



**MICROWAVE/ GRILL/ CONVECTION OVEN**  
**FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES/ GRIL/ CONVECTION**  
**MAGNETRON/ GRILL/ CONVECTIE-OVEN**

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

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.  
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.  
LEES EERST ZORGVULDIG DEZE HANDLEIDING ALVORENS DE OVEN IN  
GEBRUIK TE NEMEN.

**MC-924JR**  
**MC-924JLR**

P/ No: 3828W5A3219

# 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 bevatten.

## *Een zeer veilige toepassing*

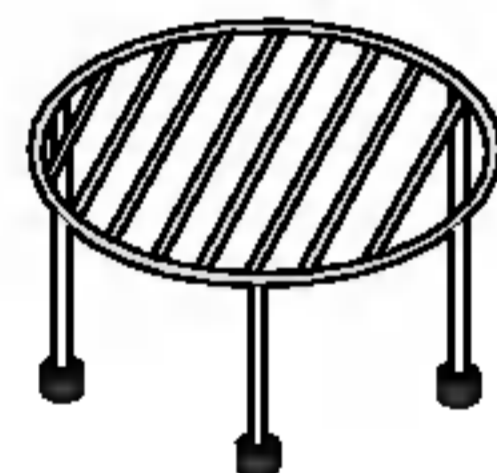
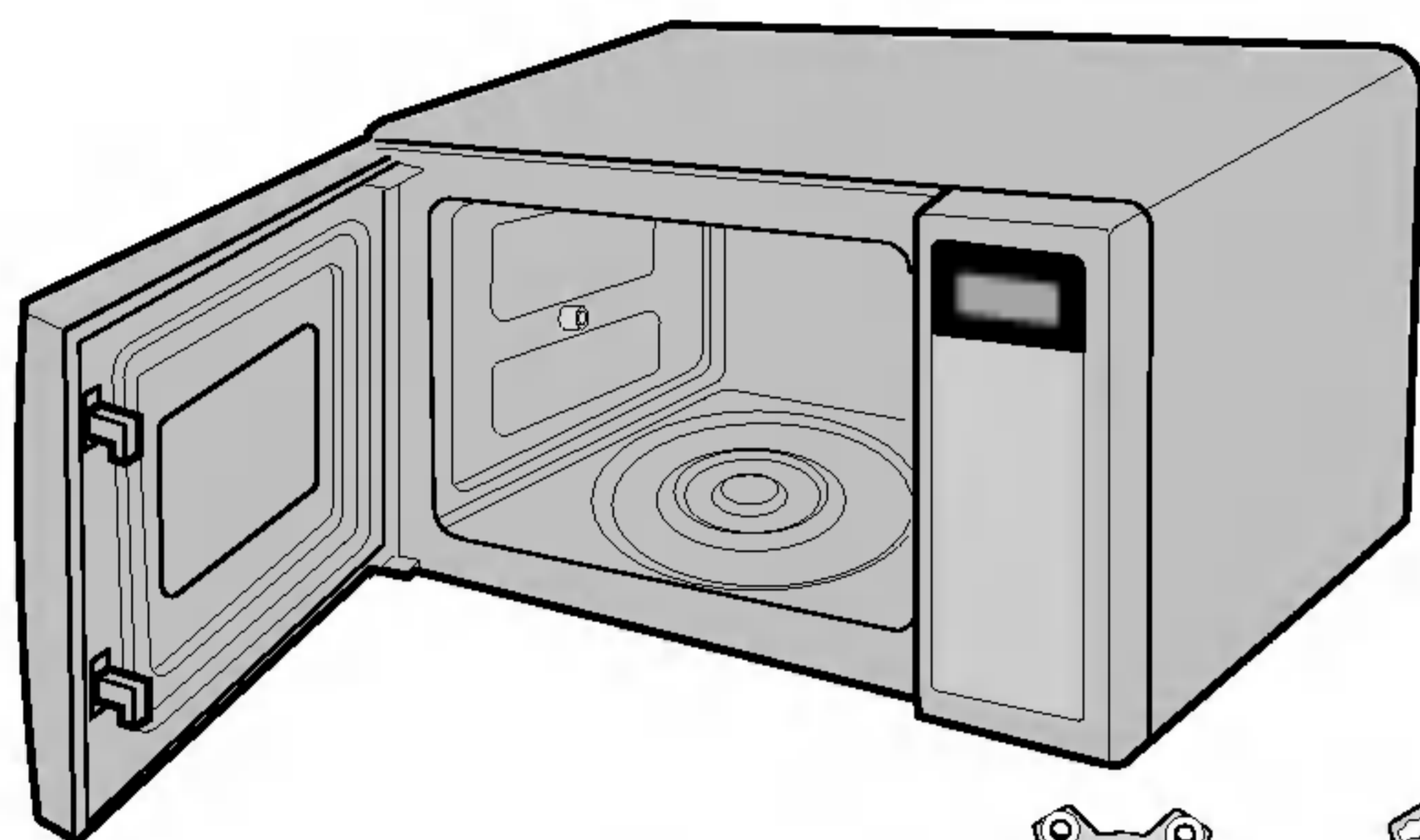
**Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolfenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die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

Vorzorgsmaatregelen	38
Inhoud	39
Uitpakken en installeren	40 ~ 41
Instellen van de klok	42
Kinderslot	43
Koken met de magnetron	44
Magnetronvermogenstanden	45
Koken in twee stadia	46
Snelle start	47
Langere/ kortere bereidingstijd	48
Grillen	49
Convectiebereidingen	50 ~ 51
Koken in de Combistand	52 ~ 53
Automatisch ontdooien	54 ~ 55
Snel ontdooien	56 ~ 57
Automatische bereidingen	58 ~ 63
Montage van het spit	64
Spit Installatie en bereidingen	65 ~ 66
Veiligheidsmaatregelen	67
Magnetronbestendig keukengereedschap	68
Voedseleigenschappen en koken in de magnetron	69 ~ 70
Vragen en antwoorden	71
Informatie over elektrische aansluiting/ Technische gegevens	72

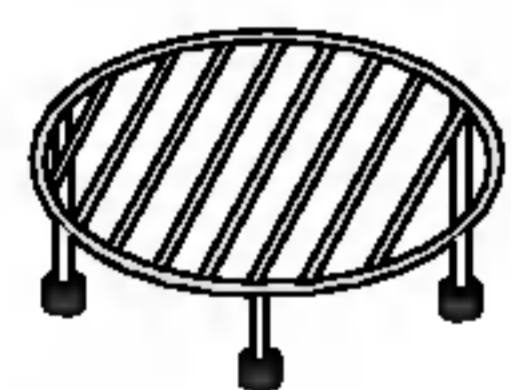
# Uitpakken en installeren

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.

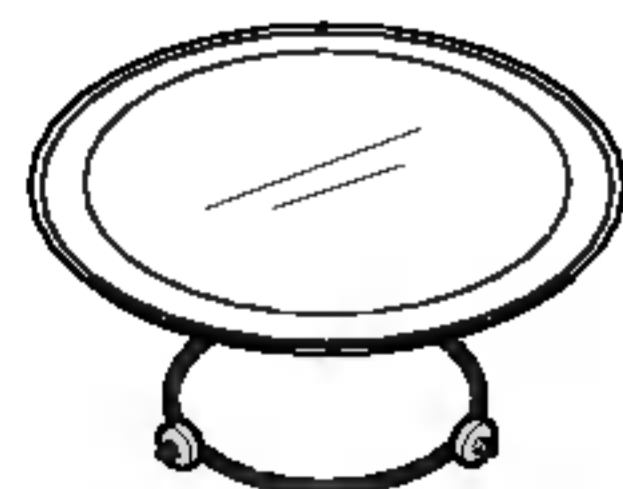


HOOG ROOSTER

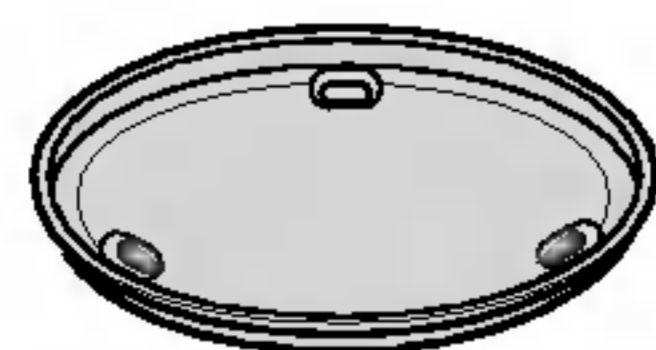


LAAG ROOSTER

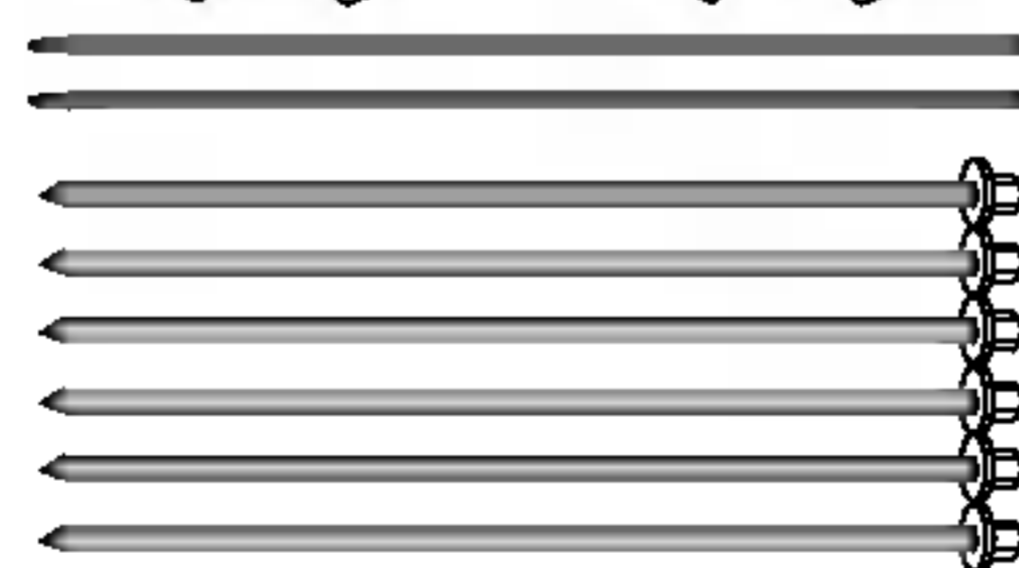
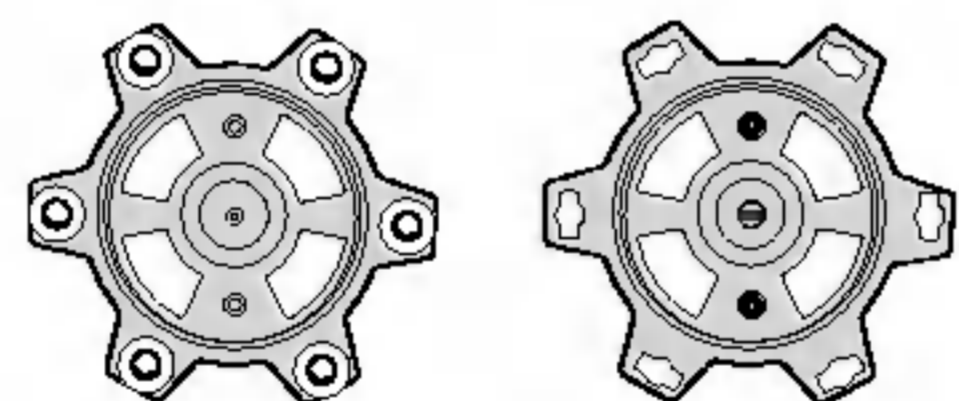
GLAZEN SCHAAL



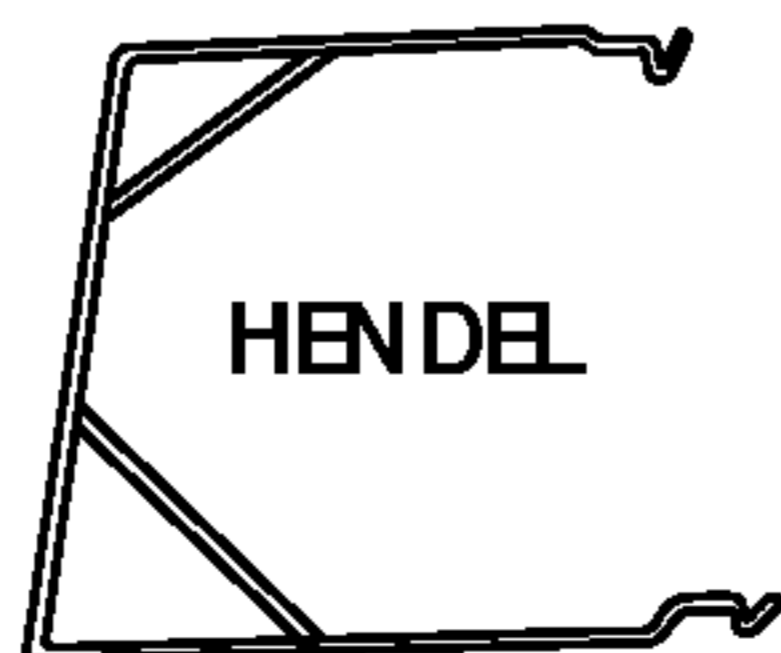
DRAAIENDE RING



METALEN SCHAAL

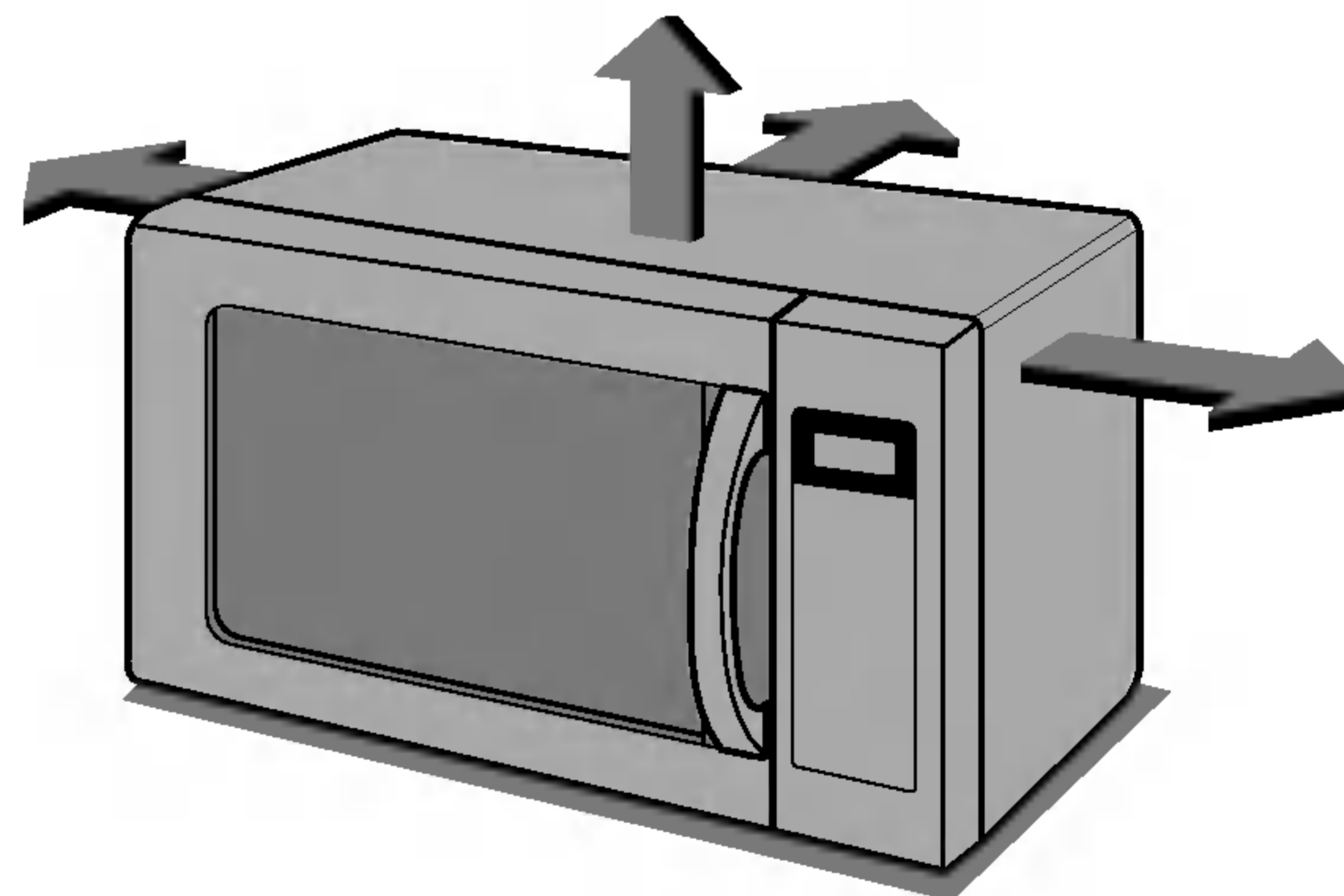


SPIT



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.



**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.



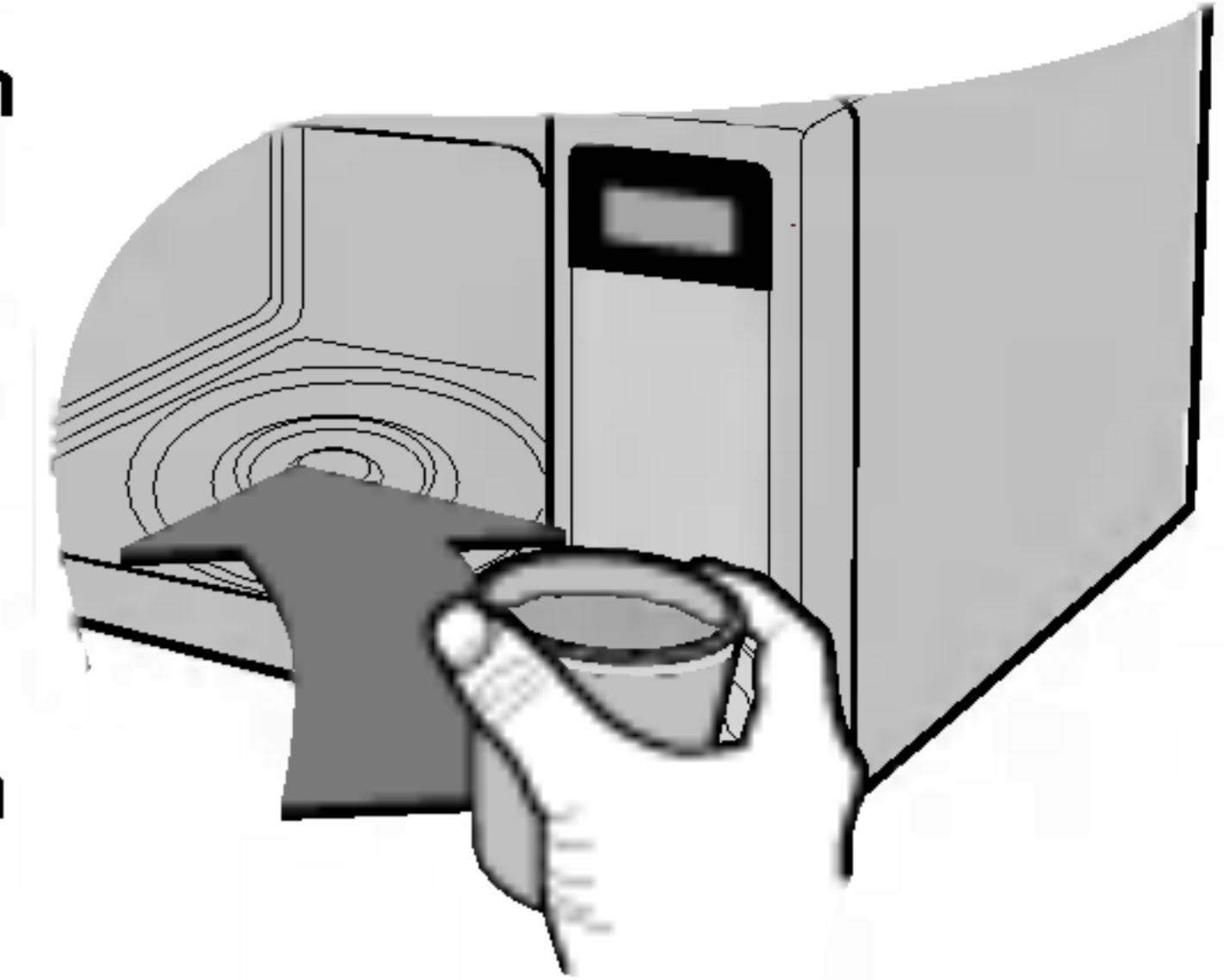
**4** Open de oven deur door aan de **DEURHANDEL** te trekken. Zet de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

