



MAGNETRON/GRILL/CONVECTIE-OVEN

FOUR COMBINE MICRO-ONDES/GRIL/CONVECTION

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MANUEL D'UTILISATION

LEES EERST ZORGVULDIG DEZE HANDLEIDING ALVORENS DE OVEN IN GEBRUIK TE NEMEN.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MC-7683D

P/No: 3828W5A4344

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen 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

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

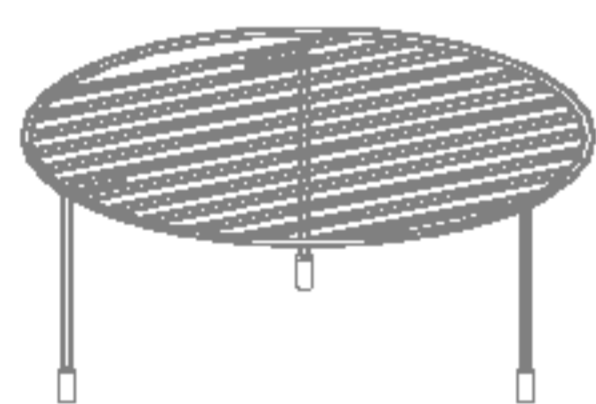
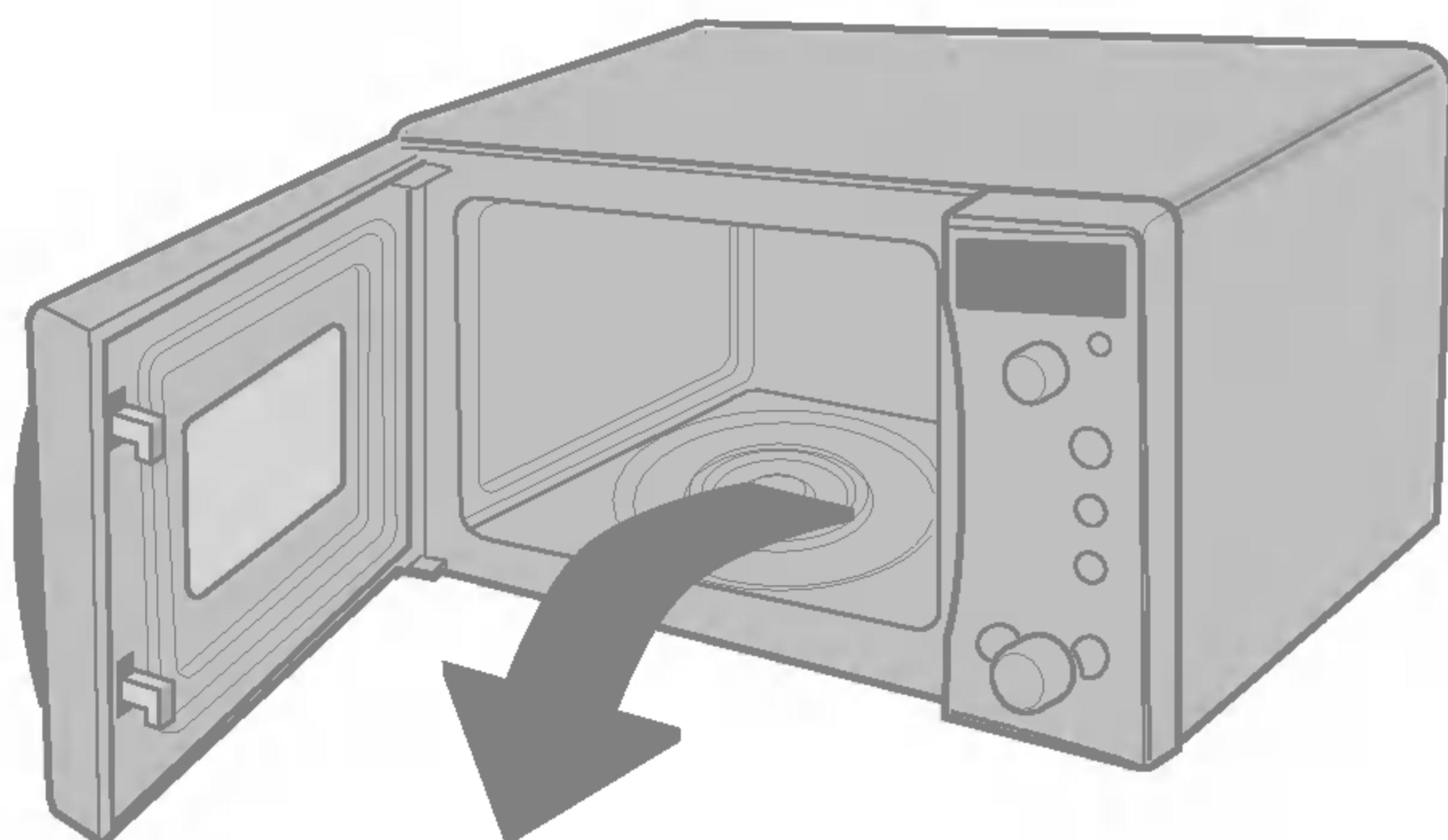
Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolfenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die schadelijk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

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 - 5
Klok instellen	6
Kinderslot	7
Bereidingen met de magnetronfunctie	8
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	9
Snelstart	10
Langere/kortere bereidingstijd	11
Grillen	12
Convectiebereidingen	13 - 14
Combinatiebereidingen	15 - 16
Automatisch ontdooien	17 - 18
Automatische bereidingen	19 - 22
Automatische braden	23 - 24
Richtlijnen voor het opwarmen of opnieuw opwarmen	25
Richtlijnen voor verse groenten	26
Richtlijnen voor het grillen	27
Belangrijke veiligheidsrichtlijnen	
Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging	28 ~ 29
Magnetronbestendig kookgerei	30
Voedseleigenschappen en bereidingen met de magnetronoven	31 - 32
Vragen en antwoorden	33
IEC-testlijsten	34
Stekkerbedrading/technische gegevens	35

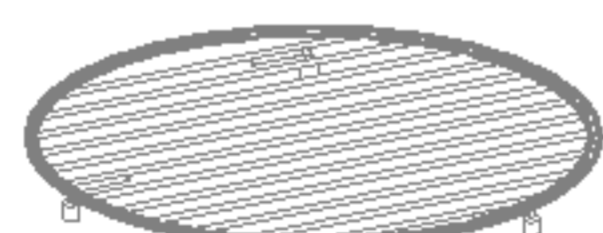
Uitpakken en installeren

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.

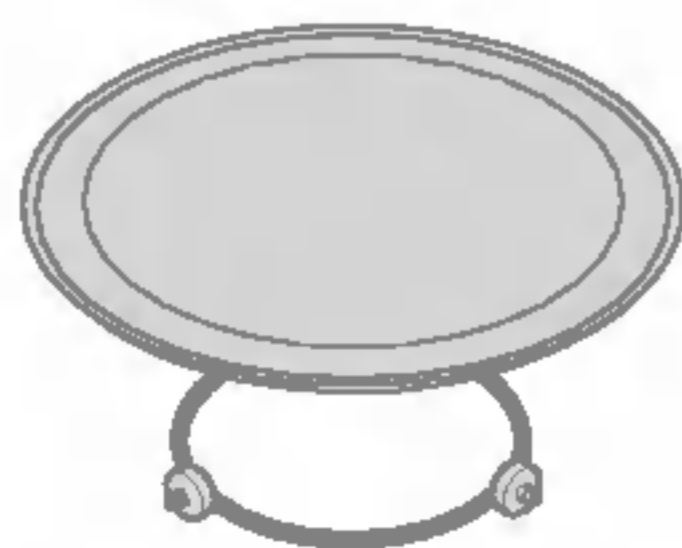


HOOG ROOSTER

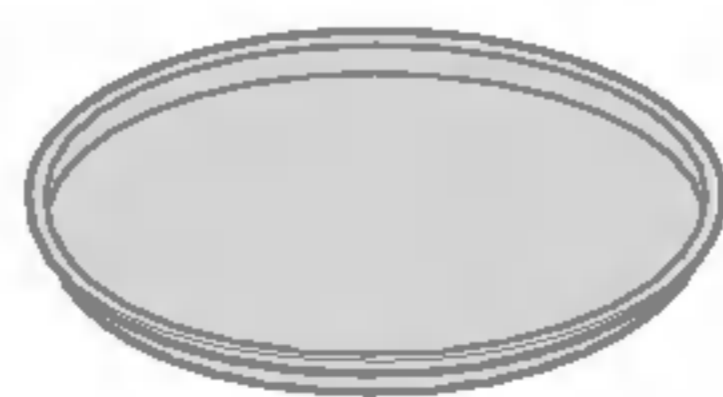


LAAG ROOSTER

GLAZEN BAKPLAAT

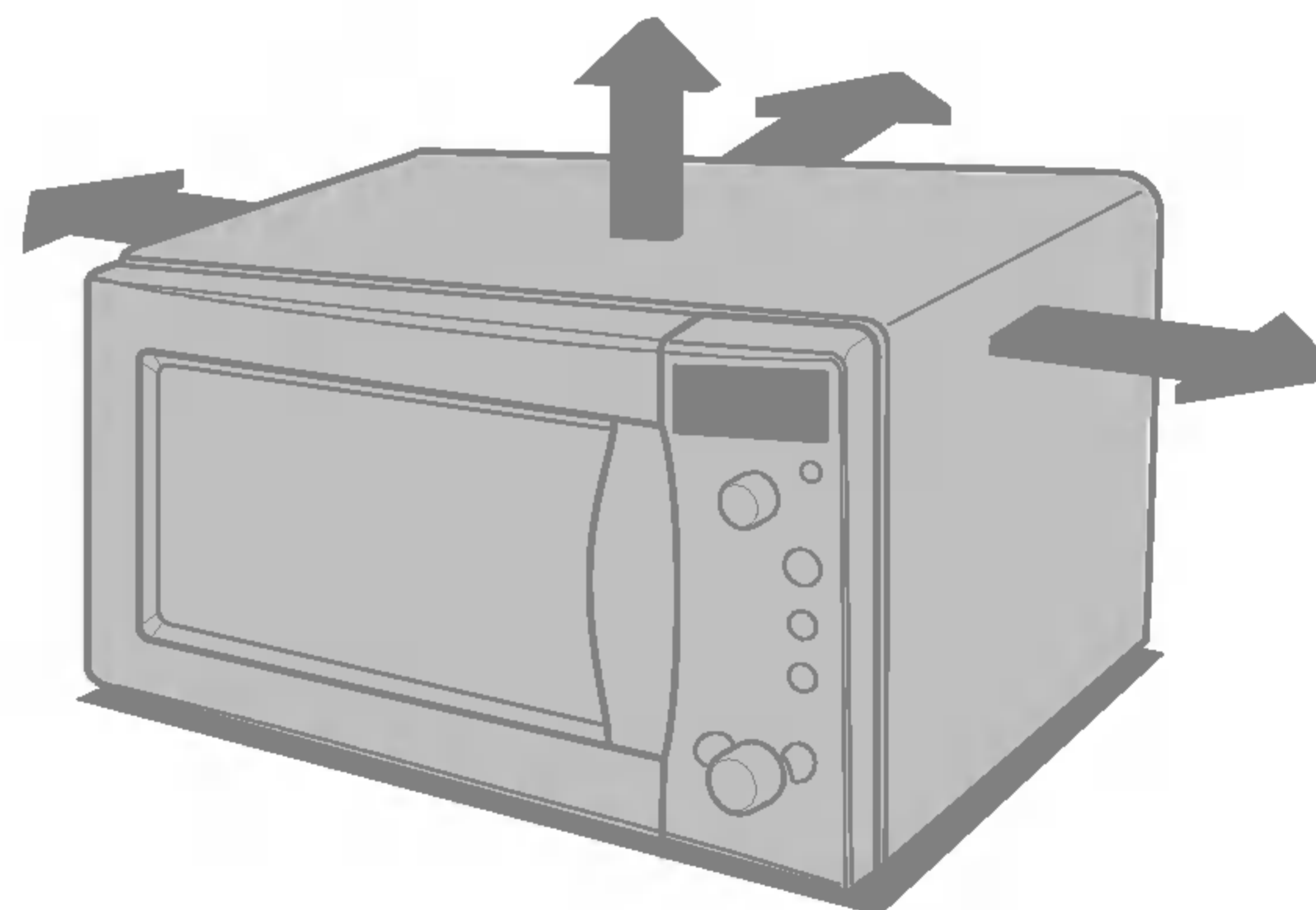


DRAAIENDE RING



METALEN BAKPLAAT

- 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.

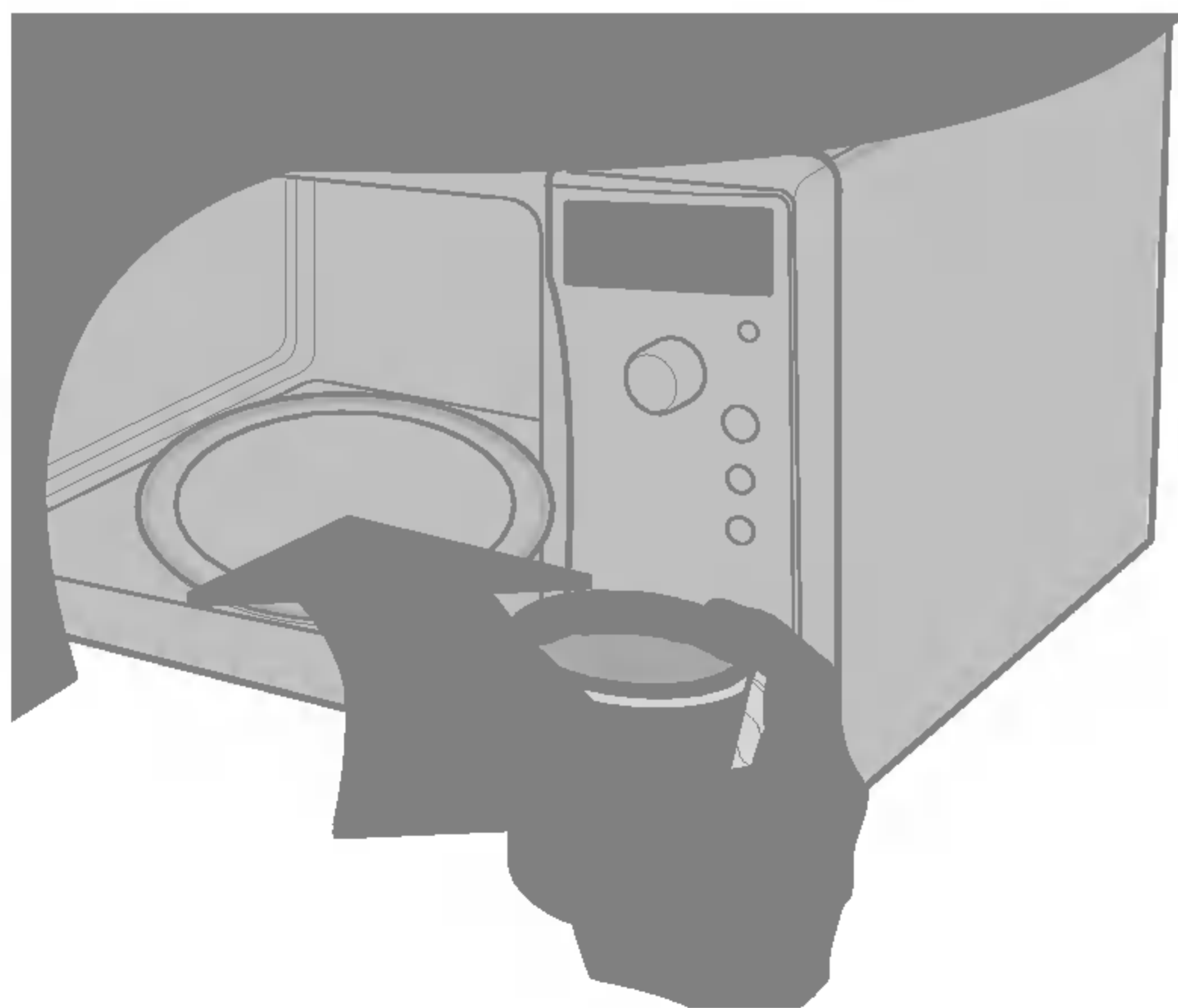


DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIEEL CATERINGGEBRUIK

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.**

4 Open de ovendeur door aan de **DEURHANDEL** te trekken. Zet de **DRAAIENDE RING** 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 BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 30.



6 Druk op de **ARRET/EFFACER**-toets. Druk vervolgens een keer op de **START**-toets om 30 seconden kooktijd in te stellen.



7 Op het **DISPLAY** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 30 seconden. 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

8 De inhoud van de voedingsflessen en babyvoedingspotjes moeten worden geroerd en geschud. Temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

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.



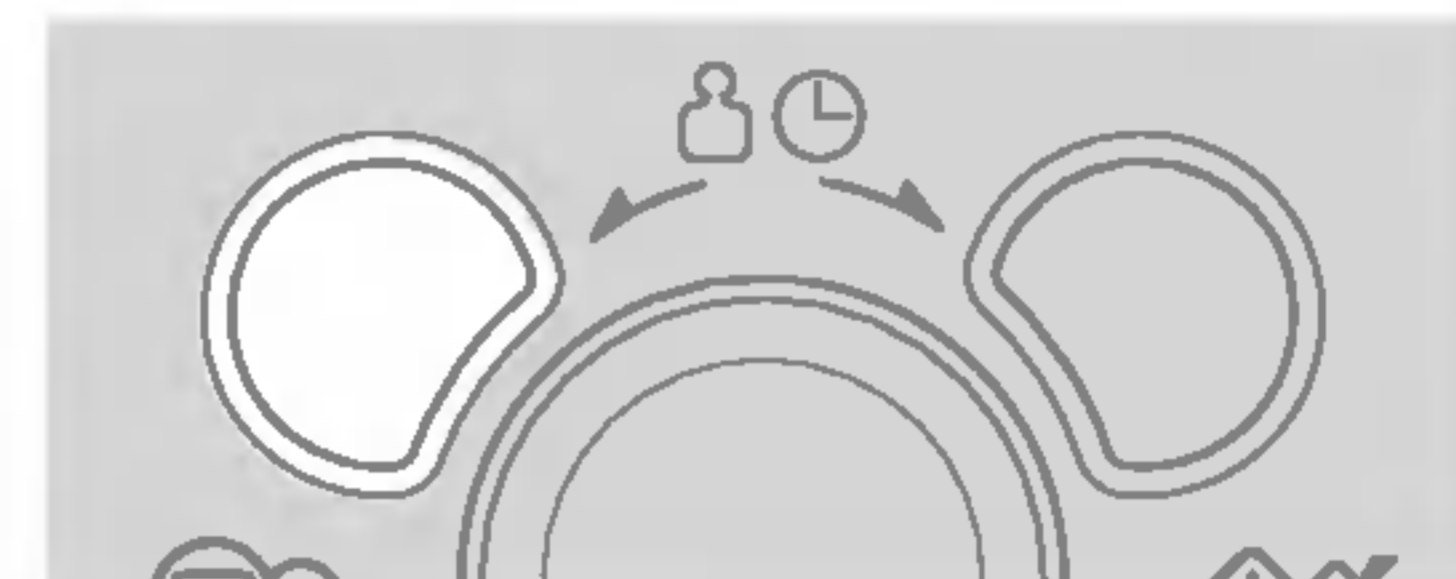
Wanneer uw oven voor de eerste keer op het elektriciteitsnet is aangesloten of wanneer er opnieuw elektriciteit is na een stroomuitval, toont het display een '0' en moet u de klok opnieuw instellen.

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

Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.

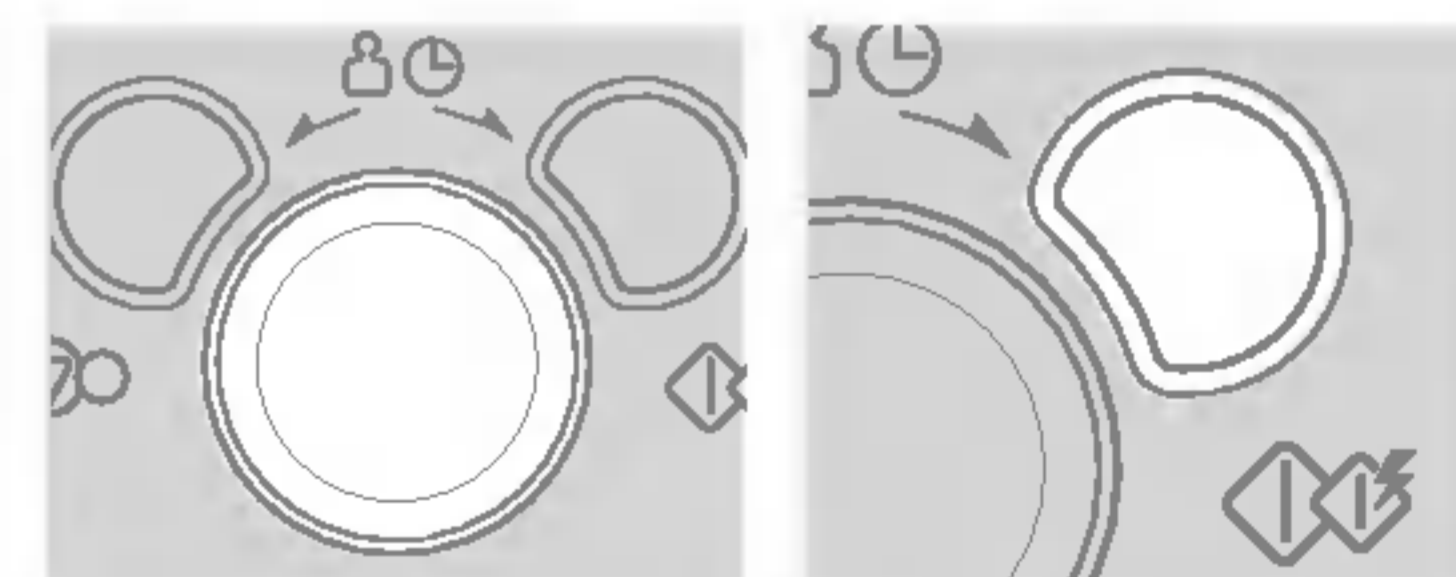


Druk eenmaal op de toets **KLOK**.
(Als u de 12-uur klok wilt gebruiken, druk dan nogmaals op de toets **KLOK**. Als u het instellen van de klok een andere optie wilt veranderen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en hem er opnieuw insteken.)



