewicht in en druk op start.</p> <p>Wanneer u een toon hoort, draai het eten. Druk op Start om door te gaan. Na voltooiing, laat het eten 2~5 minuten, afgedekt met folie, staan vóór u het serveert.</p>

# Langere/ kortere bereidingstijd

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



Als u van mening bent dat uw voedsel te gaar of onvoldoende gaar is wanneer u het programma voor AUTOMATISCHE BEREIDINGEN (AUTO COOK) gebruikt, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de DIAL te draaien.

In zowel de automatische als de handmatige stand kunt u tijdens het bereiden de bereidingstijden op om het even welk moment met de DIAL verlengen of verkorten. Het is niet nodig om het bereidingsproces te onderbreken.

Druk op de toets **START**.

Stel het vooraf ingestelde programma voor **AUTOMATISCH KOKEN** in.

Kies het vooraf ingestelde programma van het voedsel.

Druk op de toets **START**.

Draai de **DIAL** in de richting van de wijzers van de klok.

De bereidingstijd zal in stappen van **10** seconden toenemen bij elke druk op de toets.

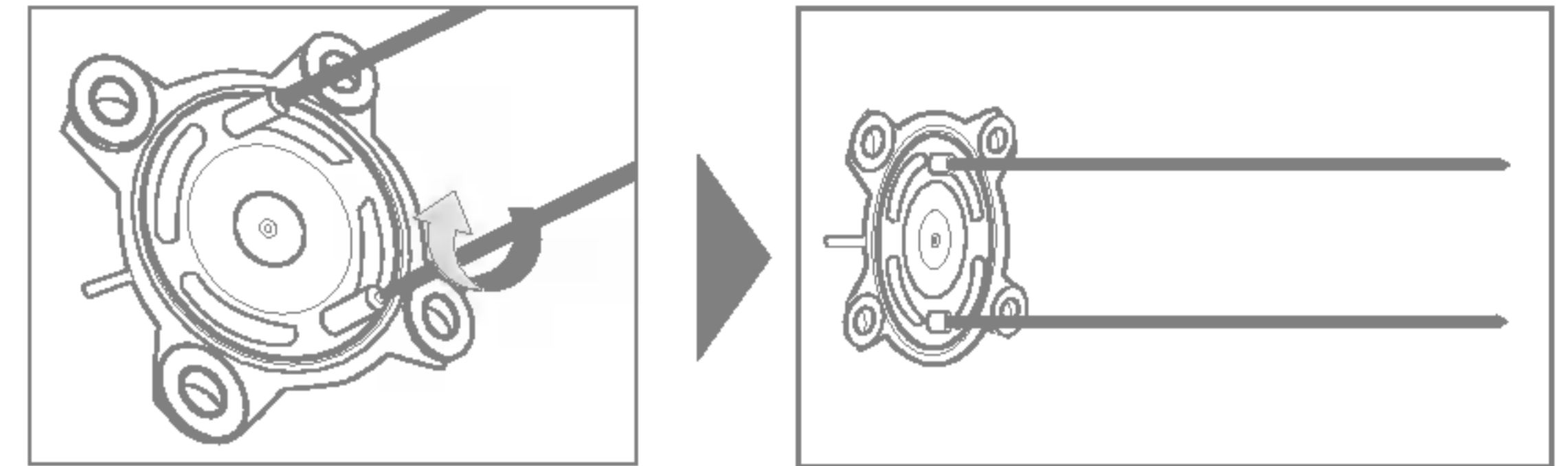
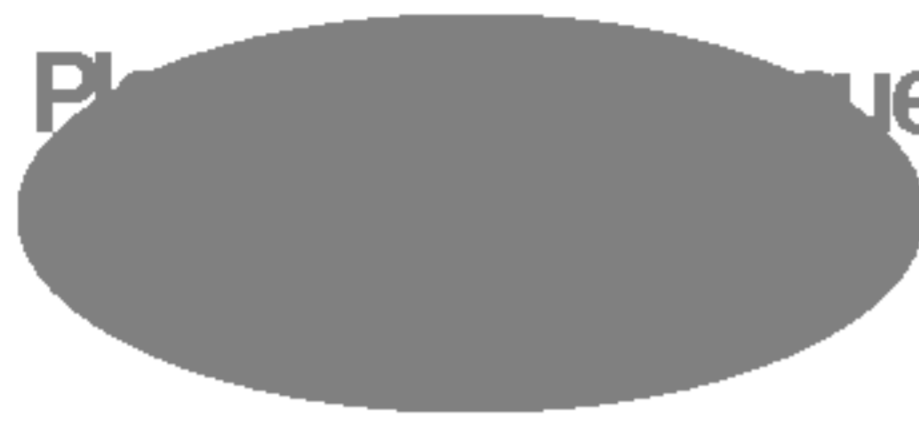
Draai de **DIAL** tegen de wijzers van de klok in.

De bereidingstijd zal in stappen van **10** seconden afnemen bij elke druk op de toets.

# Montage van het spit



Plaats de barbecuestaven in de juiste positie.