**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.**



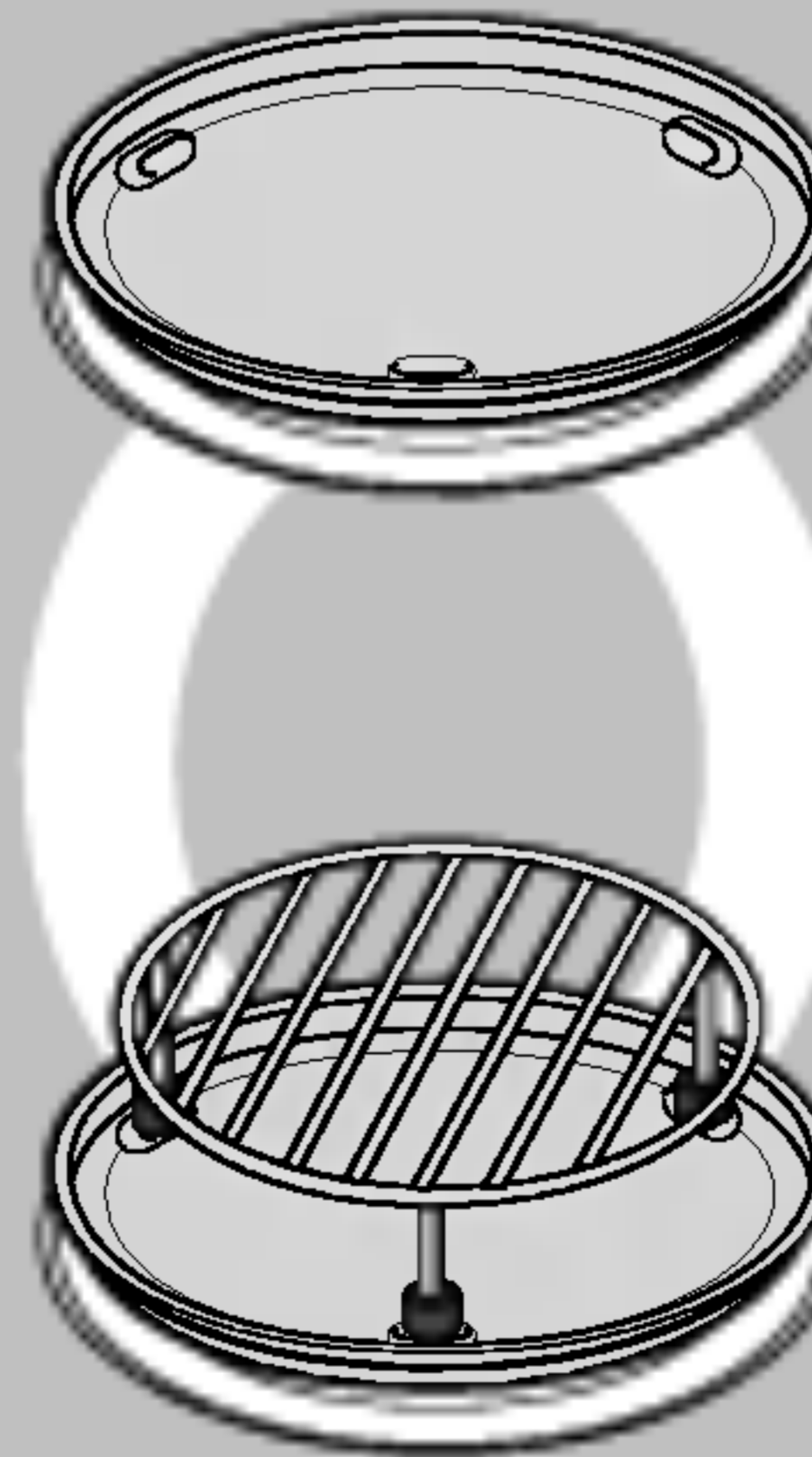
**UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD**

**5** Vul een **bak of kom** die geschikt is voor **magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN PLAAT** en sluit de oven deur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 68.

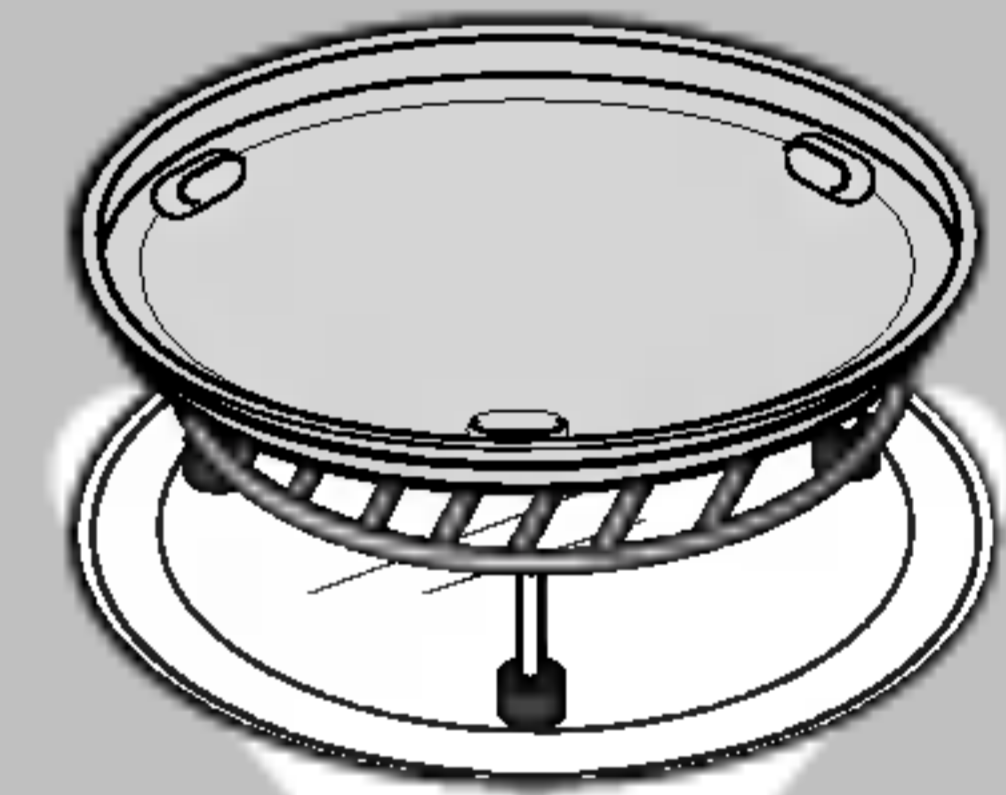


#### JUIST GEBRUIK VAN ACCESSOIRES

*Juist*



*Verkeerd*



Gebruik de magnetron niet zoals in de afbeelding getoond wordt. Verkeerd gebruik zal vonken veroorzaken en het toestel beschadigen.

# Instellen van de klok

U kunt de klok instellen volgens de 12- of 24-uursaanduiding.

In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u de klok instelt op 14:35 in de 24-uursaanduiding.

Vergewis u ervan dat alle verpakkingsmateriaal van uw magnetron is verwijderd.



Wanneer u de magnetron voor de eerste maal op het elektriciteitsnet aansluit of wanneer de stroom terugkeert na een stroomonderbreking, toont het display een '0'. In dit geval moet u de klok opnieuw instellen.

Als de klok (of het display) vreemd uitziende symbolen toont, trek de stekker van de magnetron dan uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in. Ste daarna de klok opnieuw in.

Tijdens het instellen van de klok knipperen de twee puntjes tussen de cijfers. Zodra de klok is ingesteld, stoppen deze puntjes met knipperen.

Vergewis u ervan de magnetron juist te hebben ingesteld volgens de eerder gegeven instructies in deze handleiding.

Druk op **STOP/ CLEAR**.

Druk vijftien maal op **10 MIN.**



Druk eenmaal op **CLOCK**.

(As u een 12-uursklok wenst te gebruiken, drukt u nogmaals op **CLOCK**. Als u van optie wenst te veranderen na het instellen van de klok, moet U de stekker van de magnetron uittrekken en opnieuw insteken.)



Druk veertien maal op **10 MIN.**

Druk driemaal op **1 MIN.**

Druk vijfmaal op **10 SEC.**

U kunt de tijd sneller instellen door de toets (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) ingedrukt te houden.



Druk op **CLOCK** om de tijd in te geven en de klok te starten.

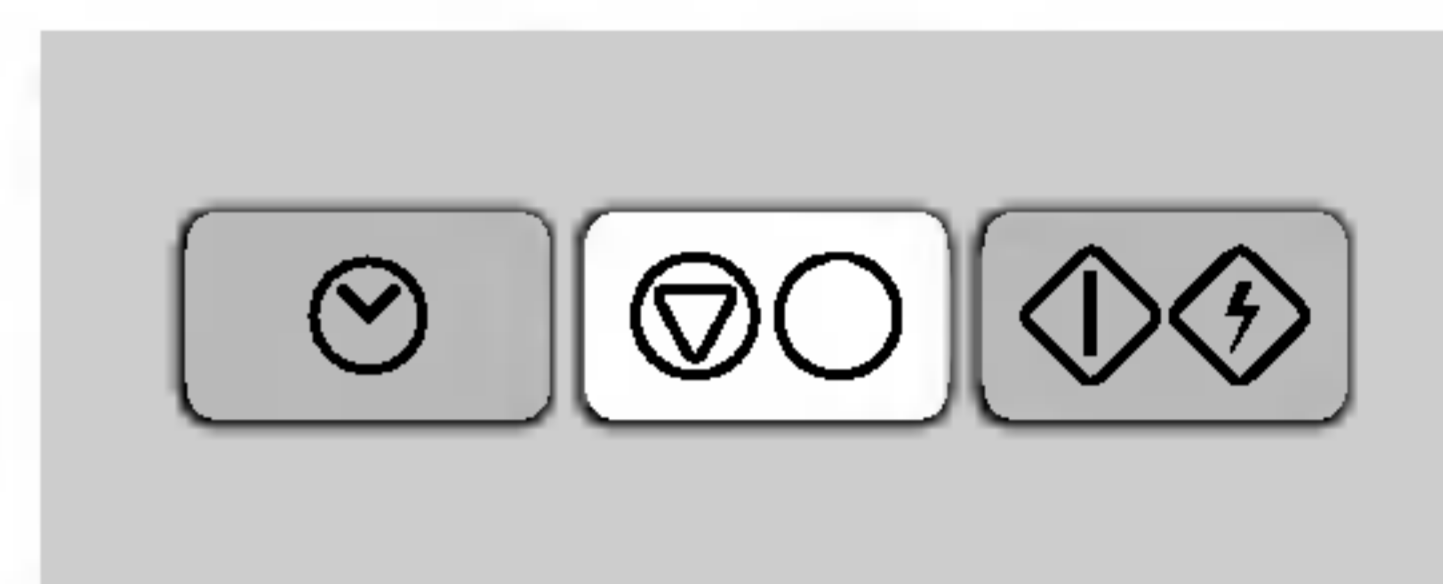
De klok begint te lopen.





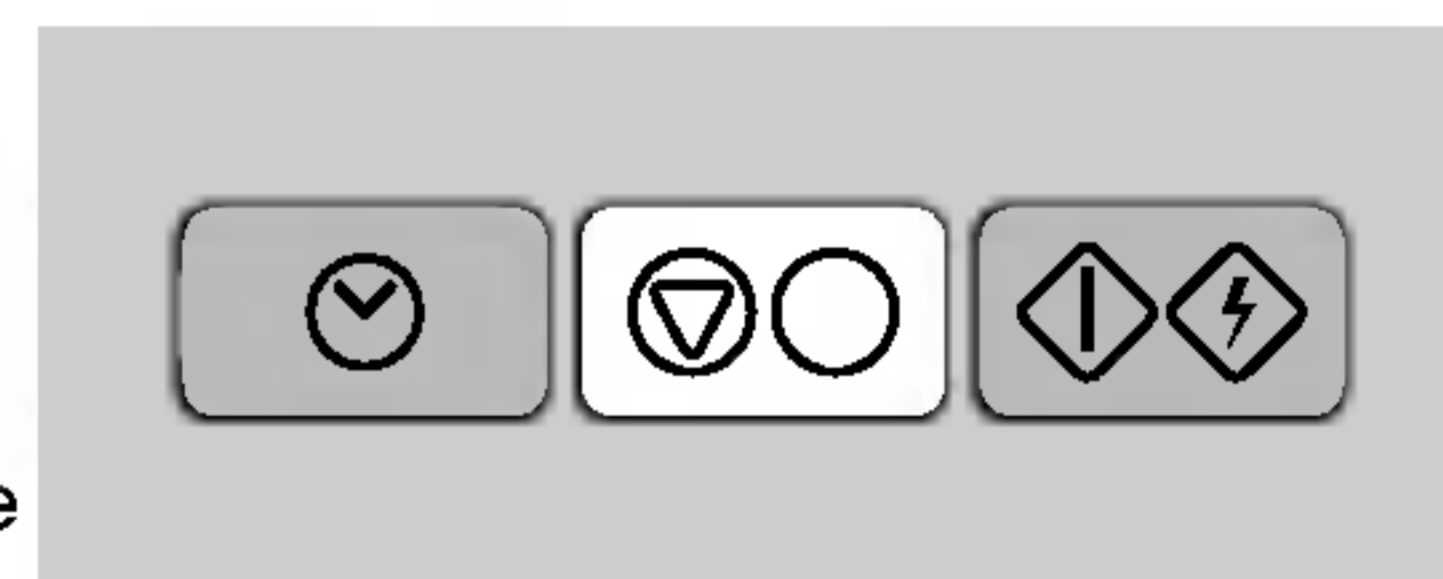
Uw oven is voorzien van een veiligheidsvoorziening die voorkomt dat de oven per ongeluk begint te werken. Vanaf het moment dat het kinderslot is geactiveerd, kunnen er geen kookactiviteiten plaatsvinden en kan er geen informatie worden ingebracht. Uw kind kan echter nog wel de oven open maken.

Druk op **STOP/ CLEAR**



Druk en hou de **STOP/ CLEAR** toets vast totdat een "L" in het display verschijnt en u een PIEPSIGNAAL hoort. Het **KINDERSLOT** is nu geactiveerd.

De tijdweergave zal eerst van het display verdwijnen maar keert na enkele seconden weer terug.

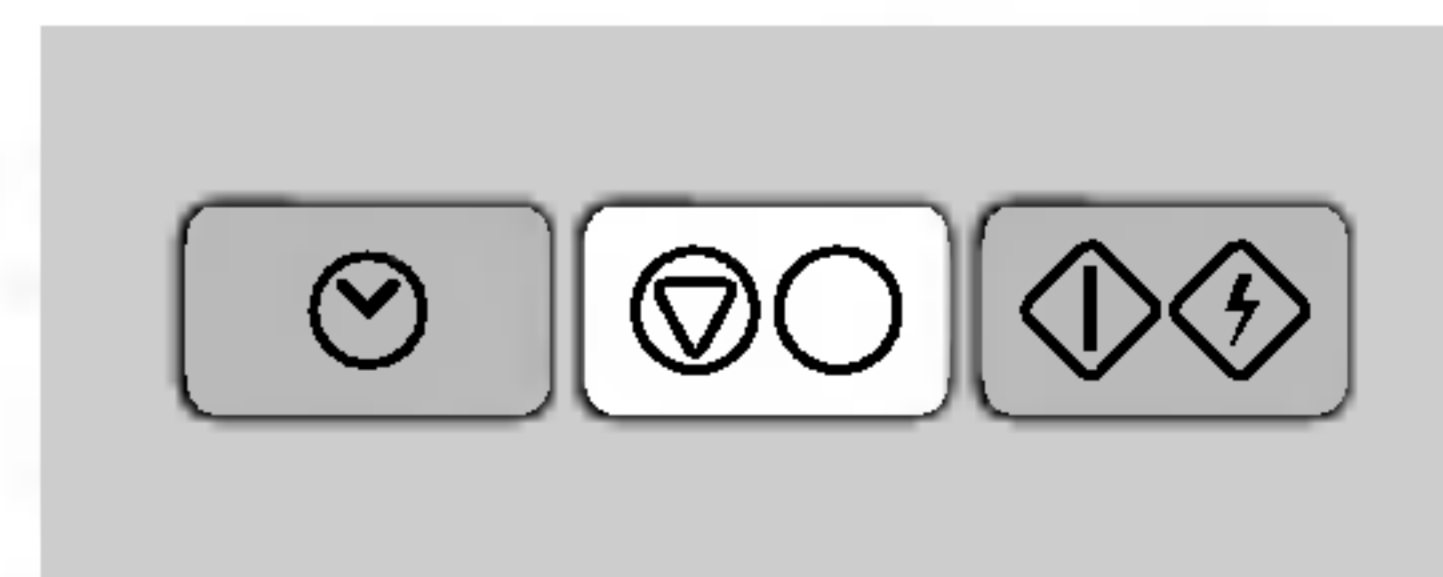


NL

Bij elke druk op een knop zal de letter "L" in het display verschijnen.



Om het **KINDERSLOT** uit te zetten drukt u en houdt u **STOP/ CLEAR** vast totdat de "L" verdwijnt. Er klinkt een PIEPSIGNAAL op het moment dat het is gedeactiveerd.



# Koken met de magnetron

In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u voedingsmiddelen kookt met 80 % van het vermogen gedurende 5 minuten en 30 seconden.



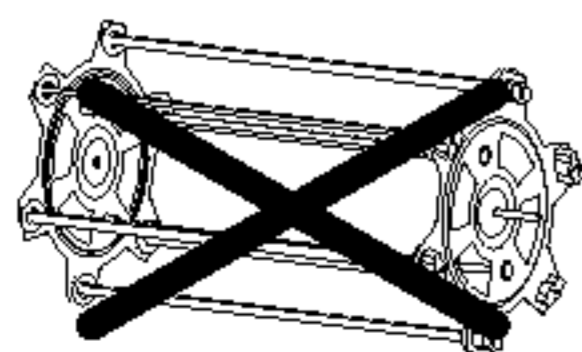
Uw magnetron heeft vijf vermogensinstellingen. Hoog vermogen wordt automatisch geselecteerd, maar door verschillende malen op de toets **MICRO** te drukken stelt u verschillende vermogenssterktes in.

VERMOGEN	Druk op <b>MICRO</b>	%
<b>Hoog</b>	<b>1</b> maal	100%
<b>Medium hoog</b>	<b>2</b> maal	80%
<b>Medium</b>	<b>3</b> maal	60%
<b>Ontdooien/ medium laag</b>	<b>4</b> maal	40%
<b>Laag</b>	<b>5</b> maal	20%

**Niet gebruiken**



METALEN SCHAAL



SPIT

Vergewis u ervan de magnetron juist te hebben ingesteld volgens de eerder gegeven instructies in deze handleiding.

Druk op **STOP/ CLEAR**.



Druk tweemaal op **MICRO** om het vermogen op 80 % in te stellen. Op het display verschijnt nu "80".



Druk vijfmaal op **1 MIN.**. Druk driemaal op **10 SEC.**



Druk op **START**.





Uw magnetron beschikt over 5 vermogenstanden. Dit geeft u maximale flexibiliteit en controle bij het koken.  
De onderstaande tabel geeft voorbeelden van gerechten en op welke vermogenstand ze het best kunnen worden bereid.

# Magnetron

## vermogenstanden

VERMOGENSTAND	VERMOGEN	GEBRUIK
HOOG	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Water koken</li> <li>* Bruin laten worden van gehakt</li> <li>* Bereiding stukken gevogelte, vis, groenten</li> <li>* Bereiding van fijne stukken vlees</li> </ul>
MEDIUM HOOG	80 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Alle opnieuw op te warmen gerechten</li> <li>* Braden van vlees en gevogelte</li> <li>* Bereiding van paddestoelen en schaaldieren</li> <li>* Bereiding van alle voedsel dat kaas en eieren bevat</li> </ul>
MEDIUM	60 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bakken van cake en koekjes</li> <li>* Eieren</li> <li>* Bereiding van custard</li> <li>* Koken van rijst, soep</li> </ul>
ONTDOOIEN / MEDIUM LAAG	40 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ontdooien van alle voedsel</li> <li>* Smelten van boter en chocolade</li> <li>* Bereiding van minder fijn vlees</li> </ul>
LAAG	20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Zacht laten worden van boter en kaas</li> <li>* Zacht laten worden van ijs</li> <li>* Laten rijzen van gistdeeg</li> </ul>



# Koken in twee stadia

In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u voedingsmiddelen kookt in twee stadia. In het eerste stadium kookt u uw eten gedurende 11 minuten op HOOG; in het tweede stadium gedurende 35 minuten op 40 % van het vermogen.



Tijdens het koken in twee stadia kunt u de magnetrondeur openen en het eten controleren. Sluit de magnetrondeur en druk op **START** om het kookstadium voort te zetten.

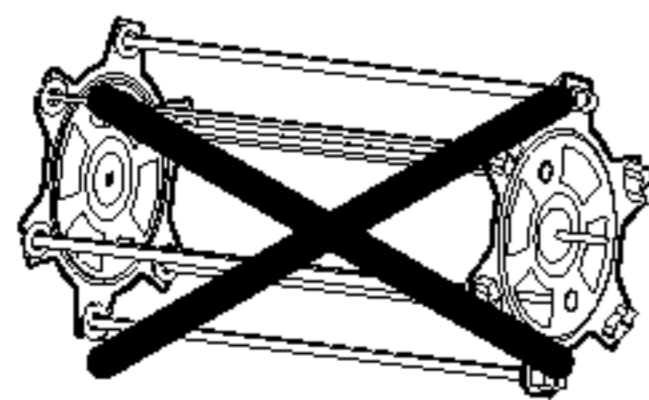
Aan het einde van stadium 1 weerklinkt een piepsignaal en begint stadium 2.

Als u het programma wenst te wissen, drukt u tweemaal op **STOP/ CLEAR**.