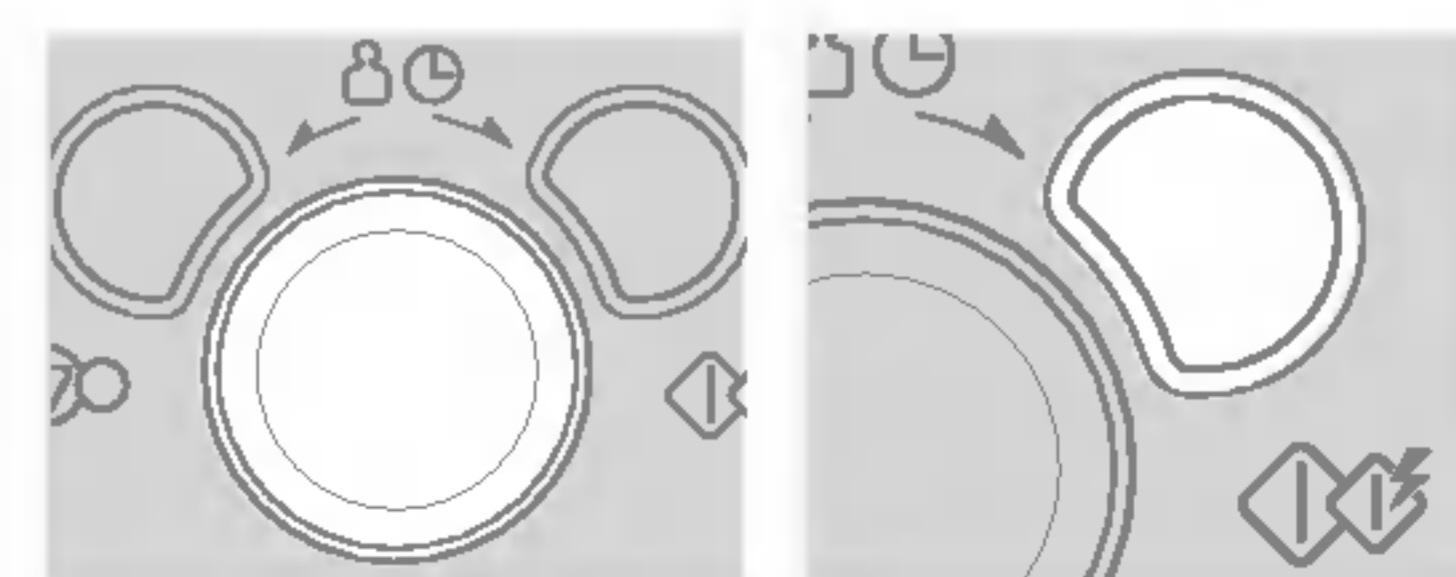
Draai aan de **DRAAIKNOP** tot het display "14: " weergeeft.

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



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

Druk op **START**.
De klok begint nu te tellen.

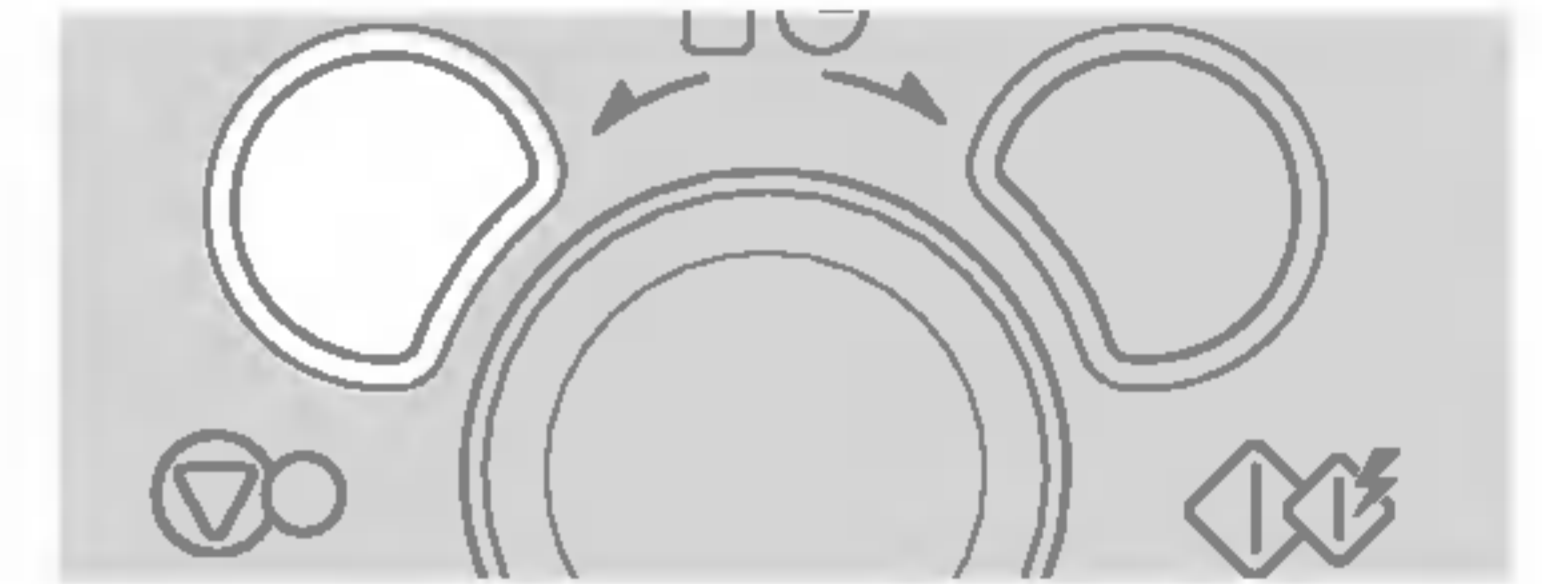


Kinderslot



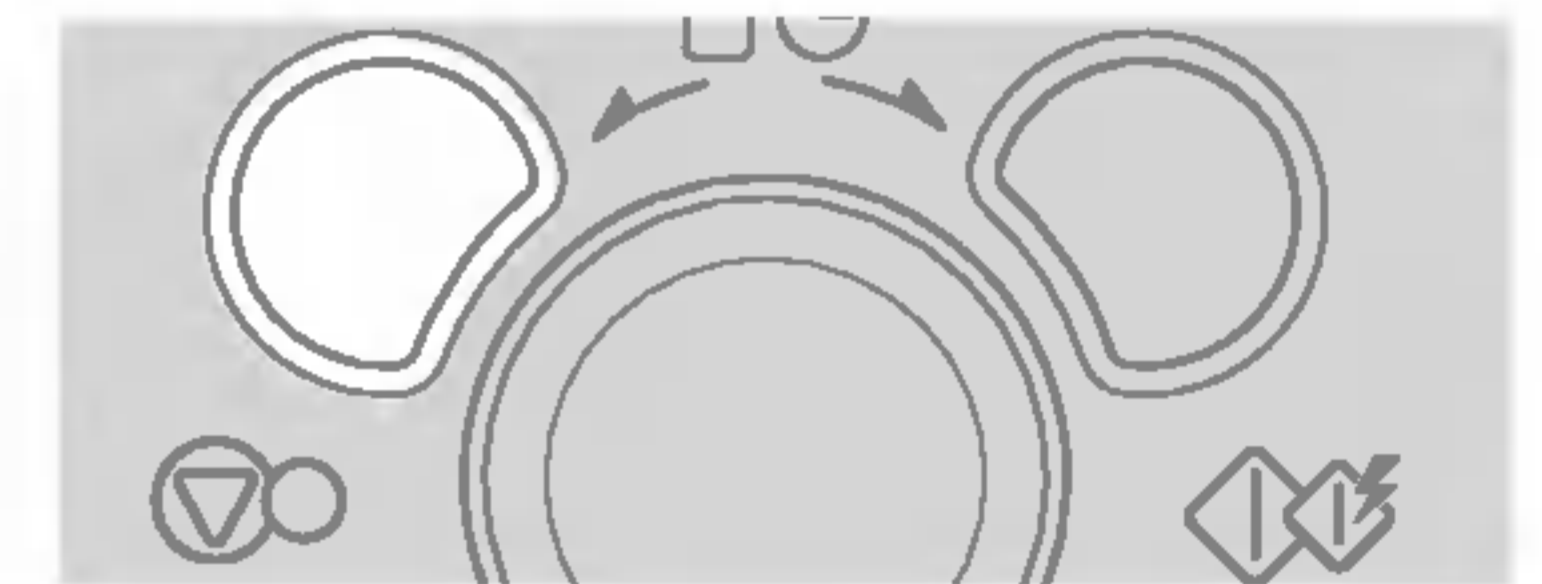
Uw oven is met een veiligheidsvoorziening uitgerust die voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld. Na het instellen van het kinderslot kunt u geen enkele functie meer gebruiken en kan er geen voedsel worden bereid. Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.



Houd de toets **ARRET/EFFACER** ingedrukt tot "L" op het display verschijnt en er een PIEP-signaal weerklinkt. Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

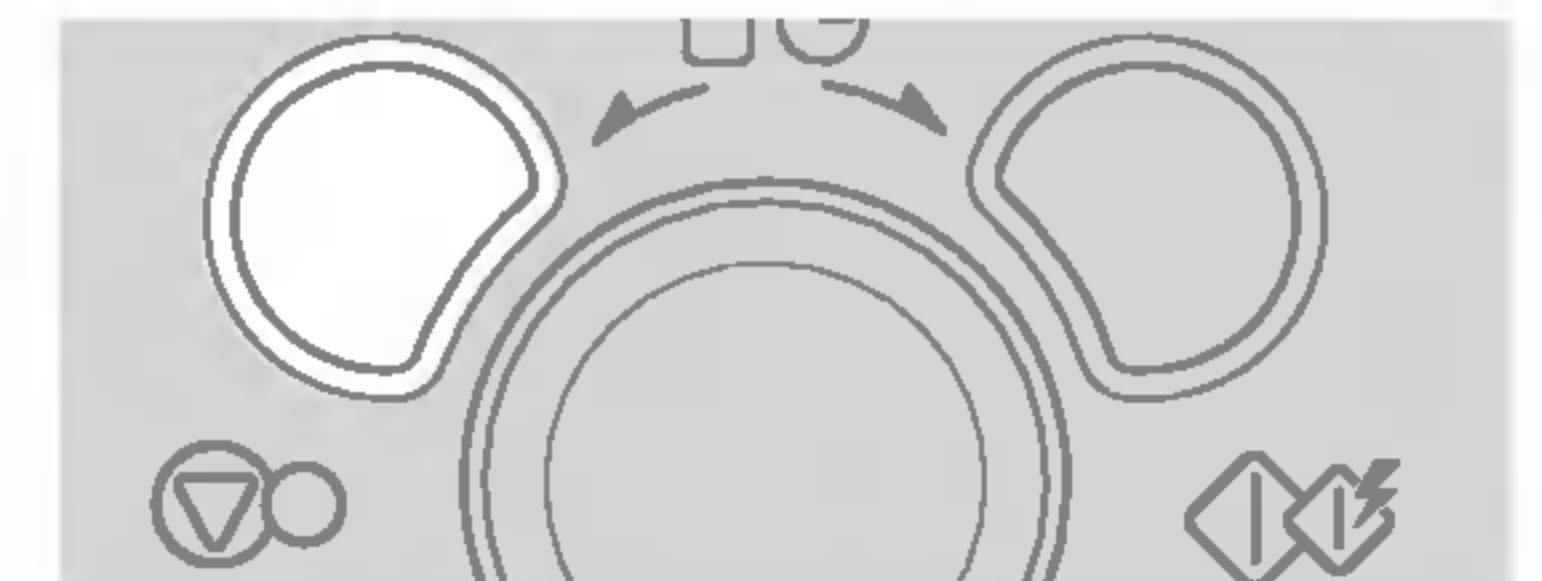
De tijdsaanduiding verdwijnt nu eventjes van het display maar komt enkele seconden later terug.



Bij het indrukken van om het even welke toets verschijnt "L" op het display.



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



Bereidingen met de magnetronfunctie

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

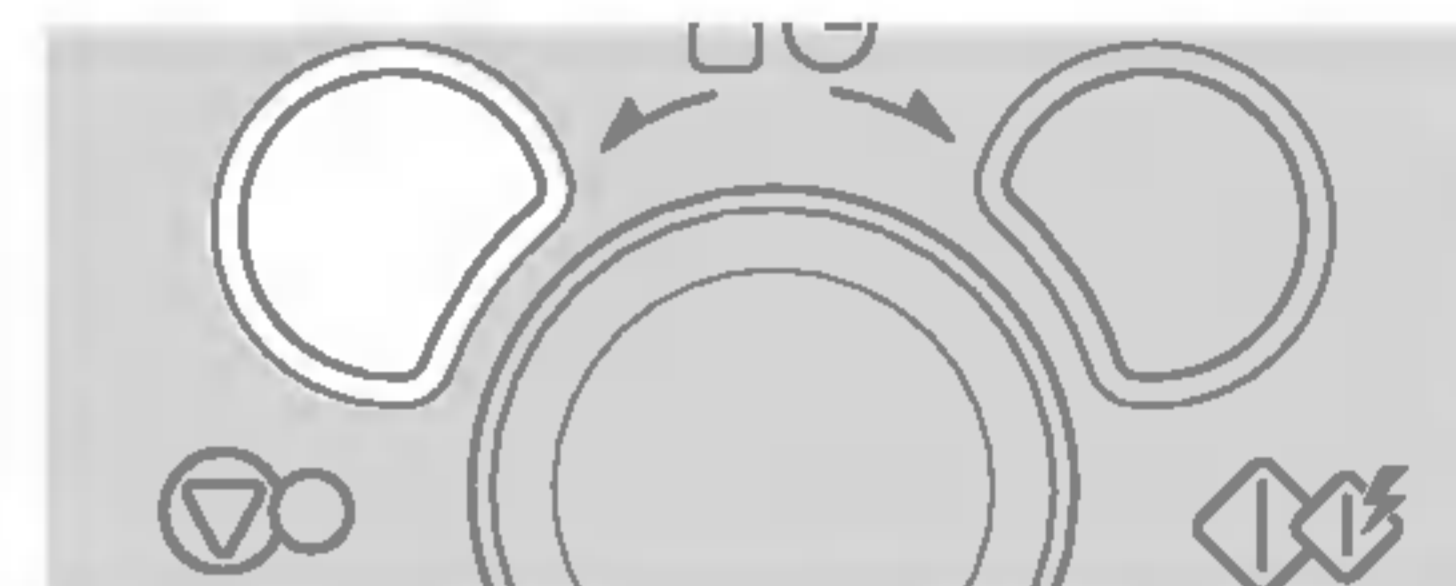


Uw magnetronoven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

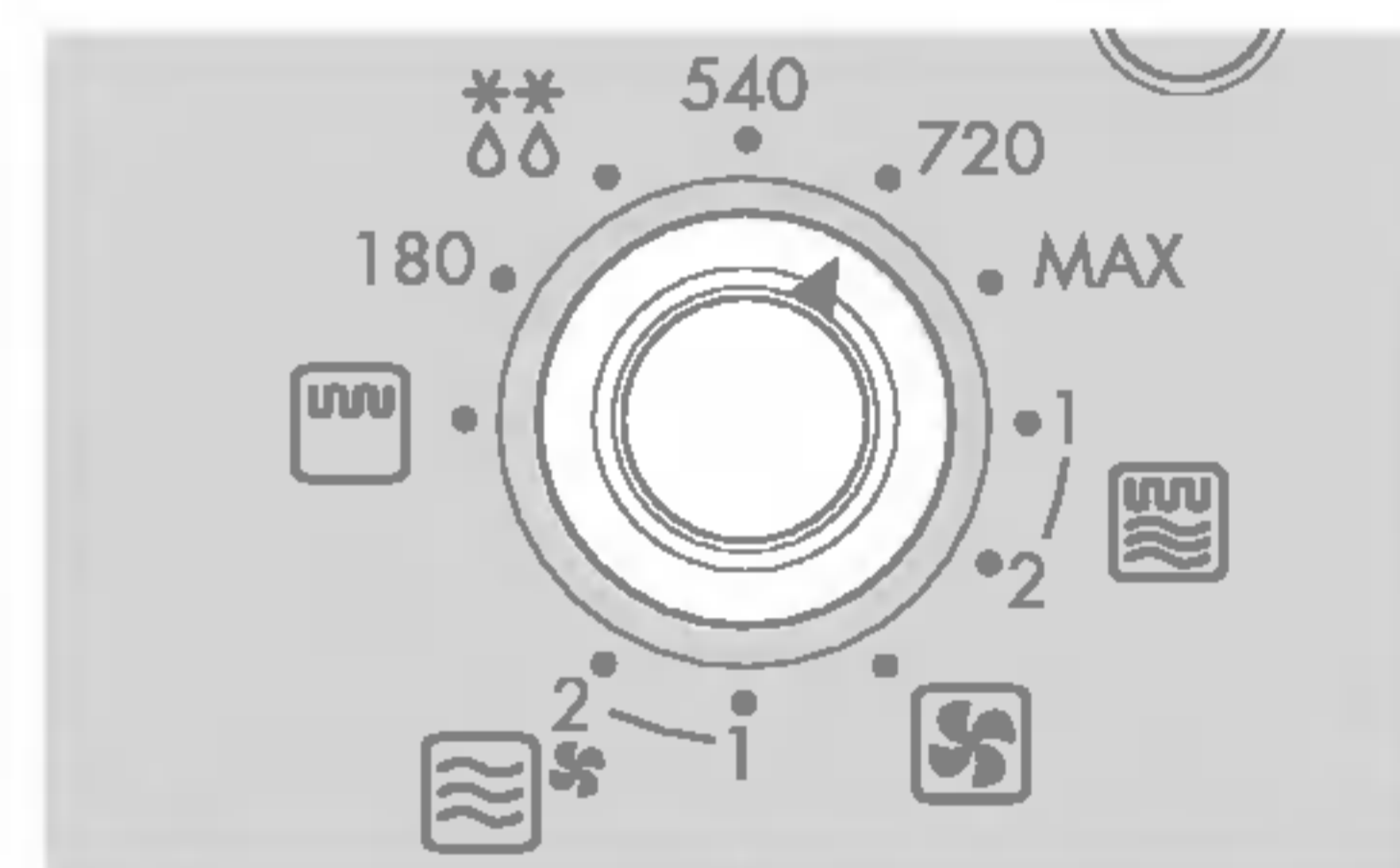
VERMOGENSNIVEAU	%	Uitgangsvermogen
HOOG	100%	900 W
MIDDELMATIG HOOG	80%	720 W
MIDDELMATIG	60%	540 W
ONTDOOIEN(**)/ MIDDELMATIG LAAG	40%	360 W
LAAG	20%	180 W

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

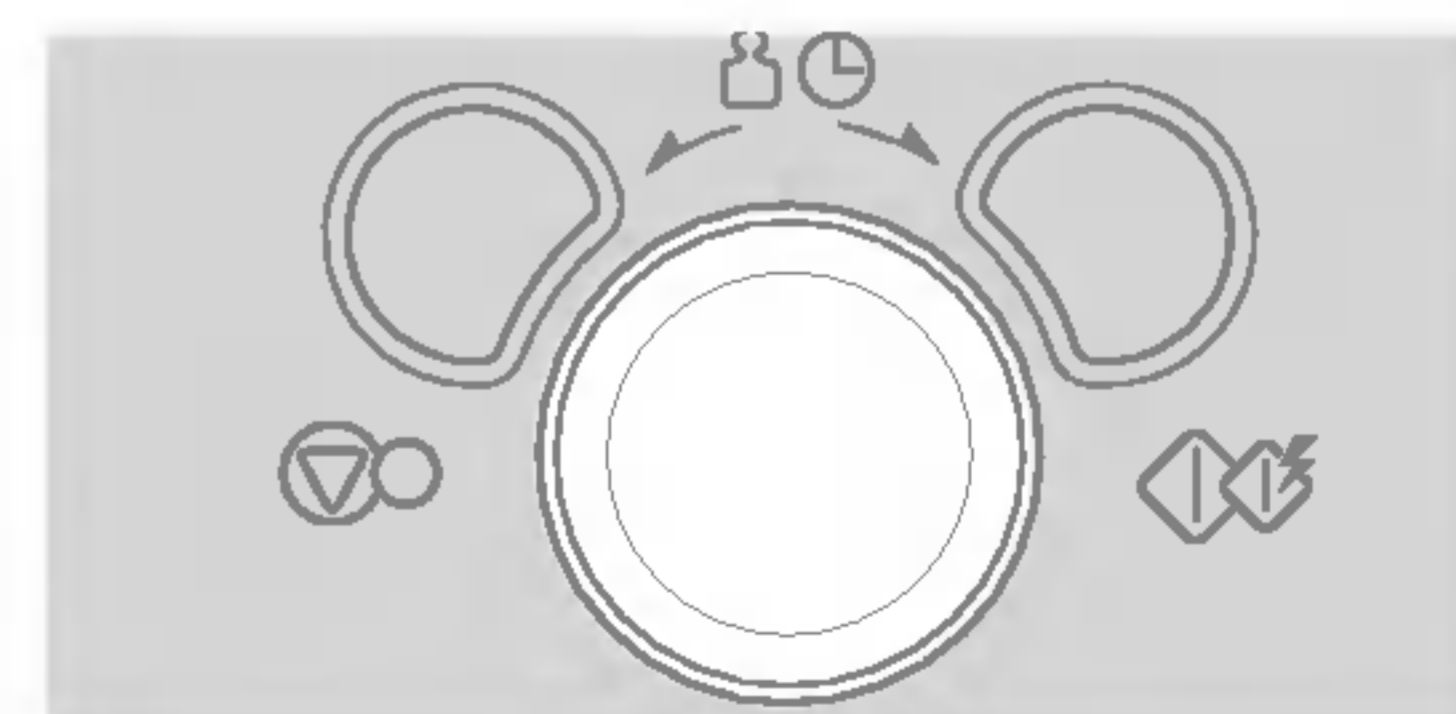
Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.