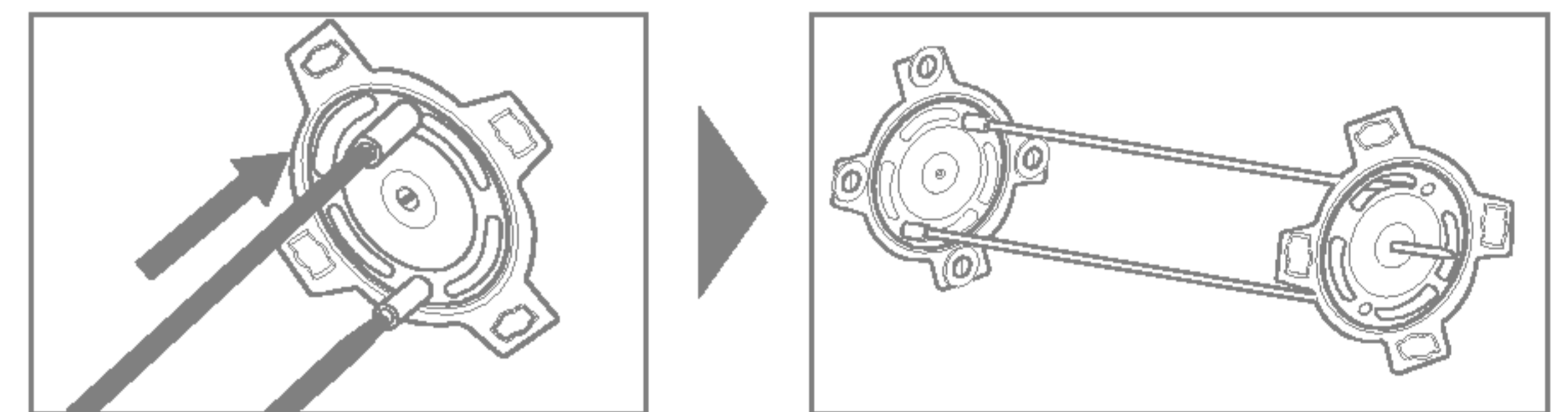


Schroef de barbecuestAAF in de richting van de wijzers van de klok in de juiste positie.

## VOORZICHTIG

Een spit is geen speelgoed. Houd het spit buiten bereik van kinderen.

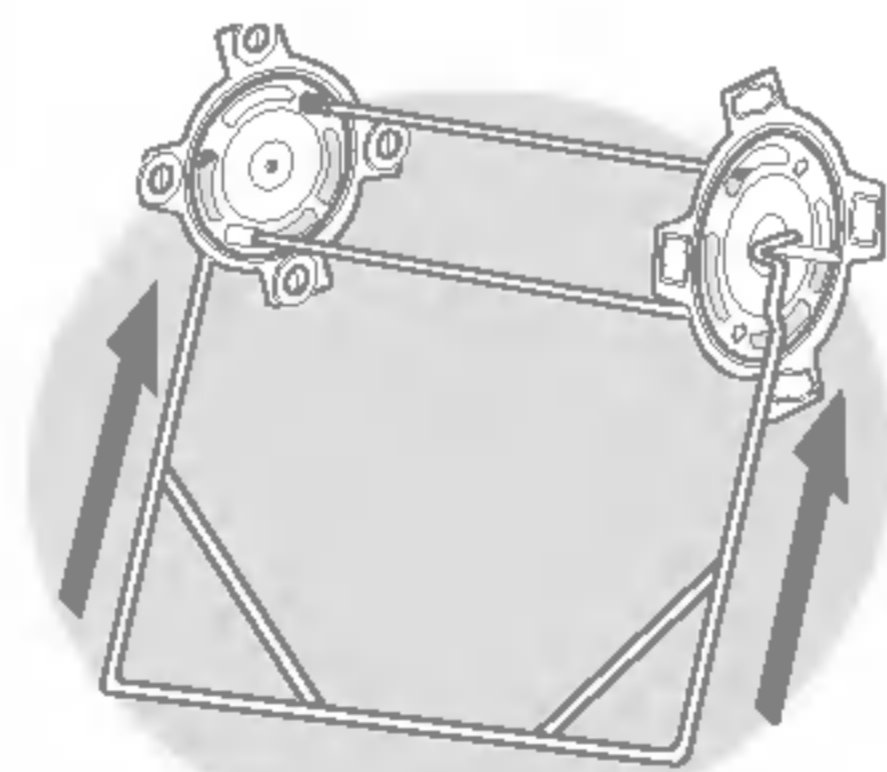
Monteer de linkerplaat.



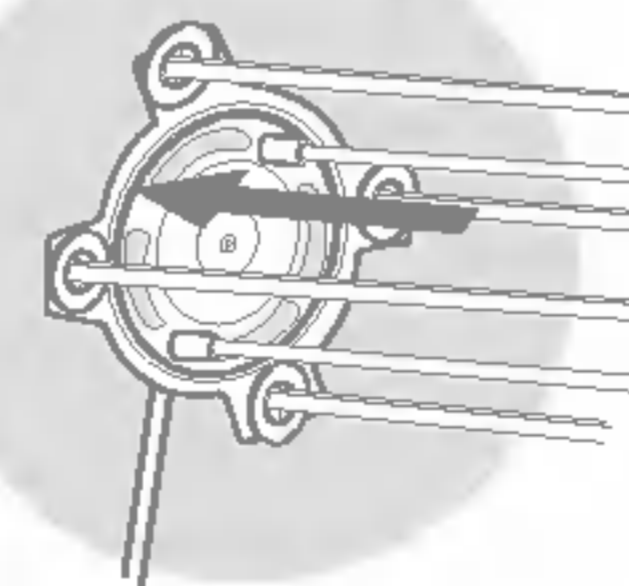
Druk de barbecuestaven in de linkerplaat.