**Niet gebruiken**

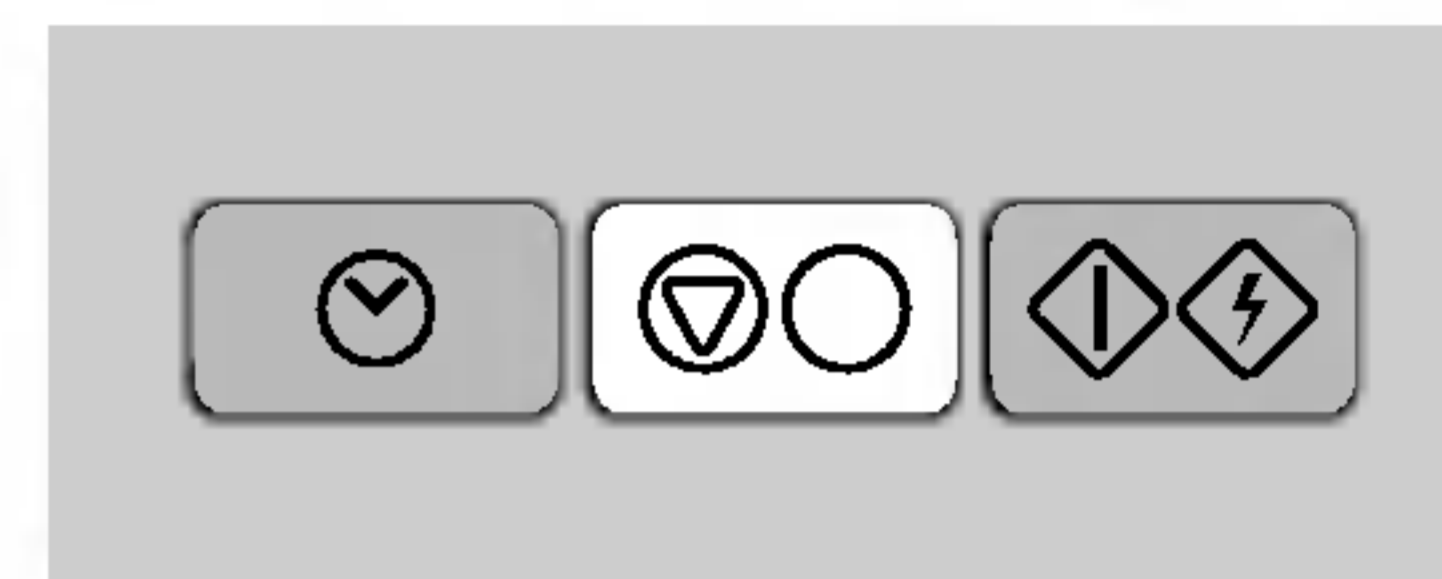


METALEN SCHAAL



SPIT

Druk op **STOP/ CLEAR**.

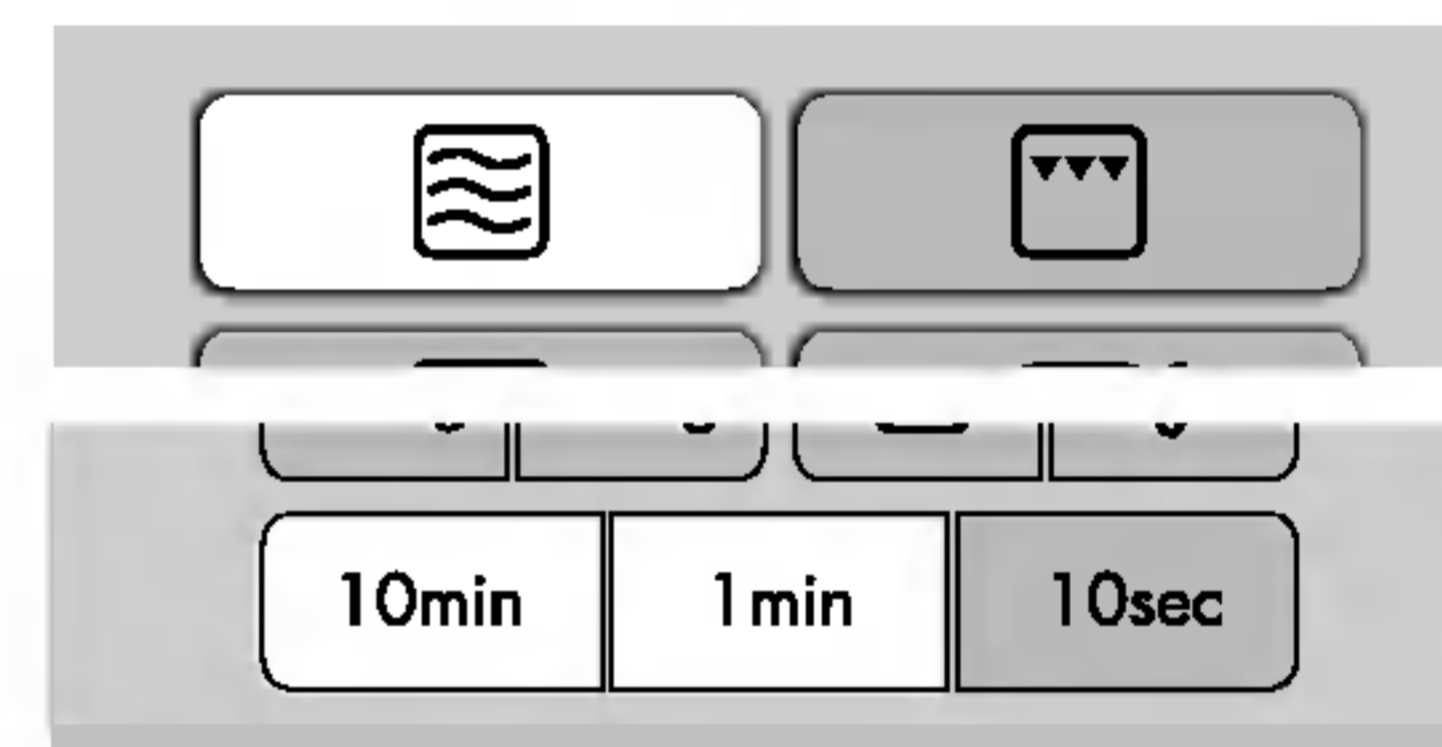


Stel het **vermogen** en de kooktijd in **voor stadium 1**.

Druk **eenmaal** op **MICRO** om het vermogen op HOOG in te stellen.

Druk eenmaal op **10 MIN.**

Druk eenmaal op **1 MIN.**

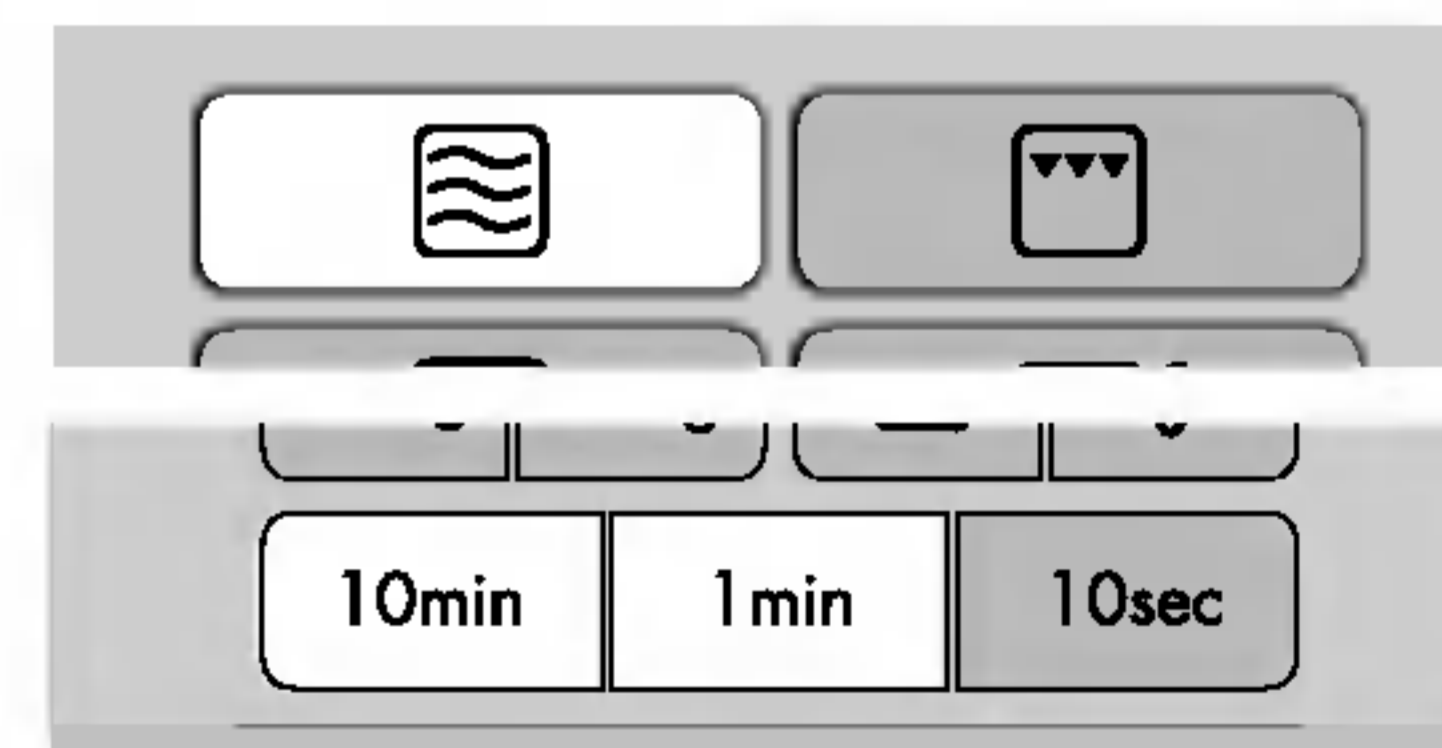


Stel het **vermogen** en de kooktijd in **voor stadium 2**.

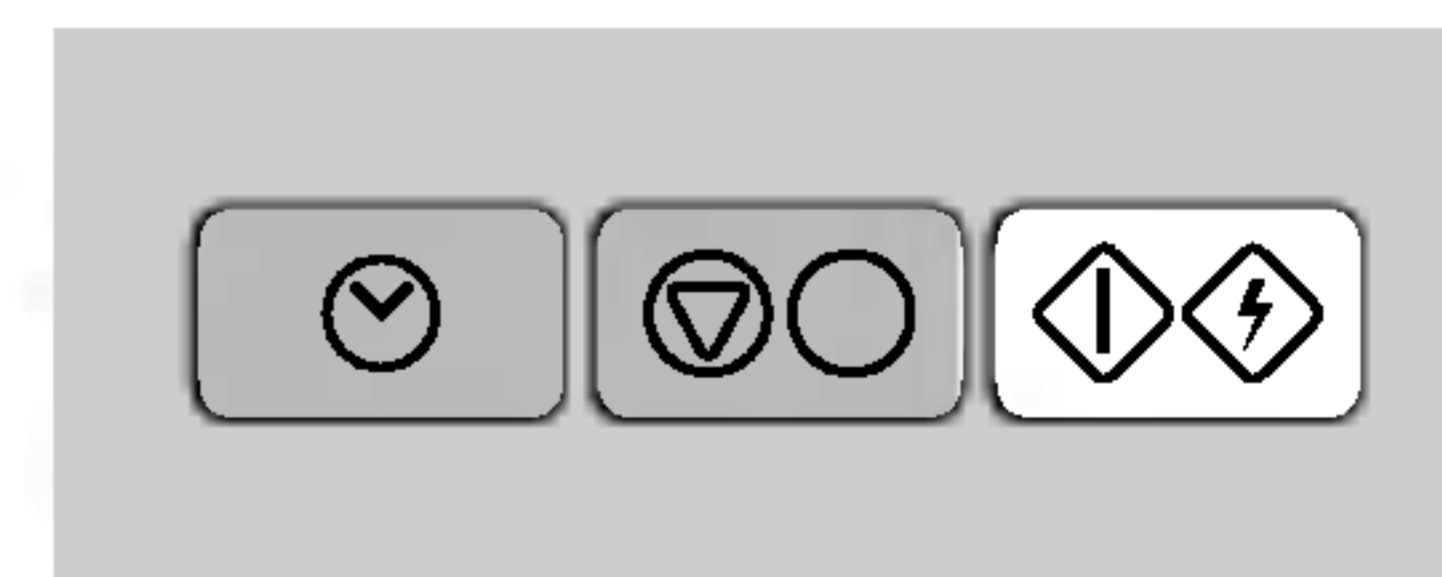
Druk **viermaal** op **MICRO** om het vermogen op 40 % in te stellen.

Druk driemaal op **10 MIN.**

Druk vijfmaal op **1 MIN.**



Druk op **START**.



# Snelle start

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u 2 minuten op hoog vermogen instelt.

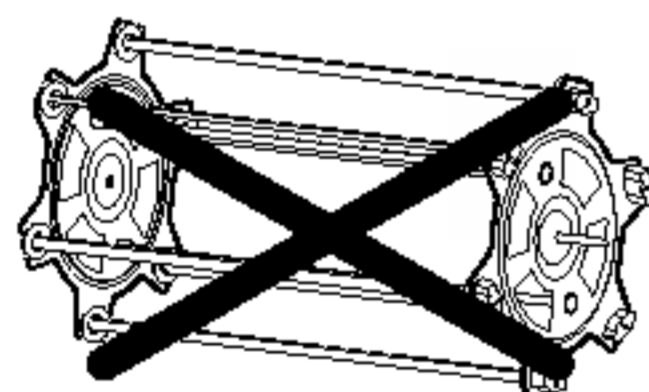


Met **QUICK START** kunt u steeds 30 seconden bereidingstijd op **HOOG** vermogen toevoegen door een druk op de **START**-knop.

## Niet gebruiken

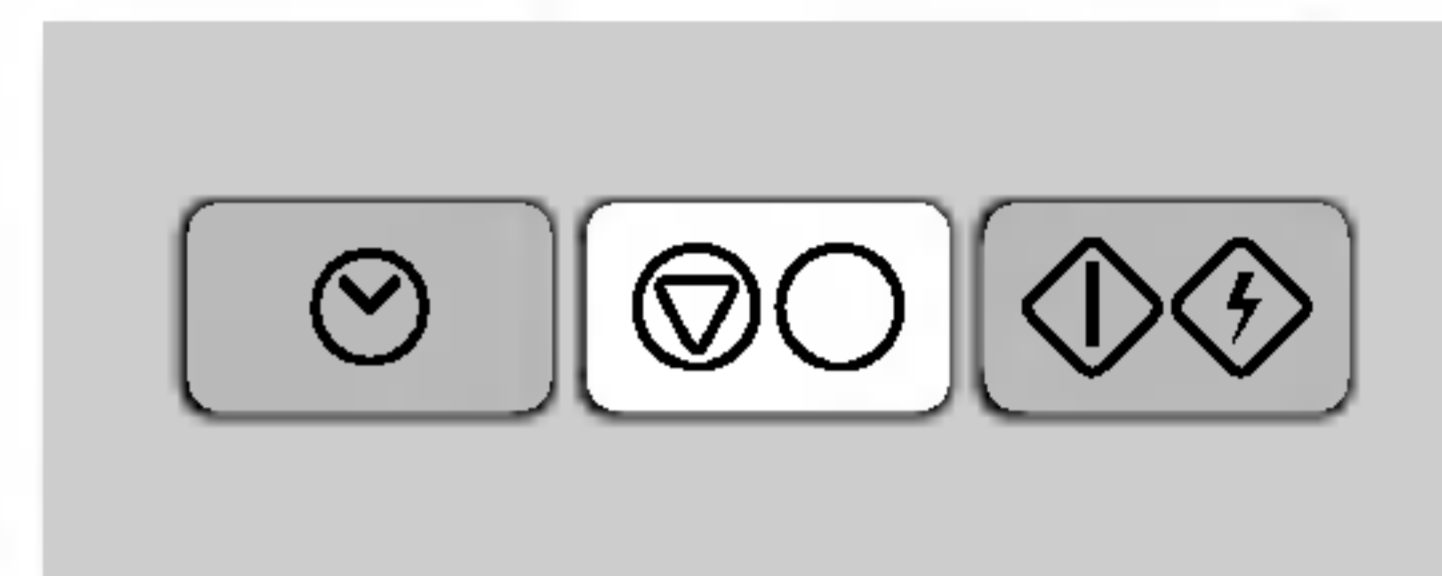


METALEN SCHAAL

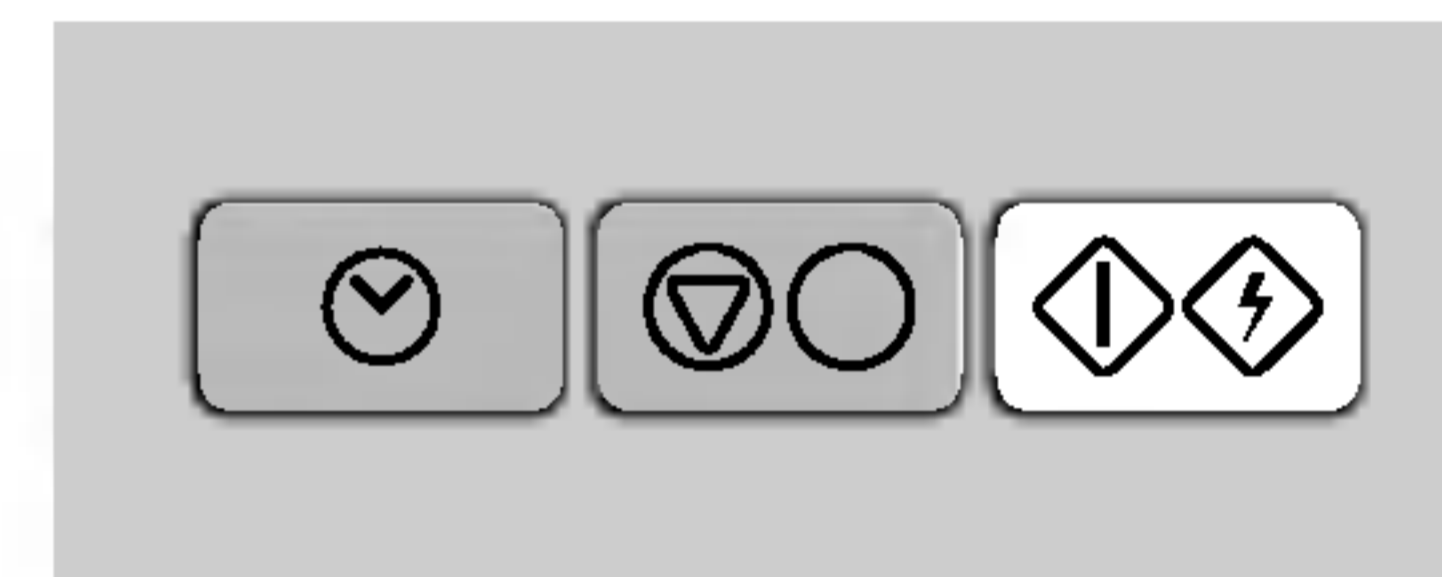
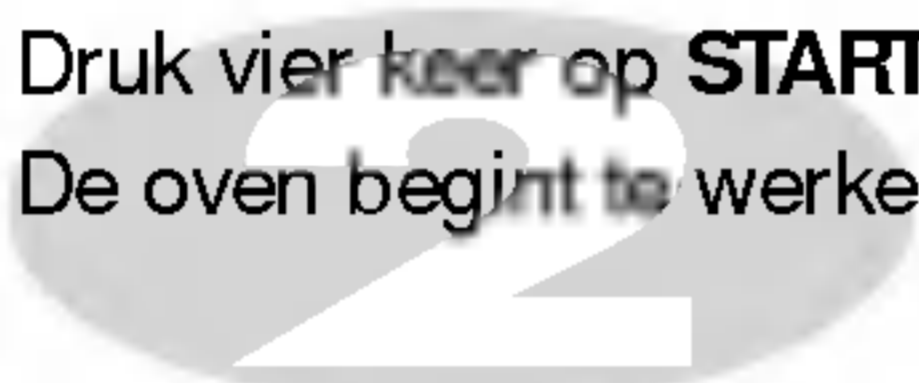


SPIT

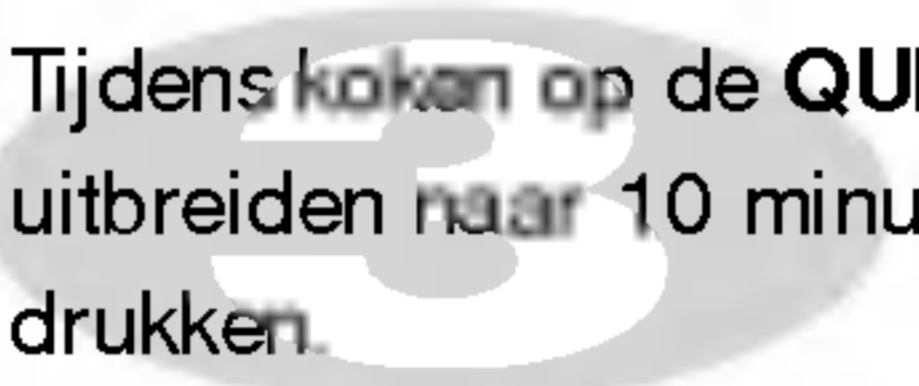
Druk op **STOP CLEAR**.