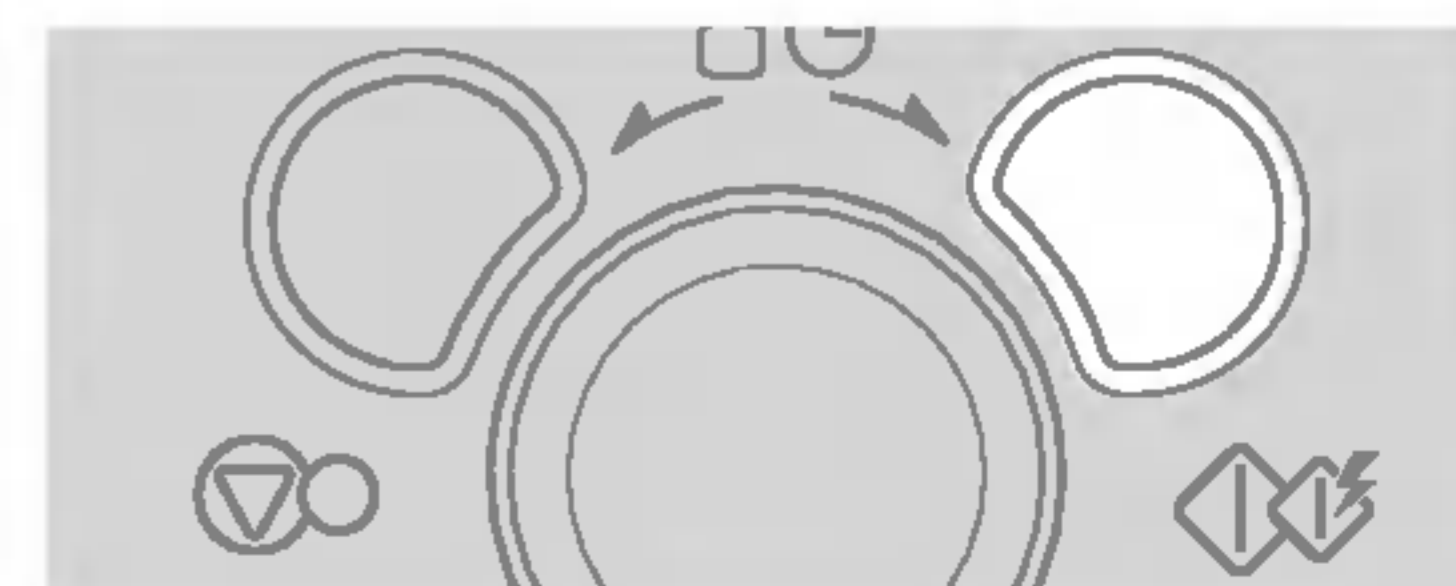
Druk op de toets **VERMAGINGSNIVEAU** om 720W (80%) te kiezen.



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



Druk op de toets **START**.



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.

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

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

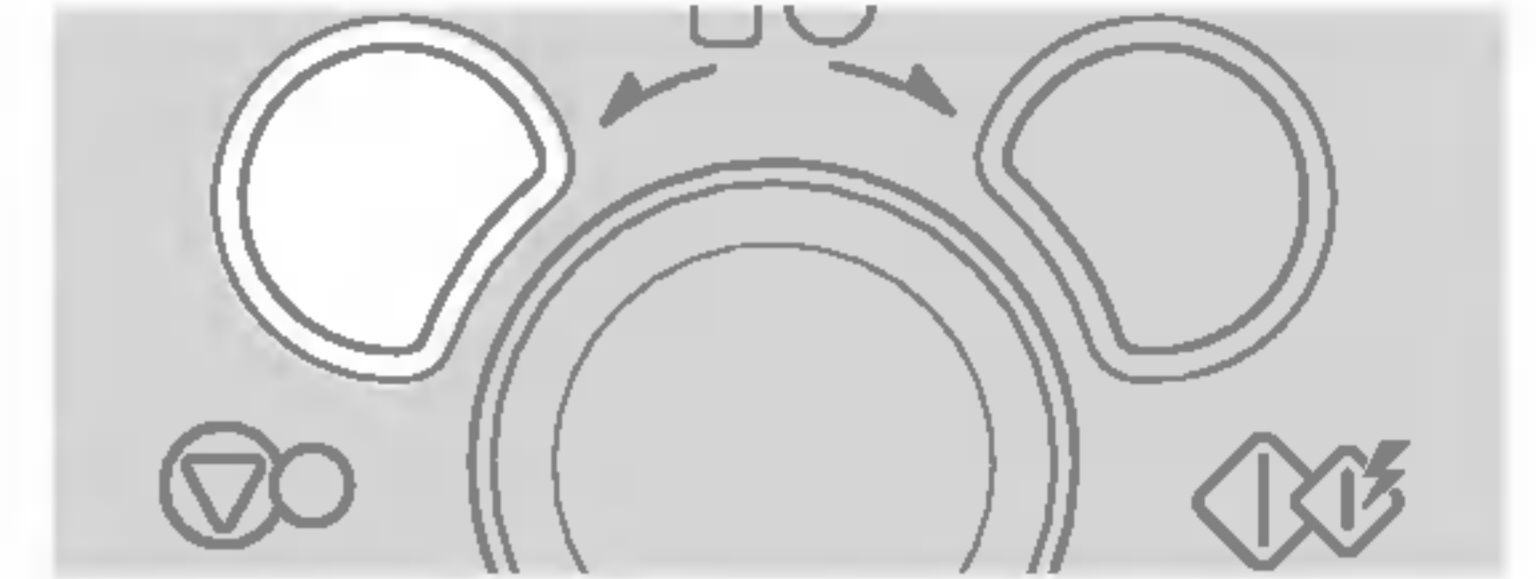
Snelstart

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

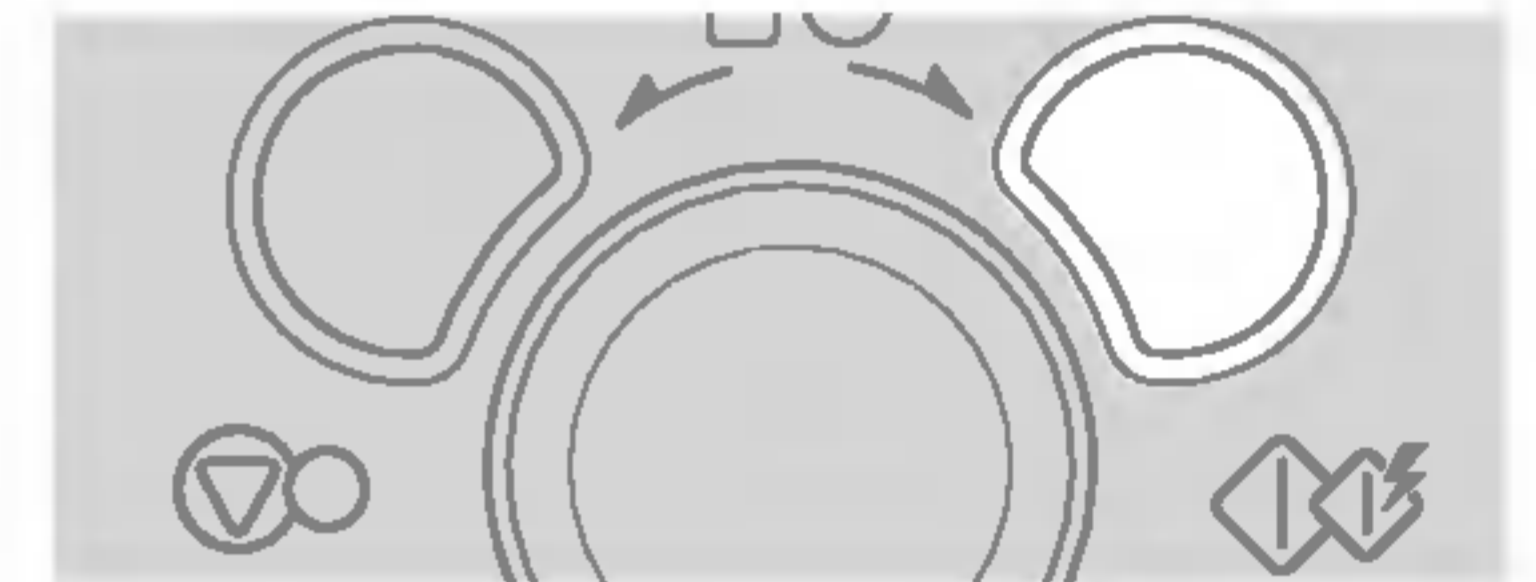


Dankzij de **SNELSTART** kunt u via een druk op de toets 30 seconden bereidingstijd op **SNELSTART** vermogen (HIGH) instellen.

Druk op de toets **SNELSTART**/EFFACER.



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



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



Langere/kortere bereidingstijd

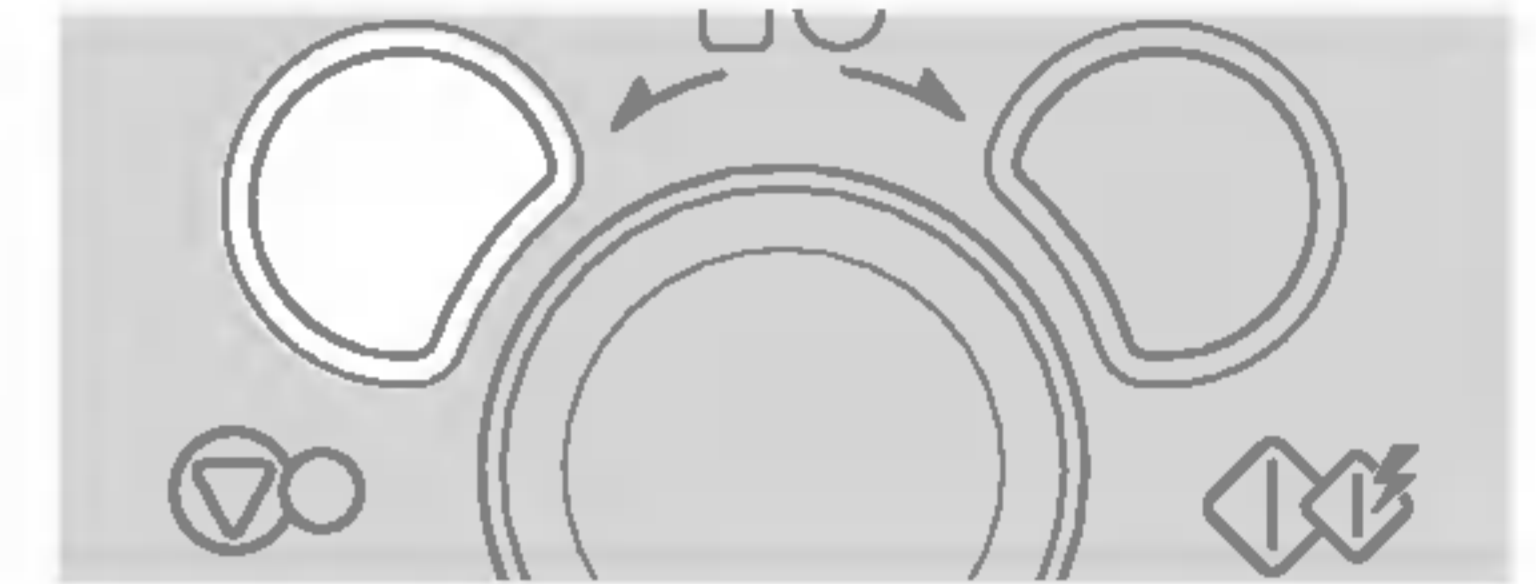
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de tijden van de vooraf ingestelde programma's voor **AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** (auto cook) kunt verlengen of verkorten.



Als u van mening bent dat uw voedsel te gaar of onvoldoende gaar is wanneer u het programma voor **AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** gebruikt, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **DRAAIKNOP** 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 **DRAAIKNOP** verlengen of verkorten. Het is niet nodig om het bereidingsproces te onderbreken.

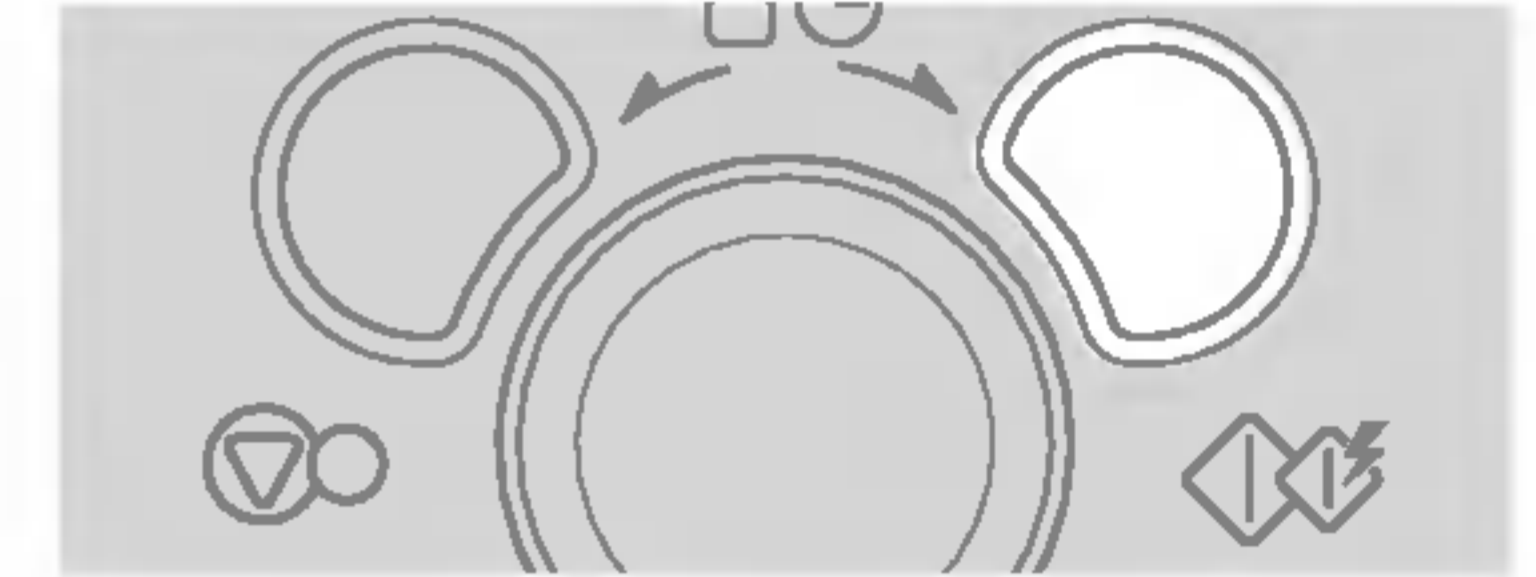
Druk op de toets **PREPARET/EFFACER**.



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

Kies het gewenste gerecht van het voedsel.

Druk op de toets **START**.

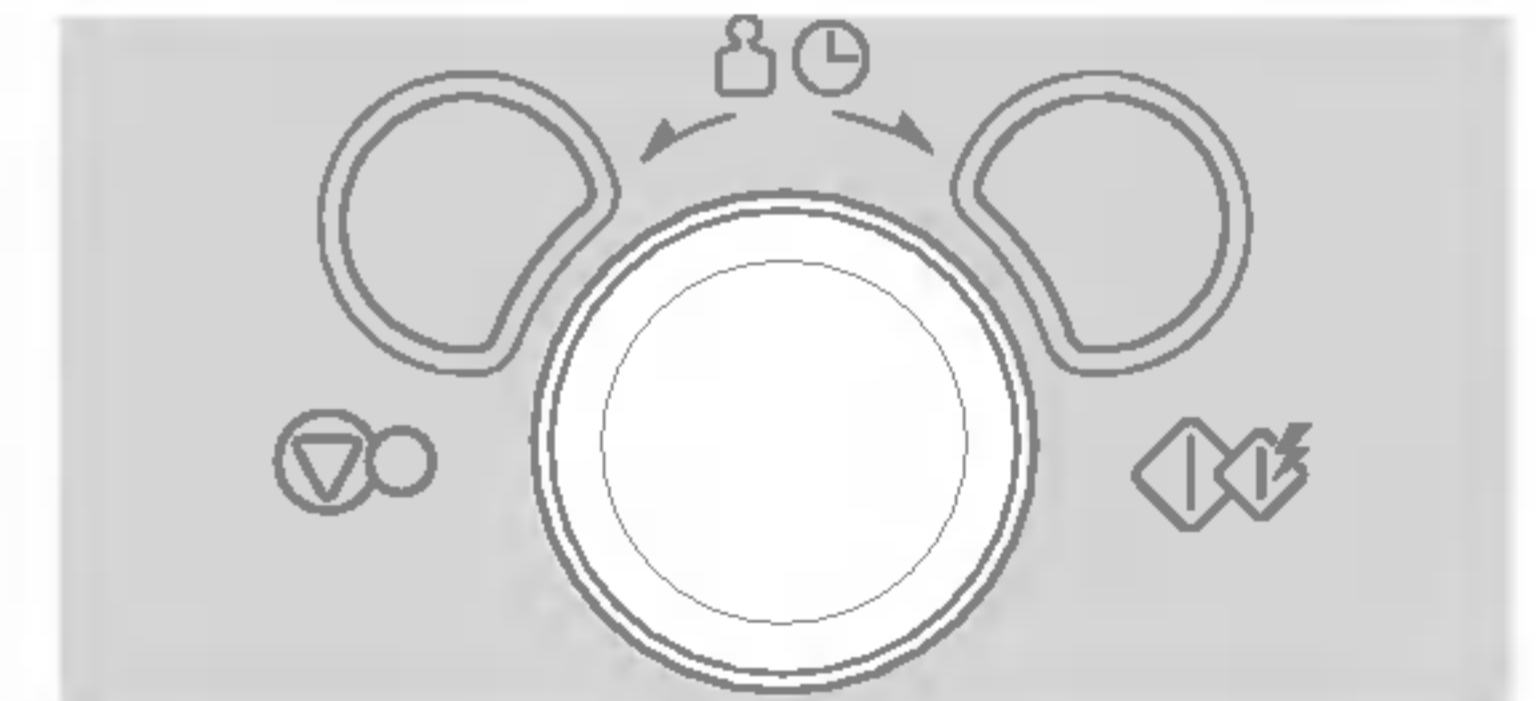


Draai de **DRAAIKNOP** in de richting van de wijzers van de klok.

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

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

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



Grillen

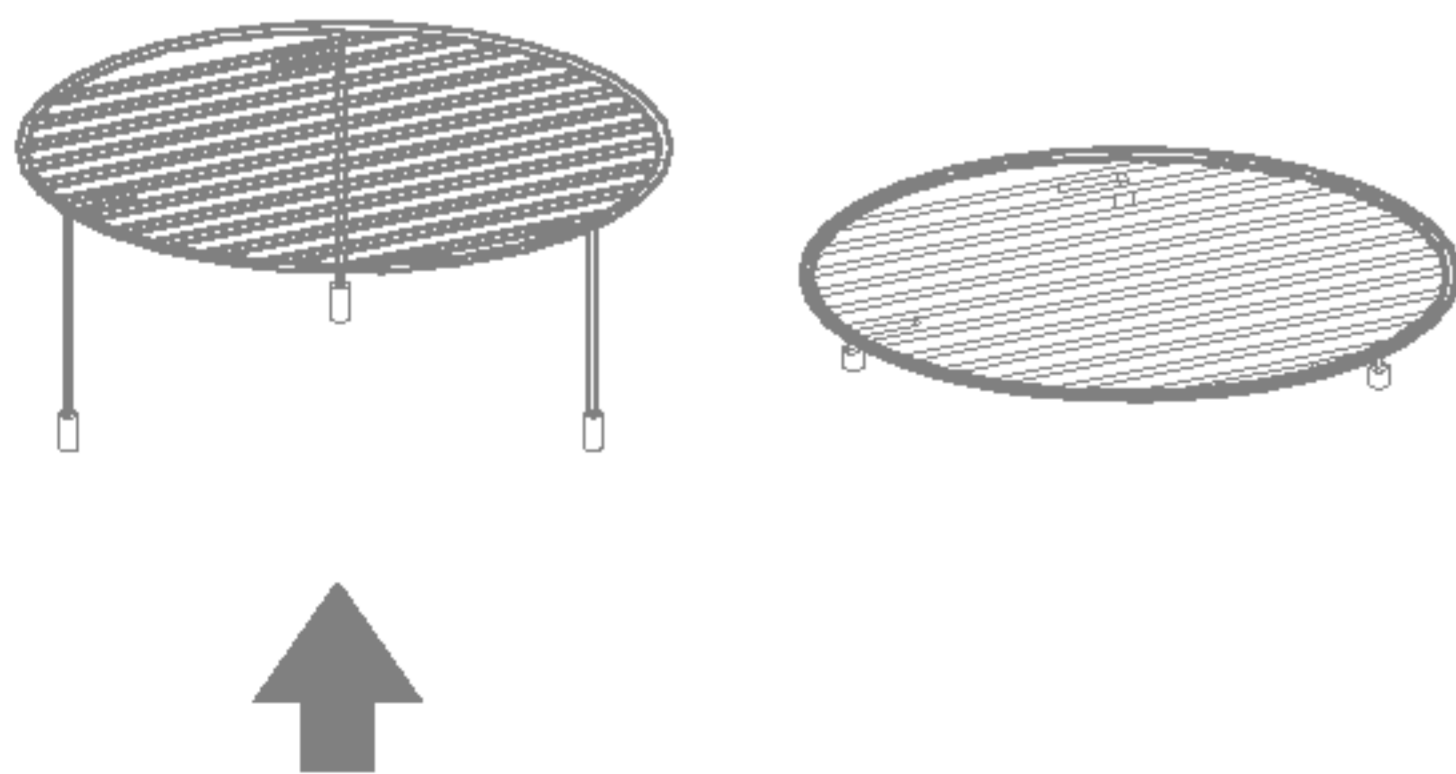
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de grill kunt gebruiken om voedsel gedurende 12 minuten en 30 seconden te grillen.



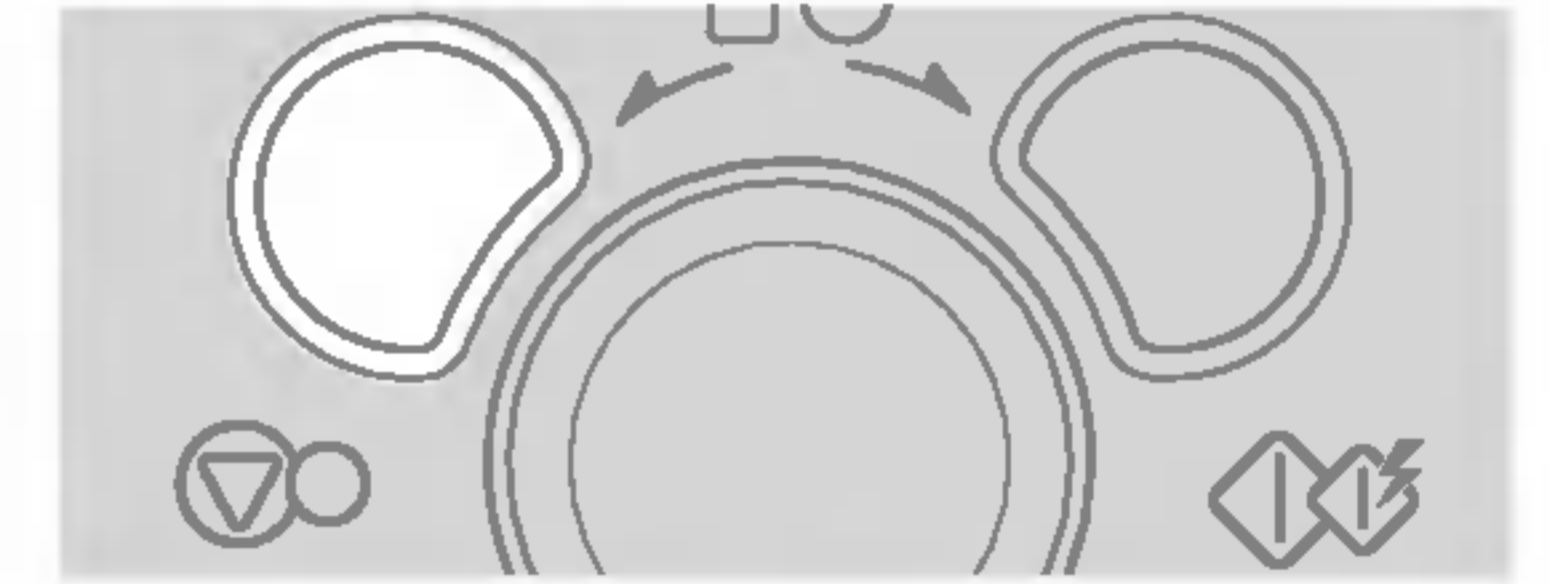
Dit model is met een **sheath heater** uitgerust. Voorverwarmen is bijgevolg niet nodig.