Monteer de vleespennen

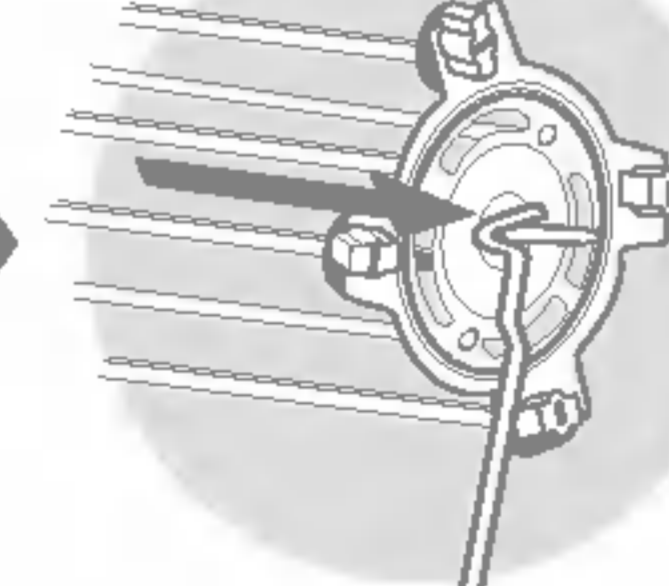
3



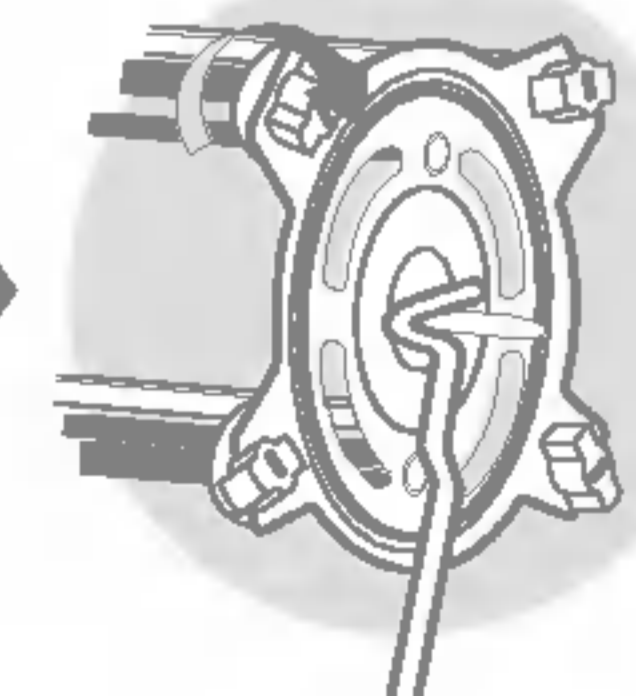
Monteer de hendel op het spit.



Steek het gepunte uiteinde van de vleespennen in het gat op de linkerplaat.



Steek het andere gepunte uiteinde van de vleespennen in het gat op de rechterplaat.



Draai de pen vast in de richting van de wijzers van de klok. Herhaal dit 6 maal tot het spit volledig gemonteerd is.