Druk vier keer op **START** om 2 minuten op **HOOG** vermogen te koken. De oven begint te werken voordat u voor de vierde keer hebt gedrukt.



Tijdens koken op de **QUICK START**-stand, kunt u de bereidingstijd uitbreiden naar 10 minuten door verschillende keren op de **START**-knop te drukken.



# Langere/ kortere bereidingstijd

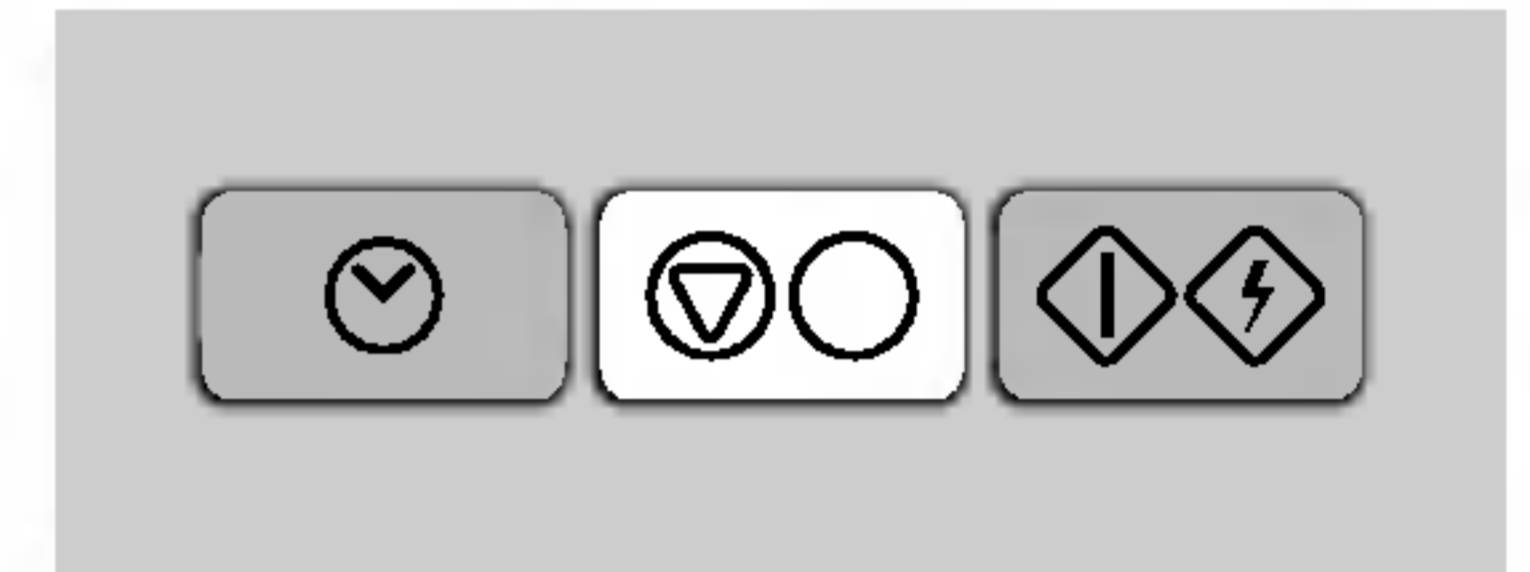
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de tijden van de vooraf ingestelde programma's voor **AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** kunt verlengen of verkorten.



Als u vindt dat uw eten te gaar of onvoldoende gaar is wanneer u het **AUTOMATISCHE BEREIDINGEN**-programma gebruikt, kunt u de kooktijd verlengen of verkorten met de toets **▲/▼**.

Bij het koken met de automatische en de manuele functies kunt u de kooktijd te allen tijde verlengen of verkorten door op de toets **▲/▼** te drukken. Het is niet nodig het kookproces te onderbreken.

Druk op de toets **STOP/ CLEAR**



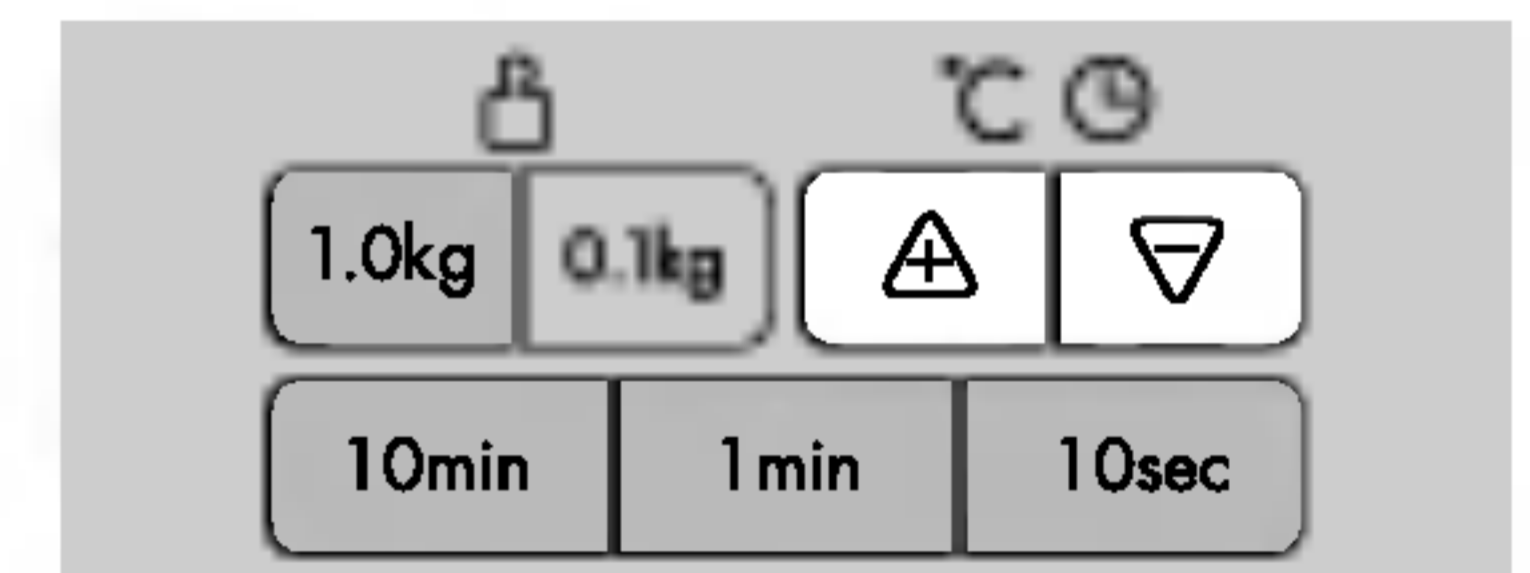
Stel het vereiste programma voor **AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** in.

Kies het **gewicht** van het voedsel.  
Zie Automatische Bereidingen (bladzijde 58).

Na 4 seconden start de oven automatisch de bereiding.

Druk op de toets **MORE (▲)**.  
De bereidingstijd zal in stappen van 10 seconden toenemen bij elke druk op de toets.

Druk op de toets **LESS (▼)**.  
De bereidingstijd zal in stappen van 10 seconden afnemen bij elke druk op de toets.



In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u de grill gebruikt om voedingsmiddelen te koken gedurende 12 minuten en 30 seconden.

# Grillen

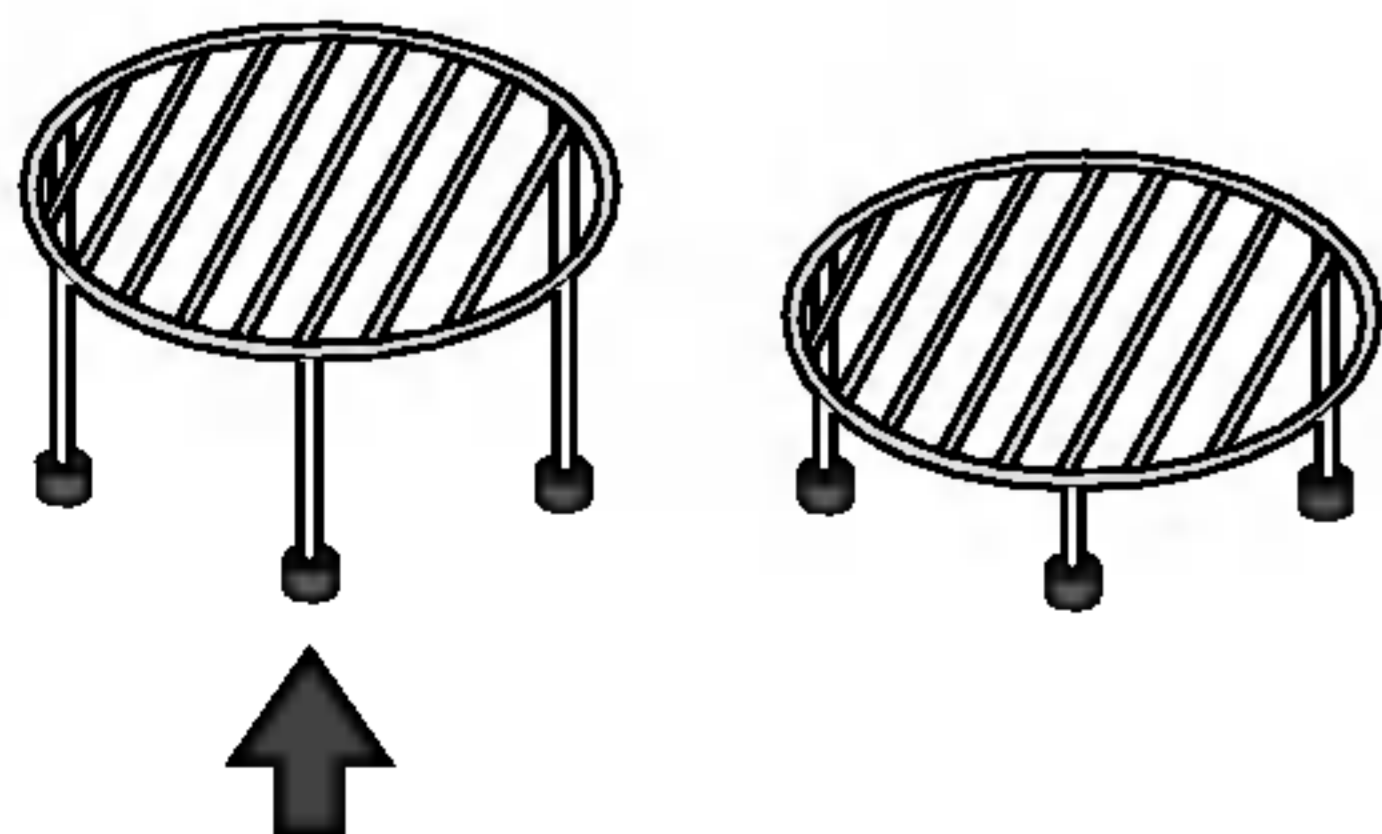


Dit model is uitgerust met een **KWARTSGRILL**. Er is bijgevolg geen voorverhitting nodig.

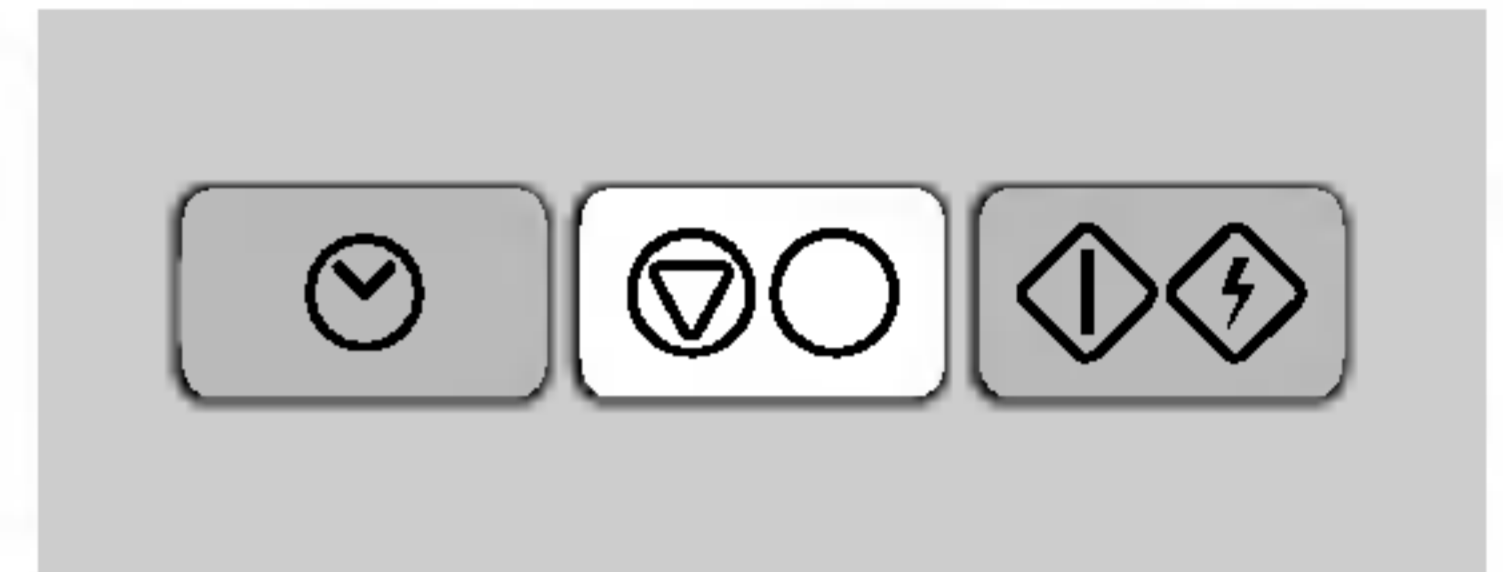
Met deze functie kunt u voedingsmiddelen snel bruinen en knapperig maken.

In de grillmodus moet u de metalen schaal tussen een glazen schaal en een grillrooster plaatsen.

**Om te grillen moet u het grillrooster (hoge rooster) gebruiken.**



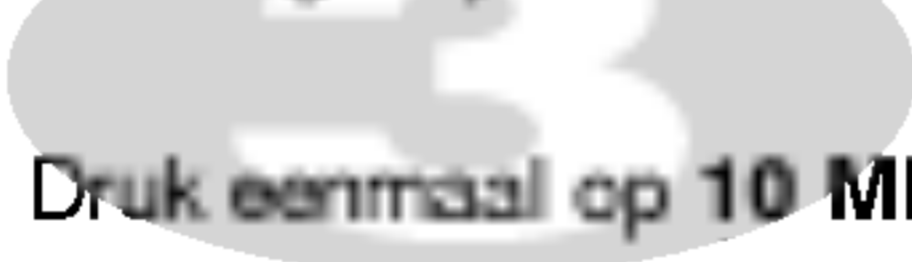
Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **GRILL**.



Stel de griltijd in.



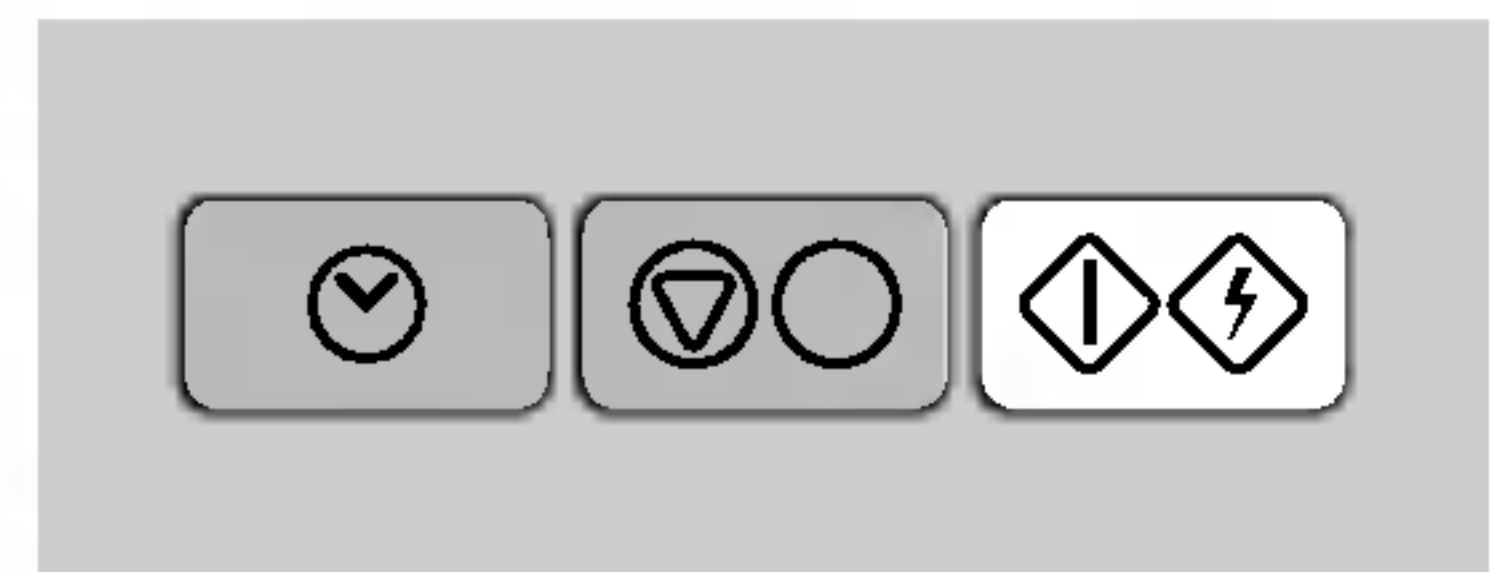
Druk eenmaal op **10 MIN.**

Druk tweemaal op **1 MIN.**

Druk driemaal op **10 SEC.**



Druk op **START**.



NL

# Convectiebereidingen

In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u eerst de magnetron voorverhit en vervolgens voedingsmiddelen kookt op een temperatuur van 230 °C gedurende 50 minuten.



De convectoroven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C - 250 °C (180 °C wordt automatisch geselecteerd bij het gebruik van de convectiemodus).

Deze magnetron heeft een gistingsfunctie op de temperatuur van 40 °C. Wacht tot de magnetron afgekoeld is, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de magnetrontemperatuur hoger is dan 40 °C.

De magnetron heeft enkele minuten tijd nodig om de geselecteerde temperatuur te bereiken.

Zodra hij de correcte temperatuur bereikt hoort u een PIEP-signaal. Plaats vervolgens uw eten in de magnetron en start de magnetron.

## 1. Om voor te verhitten.

Druk op **STOP CLEAR**.



Druk op **CONV.**



Druk vijfmaal op **▲** om 230 °C in te stellen.  
U kunt de kooktemperatuur wijzigen met de toets **▲/▼**.



Druk op **START**.

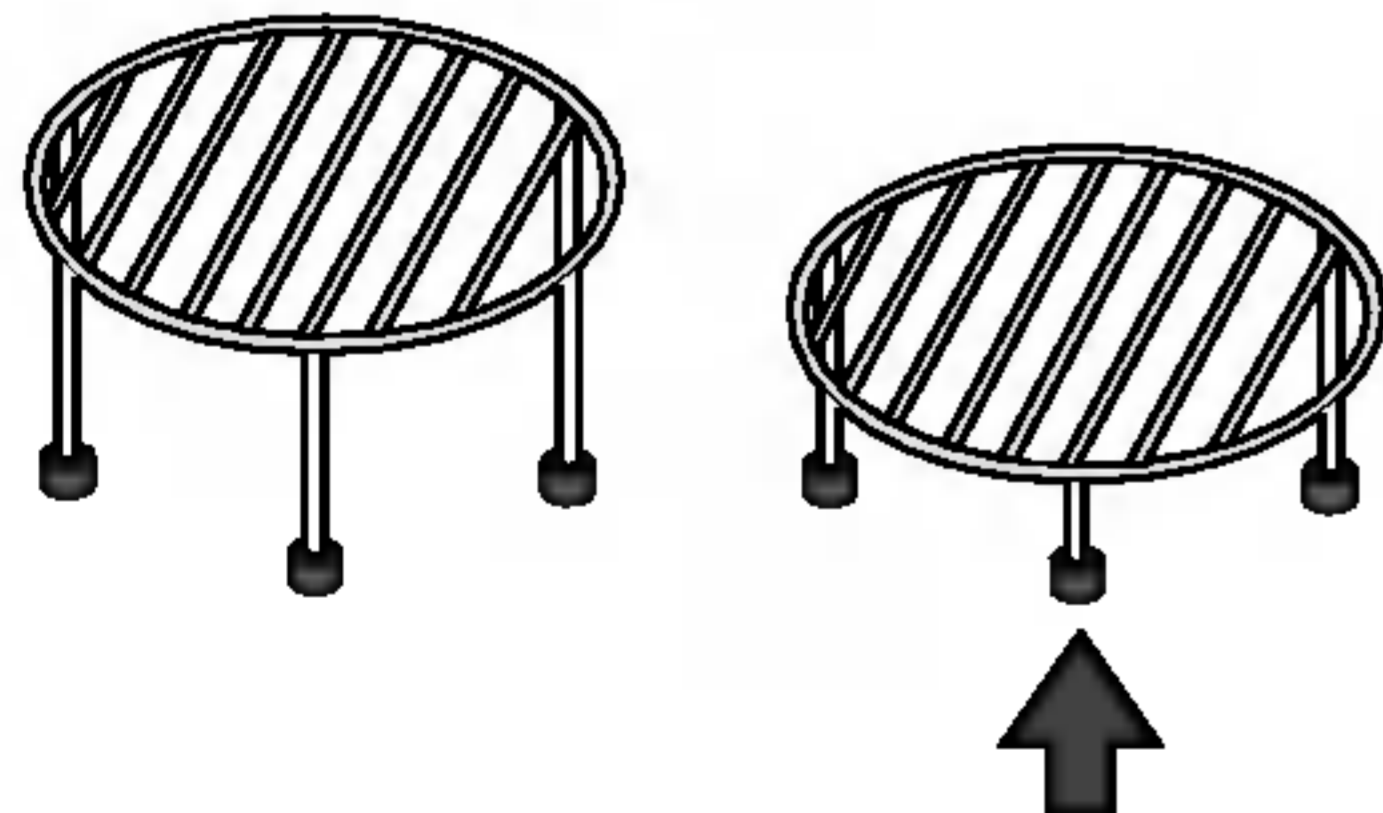


# Convectionbereidingen



Als u geen temperatuur instelt, selecteert uw magnetron automatisch 180 °C. De kooktemperatuur kan worden veranderd door op de toets / te drukken.