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.

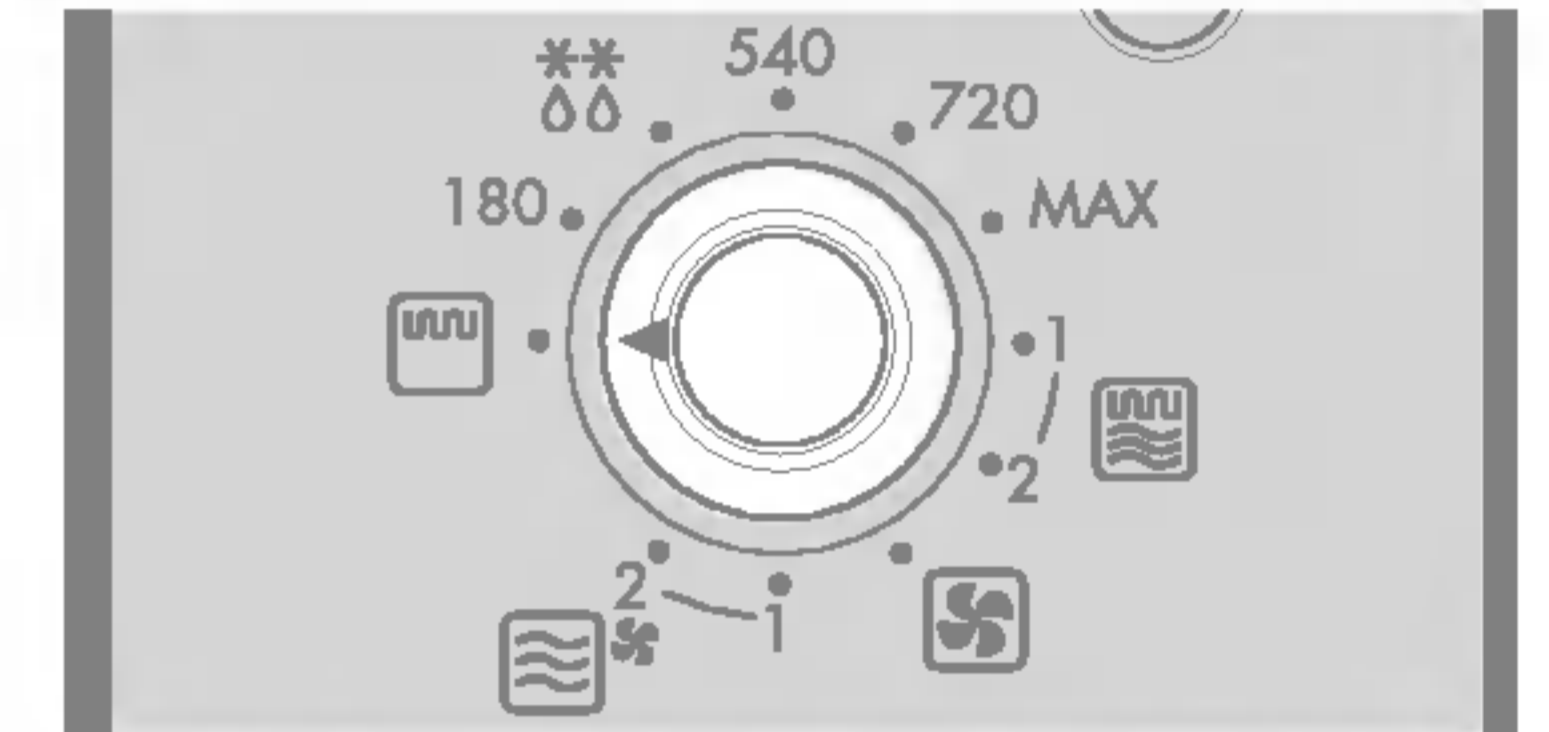
Tijdens het grillen moet het grillrooster (hoog rooster) worden gebruikt.



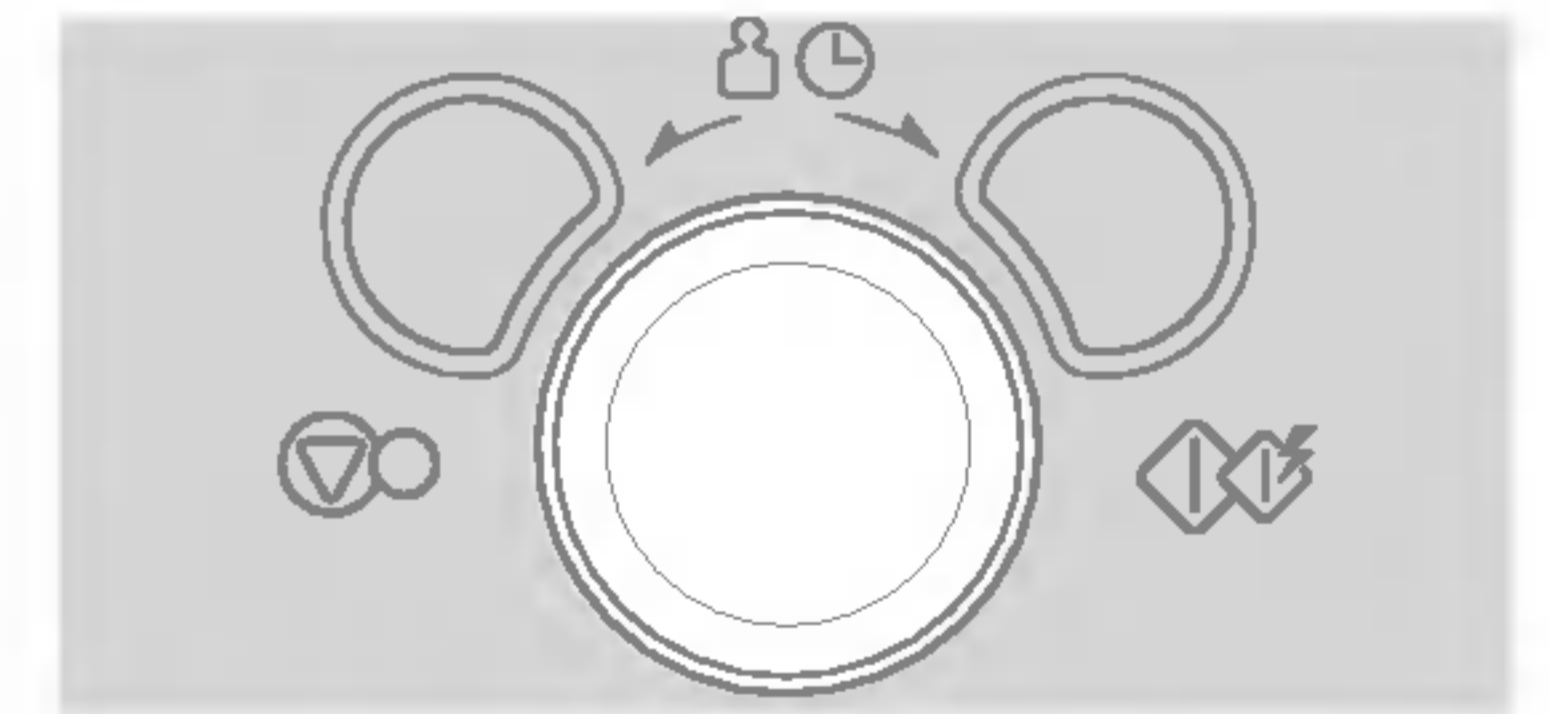
Druk op de **ABRET/EFFACER**.



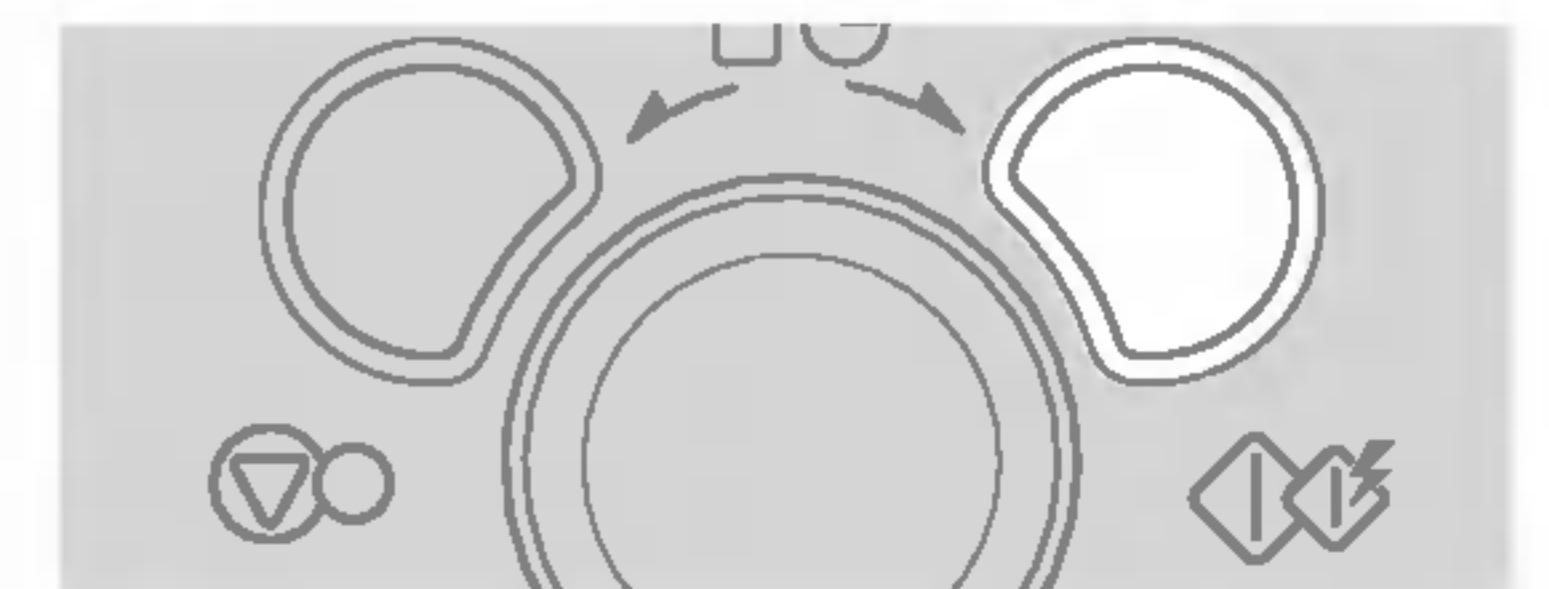
Druk op de **GRILL** om de grillmodus te kiezen.



Druk op de **TOEGANGSKNOOP** tot het display "12:30" weergeeft.



Druk op de **START**.



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.

Convectiebereidingen



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

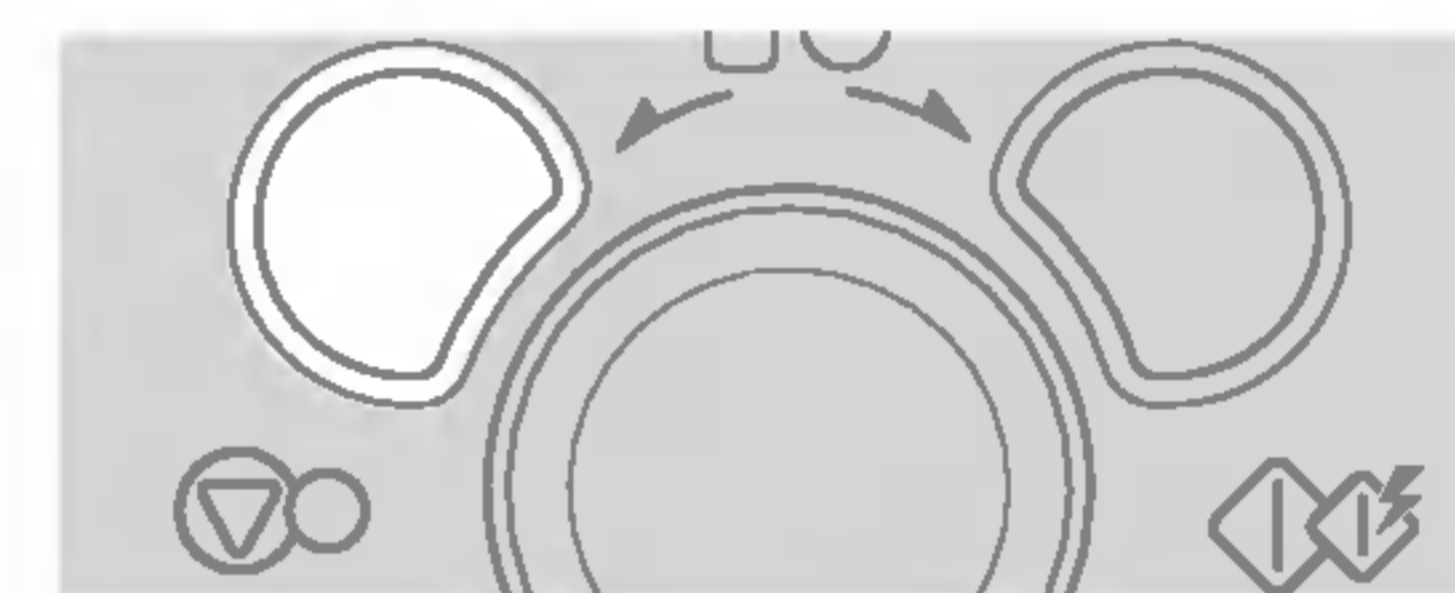
De oven heeft een gistingsfunctie bij een oventemperatuur van 40 °C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40 °C is.

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

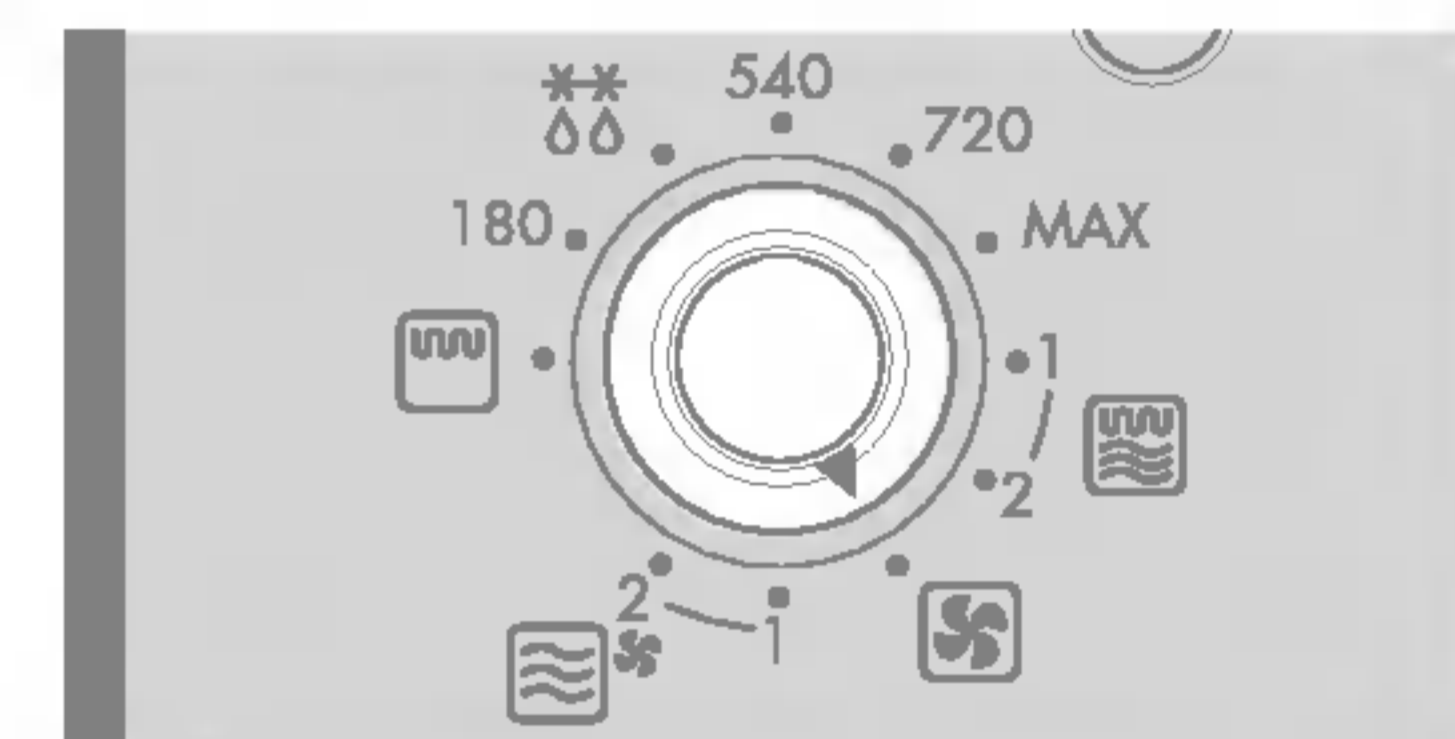
Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weerklinkt een PIEP-signaal om u te laten weten dat de juiste temperatuur bereikt is. Plaats nu het voedsel in de oven: en schakel uw oven vervolgens in.

1. Voorverwarmen.

1
Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.



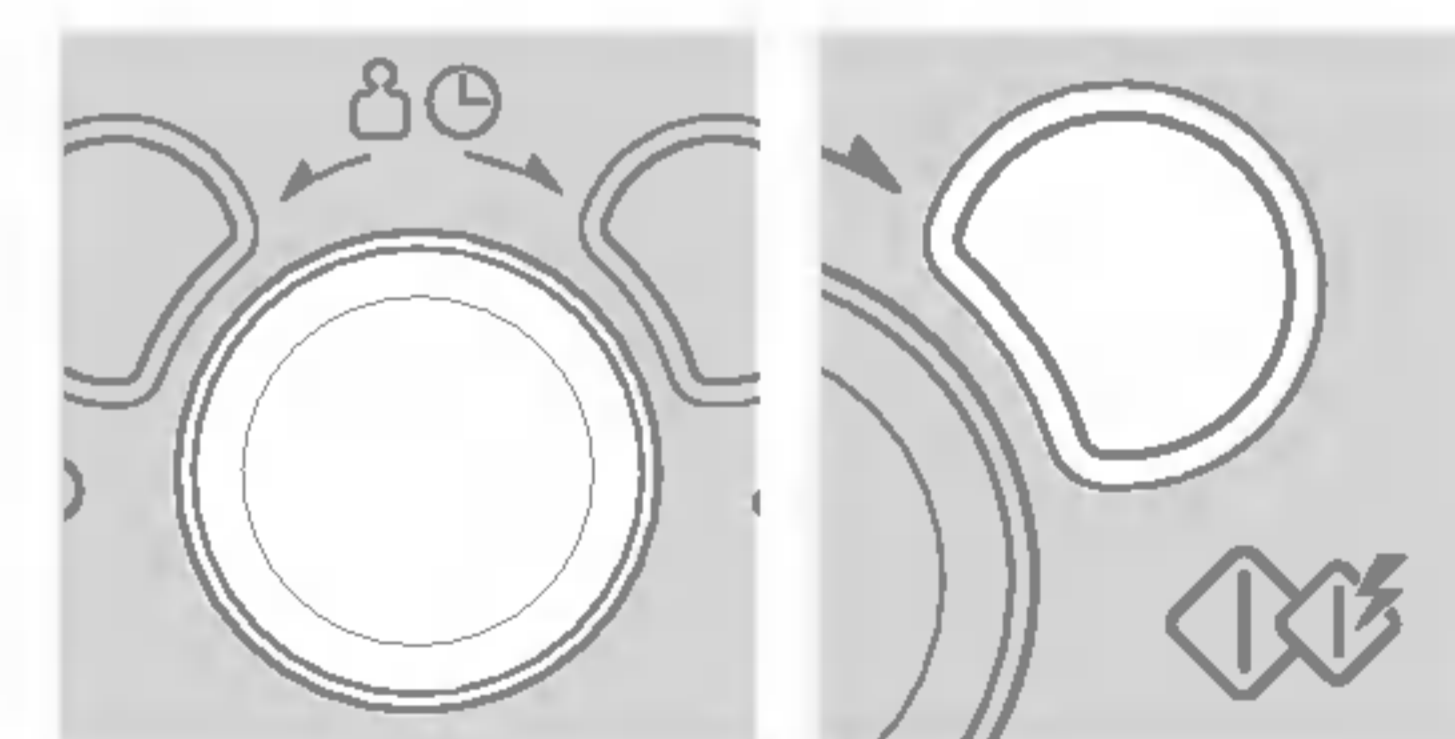
Druk op de toets **CONVECTIE** om de convectiemodus te kiezen.



Draai aan de **DRAAIKNOP** om 230°C te kiezen.