# Spit

## Installatie en bereidingen



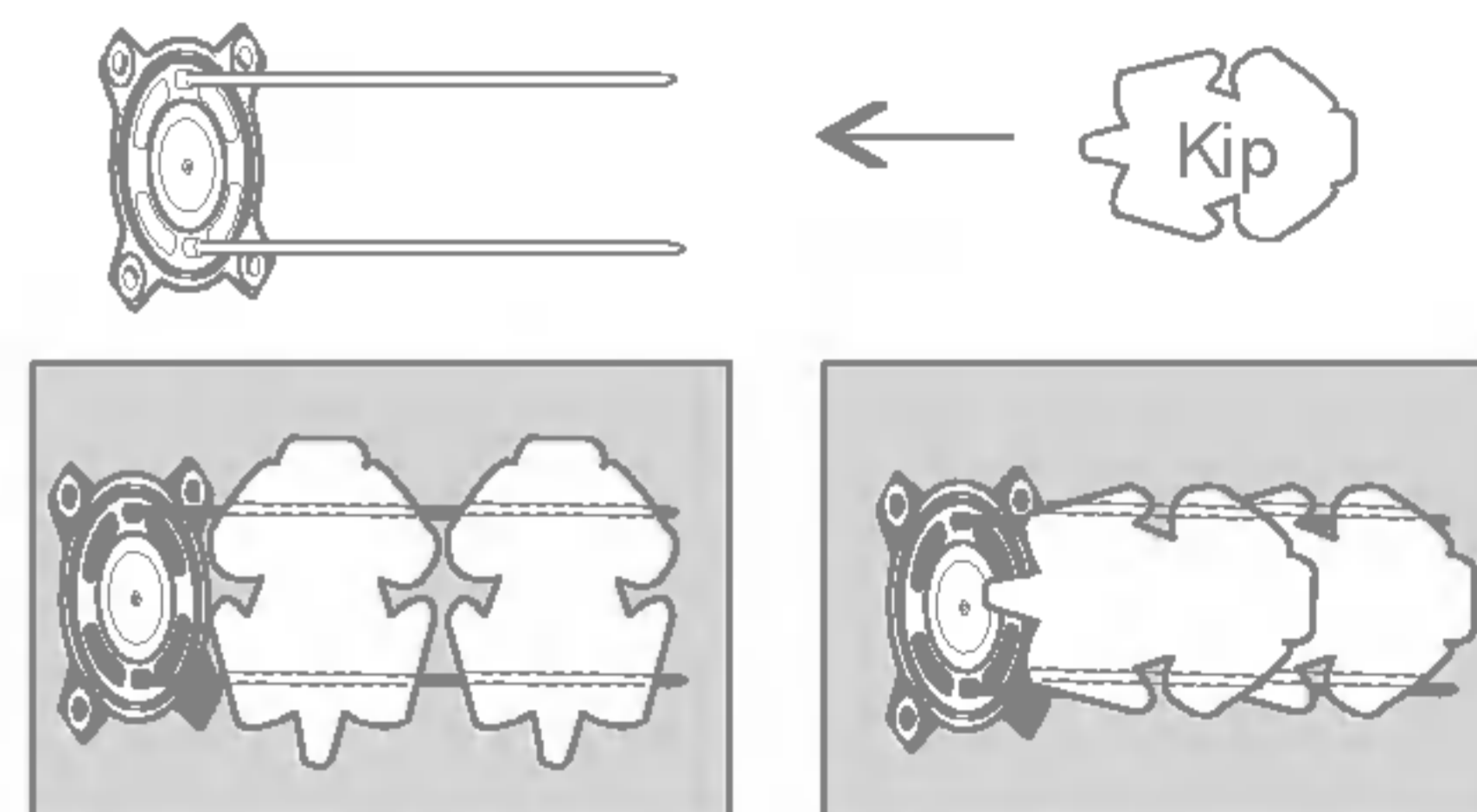
### VOORZICHTIG

Een spit is geen speelgoed. Houd het spit buiten bereik van kinderen.

Kip

Druk op **WHOLE CHICKEN** de **ROTISSERIE COOK**.  
Draai de **DIAL** tot gewicht bevestigen.

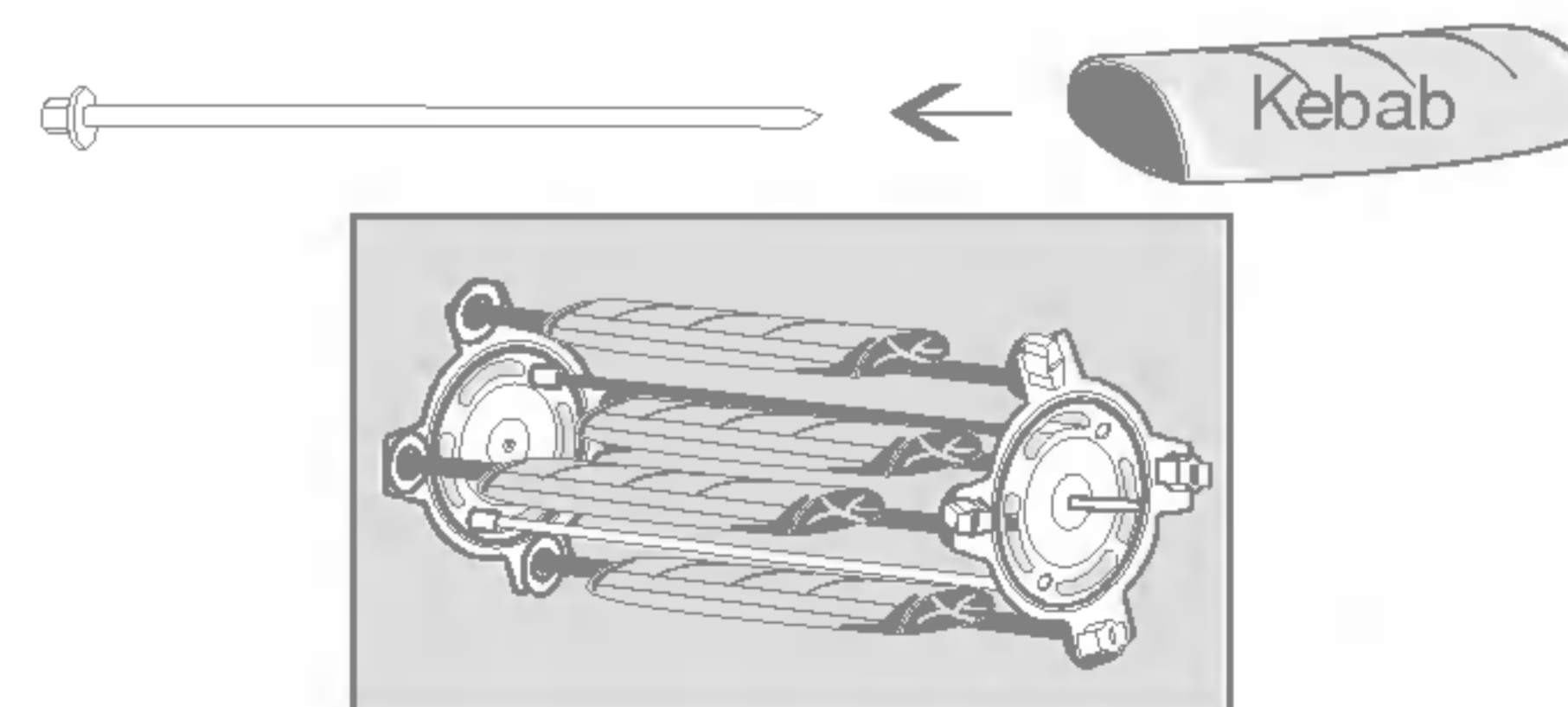
Bereid voedsel met het spit.