**Tijdens het koken met convectionwarmte moet u het convectionrooster (laag rooster) gebruiken.**



2. Om te koken

**1**  
Druk op **STOP CLEAR**



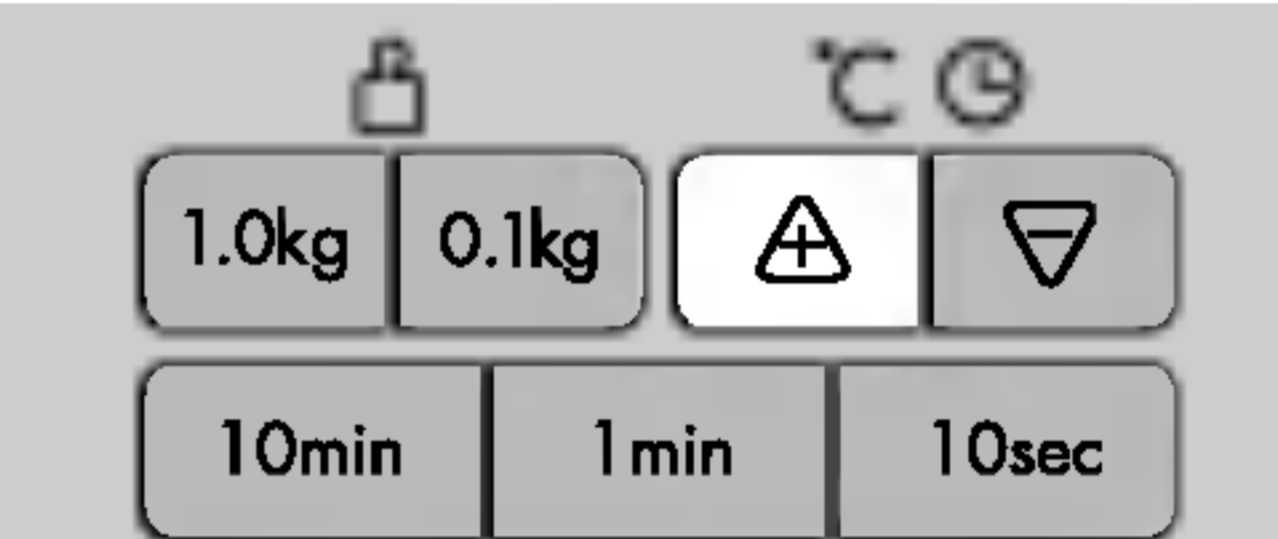
Druk op **CONV.**

**2**



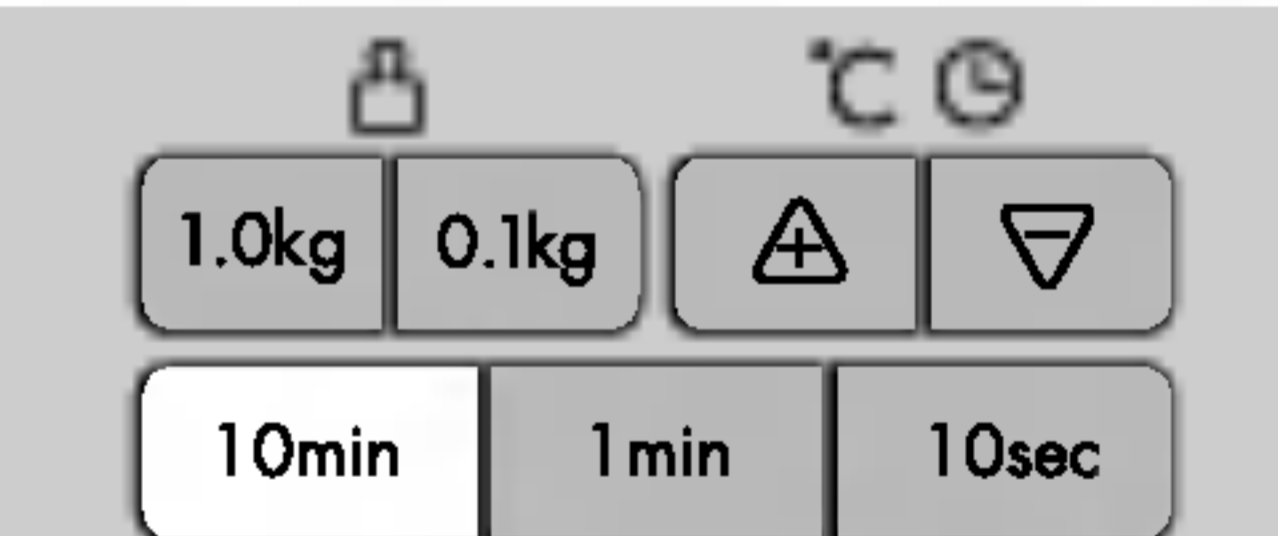
Druk vijfmaal op om 230 °C te selecteren.

**3**



Druk vijfmaal op **10 MIN.**

**4**



Druk op **START**

**5**



NL

# Koken in de combistand

In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u uw magnetron kunt programmeren om uw eten te koken met 40 % microgolfvermogen en vervolgens te grillen gedurende 25 minuten.



Met deze magnetron kunt u gecombineerd koken, wat betekent dat u voedingsmiddelen kunt bereiden met **warmte** en **microgolven** en dit tegelijkertijd of afwisselend. Dit betekent over het algemeen dat u minder tijd nodig heeft om eten klaar te maken.

U kunt het microgolfvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 40 % en 60 %) in de gecombineerde modus.

## 1. GRILCOMBINATIE

Druk op **STOP CLEAR**.



Druk op **COMBI.**

Druk op **GRILL.**



Druk tweemaal op **MICRO** om het vermogen op 40 % in te stellen.



Stel de kooktijd in.

Druk tweemaal op **10 MIN.**

Druk vijfmaal op **1 MIN.**



Druk op **START.**

Tijdens het koken kunt u met de toets **▲/▼** de kooktijd verlengen of verkorten.

**Wees voorzichtig wanneer u het klaargemaakte eten uit de magnetron neemt, want de kom waarin het zich bevindt is heet!**





# Koken in de combistand

In het onderstaande voorbeeld zal ik u tonen hoe u uw magnetron kunt programmeren om uw eten te koken met 40 % microgolfvermogen en vervolgens met een convectietemperatuur van 200 °C gedurende 25 minuten.



Met deze magnetron kunt u gecombineerd koken, wat betekent dat u voedingsmiddelen kunt bereiden met **warmte** en **microgolven** en dit tegelijkertijd of afwisselend. Dit betekent over het algemeen dat u minder tijd nodig heeft om eten klaar te maken.

## 2. CONVECTIECOMBINATIE

Druk op **STOP CLEAR**.



Druk op **COMBI**.

Druk op **CONV**.

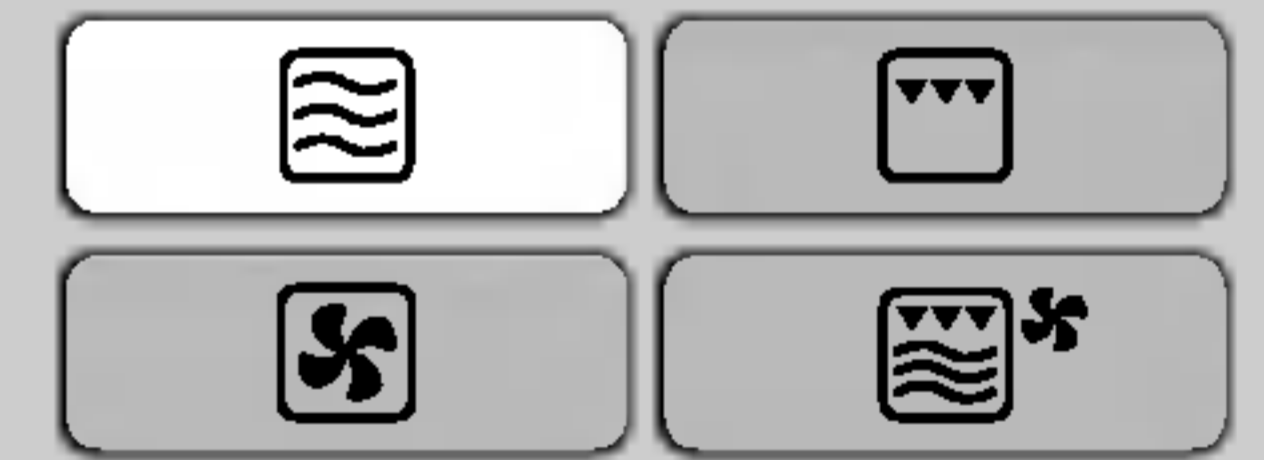
Druk tweemaal op  voor een convectietemperatuur van 200 °C.



1.0kg 0.1kg



Druk tweemaal op **MICRO** om het vermogen op 40 % in te stellen.



Stel de kooktijd in.

Druk tweemaal op **10 MIN**.

Druk vijfmaal op **1 MIN**.



Druk op **START**.

Tijdens het koken kunt u met de toets  /  de kooktijd verlengen of verkorten.

**Wees voorzichtig wanneer u het klaargemaakte eten uit de magnetron neemt, want de kom waarin het zich bevindt is heet!**



# Automatisch ontdooien

Zowel de temperatuur als de dichtheid van voedingsmiddelen varieert. Ik raad u aan de voedingsmiddelen te controleren alvorens over te gaan tot het koken ervan. Besteed in het bijzonder aandacht aan grote vlees- of kippenbouten. Sommige voedingsmiddelen mogen niet volledig worden ontdooid alvorens ze te koken. Vis bijvoorbeeld, kookt zo snel dat het soms beter is aan te vangen met het koken terwijl hij nog lichtjes bevroren is. Het BROOD-programma is geschikt voor het ontdooien van kleine producten zoals broodjes of een klein ongesneden brood. Deze producten moeten wel een tijdje blijven staan, om ook het midden te laten ontdooien. In het volgende voorbeeld zal ik u tonen hoe u 0,4 kg bevroren gevogelte ontdooit.



Uw magnetron heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **VLEES**, **GEVOGELTE**, **VIS** en **BROOD**. Door herhaaldelijk op de toetsen voor het **AUTOMATISCH ONTDOOIE**n te drukken selecteert u verschillende instellingen.

Categorie druk op **DEFROST 1,2**

**VLEES** **1** maal

**GEVOGELTE** **2** maal

druk op **DEFROST 3,4**

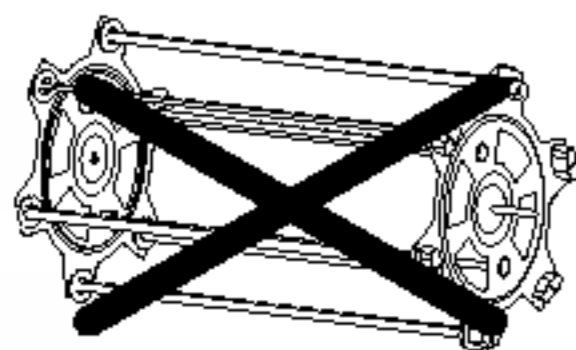
**VIS** **1** maal

**BROOD** **2** maal

**Niet gebruiken**



METALEN SCHAAL



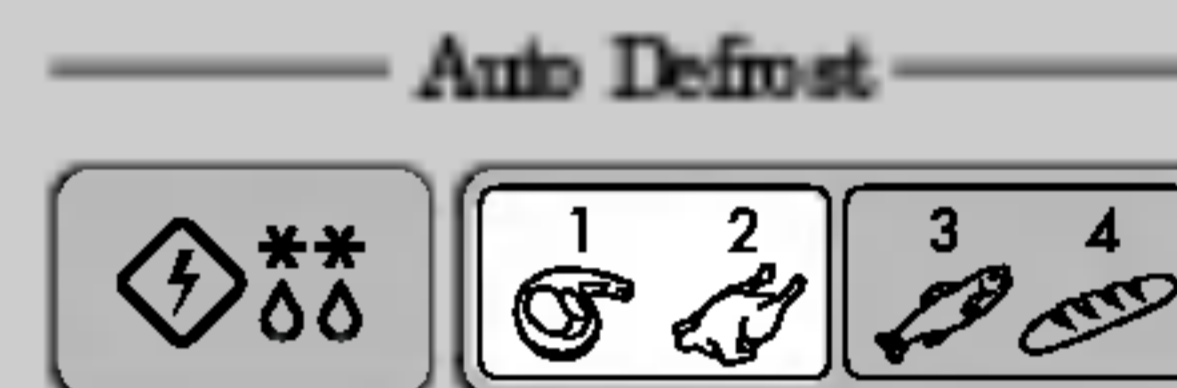
SPIT

Druk op **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedingsmiddel dat u wilt ontdooien. Vergeet niet eventuele metalen draden of wikkels te verwijderen. Plaats vervolgens het voedingsmiddel in uw magnetron en sluit de magnetrondeur.



Druk tweemaal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiingsprogramma **POULTRY** te selecteren. Het display toont nu "dEF2".



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

Druk eenmaal op de toets **1,0 kg**.

Druk viermaal op de toets **0,1 kg**.



Druk op **START**.



Tijdens het ontdooien zal uw magnetron "PIEPEN". U moet dan de magnetrondeur openen, het voedingsmiddel omdraaien en de stukken scheiden, met het oog op een gelijkmatige ontdooiing. Verwijder eventuele delen die reeds ontdooid zijn of scherm ze af om het ontdooien af te remmen. Na deze controle sluit u de magnetrondeur en drukt u op **START** om met ontdooien verder te gaan. **Uw magnetron stopt niet met ontdooien (zelfs niet wanneer het piepsignaal weerklinkt) zolang de deur niet wordt geopend.**

## **RICHTLIJNEN VOOR ONTDOOIEN**

- \* Het te ontdooien voedsel moet in een ovenvaste houder onafgedekt op het glazen draaiplateau worden geplaatst.
- \* Dek indien nodig kleine stukken van het vlees of het gevogelte af met platte stukjes aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne stukken warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.
- \* Verdeel voedsel als gehakt, karbonades, worst en spek zo snel mogelijk in stukken. Wanneer u de pieptoon hoort, keert u het voedsel om. Verwijder de ontdooide stukken. Ga voort met het ontdooien van de overige stukken. Laat het voedsel na het ontdooien staan tot het volledig is ontdvoren.
- \* Grote stukken vlees of een hele kip, bijvoorbeeld, moet u minstens 1 uur LATEN STAAN vóór het koken.

<b>Categorie</b>	<b>Gewichtslimiet</b>	<b>Benodigdheden</b>	<b>Voedsel</b>
<b>Vlees</b> <b>Gevogelte</b> <b>Vis</b>	0,1 ~ 4,0 kg	Ovenvaste houder (vlakke plaat)	<b>Vlees</b> Gehakt, biefstuk, vleesblokjes voor stoofpot, lendestukken, rundsgebraad, roast beef, hamburger Varkenskarbonades, lamskarbonades, gerold gebrad, worst, kalfslapjes (2 cm) Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.  <b>Gevogelte</b> Hele kip, kippenpoten, kippenborsten, kalkoenborst (minder dan 2 kg) Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.  <b>Vis</b> Filets, steaks, hele vis, zeevruchten Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
<b>Brood</b>	0,1 ~ 0,5 kg	Bakpapier of vlakke plaat	Sneden brood, broodjes, stokbrood, enz.

# 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.

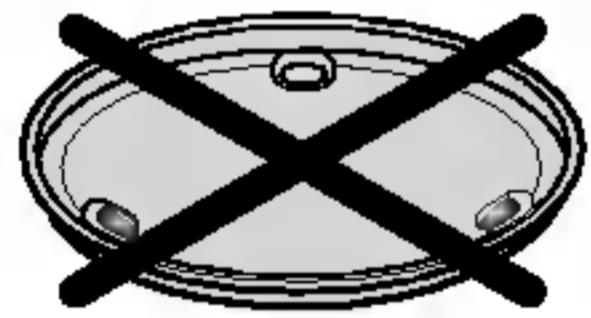


Druk op de toets **STOP/ CLEAR**.

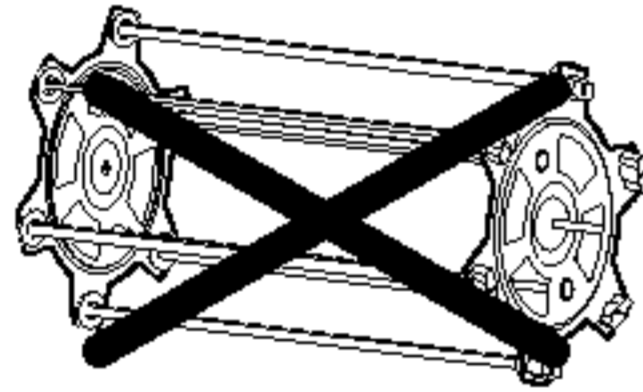
Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in uw oven en sluit de ovendeur.



**Niet gebruiken**



METALEN SCHAAL

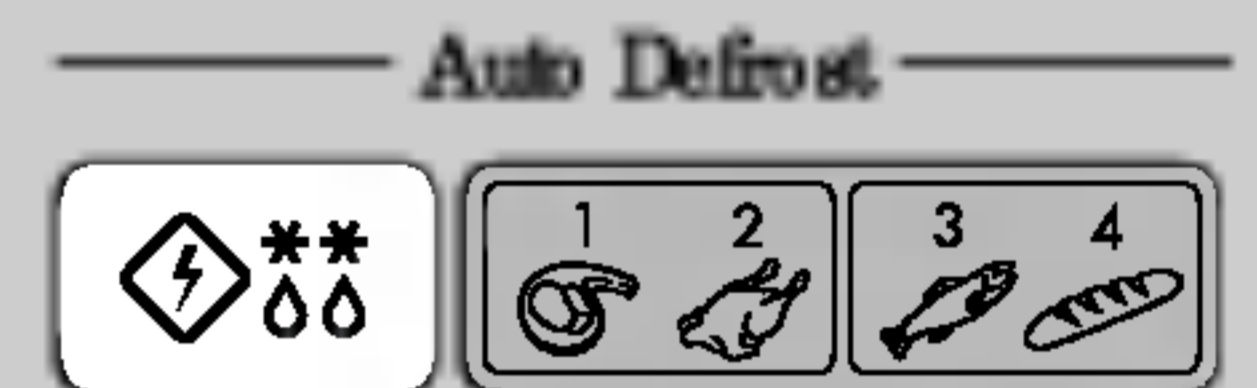


SPIT

Druk eenmaal op de toets **QUICK DEFROST**.

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

De oven start 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 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 SNEL ONTDOOIEN***

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.

<b><i>Categorie</i></b>	<b><i>Gewicht</i></b>	<b><i>Kookgerei</i></b>	<b><i>Aanwijzingen</i></b>
<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.

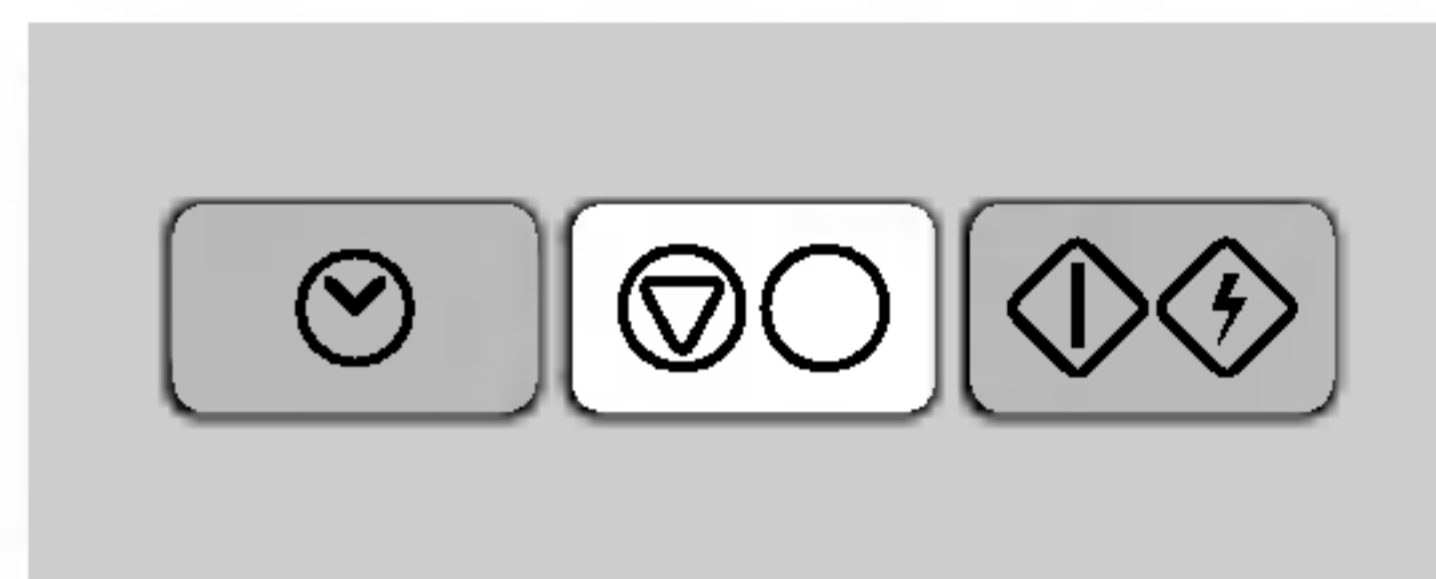
# Automatische bereidingen

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



Dankzij **Automatische bereidingen** kunt u gemakkelijk het merendeel van uw favoriete voedingsmiddelen koken door en het gewicht ervan via de toets **1,0 kg** of **0,1 kg**.