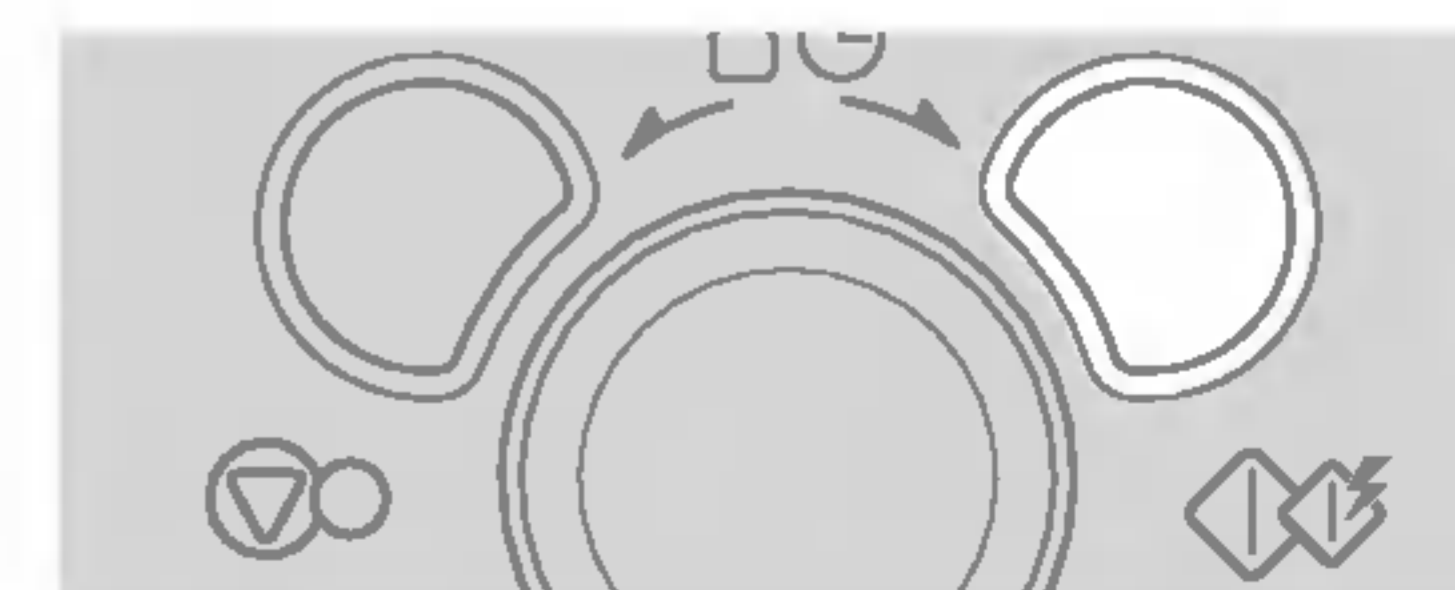
Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.



Druk nog eens op de toets **START**.



Het voorverwarmen start met "Pr-H" op het display.

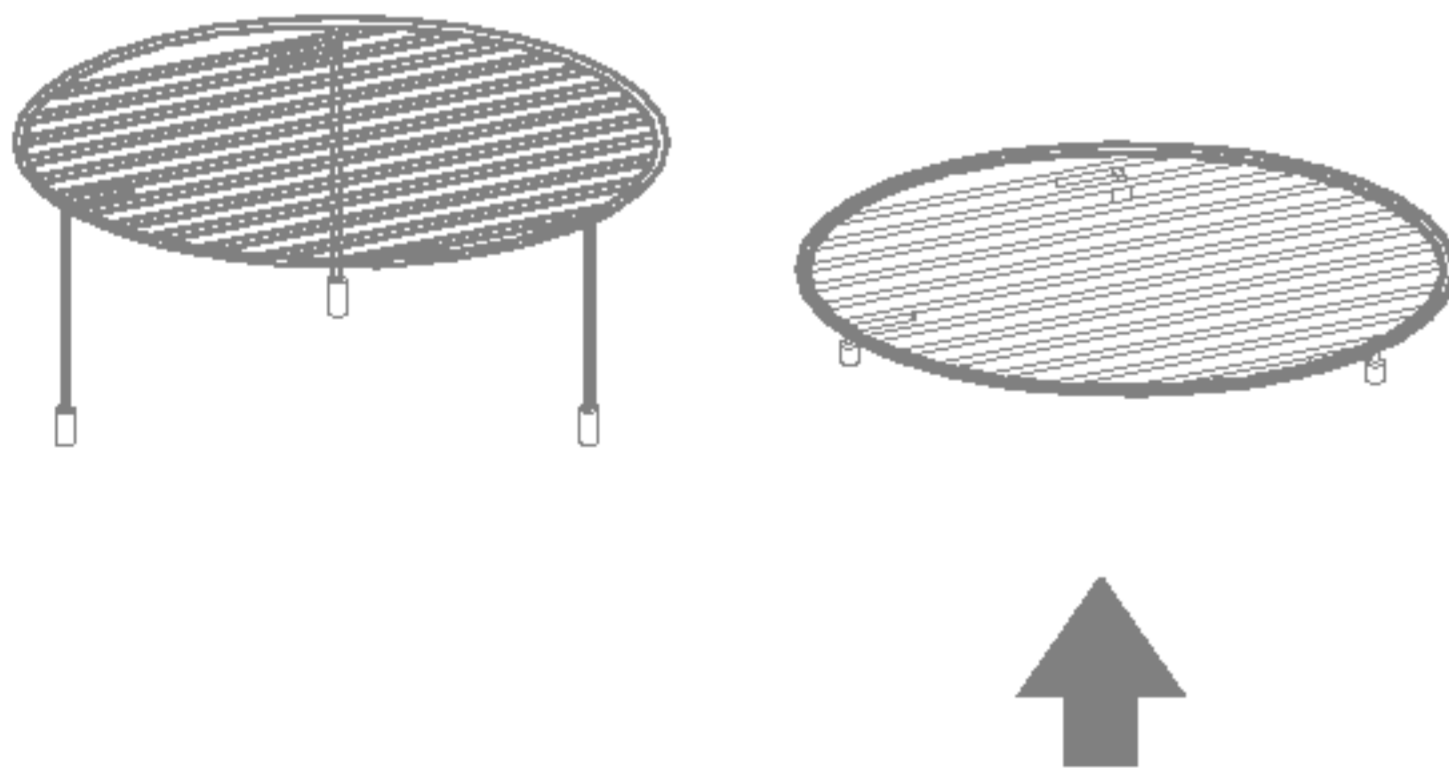


Convectiebereidingen



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

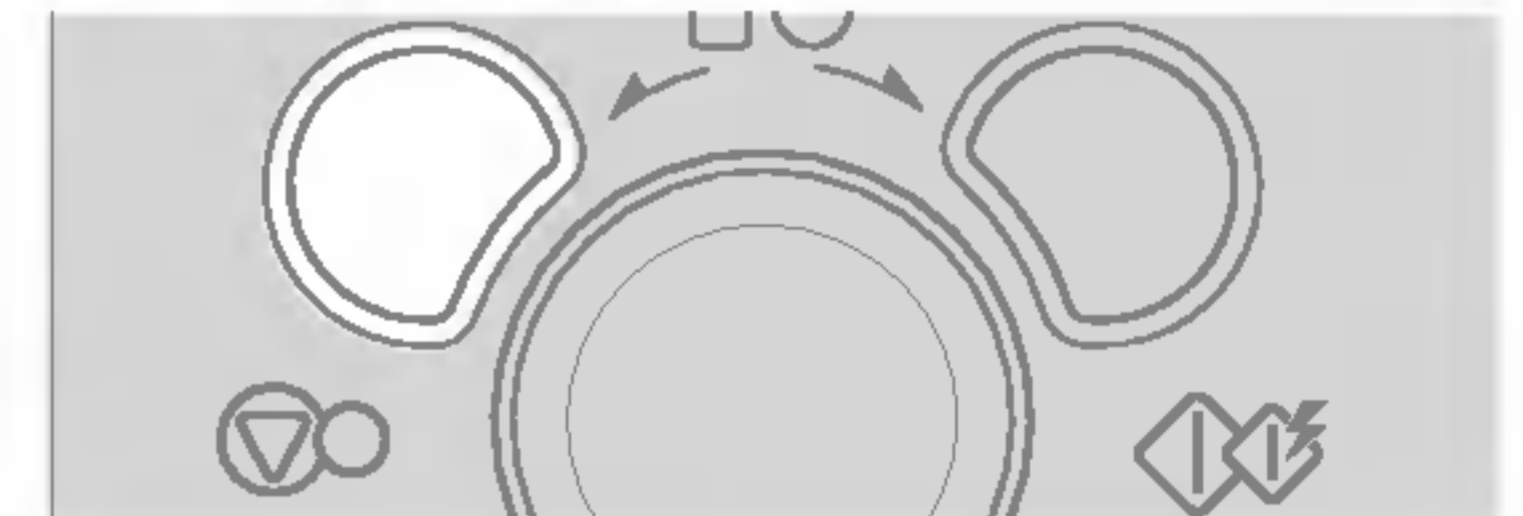
Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster (laag rooster) gebruiken.



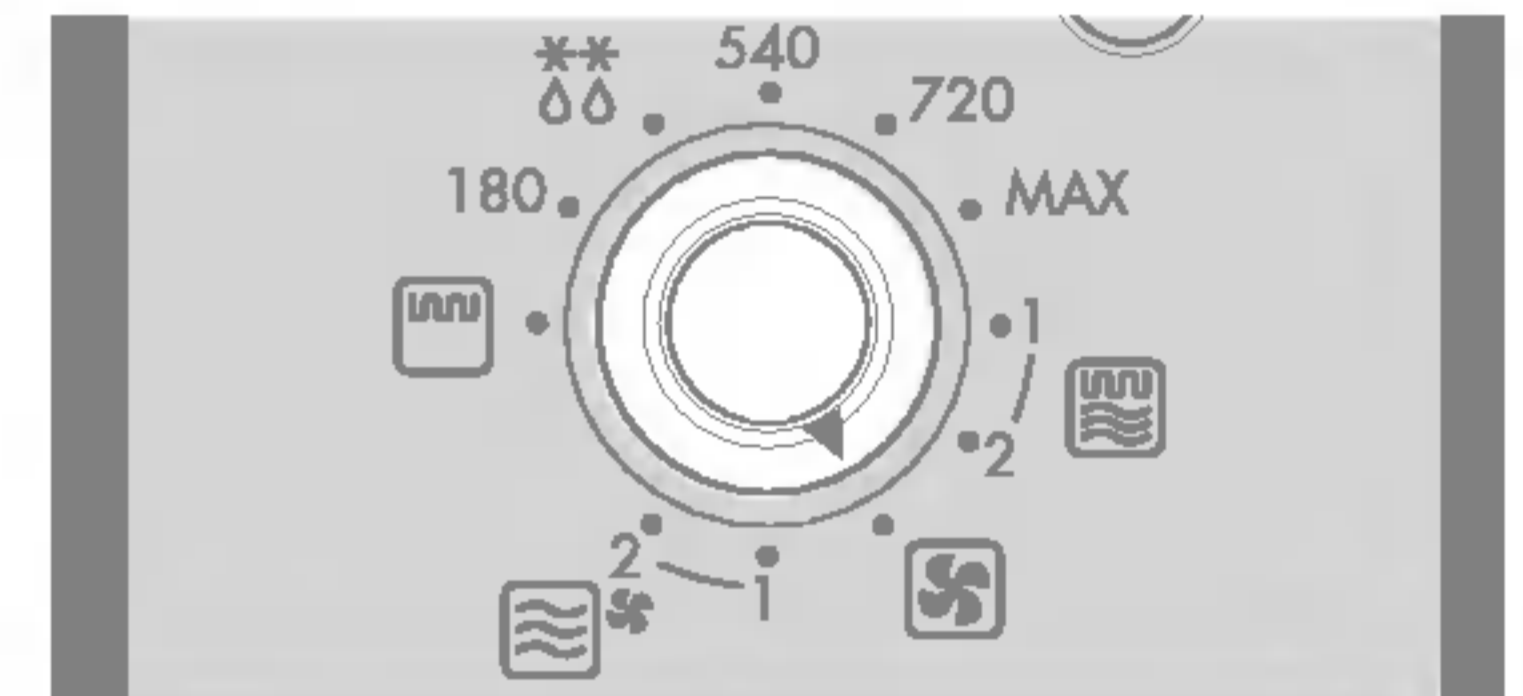
2. Bereiden

1

Druk op de knop **ARRET/EFFACER**.



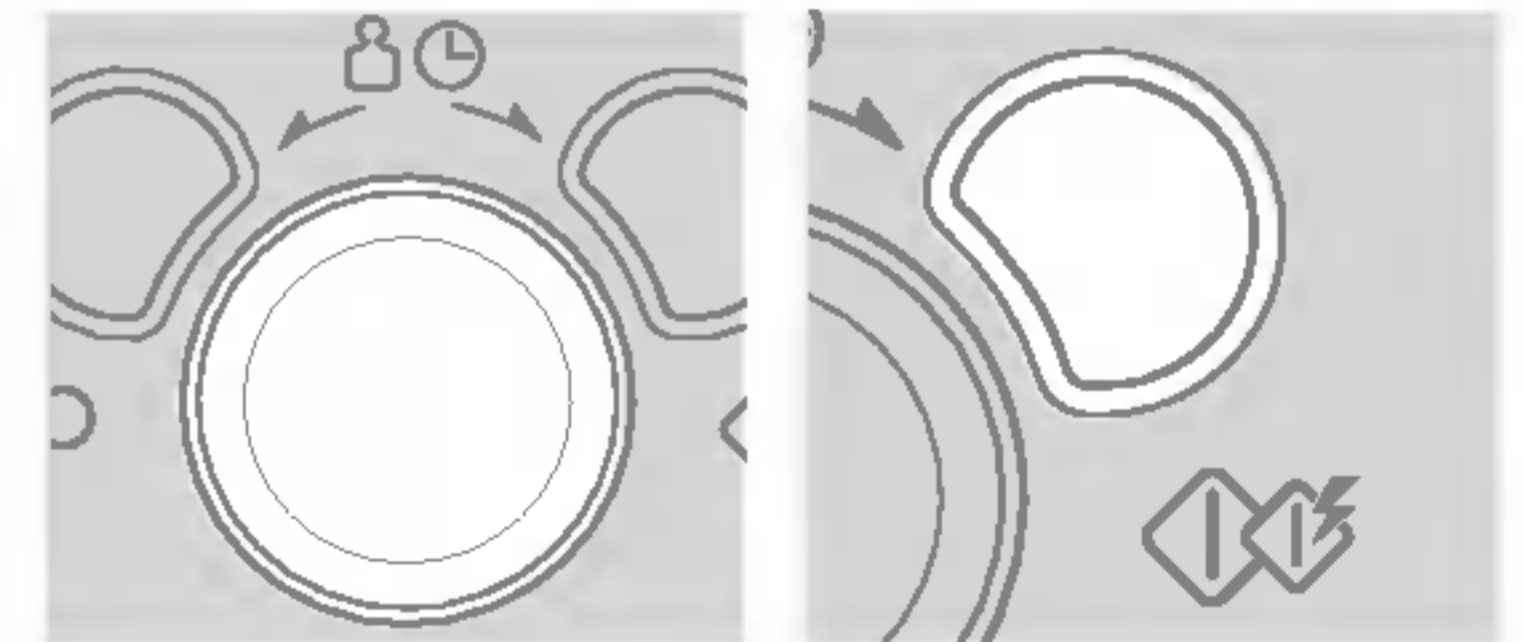
Draai de **FUNCTIONIE** om de convectiemodus te kiezen.



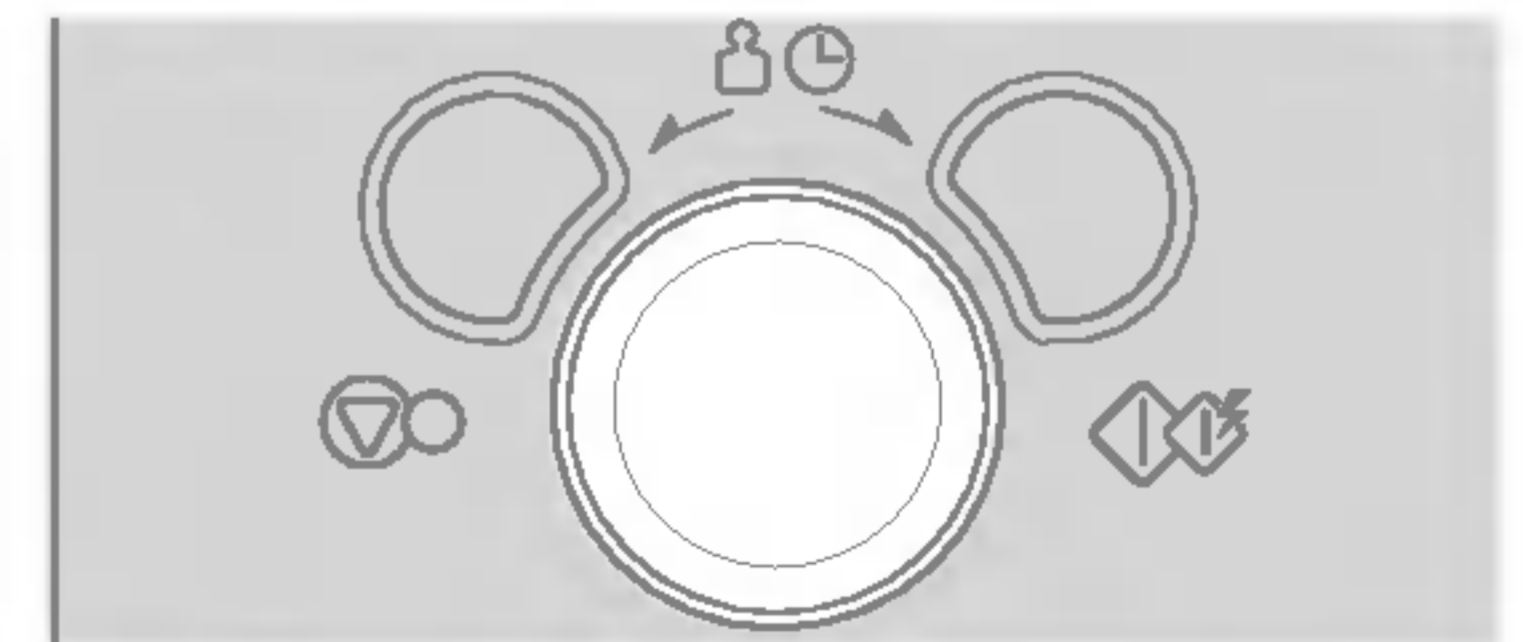
Draai de **DRAAIKNOP** tot het display "230°C" weergeeft.

3

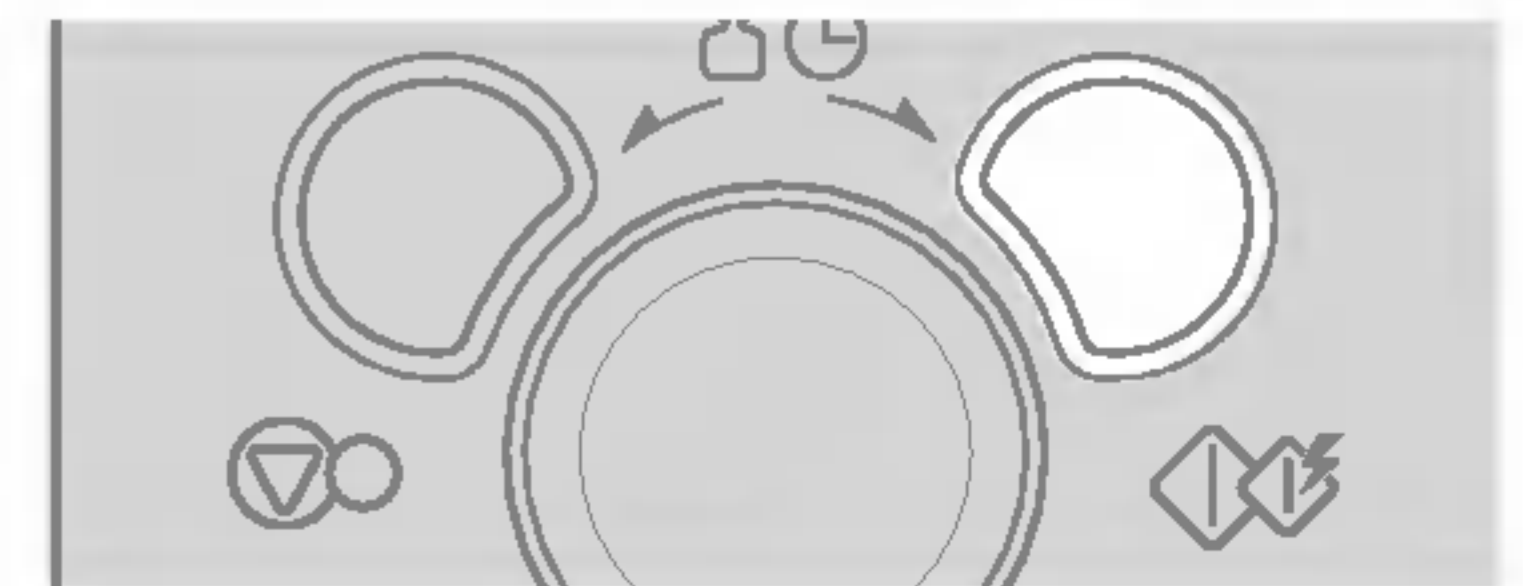
Druk op de knop **START** om de temperatuur te bevestigen.



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



Druk op de knop **START**.



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 60 % gedurende 25 minuten.

Combinatiebereidingen



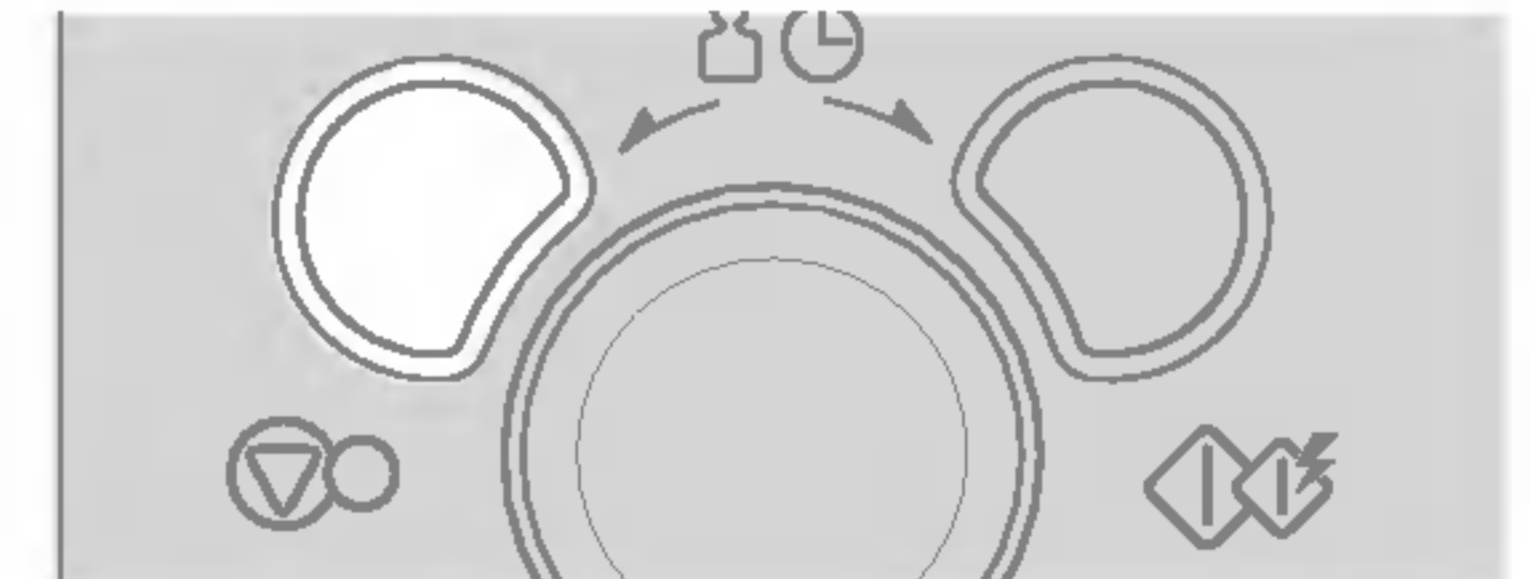
Uw oven is in staat om combinatiebereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven.

Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden. In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op twee niveaus instellen (20 % en 60 %).

In de grillstand wordt de metalen schaal tussen het glazen draaiplateau en een grillrek geplaatst.

1. GRILLCOMBINATIE.

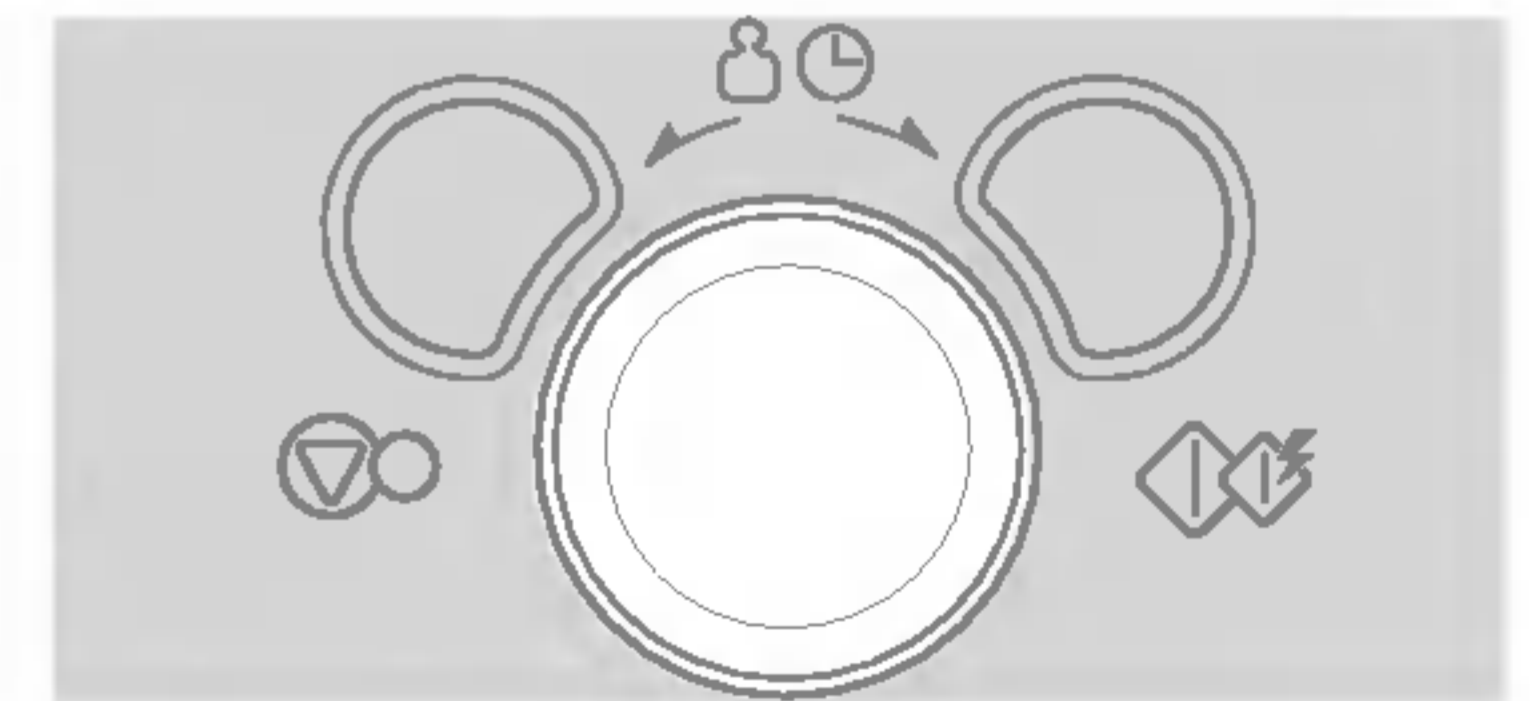
Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.



Draai de **DRAAIKNOOP** om de grillmodus Co-2 te kiezen.



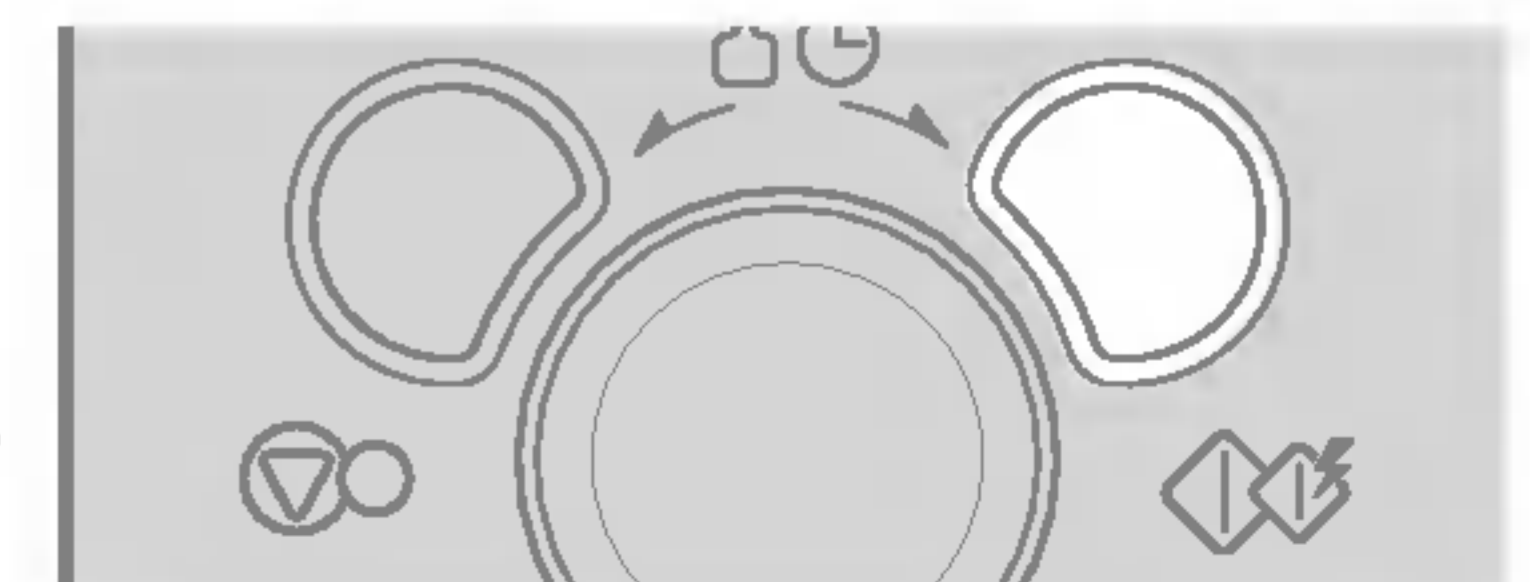
Druk op de toets **START** tot het display "25:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

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

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



Combinatiebereidingen

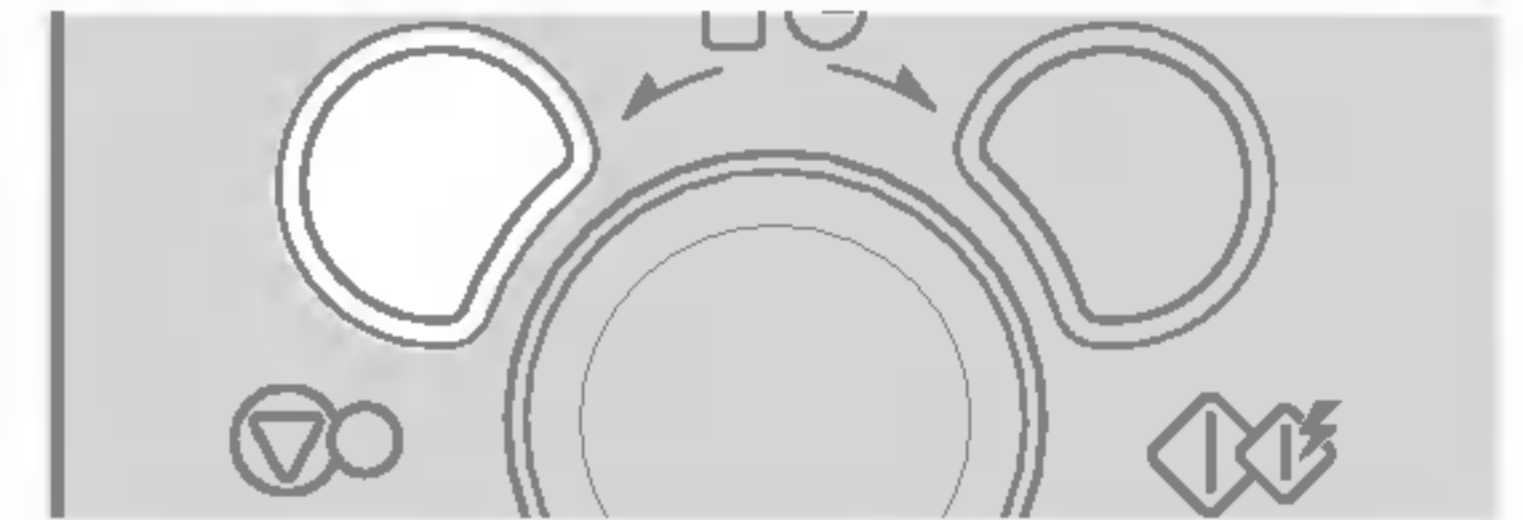
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 60 % en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



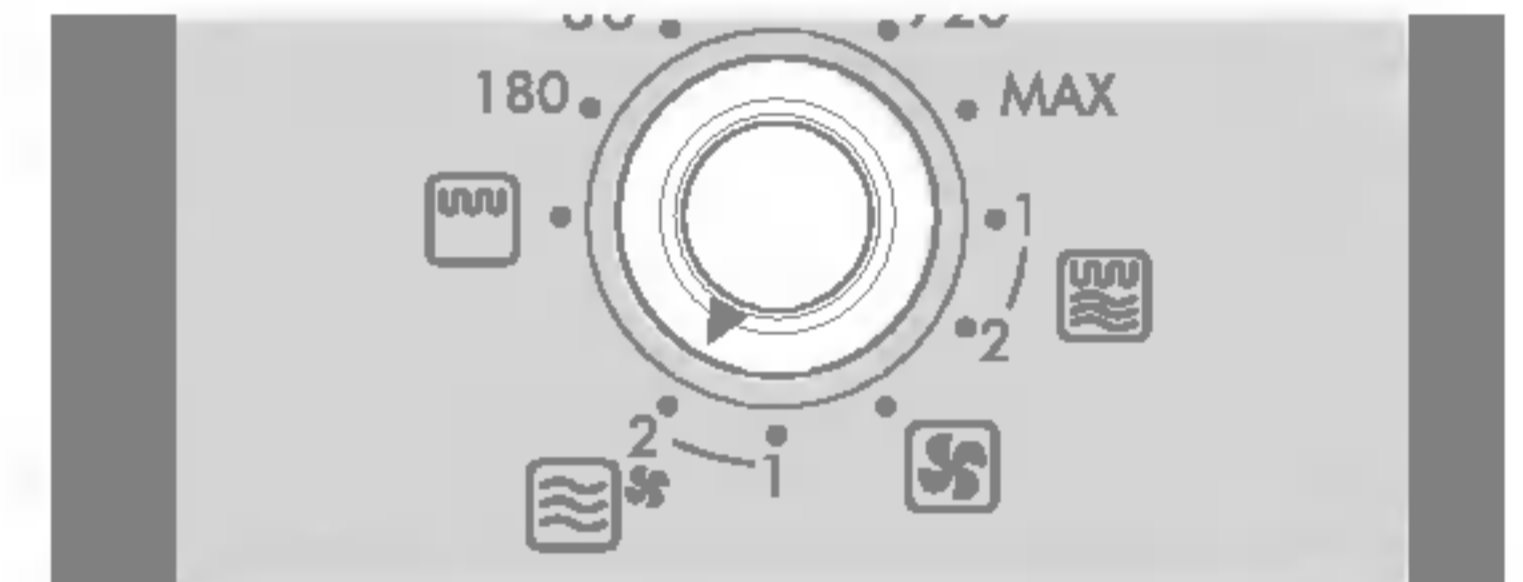
Uw oven is in staat om combinatiebereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.

2. CONVECTIECOMBINATIE.

1 Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.

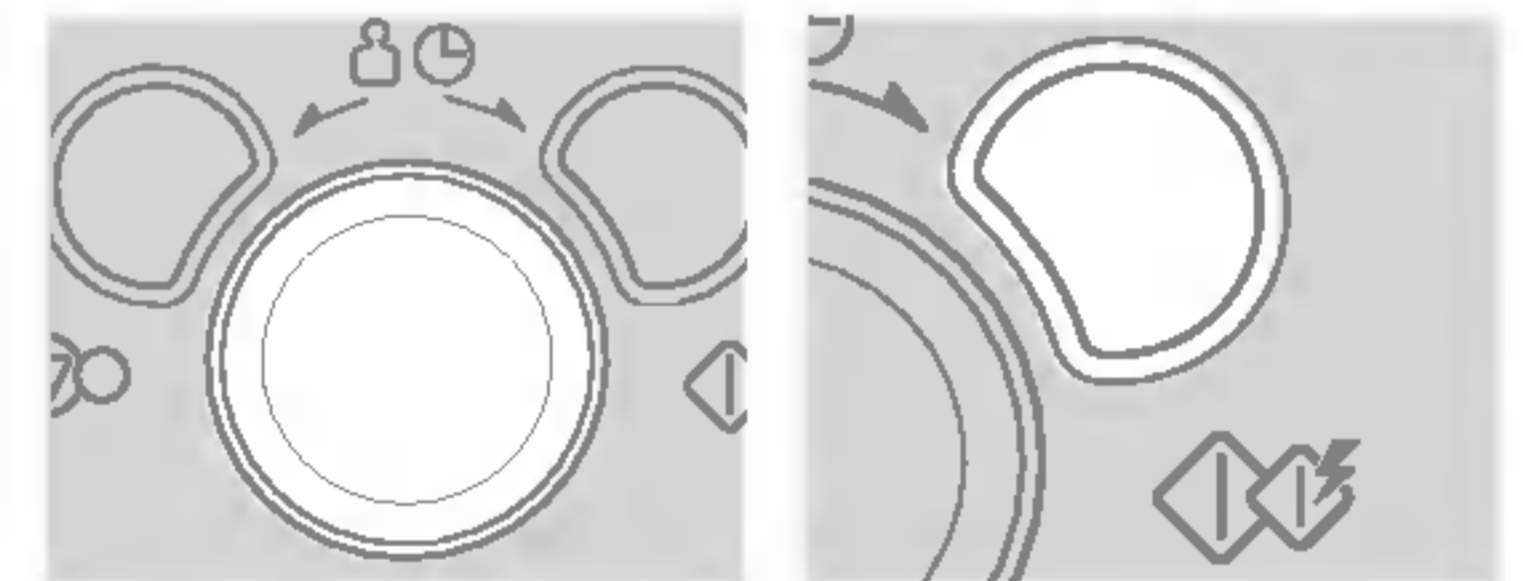


Draai de **DRAAIKNOOP** om de convectiemodus Co-2 te kiezen.

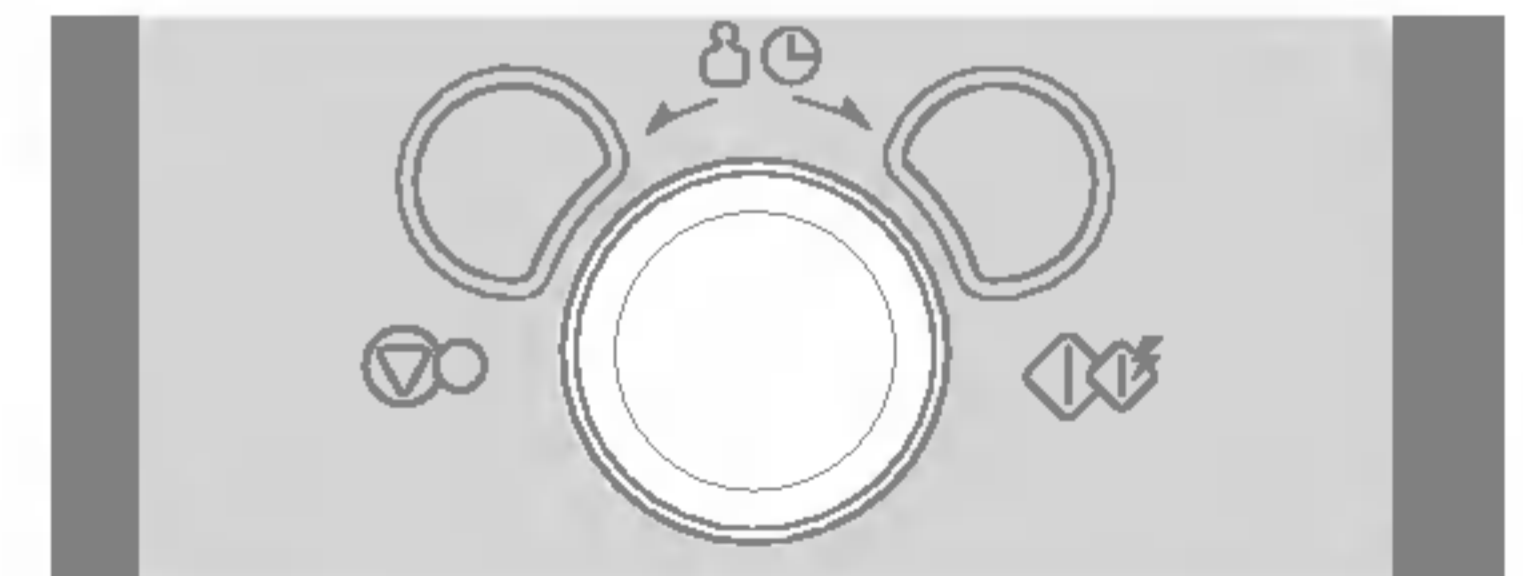


3 Draai de **DRAAIKNOOP** tot het display "200°C" weergeeft.

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



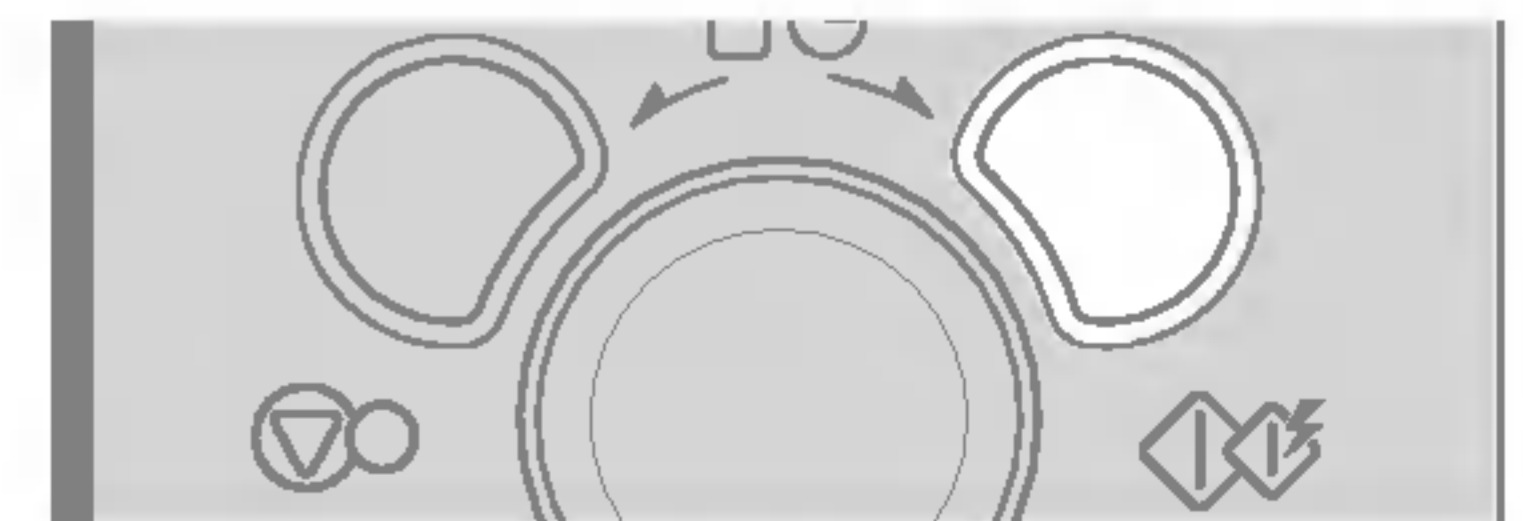
Draai de **DRAAIKNOOP** tot het display "25:00" weergeeft.



4 Druk op de toets **START**.

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

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



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 gevogelte kunt ontdooien.