Kebab

Druk op **KEBAB** de **ROTISSERIE COOK**.  
Draai de **DIAL** tot gewicht bevestigen.

Maak het werkoppervlak schoon alvorens de kebab aan te brengen.



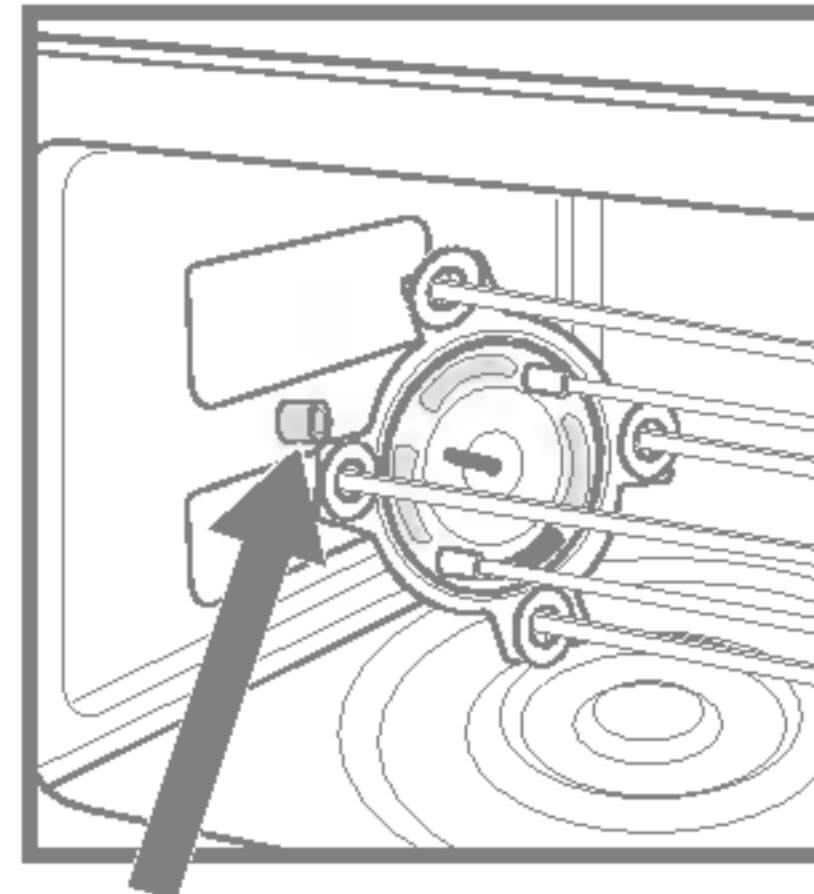
# Installatie en bereidingen



## Schoonmaken van SPIT en METALEN SCHAAL

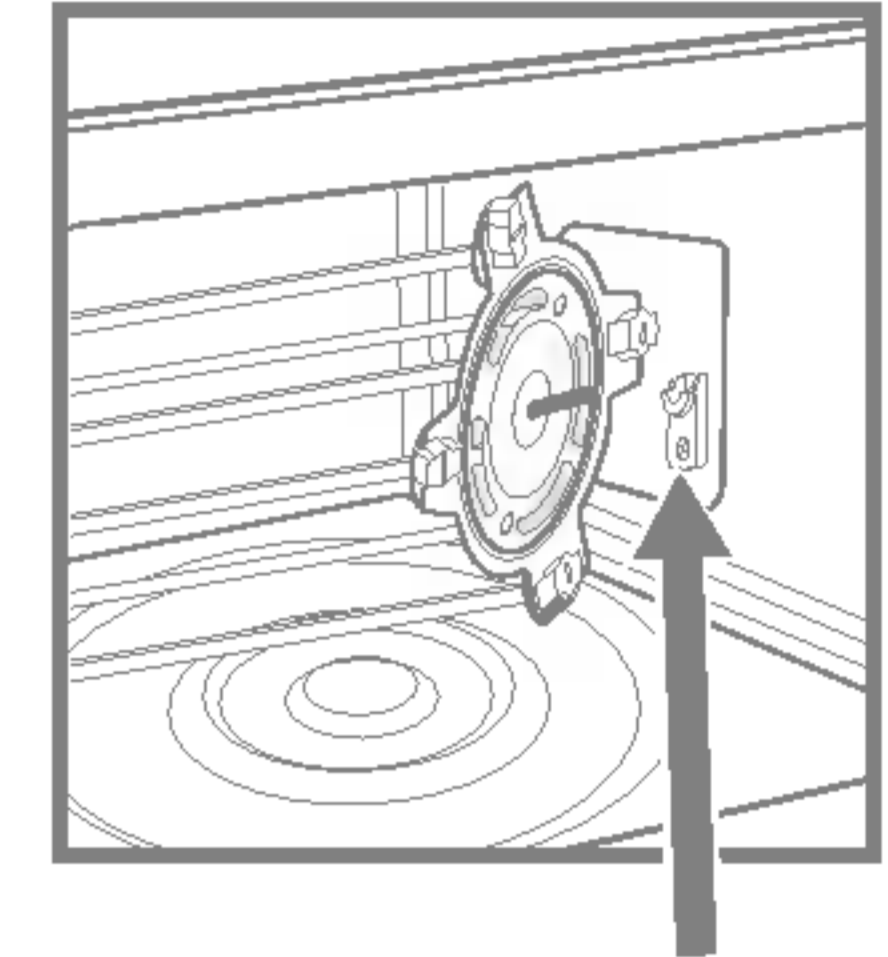
Na de bereiding scheidt u het SPIT van het voedsel. Wees voorzichtig bij het vastnemen van zowel het SPIT en de metalen schaal als het voedsel, want alles is zeer heet. Het is normaal dat er tijdens de bereiding vet en vocht op het SPIT en de metalen schaal druipt. Maak het SPIT en de