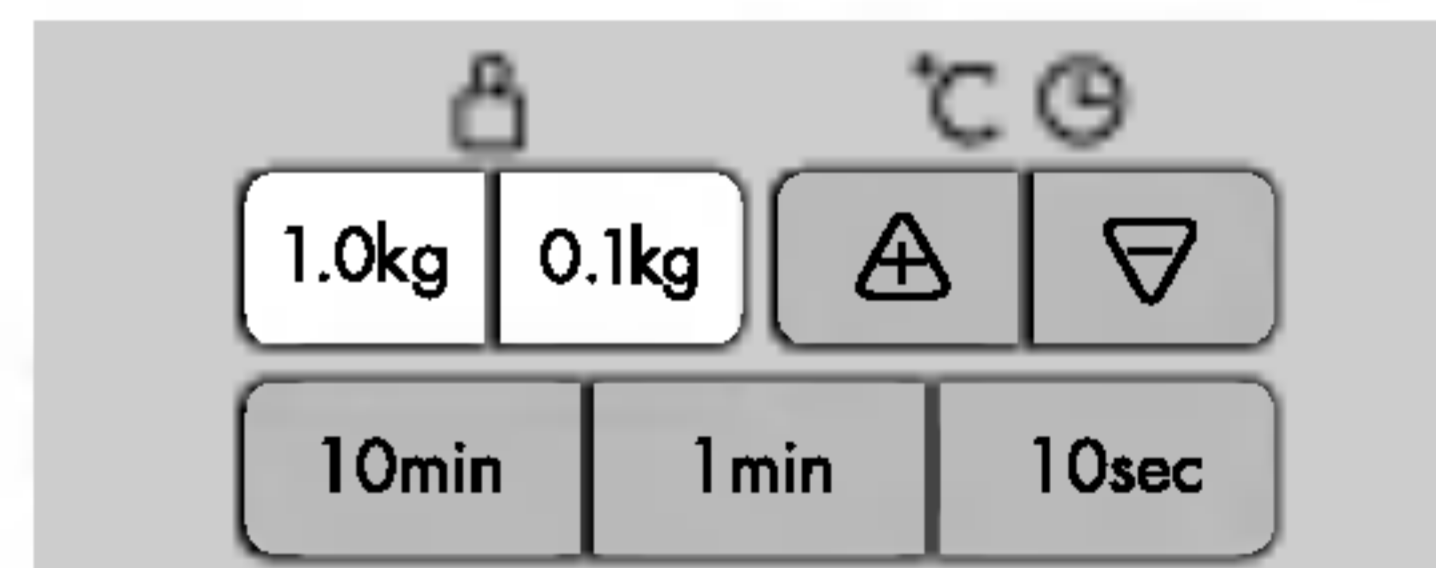
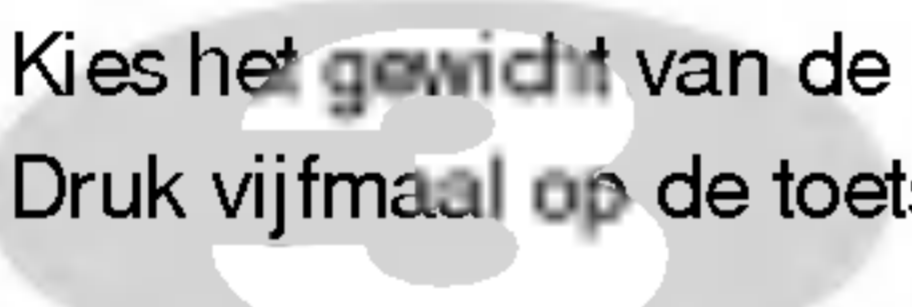
Druk op de toets **STOP/ CLEAR**.



Druk op de **AUTO COOK**-toets voor het gekozen voedseltype. In dit voorbeeld drukt u eenmaal op **JACKET POTATO** (aardappel in de schil).

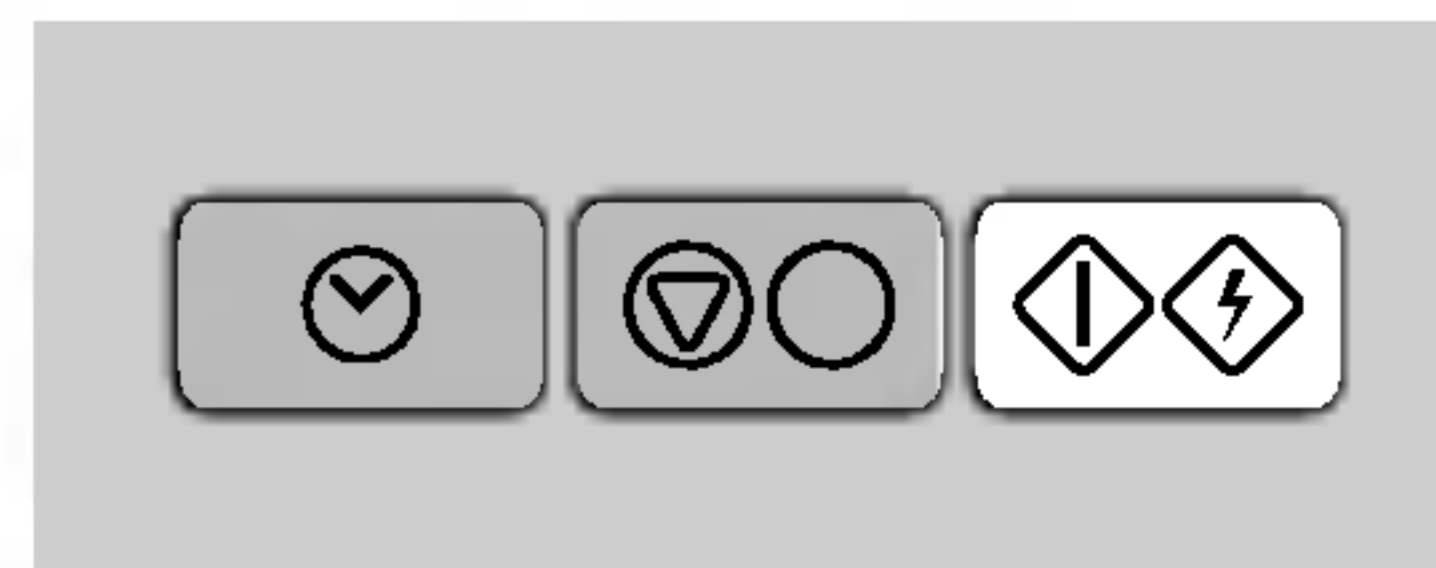



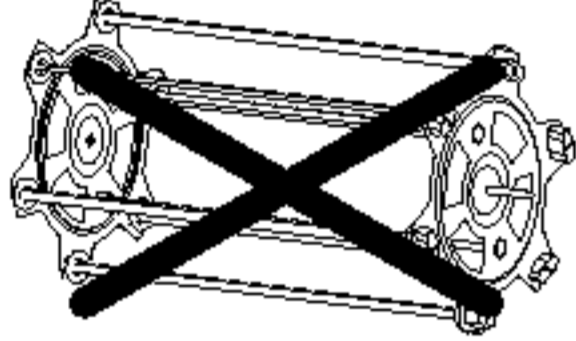
Kies het **gewicht** van de gekozen aardappel. Druk vijfmaal op de toets **0,1 kg**.

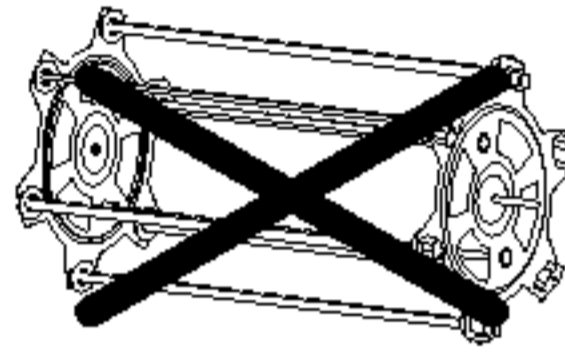


Als u de toetsen **1,0 kg** of **0,1 kg** ingedrukt houdt, neemt het ingestelde gewicht snel toe.

Druk op de toets **START**.



<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>	<i>Gewichtslimiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Aanwijzingen</i>
<b>Automatische bereidingen</b>  <b>Niet gebruiken</b>  <b>METALEN SCHAAL</b>  <b>SPIT</b>	Aardappelen in de schil	0,1 - 1,0 kg	Geen	Kies middelgrote aardappelen uit: 200 tot 220 gr. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de glazen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de aardappelen uit de oven. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.
	Verse groenten	0,2 - 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	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 tot 3 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels
	Gekoelde pizza	0,2 – 0,6 kg	Hoog rooster	Deze functie is bestemd voor het bereiden van overgebleven gekoelde pizza. Plaats de gekoelde pizza op het hoge rooster op de glazen schaal. Neem de pizza na de bereidingstijd onmiddellijk uit de oven. Laat hem nog 2 tot 3 minuten staan.
	Diepvriespizza	0,1 – 0,8 kg	Hoog rooster	Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza op het hoge rooster op de glazen schaal. Laat de pizza na het opwarmen nog 1 tot 2 minuten staan.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>	<i>Gewichtslimiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Aanwijzingen</i>
<p><b>Automatische bereidingen</b></p> <p><b>Niet gebruiken</b></p>  <p>SPIT</p>	Aardappelgratin	0,5 – 1,2 kg	Laag rooster	<p>Gebruik deze toets voor thuis bereide aardappelgratin. Plaats het voedsel op het lage rooster op de metalen schaal. Laat het voedsel na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.</p> <p><b>* Gegratineerde aardappelen *</b></p> <p><b>Ingrediënten</b></p> <p>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><b>(Witte saus)</b></p> <p>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.  Magnetron gedurende 15 minuten in de HOGE vermogensstand plaatsen.  (Tijdens de bereiding verscheidene malen roeren.)</p> <p><b>Methode</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Meng de uien en de boter in een kom. Zet deze gedurende 2 minuten in de magnetron op de HOGE vermogensstand.</li> <li>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.</li> <li>4. Besprenkelen met kaas. Plaats de schotel op het lage rooster op de glazen schaal. Laat de gratin na de bereiding nog 2 tot 3 minuten staan.</li> </ol>

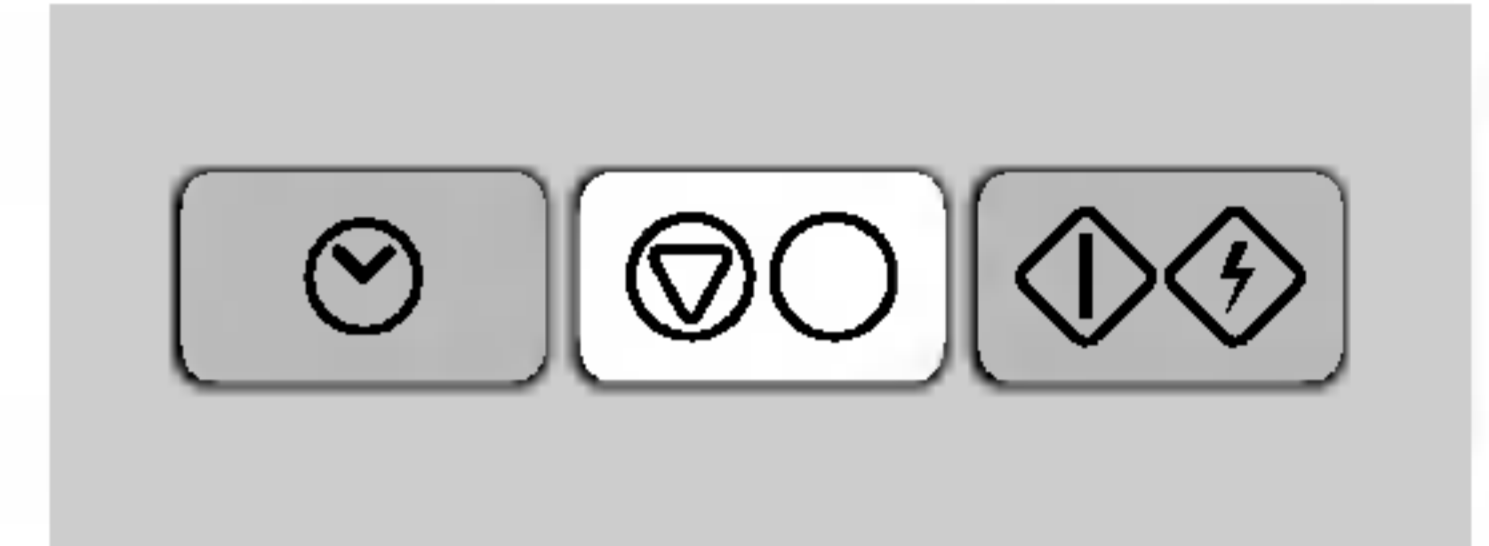


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u kebab kunt bereiden.

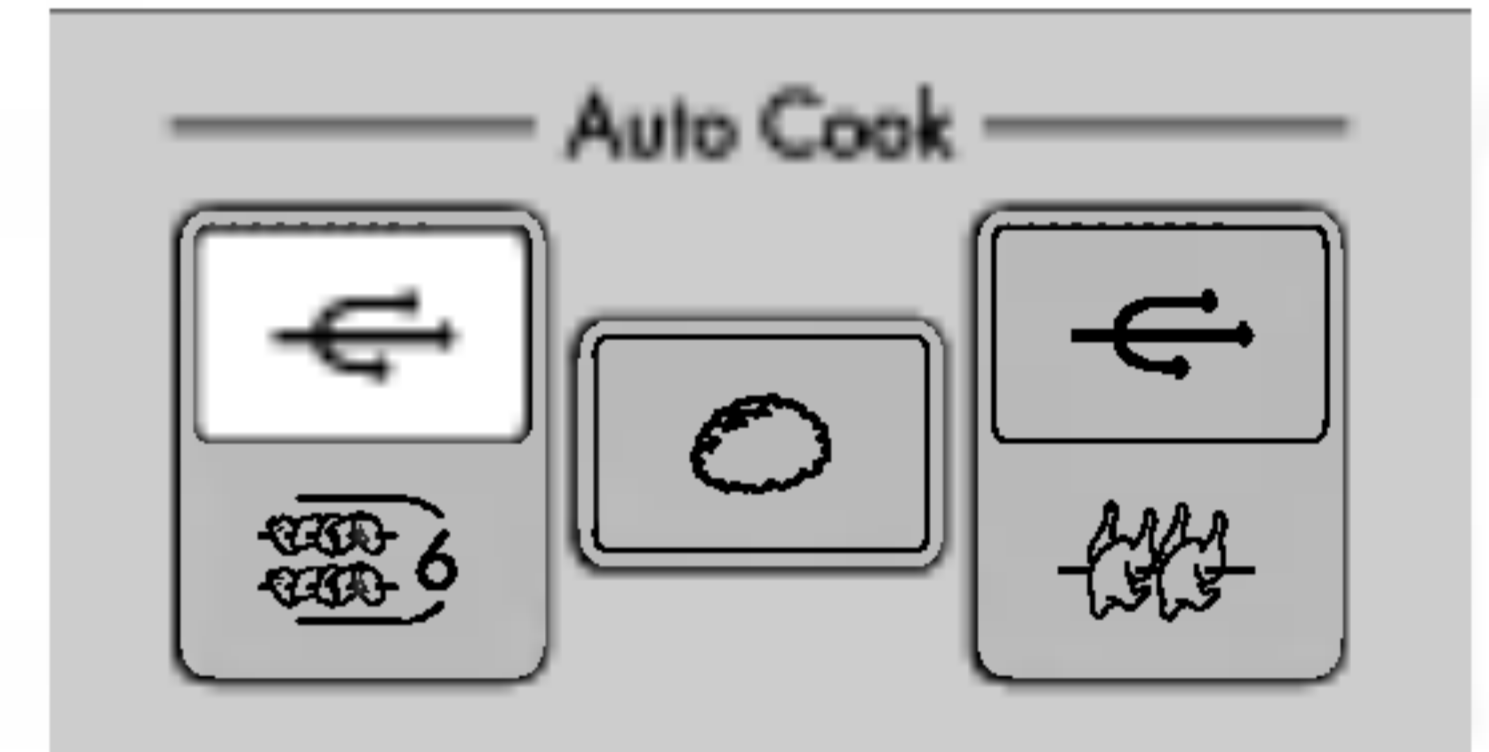
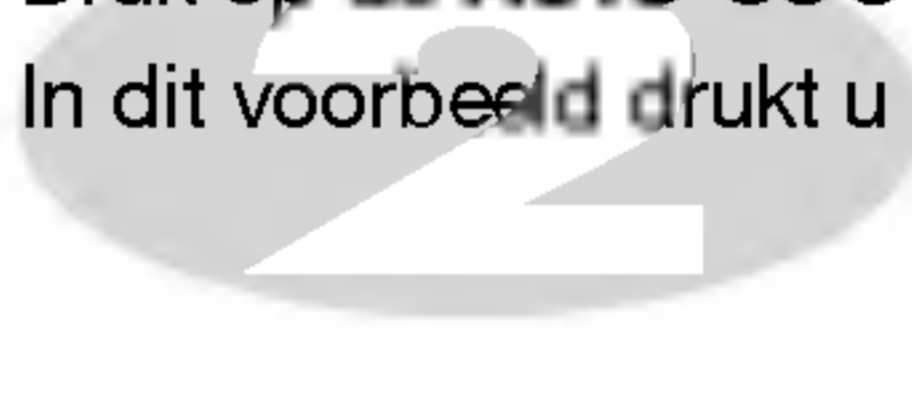


Met de functie voor automatische bereidingen kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype ervan in te stellen. KEBAB, RIJST EN KIP zijn AUTOMATISCHE MENU'S. Voor alle andere voedseltypes moet u het gewicht ingeven.