Automatisch ontdooien



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

Categorie Druk op de toets
AUTOMATISCH ONTDOOIEN

VLEES **1** keer

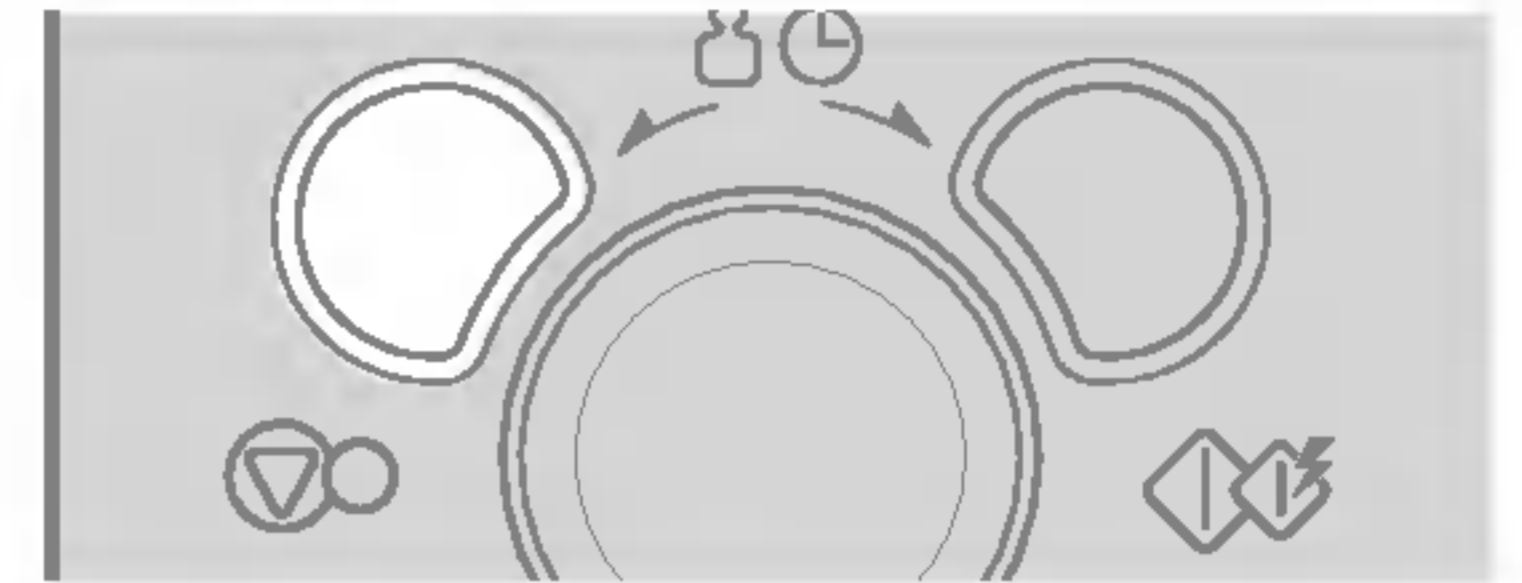
GEVOGELTE **2** keer

VIS **3** keer

BROOD **4** keer

1 Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.

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

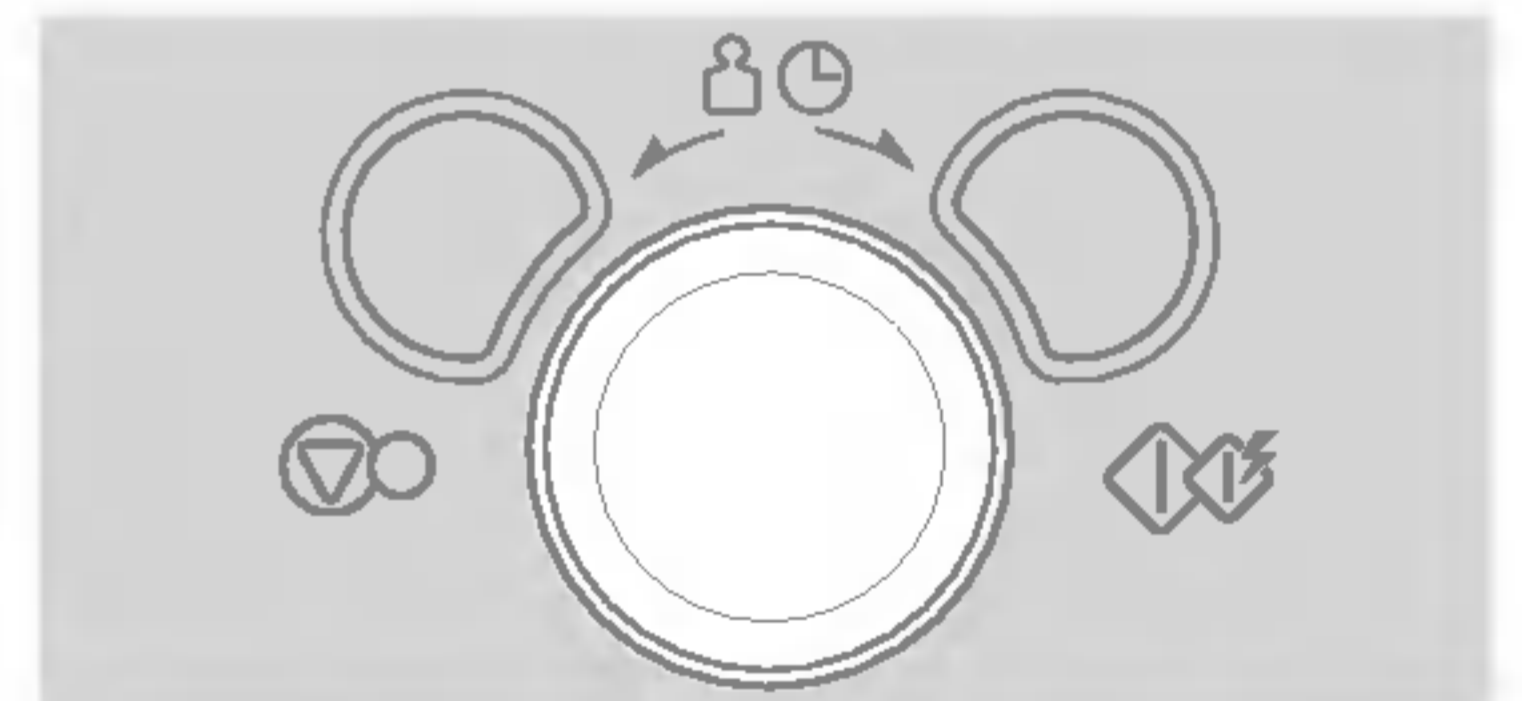


2 Druk tweemaal op **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** om het ontdooiprogramma **GEVOGELTE** te kiezen.

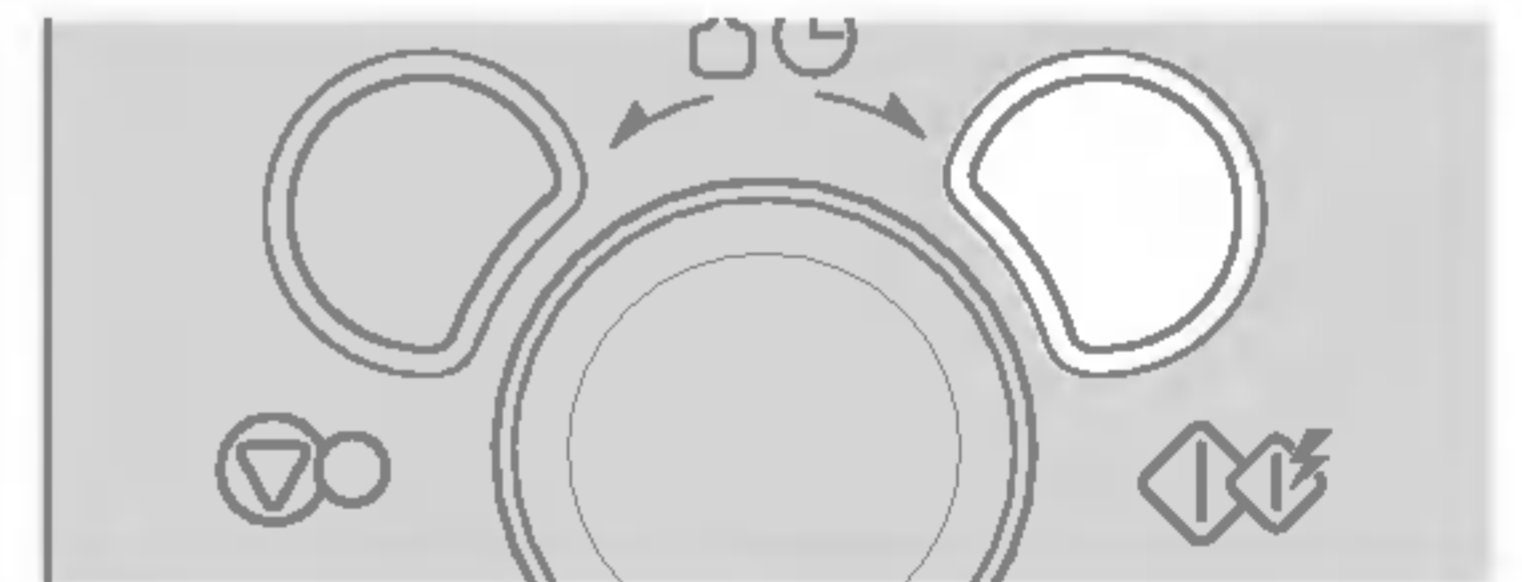
"def2" op het display weergegeven.



3 Geef het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien. Draai aan de **KRAAIKNOP** tot het display "1,4" weergeeft.



4 Druk op de toets **START**.



5 Wanneer tijdens het ontdooien een "PIEP"-signaal weerklinkt, moet u de ovendeur openen, het voedsel omkeren en de ovendeur sluiten om een gelijkmatige ontdooiing te verkrijgen. Verwijder gedeelten die reeds ontdooid zijn van het display 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 voor microgolven geschikte 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 biepsignaal 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>Gewichts-limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedsel</i>
Vlees Gevogelte Vis	0,1 kg ~ 4,0 kg	Magnetronbestendig vaatwerk (plat bord)	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger Lamskarbonades, rollade, worsten, koteletten (2 cm). Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. Gevogelte 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. Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 kg ~ 0,5 kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz.

Automatische bereidingen

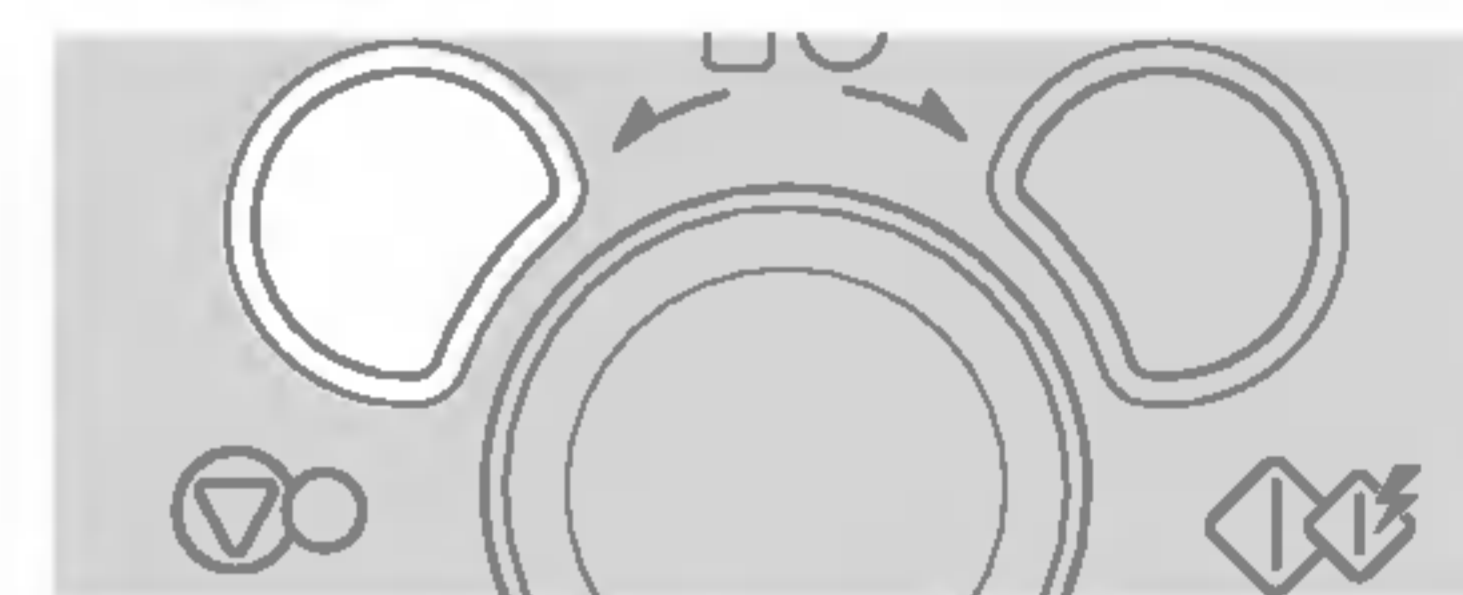
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,6 kg aardappelen in de schil.



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

Categorie	Automatische bereidingen
Aardappelen in de schil	Ac-1
Rijst/Pasta	Ac-2
Verse groenten	Ac-3
Diepvriesgroenten	Ac-4
Koude pizza	Ac-5
Diepvriespizza	Ac-6
Frieten	Ac-7
Aardappelgratin	Ac-8

Druk op de **WIS/REINIGEN/ANNULEREN/RECAPET/EFFACER**.



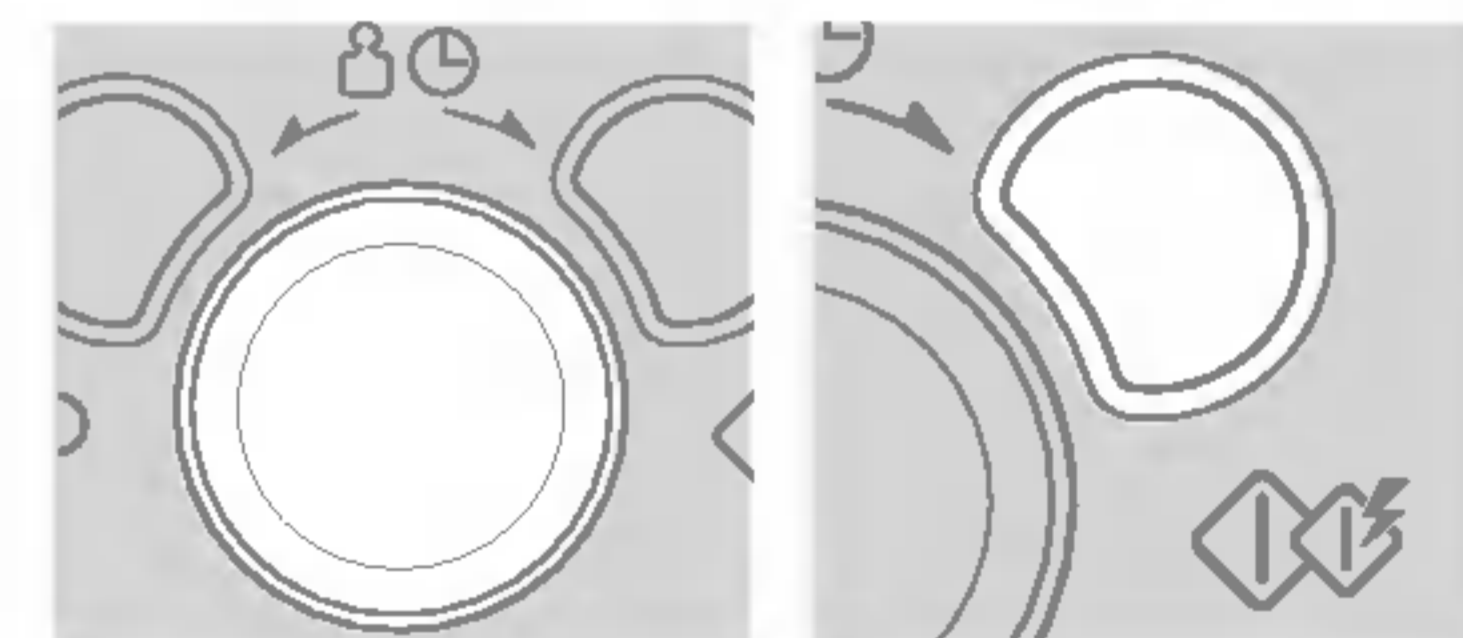
Druk op de **WIS/REINIGEN/ANNULEREN/RECAPET/EFFACER**.



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



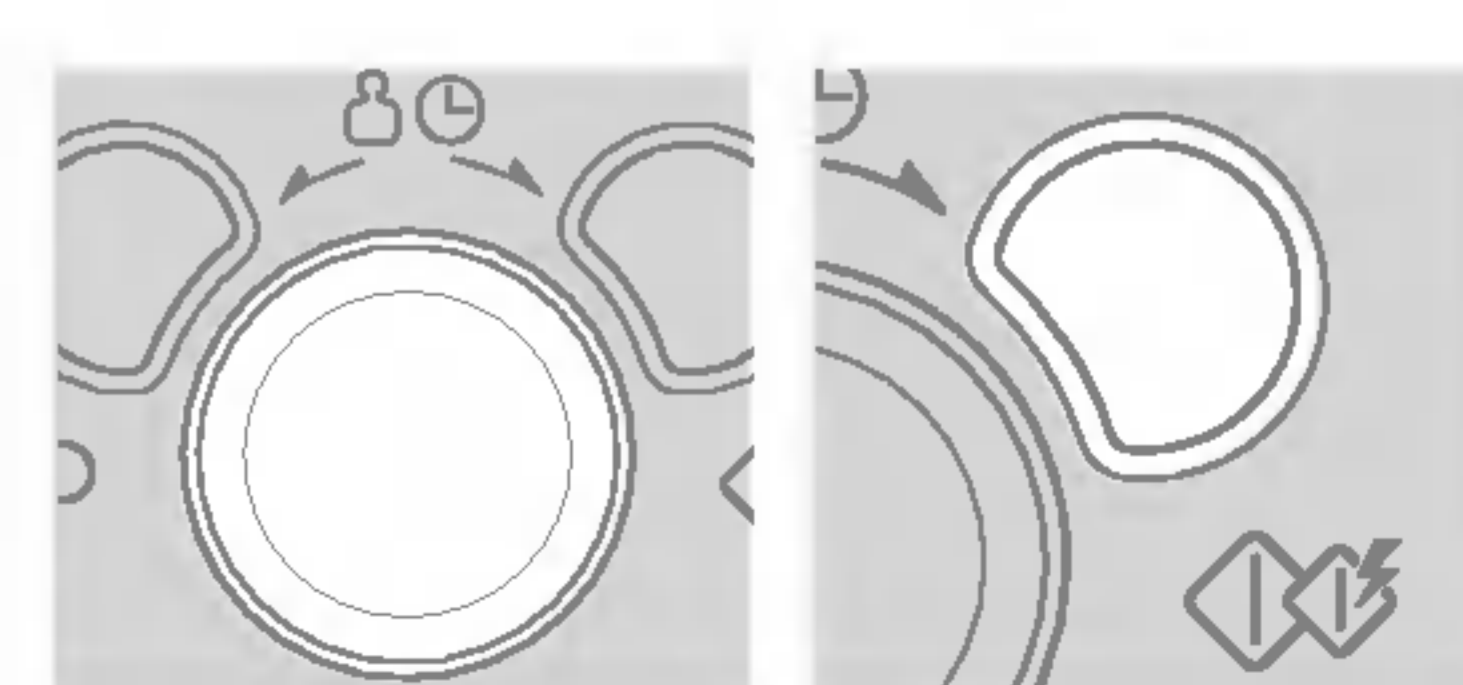
Druk op de **START** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot het display "0.6" weergeeft.



Druk op de **START**.



Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen																	
Automatische bereidingen	Aardappelen in de schil (Ac-1)	0,1 kg ~ 1,0 kg	Metalen schaal	Kamertemperatuur	<p>Kies aardappelen uit van middelmatige grootte 200 tot 220 gr. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de metalen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdt u de aardappelen uit de oven. 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>																	
	Rijst/Pasta (Ac-2)	0,1 kg ~ 0,3 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Was de rijst en laat hem 30 minuten weken. Plaats de rijst en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Afdekken</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rijst</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Neen.</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rijst – Na het koken 5 minuten 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	Water	Rijst	250ml	350ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml	Neen.
	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken																
	Water	Rijst	250ml	350ml	480ml	Ja																
Pasta		300ml	600ml	900ml	Neen.																	
Verse groenten (Ac-3)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 minuten staan.</p> <p>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>																		
Diepvriesgroenten (Ac-4)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Diepgevroren	<p>Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan.</p> <p>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>																		

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	Koude pizza (Ac-5)	0,2 ~ 0,4 kg	Lage rek & metalen schaal	Koelkasttemp.	Deze functie dient voor het opwarmen van koude stukken pizza. Plaats de koude pizza op het lage rek boven de metalen schaal. Neem na het koken het voedsel onmiddellijk uit de oven. Laat 2 tot 3 minuten staan.
	Diepvriespizza (Ac-6)	0,1 kg - 0,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Diepgevroren	Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza op het lage rooster op de metalen schaal. Laat de pizza na het opwarmen nog 1 tot 2 minuten staan.
	Frietten (Ac-7)	0,2 kg - 0,4 kg	Metalen schaal + Laag rooster	Diepgevroren	Spreid de diepgevroren frieten uit over de metalen schaal op het lage rooster. U verkrijgt de beste resultaten met slechts 1 laag. Laat de frieten na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.

Automatische bereidingen	Aardappel gratin (Ac-8)	0,5 kg - 1,2 kg	Laag rooster + metalen schaal	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.
--------------------------	--------------------------------	-----------------	-------------------------------	------------------	---

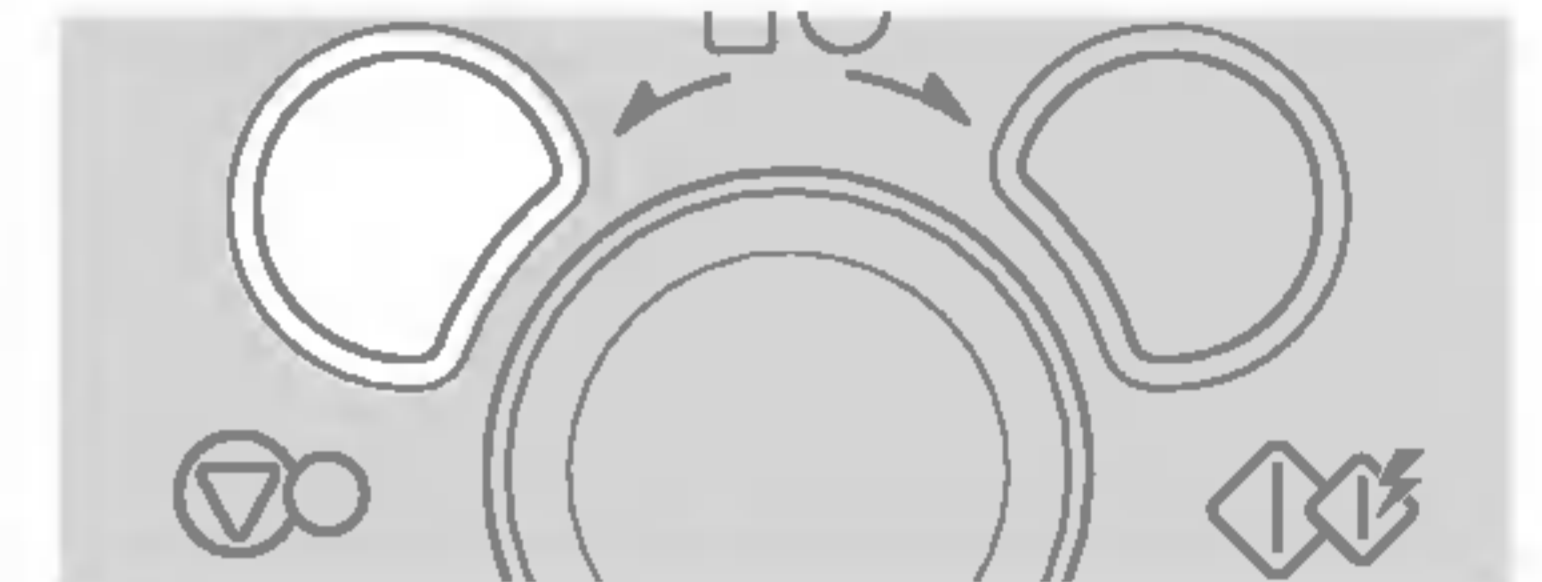
Automatisch braden

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 1,4 kg Gebraden rundvlees.