metalen schaal met warm zeepsop en een zachte doek schoon. Als het SPIT en de metalen schaal nog vlekken vertonen nadat ze zijn schoongemaakt, plaats ze dan enkele minuten in heet zeepsop. Gebruik geen metalen schuursponsjes. Deze zullen krassen op het oppervlak aanbrengen.

Steek de linkerplaat in de motor. **2**



De motoras

Steek de rechterplaat in de spithouder. **3**



De spithouder

Druk op de **START**.

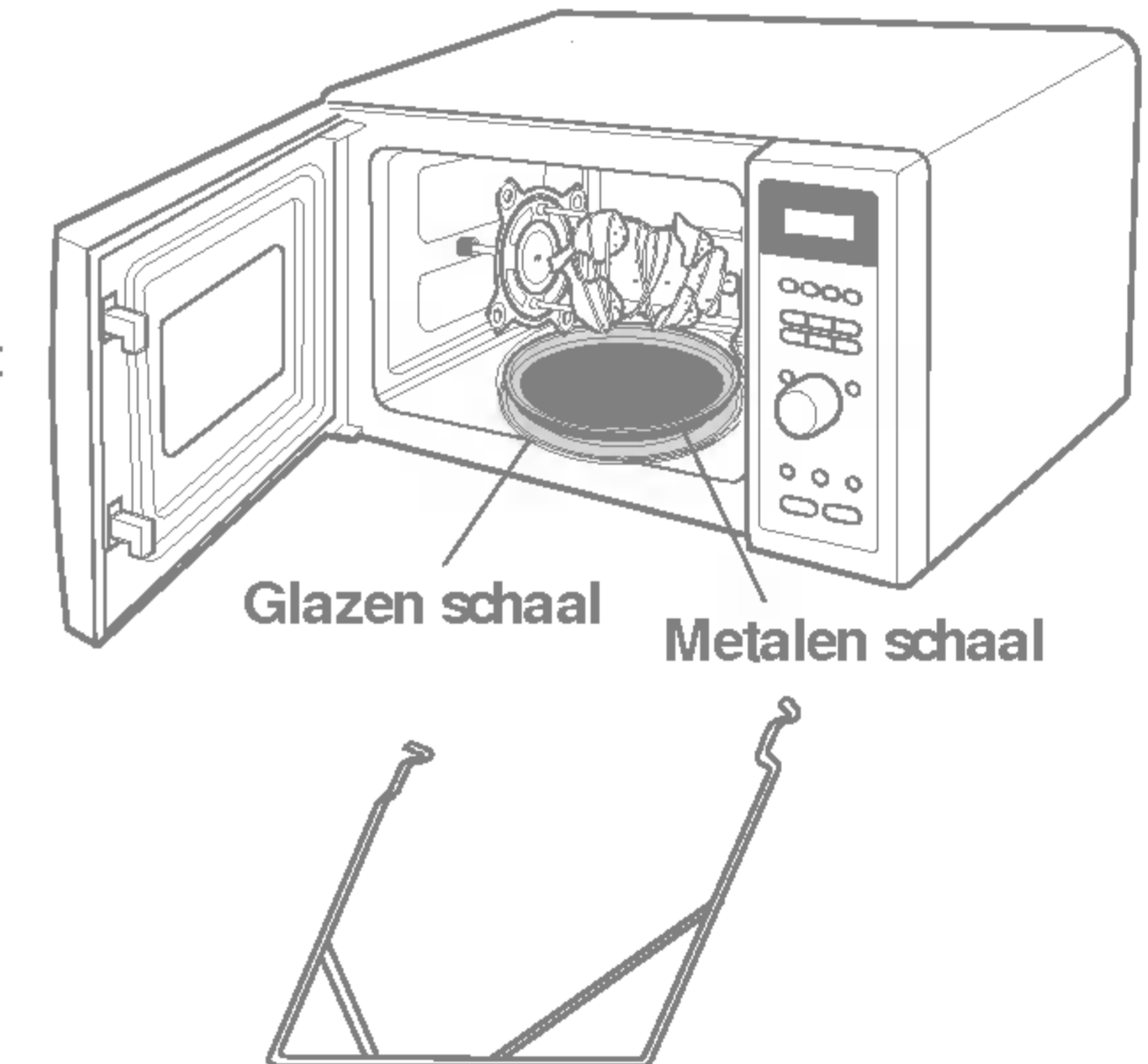
Na de bereiding neemt u het spit aan beide zijden met het handvat vast en tilt u het rechteruiteinde omhoog en trekt u het spit links uit de klem.