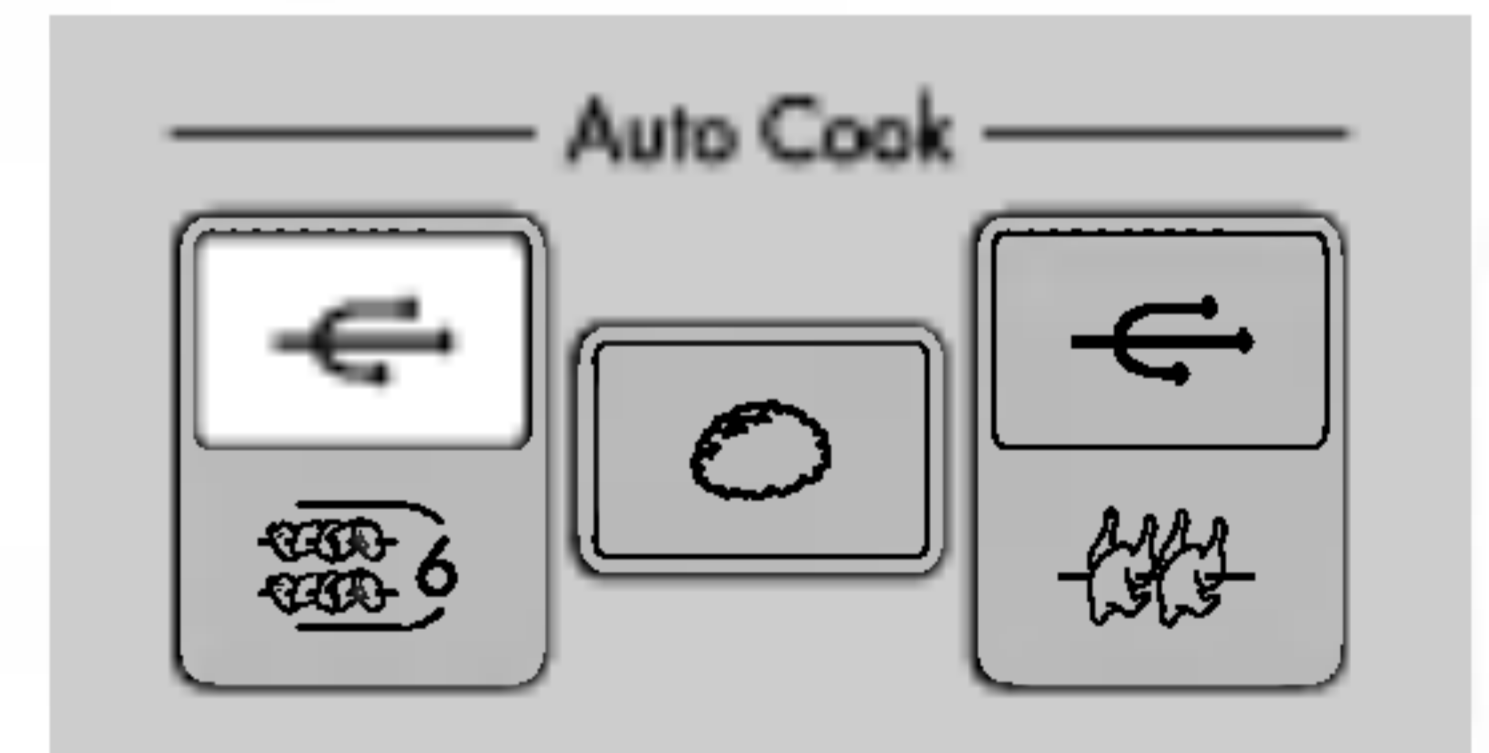
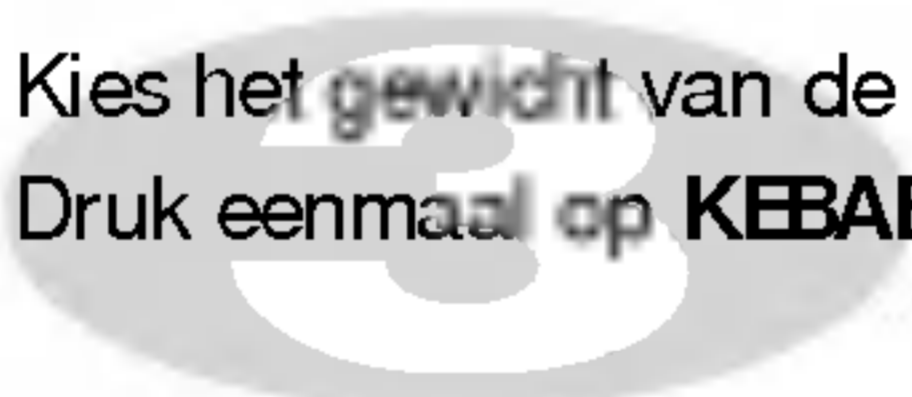
Druk op de toets **STOP/ CLEAR**.



Druk op de **AUTO COOK**-toets voor het gekozen voedseltype. In dit voorbeeld drukt u eenmaal op **KEBAB**.



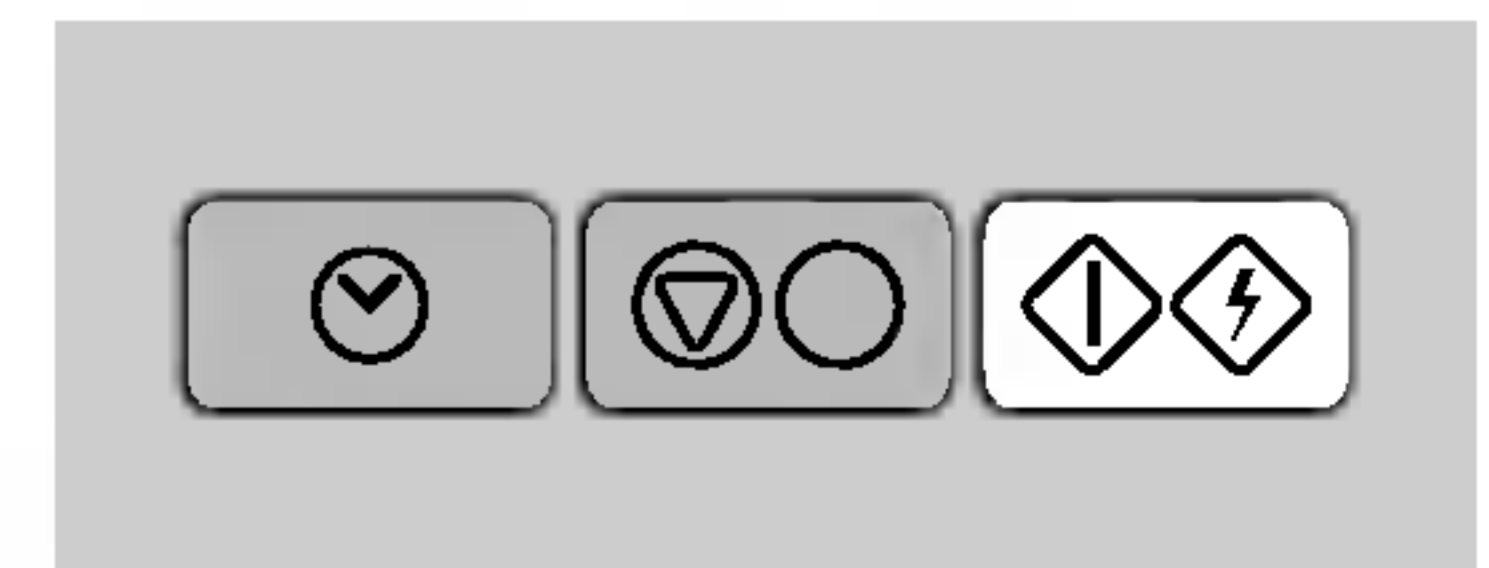
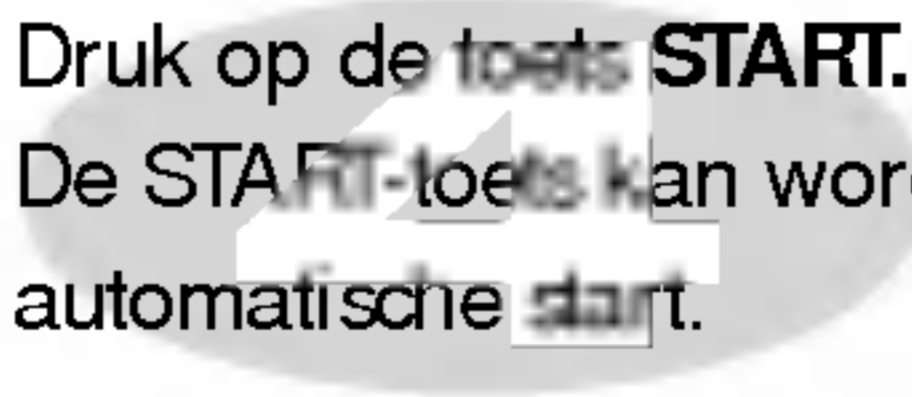
Kies het **gewicht** van de kebab. Druk eenmaal op **KEBAB** voor 0,6 kg of tweemaal voor 1,2 kg.





Na 4 seconden start de oven automatisch de bereiding.


Druk op de toets **START**.

De **START**-toets kan worden ingedrukt als een snel alternatief voor de automatische start.



NL

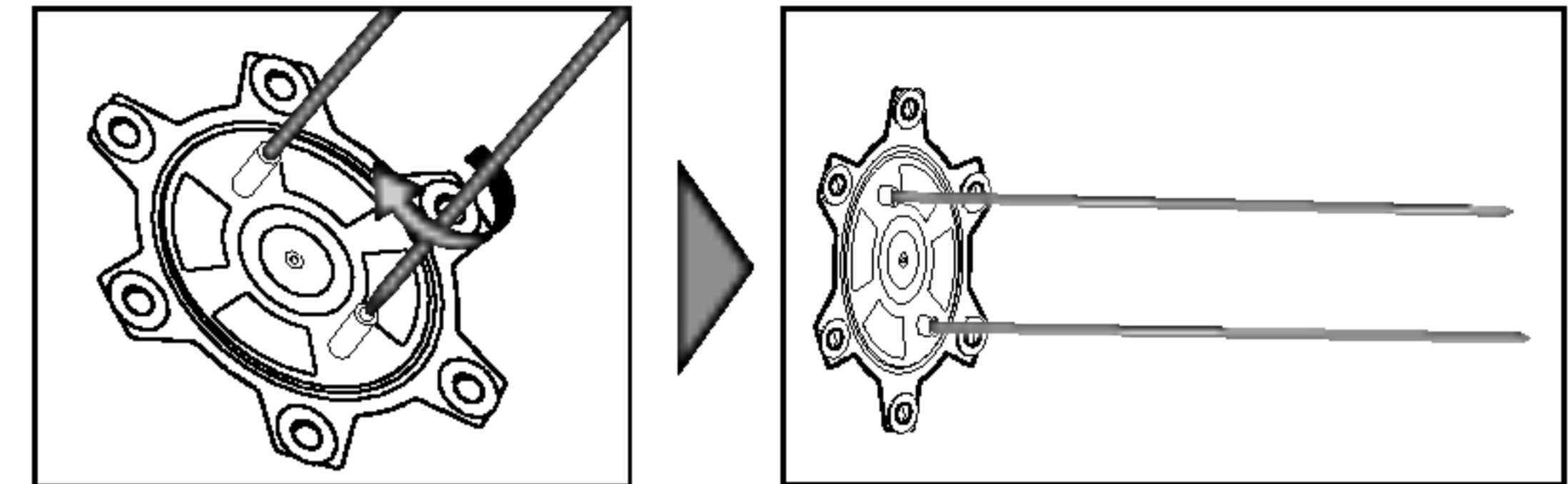
Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Aanwijzingen														
Automatische bereidingen	Kebab	0,6 kg / 1,2 kg 1 vleespen = 180 - 200 gr 	Spit Metalen schaal	<p>1,2 kg vlees (bij voorkeur schapenvlees) 1 grote eetlepel tomatenpuree 1/4 kop citroensap 7 uien 1 grote eetlepel zout telkens 1 eetlepel paprika, zwarte peper, kaneel 2 grote eetlepels olie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snijd het vlees in middelgrote blokjes.</li> <li>2. Schil de uien en snijd ze in helften.</li> <li>3. Marineer de vleesblokjes en de uihelften met olie, kruiden, tomatenpuree en citroensap. Zet het een half uur aan de kant.</li> <li>4. Wissel op de vleespennen de vleesblokjes met de uihelften af.</li> <li>5. Doorprik de vleesblokjes met het spit en steek het spit in de spithouder. Plaats de metalen schaal onder het spit om het vet op te vangen.</li> <li>6. Verwijder het spit uit de oven.</li> </ol>														
	Rijst	0.1-0.4 kg 	Magnetronbestendige kom  ✘ Metalen schaal en spit niet gebruiken	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Rijst (grote korrel)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Kokend water</td> <td>300 ml</td> <td>575 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Zout</td> <td>5 g</td> <td>5 g</td> <td>10 g</td> <td>10 g</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was de rijst en laat hem uitlekken.</li> <li>2. Doe de rijst in een diepe en grote kom, samen met kokend water en zout.</li> <li>3. DEK DE KOM NIET AF. Plaats het geheel in de oven.</li> <li>4. Bij het piepsignaal roert u de rijst om. Voor een goed resultaat is het beter om de rijst te laten uitlekken en te spoelen met koud water. Daarna laten uitlekken. Plaats het geheel in de oven. De kom niet afdekken.</li> <li>5. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten.</li> <li>6. Na het koken nog 5 tot 10 minuten afgedekt laten staan.</li> </ol>	Rijst (grote korrel)	100 g	200 g	300 g	400 g	Kokend water	300 ml	575 ml	800 ml	1000 ml	Zout	5 g	5 g	10 g
Rijst (grote korrel)	100 g	200 g	300 g	400 g														
Kokend water	300 ml	575 ml	800 ml	1000 ml														
Zout	5 g	5 g	10 g	10 g														

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	Kip	1,2 kg / 2,4 kg	Spit Metalen schaal	<p><b>* Geroosterde kip</b> 1,2 kg kip, gevild en schoongemaakt 1/4 kop gesmolten boter</p> <p><b>* Pikante kip</b> 1,2 kg kip, gevild en schoongemaakt 1 theelepel chilipoeder 1 theelepel zout 2 eetlepels citroensap 3 teentjes knoflook 2 kleine gedroogde rode chilipepers 2 theelepels komijnzaad 1 eetlepel korianderzaad 1 klein stukje gember 1/4 kop gesmolten boter</p> <p><b>(Geroosterde kip)</b> Doorprik de kip met het spit en bind de kip met wat touw vast. Borstel de kip met gesmolten boter. Steek het spit in de spithouder. Druk een- of tweemaal op de kip-toets. (Druk eenmaal voor 1,2 kg kip of tweemaal voor 2,4 kg.) Laat de kip na de bereiding nog 5 minuten staan alvorens erin te snijden.</p> <p><b>Variaties:</b> Strooi enkele van uw favoriete kruiden en specerijen op de kip. Plus een beetje zout zodat het vel knapperig wordt.</p>
		 <p>1 volledige kip (ong. 1,2 kg)</p>		

# Montage van het spit



**1** Plaats de barbecuestaven in de juiste positie.

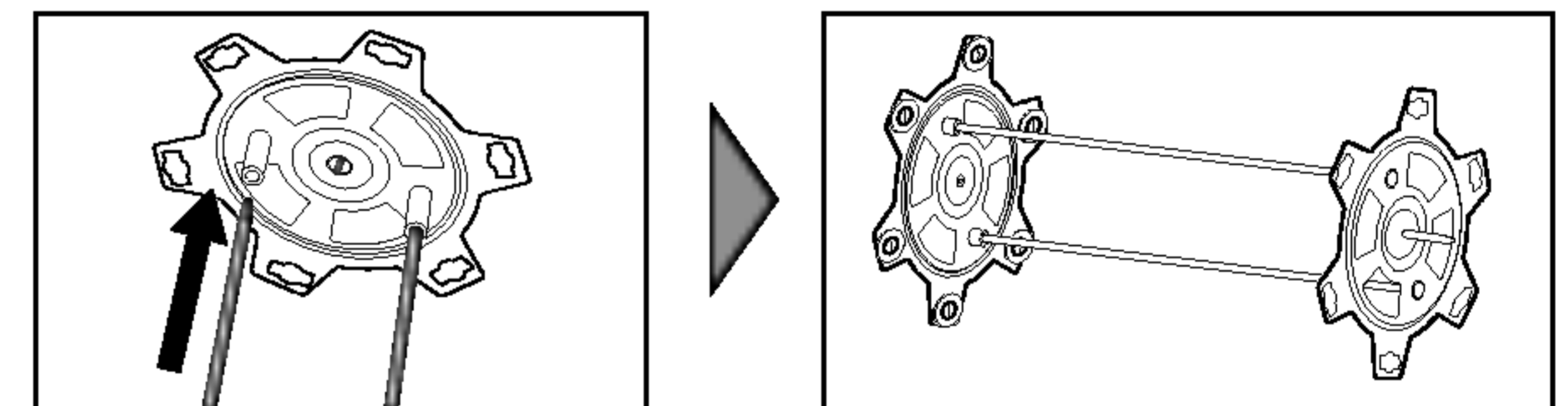


Schroef de barbecuestAAF in de richting van de wijzers van de klok in de juiste positie.

## VOORZICHTIG

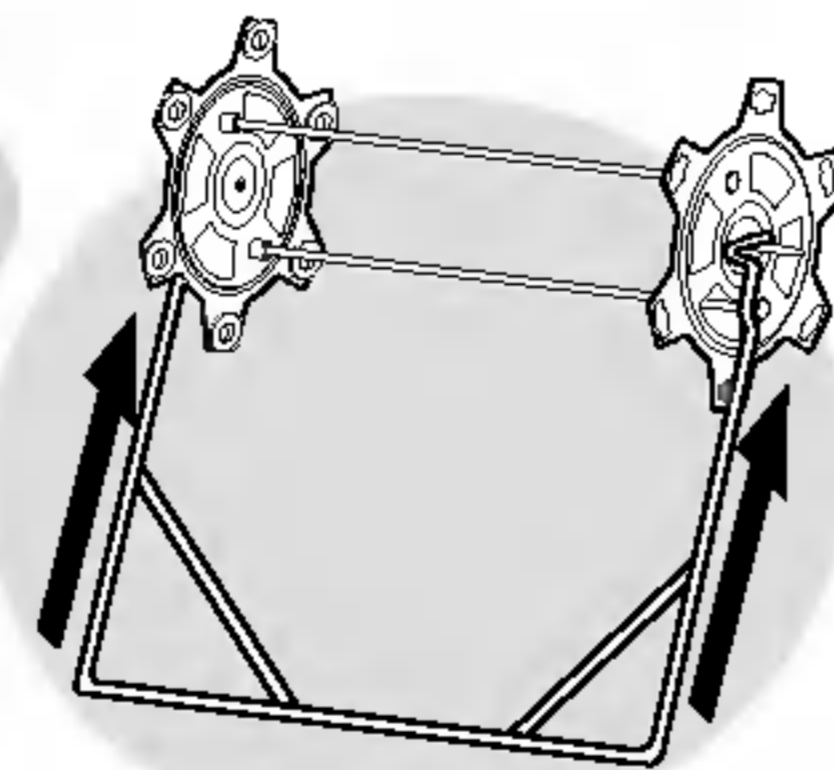
Een spit is geen speelgoed. Houd het spit buiten bereik van kinderen.

**2** Monteer de linkerplaat.

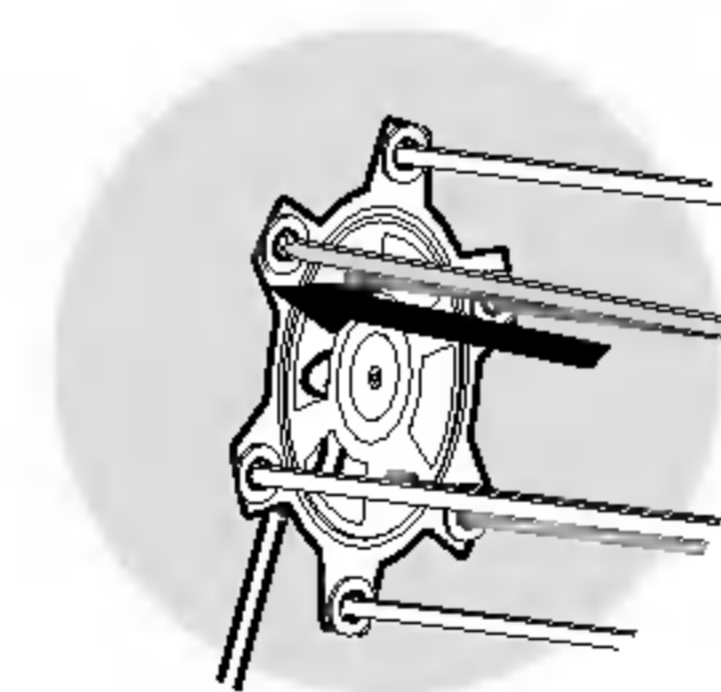


Druk de barbecuestaven in de linkerplaat.

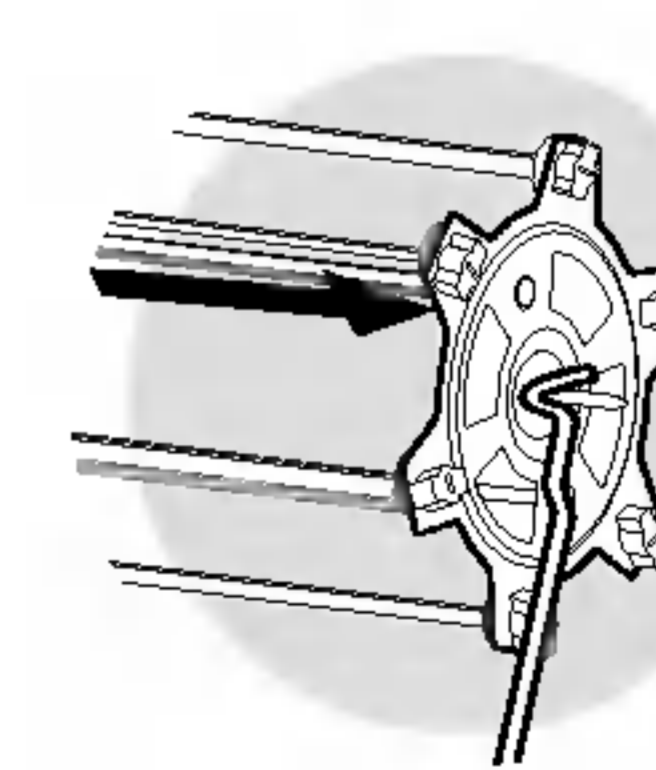
**3** Monteer de vleespennen



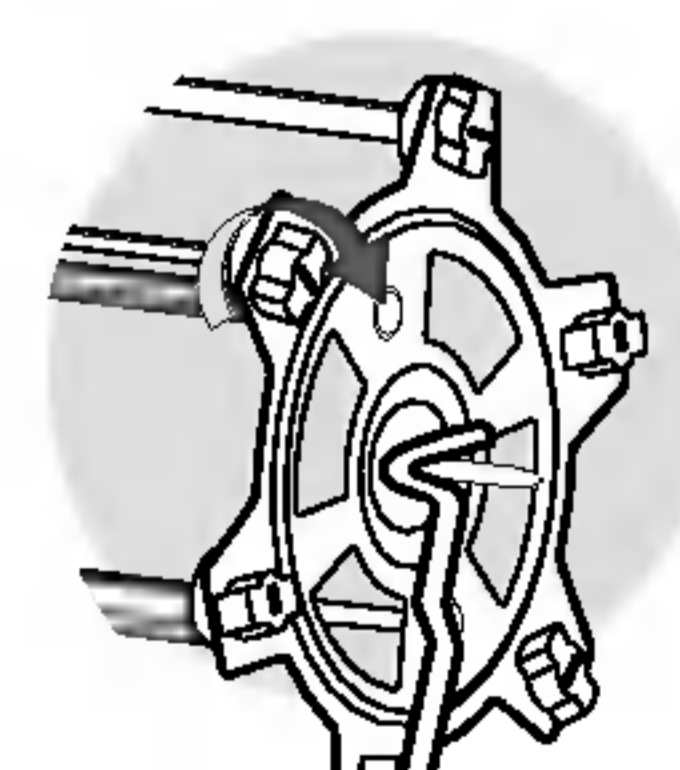
Steek het gepunte uiteinde van de vleespennen in het gat op de linkerplaat.