Met de functie **AUTOMATISCH BRADEN** (Auto Roast) kunt u de meeste van uw favoriete gerechten bereiden door eenvoudig het voedseltype te selecteren en met een simpele vingerdruk het **GEWICHT** in te toetsen.

Druk op **SEACER**.



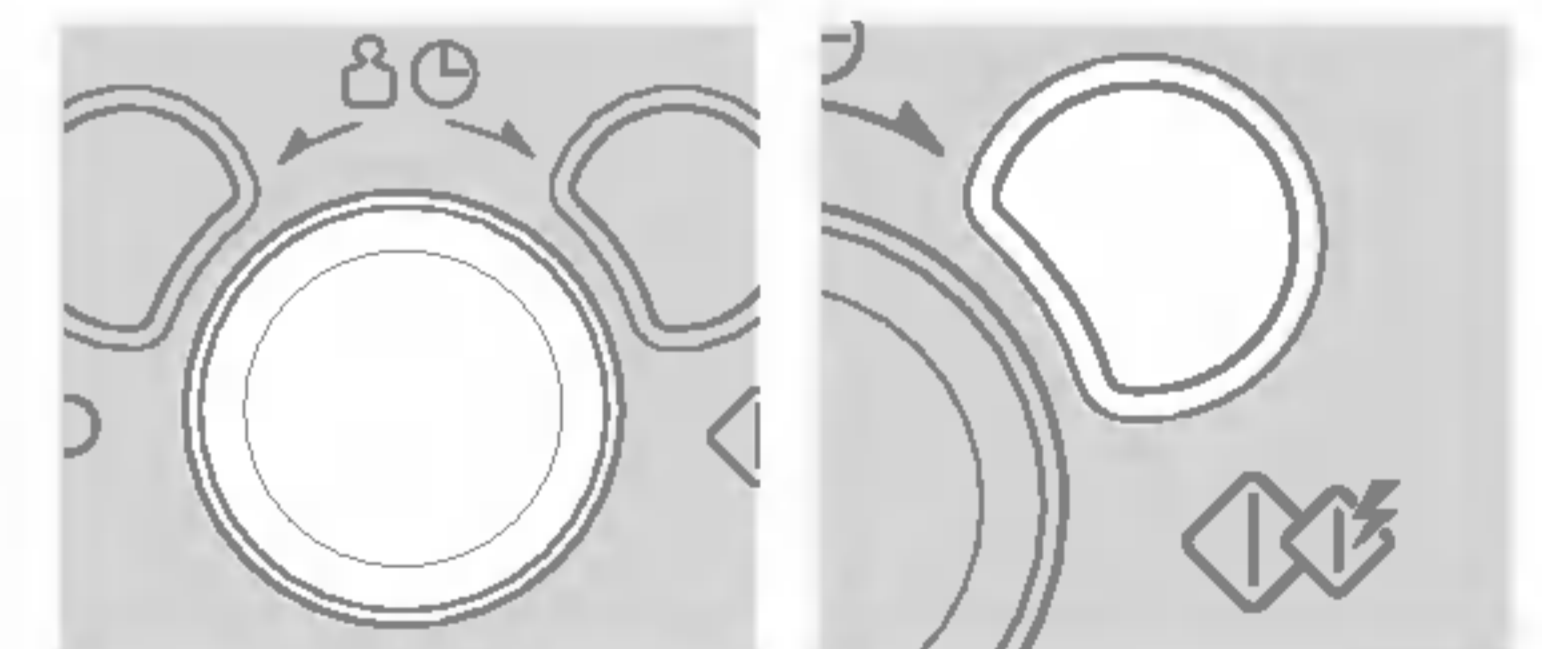
Druk op **AUTISCH BRADEN**.



Draai de **STAP** tot het display "Ar-1" toont.

3

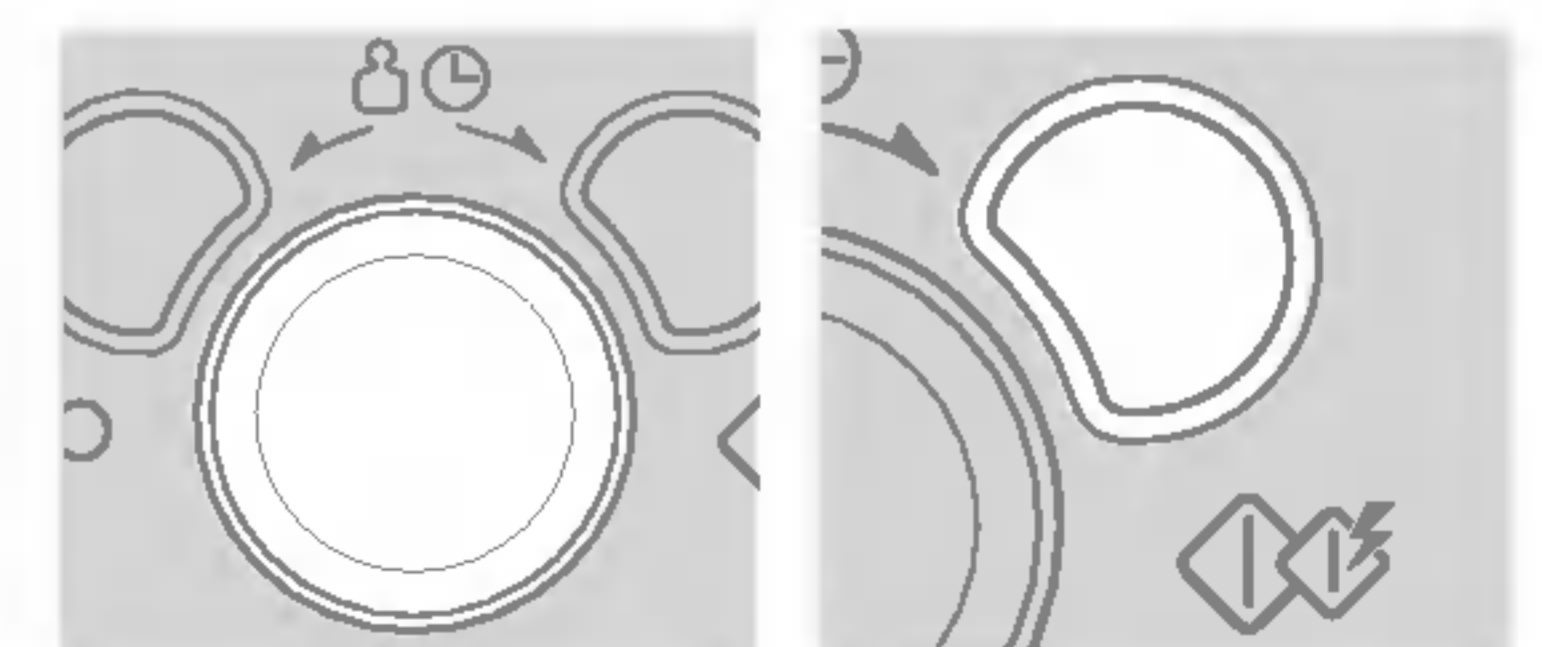
Druk op **STAP** voor bevestiging van het soort gerecht.



Draai de **STAP** tot het display "1.4" toont.

4

Druk op **STAP**



RICHTLIJNEN VOOR HET AUTOMATISCH ROOSTEREN

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch braden.	Rosbief (Ar-1)	0,5 kg ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats de rosbeef op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u de rosbeef om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de rosbeef na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Geroosterd lamsvlees (Ar-2)	0,5 kg ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk het lamsvlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het lamsvlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u het vlees om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat het lamsvlees na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Kippenpoten (Ar-3)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Hoog rooster + metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kippenpoten in met gesmolten margarine of boter. Plaats ze op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kippenpoten na deze bereiding nog 2 tot 5 minuten staan met een folie erover.
	Hele kip (Ar-4)	0,8 kg ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kip in met gesmolten margarine of boter. Plaats de kip op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kip na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.

Om voedsel goed te verwarmen of opnieuw te verwarmen, is het belangrijk dat u de volgende richtlijnen volgt. Bepaal de hoeveelheid voedsel om te weten hoelang u het moet opwarmen. Plaats het voedsel in een cirkel voor een optimaal resultaat. Voedsel op kamertemperatuur zal vlugger verwarmd worden dan gekoeld voedsel. Ingeblikt voedsel moet uit het blik worden genomen en in een magnetronbestendige recipiënt worden geplaatst. Het voedsel warmt gelijkmatiger op als u het afdekt met een magnetronbestendig deksel of een geperforeerde plasticfolie. Verwijder het deksel of de folie voorzichtig, want u kunt zich verbranden aan de stoom die vrijkomt. Gebruik de onderstaande tabel als leidraad voor het opwarmen van reeds bereid voedsel.

Richtlijnen voor het opwarmen of opnieuw opwarmen

Vleesplakjes 3 plakjes (0,5 cm dik)	1~2 minuten	Plaats de vleesplakjes op een magnetronbestendig bord. Dek met geperforeerde plastic folie af. • Opmerking: Vleesjus of saus helpt het vlees sappig houden.
Kippendelen 1 kippenborst 1 poot en dij	2~3 minuten 3~3 1/2 minuten	Plaats de kippendelen op een magnetronbestendig bord. Dek met geperforeerde plastic folie af.
Visfilet (170-230 gr)	1~2 minuten	Plaats de vis op een magnetronbestendig bord. Dek met geperforeerde plasticfolie af.
Lasagne 1 portie (300 gr)	4~6 minuten	Plaats de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek met geperforeerde plasticfolie af.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1 1/2~3 minuten 4 1/2~7 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de stoofschotel.
Ovenschotel room of kaas 1 kop 4 koppen	1~2 1/2 minuten 3 1/2~6 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de ovenschotel.
Sloppy Joe of gebarbecued rundsvlees 1 sandwich (1/2 kop vleesvulling) zonder het broodje	1~2 1/2 minuten	Warm de vulling en het broodje afzonderlijk op. Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Eenmaal roeren. Warm het broodje op zoals beschreven hieronder.

Aardappelpuree (350 gr)	6~7 minuten (Middelmatig hoog)	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de puree.
Gekookte bonen 1 kop	1 1/2~3 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de bonen.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2 1/2~4 minuten 7 1/2~11 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de pasta of ravioli.
Rijst 1 kop 4 koppen	1~1 1/2 minuten 3 1/2~5 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de rijst.
1 sandwich of broodje	15~30 seconden	Wikkel het broodje in keukenpapier en plaats het op de glazen schotel.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2~2 1/2 minuten 3 1/2~5 1/2 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de groenten.
Soep 1 portie (+/- 2 dl) minuten	1 1/2~2 minuten	Bereid dit in een magnetronbestendige schotel. Roer halfweg de bereiding eens door de soep.

Richtlijnen voor verse groenten

Groenten	Hoeveelheid	Bereidingstijd (op HOOG)	Aanwijzingen	Gaartijd buiten de oven
Artisjokken (230 gr elk)	2 middelmatig 4 middelmatig	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Schil de artisjokken. Voeg 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toe. Afdekken	2~3 minuten
Verse aspergekoppen	450gr	2 1/2 ~ 6	Voeg 1 kop water toe. Afdekken	2~3 minuten
Groene bonen	450gr	7 ~ 11	Voeg 1/2 kop water toe in een ovenschotel van 1,5 liter. Roer halfweg de bereiding eens door de bonen.	2~3 minuten
Verse bieten	450gr	11 ~ 16	Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Herschik de bieten halfweg de bereiding.	2~3 minuten
Verse broccolikoppen	450gr	5 ~ 8	Plaats de broccoli in een bakschotel. Voeg 1/2 kop water toe.	2~3 minuten
Verse, gesneden kool	450gr	5 1/2 ~ 7 1/2	Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Roer halfweg de bereiding eens door de kool.	2~3 minuten
Verse, gesneden wortels	200gr	2 ~ 3	Voeg 1/4 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Roer halfweg de bereiding eens door de worteltjes.	2~3 minuten
Verse, hele bloemkool	450gr	5 ~ 7	Snijd de onbruikbare gedeelten weg. Voeg 1/4 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Halfweg de bereiding roeren.	2~3 minuten
Verse bloemkool in stukjes Verse, gesneden selde	2 koppen 4 koppen	11 ~ 16	Snijd in stukken. Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Halfweg de bereiding roeren.	2~3 minuten

Verse maïs	2 kolven	4 ~ 8	Pellen. Voeg 2 eetlepels water toe in een ovenschotel van 1,5 liter. Afdekken	2~3 minuten
Verse, gesneden champignons	230 gr	1 1/2 ~ 2 1/2	Leg de champignons in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Halfweg de bereiding roeren.	2~3 minuten
Verse, gesneden pastinaakwortel	450 gr	4 ~ 7	Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Halfweg de bereiding roeren.	2~3 minuten
Verse, groene erwten	4 koppen	6 ~ 9	Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Halfweg de bereiding roeren.	2~3 minuten
Zoete aardappelen in de schil (170~230 gr elk)	2 middelmatig 4 middelmatig	4 ~ 9 6 ~ 12	Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats ze op 2 velletjes keukenpapier. Halfweg de bereiding omdraaien.	2~3 minuten
Witte aardappelen, in de schil (170~230 gr elk)	2 aardappelen 4 aardappelen	9 1/2 ~ 14	Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats ze op 2 velletjes keukenpapier. Halfweg de bereiding omdraaien.	2~3 minuten
Verse spinaziebladen	450 gr	4 1/2 ~ 7 1/2	Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 2 liter.	2~3 minuten
Verse, gesneden courgette	450 gr	4 1/2 ~ 7 1/2	Voeg 1/2 kop water toe in een afgedekte ovenschotel van 1,5 liter. Halfweg de bereiding roeren.	2~3 minuten
Verse, hele courgette	450 gr	6 ~ 9	De courgette prikken. Plaats ze op 2 velletjes keukenpapier. Halfweg de bereiding omdraaien en opnieuw schikken.	2~3 minuten

Richtlijnen voor het grillen

1) Richtlijnen voor het grillen van vlees

- Snijd overtollig vet van het vlees. Maak sneden in de vetrand, maar let erop niet in het magere vlees te snijden. (Hierdoor gaat het vet niet krullen.)
- Plaats het vlees op het rooster. Borstel het met gesmolten boter of olie.
- Halfweg de bereidingstijd het vlees omdraaien.

Hamburgers	50gr x 2 100gr x 2	13-16 19-23	Bedruip het vlees met gesmolten boter of olie. Plaats dunne stukken op het grillrooster. Plaats de dikke stukken op een druipschaal. Draai het vlees om halfweg de bereiding. Regelmatig omkeren.
Biefstukken (2,5 cm dik)			
Kortgebakken	230gr x 2	18-20	
Medium	230gr x 2	22-24	
Goed doorbakken	230gr x 2	26-28	
Lamskarbonaden (2,5 cm dik)	230gr x 2	25-32	
Worsten (2,5 cm dik)	230gr	13-16	

2) Richtlijnen voor het grillen van vis en zeevruchten

Plaats de vis en de zeevruchten op het rooster. Hele vis moet diagonaal worden ingesneden aan beide zijden alvorens hem te grillen. Borstel de vis en zeevruchten met gesmolten boter, margarine of olie zowel voor als tijdens de bereiding. (Hierdoor droogt de vis minder uit.) Grill gedurende de aanbevolen tijden in de onderstaande tabel. Hele vis en vissteaks moeten halfweg de bereiding voorzichtig worden omgedraaid. Desgewenst kunnen dikke filets ook halfweg worden omgedraaid.

Visfilet 1 cm dik 1,5 cm dik	230gr 230gr	17-21 20-24	Borstel de filets met gesmolten boter en draai ze halfweg de bereiding om.
Vissteak 2,5 cm dik	230gr	24-28	
Hele vis	225-350gr 450gr	16-20 24-28	Dikke en olierijke vis heeft meer tijd nodig.
Schaaldieren Ongekookte garnalen	450gr 450gr	16-20 16-20	Goed bedruipen tijdens de bereiding.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

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.

1. Aan de oven, 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 oven 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 oven of de 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 oven 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 uitspatten.
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 oven, 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 versierd keukengerei in uw magnetronoven.

Microgolven kunnen metaal niet binnendringen. Ze worden afgekaatst door metalen voorwerpen in de oven, waardoor vonken ontstaan die op bliksems lijken en erg verontrustend zijn. U kunt het meeste warmtebestendige niet-metalen kookgerei veilig gebruiken in uw magnetronoven. Er is echter ook keukengerei dat materialen bevat die het ongeschikt maken voor gebruik in de magnetronoven. Als u twijfelt aan de geschiktheid van bepaald keukengerei, kunt u gemakkelijk te weten komen of u het in de magnetronoven mag gebruiken. Plaats het desbetreffende keukengerei naast een kom met water in de magnetronoven. Laat de oven gedurende 1 minuut op de HOGE vermogensstand werken. Als het water warm wordt, maar het keukengerei koel blijft, is het gerei geschikt voor gebruik in de magnetronoven. Als de temperatuur van het water niet verandert, maar het keukengerei warm wordt, betekent dit dat het keukengerei de microgolven absorbeert en dat het niet veilig is voor gebruik in de magnetronoven. Waarschijnlijk is een groot deel van uw keukengerei geschikt om in de magnetronoven te worden gebruikt. Neem de volgende lijst maar even door.

Eetborden

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

Glazen

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

Plastic recipiënten

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

Papier

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

Plastic kookbuidels

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

Plastic magnetronkookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

VOORZICHTIG:

Keukengerei met een hoog gewicht of een hoog ijzergehalte is niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven. U moet controleren of uw keukengerei voor gebruik in de magnetronoven geschikt is.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de magnetronoven

De zaken in het oog houden

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

Factoren van invloed op de bereidingstijden met microgolven

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

Dichtheid van voedsel

Licht, poreus voedsel zoals cakes en brood zijn sneller klaar dan zwaarder, dichter voedsel zoals gebrad en stoofschotels. Als u poreus voedsel met de magnetronfunctie klaarmaakt, moet u erop letten dat de buitenste hoeken niet droog en broos worden.

Hoogte van voedsel

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

Vochtigheidsgehalte van het voedsel

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

Beender- en vetgehalte van voedsel

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met vetvrij papier

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

Voedseleigenschappen en bereidingen met de magnetronoven

Schikken en tussenruimte

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

Roeren

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

Omdraaien

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

Dikkere gedeelten aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Prikken

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

Controleren of het voedsel gaar is

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

Laten garen buiten de oven

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

Uw oven reinigen

1. De binnenzijde van de oven zuiver houden

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

2. De buitenzijde van de oven zuiver houden

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

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

4. De ovendeur en de deurafdichtingen moeten zuiver worden gehouden. Gebruik alleen warm zeepsop en spoel en droog grondig daarna.
GEBRUIK GEEN SCHURENDE MATERIALEN, ZOALS REINIGINGSPOEDERS OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.
Metalen onderdelen zijn gemakkelijker te onderhouden als u ze regelmatig met een vochtige doek schoonmaakt.

Vragen en antwoorden

V Wat scheelt er als het ovenlichtje niet brandt?

A Er zijn tal van mogelijke oorzaken als het ovenlichtje niet brandt. Het lampje is stuk.
De ovendeur is niet gesloten

V Dringt microgolfenergie door het kijkvenster in de ovendeur?

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

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

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

V Raakt de magnetronoven beschadigd als hij leeg werkt?

A Ja. Laat de magnetronoven nooit werken terwijl de oven leeg is of zonder de glazen schaal.

V Waarom spatten eieren soms uit elkaar?

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

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

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

V Is het mogelijk om popcorn in een magnetronoven te maken?

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

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

VOORZICHTIG:

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

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

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

IEC-testlijsten

• Ontdooien met de magnetronoven

Gerecht	Instelling van de magnetronoven in watt, bereidingstijd	Opmerking
Vlees	180 W, 11-12 min.	Plaats het plat bord. Omdraaien na 6 minuten.

• Bereidingen met de magnetronoven

Gerecht	Instelling van de magnetronoven in watt, bereidingstijd	Opmerking
Vla	360 W, 22-25 min.	Plaats de pyrexschaal op het lage draadrooster.
Biscuit	540 W, 9-12 min.	Plaats de ø 22 cm pyrexschaal op het lage draadrooster.
Gehaktbrood	720 W, 11-13 min.	Plaats de pyrexschaal op het lage draadrooster.

• Combinatiebereidingen met de magnetron.

Gerecht	Instelling van de magnetronoven in watt, bereidingstijd	Température	Opmerking
Aardappelgratin	Convectie Co-2 (540 W) 15-20 min.	140°C	Plaats de ø 22 cm pyrexschaal op het lage draadrooster.
Gebak	Convectie Co-2 (540 W), 20-25 min.	180°C	Plaats de ø 22 cm pyrexschaal op het lage draadrooster.
Kip	Convectie Co-2 (540 W) 40-45 min. of menu voor automatische bereidingen	250°C	Plaats de kip met de borst naar onderen op het lage draadrooster. Omdraaien na 20 minuten.

Stekkerbedrading/ technische gegevens

Waarschuwing

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

BLAUW ~ Neutraal

BRUIN ~ Stroom

GROEN & GEEL ~ Aarding

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

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

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

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

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

Technische gegevens

	MC-7683D
Verbruikt vermogen	230 V wisselstroom / 50 Hz
Uitgangsvermogen	900 W (nominale norm IEC60705)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Uitwendige afmetingen	512 mm(B) X 307 mm(H) X 510 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1300 Watt
Grill	1250 Watt
Combinatie	2650 Watt
Convectie	1350 Watt (Max 2550 Watt)