### OPMERKING:

1. Bereidingen met het spit zijn geschikt voor het roosteren van vlees en gevogelte. Het volledige oppervlak van het voedsel wordt gelijkmatig bruin, zonder dat u het zelf moet omdraaien.
2. Bereidingen met het spit kunnen worden gecombineerd met de volgende modi: grillen, convectiebereidingen en automatische bereidingen.
3. Het spit is alleen geschikt voor specifieke spitbereidingen. Na het gebruik van het spit moet u het spit uit de oven nemen en bij het andere accessoires van uw oven bewaren.

### VOORZICHTIG

1. **GEBRUIK DE METALEN SCHAAL EN HET SPIT NIET ZONDER VOEDSEL IN DE OVEN. DE OVEN RAAKT HIERDOOR BESCHADIGD.**
2. **DE METALEN SCHAAL IS UITERST HEET NA EEN BEREBIDING.**
3. Het verdient aanbeveling om vet van de draaitafel te verwijderen, telkens wanneer u de oven wilt gebruiken. Heet vet op de draaitafel kan rook veroorzaken.



# Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

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 (HIGH)	Speciale richtlijnen
Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 tot 2 minuten	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	2 tot 3 minuten 3 tot 3 1/2 minuten	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230 gr)	1 tot 2 minuten	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300 gr)	4 tot 6 minuten	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 3 minuten 4 1/2 tot 7 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 6 minuten	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 tot 2 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree (350 gr)	5 tot 5 1/2 minuten (Middelmatig hoog)	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1 1/2 tot 3 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2 1/2 tot 4 minuten 7 1/2 tot 11 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 tot 1 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 tot 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (1/4 l)	1 1/2 tot 2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.



# Richtlijnen voor verse groenten

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd (HIGH)	Richtlijnen	Standtijd
Artisjokken (230 gr per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 <sup>1/2</sup> tot 7 10 tot 12	Schoonmaken. 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Asperges, vers, stengels	450 gr	2 <sup>1/2</sup> tot 6	1 kop water toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Groene bonen	450 gr	7 tot 11	1/2 kop water toevoegen in schotel van 1,5 liter. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bieten, vers	450 gr	11 tot 16	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Herschikken halverwege het koken.	2tot3 minuten
Broccoli, vers, stengels	450 gr	5 tot 8	Doe de broccoli in een ovenschotel. 1/2 kop water toevoegen.	2tot3 minuten
Kool, vers, gesneden	450 gr	5 <sup>1/2</sup> tot 7 <sup>1/2</sup>	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Wortelen, vers, gesneden	200 gr	2 tot 3	1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bloemkool, vers, heel	450 gr	5 tot 7	Schoonmaken. 1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Vers, bloemkoolroosjes, selder, vers, gesneden	2 koppen 4 koppen	11 tot 16	In stukken snijden. 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten

Maïs, vers	2 kolven	4 tot 8	Schillen. 2 eetlepels water toevoegen in een schotel van 1,5 liter. Afdekken.	2tot3 minuten
Champignons, vers, schijfjes	230 gr	1 <sup>1/2</sup> tot 2 <sup>1/2</sup>	Champignons in schotel van 1,5 liter doen en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Pastinaak, vers, gesneden	450 gr	4 tot 7	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Groene erwten, vers	4 koppen	6 tot 9	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Zoete aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 tot 9 6 tot 12	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren.	2tot3 minuten
Witte aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk)	2aardappelen 4aardappelen	5 <sup>1/2</sup> tot 7 <sup>1/2</sup> 9 <sup>1/2</sup> tot 14	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren.	2tot3 minuten
Spinazie, vers, bladspinazie	450 gr	4 <sup>1/2</sup> tot 7 <sup>1/2</sup>	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 2 liter en afdekken.	2tot3 minuten
Courgette, vers, gesneden	450 gr	4 <sup>1/2</sup> tot 7 <sup>1/2</sup>	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Courgette, vers, heel	450 gr	6 tot 9	Doorprieken. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege het koken de courgette omkeren en herschikken.	2tot3 minuten

# Richtlijnen voor grillen

## 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.

Hamburgers	50 gr x 2 100 gr x 2	13-16 19-23	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dikkere stukken kunnen in een schaal worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)			
Licht gebakken	230 gr x 2	18-20	
Medium	230 gr x 2	22-24	
Goed doorbakken	230 gr x 2	26-28	
Varkenslapjes (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	27-32	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	25-32	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230 gr	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.

Visfilets 1 cm ( 1 / 2") dik	230 gr	17-21	Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
1,5 cm ( 1 / 2") dik	230 gr	20-24	
Vissteaks 2,5 cm (1") dik	230 gr	24-28	
Hele vis	225-350 gr per stuk 450 gr	16-20 24-28	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen	450 gr	16-20	Goed bedruipen tijdens het koken.
Ongekookte garnalen	450 gr	16-20	

## Waarschuwing

Zorg ervoor dat u de bereidingstijden correct instelt, want als u het voedsel te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw **OVEN BESCHADIGEN**.

# Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

## Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

1. Aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingen of enig ander deel van de oven mag u niets veranderen en geen afstellingen of herstellingen uitvoeren. Het is gevaarlijk om service of herstellingen uit te voeren waarbij een deksel dat bescherming tegen de blootstelling aan microgolven biedt, moet worden verwijderd. Herstellingen mogen alleen door een erkende onderhoudstechnicien worden uitgevoerd.
2. Laat de oven niet werken als hij leeg is. U plaatst best een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Het water slorpt veilig alle microgolven op als de oven onbedoeld in werking wordt gesteld.
3. Não utilize o forno para secar objectos (p.ex. jornais molhados, roupas, brinquedos, animais domésticos, pequenos aparelhos elétricos, etc.). Pode pôr em risco a integridade dos objectos e a segurança da sua casa.
4. Bereid geen levensmiddelen die in keukenpapier zijn gewikkeld, tenzij uw kookboek hierover aanwijzingen bevat voor het specifieke voedsel dat u bereidt.
5. Gebruik geen krant in plaats van keukenpapier voor de bereidingen.
6. Gebruik geen houten recipiënten. Deze kunnen oververhit geraken en verkolen. Gebruik geen keramische recipiënten met een metalen (bv. gouden of zilveren) versiering. Verwijder altijd metalen draden. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken, die ernstige schade kunnen toebrengen.
7. Laat de oven niet werken met keukenpapier, een servet of enige ander voorwerp tussen de ovendeur en de voorste randen van de oven, want hierdoor kan de microgolvenenergie uit de oven ontsnappen.
8. Gebruik geen producten van kringlooppapier, want deze kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/ of brand kunnen veroorzaken in de oven.
9. Spoel de draaitafel niet door ze onmiddellijk na een bereiding in water te plaatsen. Ze kan hierdoor breken.
10. Kleine hoeveelheden voedsel vergen een kortere kooktijd of verwarmingstijd. Als u de tijd niet aanpast, kunnen ze oververhit geraken en verbranden.
11. U moet de oven zo plaatsen dat de voorzijde van de oven zich 8 cm achter de rand bevindt van het oppervlak waarop hij is geplaatst, om te voorkomen dat de oven kan kantelen.
12. Prik door de schil van aardappelen, appels of ander dergelijk fruit of groenten alvorens ze te koken.
13. Kook eieren niet in hun schaal. De druk in het ei stijgt en doet de schaal barsten.
14. Probeer niet in uw oven te frituren.
15. Alvorens levensmiddelen te bereiden of te ontdooien moet u de plasticverpakking verwijderen. Let er echter op dat in sommige gevallen het voedsel met een plasticfolie moet worden afgedekt om het te verwarmen of te bereiden.
16. Als de ovendeur of deurafdichtingen beschadigd geraken, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnicien.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven onmiddellijk uitschakelen of het snoer uit het stopcontact trekken en de ovendeur gesloten houden om eventuele vlammen te onderdrukken.
18. Als u eetwaar verwarmt of kookt in wegwerpschaaltjes van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal moet u de oven vaak controleren om te zien of het schaalpje geen vuur heeft gevat.
19. Als u kinderen de toestemming wilt geven om zonder toezicht de oven te gebruiken, moet u hen eerst duidelijke aanwijzingen geven zodat het kind in staat is om de oven op een veilige manier te gebruiken en het zich rekenschap geeft van de gevaren van een oneigenlijk gebruik.
20. Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten recipiënten worden verwarmd, omdat ze kunnen uiteenspatten.
21. Als de deurafdichting en omliggende onderdelen van de magnetronoven defect zijn, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnicien.
22. Controleer of uw kookgerei magnetronbestendig is alvorens het in de oven te gebruiken.
23. Aangezien de ovendeur, de buitenkant van de inbouwkast, de achterkant van de inbouwkast, de opening waarin de oven geplaatst is, de toebehoren en de schotels erg heet worden tijdens de modi grillen, convectiebereidingen en automatische bereidingen mag u deze niet aanraken zonder ovenhandschoenen. Wacht tot deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken.

# Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

## Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

24. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.
25. Wanneer u eten in plastic- of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
26. 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.
27. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
28. 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.
29. 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.
30. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
31. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
32. 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.

33. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
34. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
35. 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 slopen 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 REINIGINGSPOEDER 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 microgolvenenergie 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, doorprik 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 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.



# Informatie over elektrische aansluiting

## Technische gegevens

### Waarschuwing

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-9283JR/ MC-9283JRS/ MC-9283JLR
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	574 mm(B) X 376 mm(H) X 505 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1300 Watt
Grill	1250 Watt
Combinatie	2800 Watt
Convectie	1550 Watt (max 2750 Watt)