Monteer de hendel op het spit.



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.

## Installatie en bereidingen



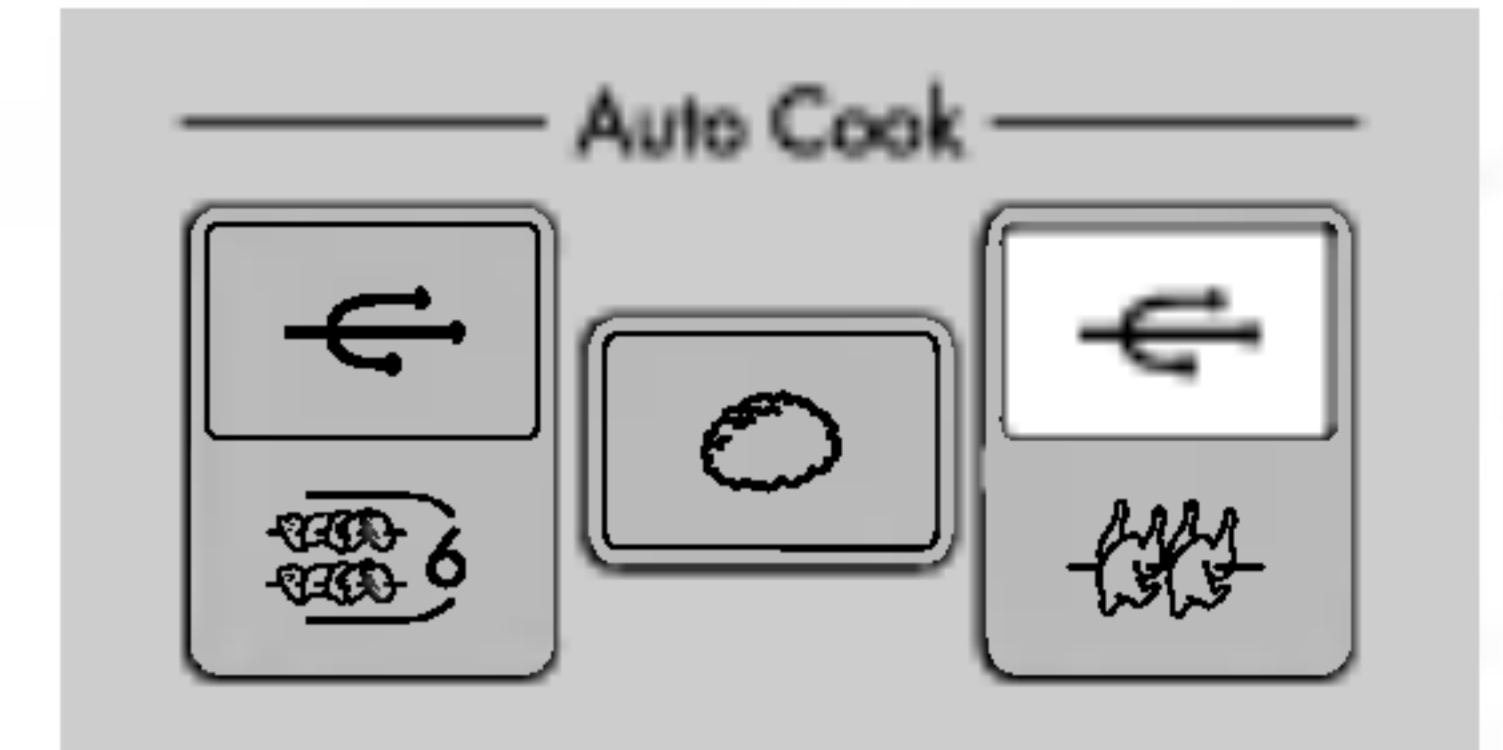
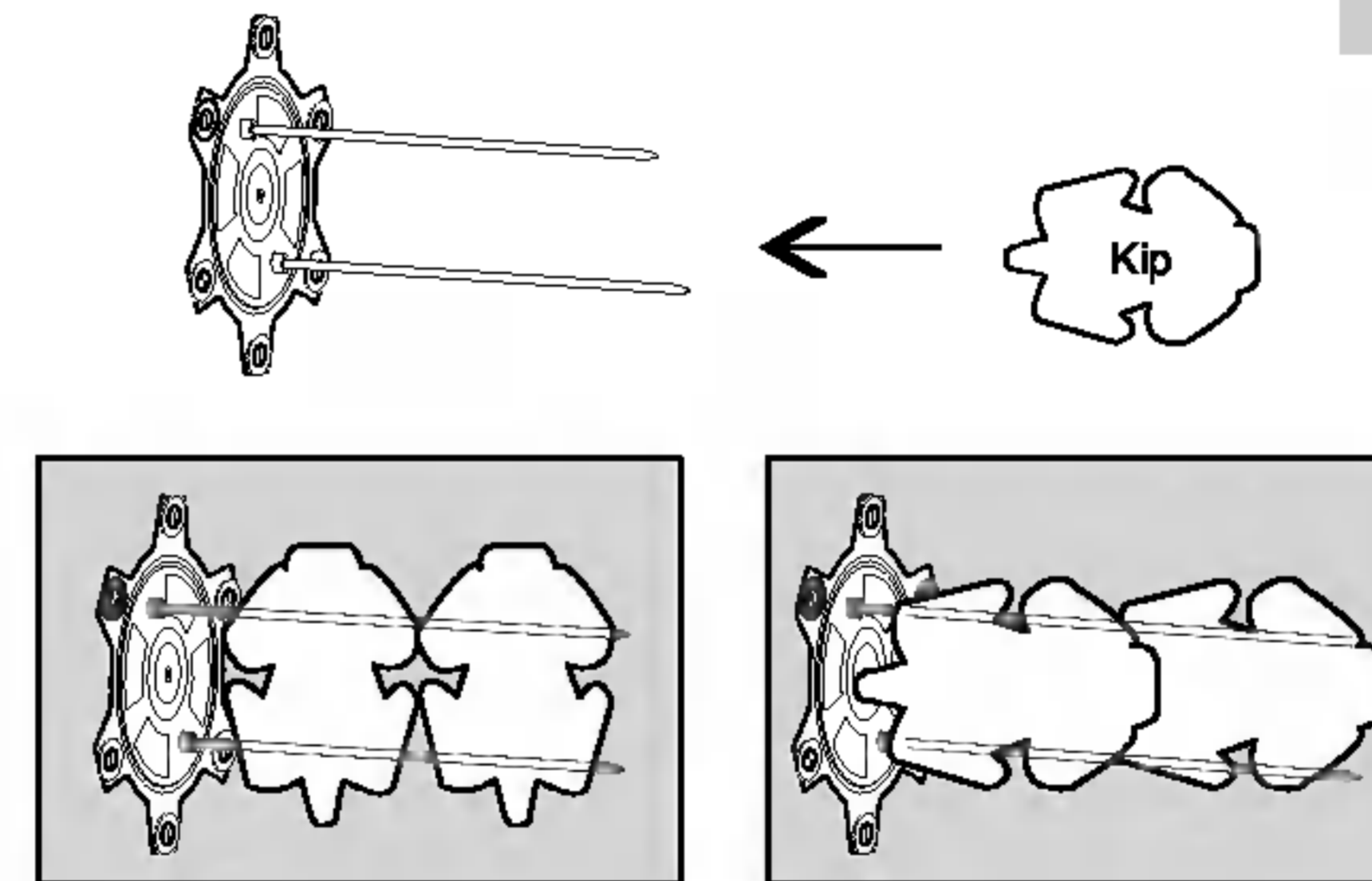
De oven zal na 4 seconden automatisch starten – of kan worden gestart door op de starttoets te drukken.

**Kip**

**1**

Druk eenmaal op de toets voor 1 volledige kip en tweemaal voor 2 volledige kippen.

Bereid voedsel met het spit.

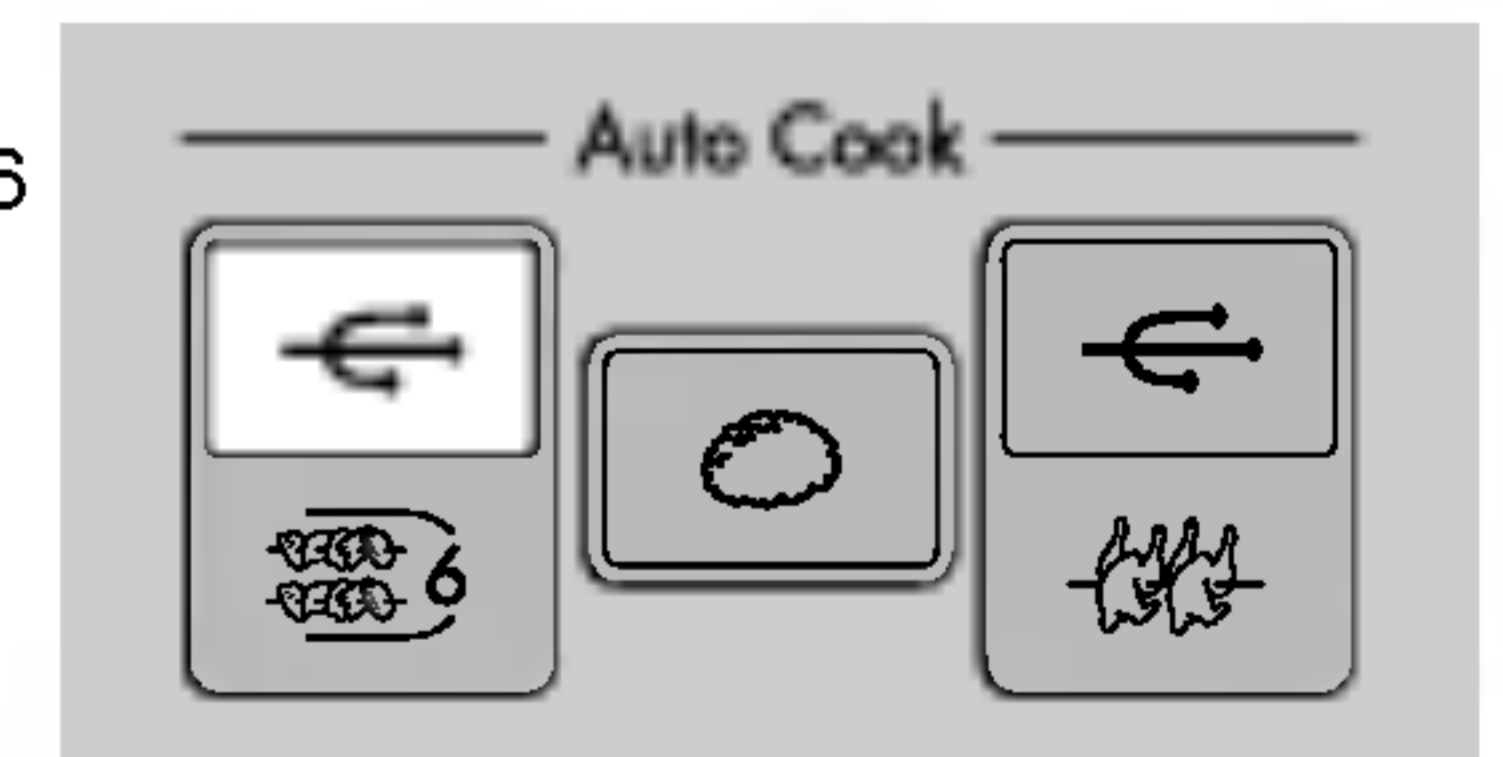
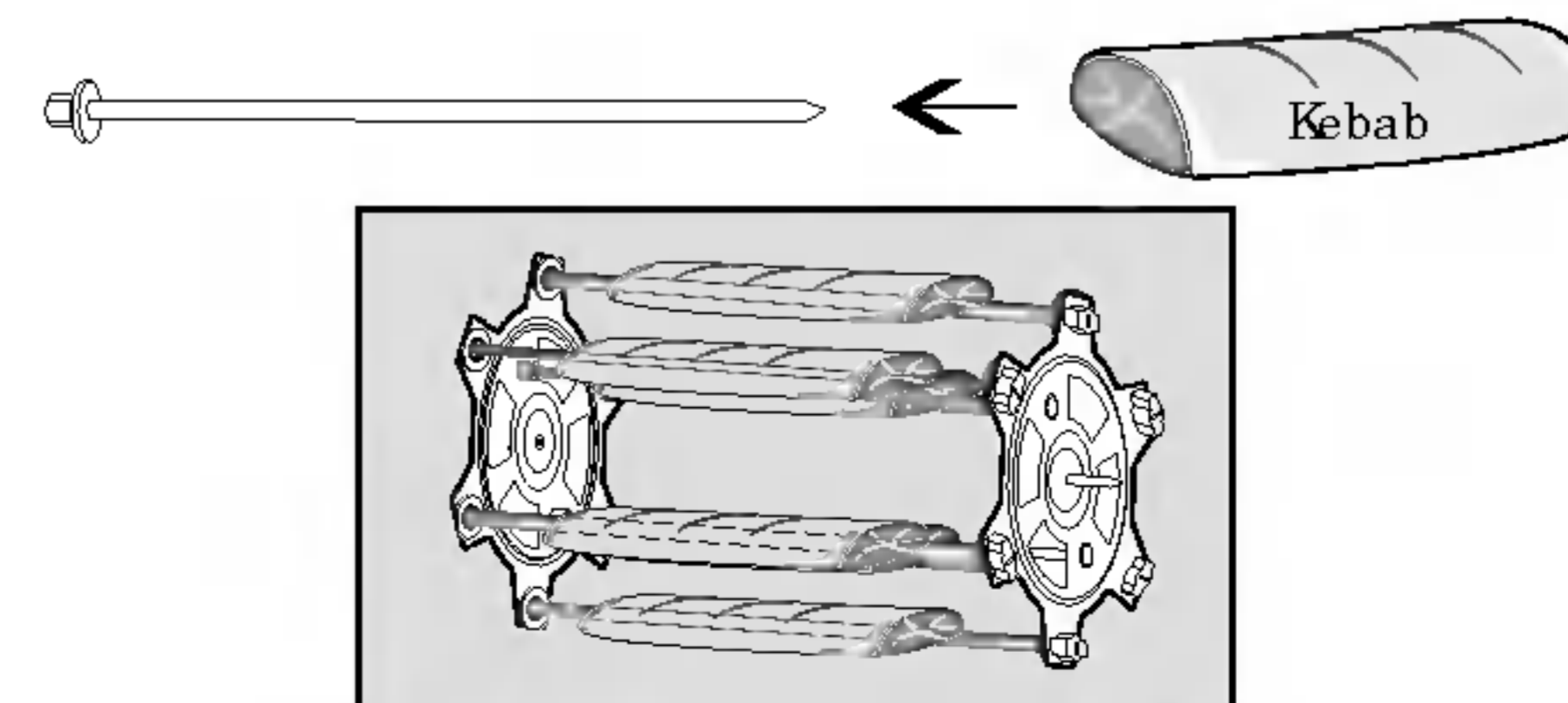


**Kebab**

**1**

Druk eenmaal op de toets voor 3 vleespennen en tweemaal voor 6 vleespennen.

Maak het werkkoppervlak schoon alvorens de kebab aan te brengen.



# Spit

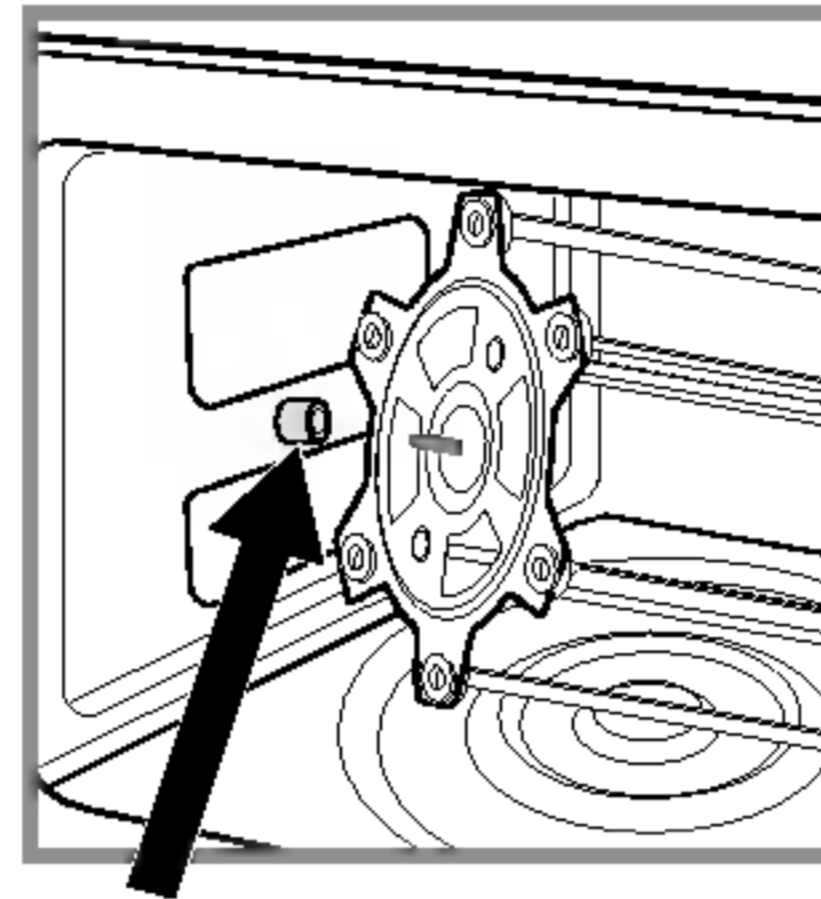
## Installatie en bereidingen



### Schoonmaken van SPIT en METALEN SCHAAL

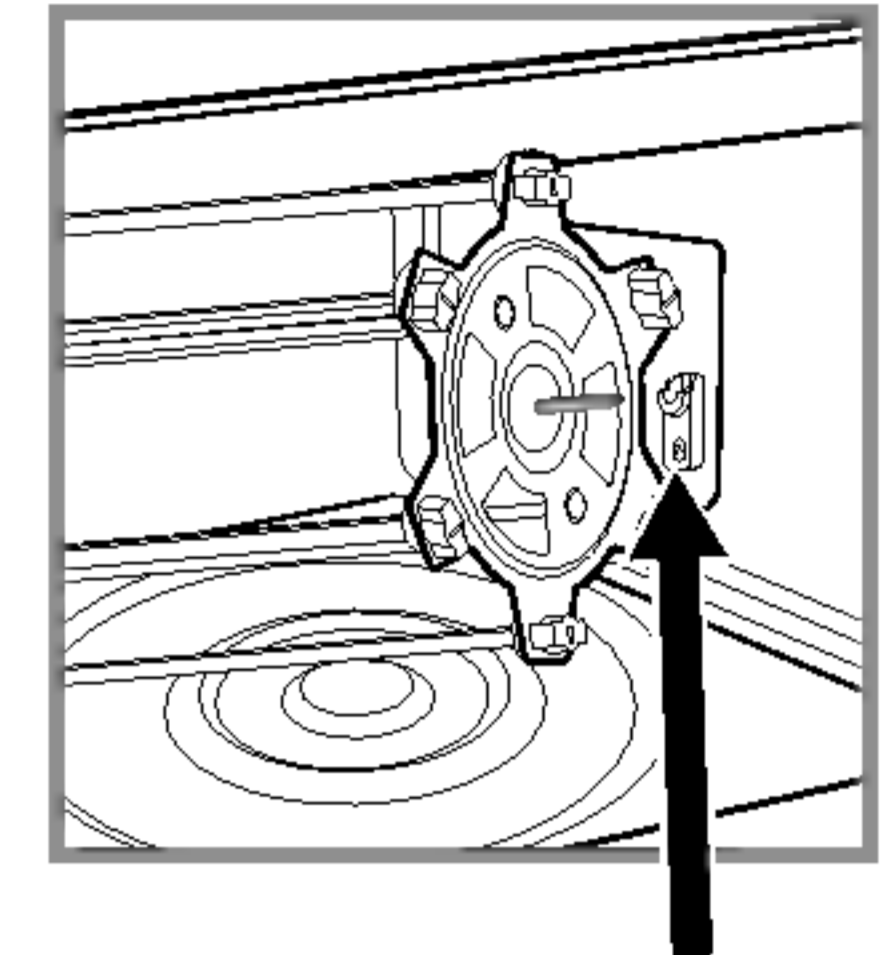
Na de bereiding scheidt u het SPIT van het voedsel. Wees voorzichtig bij het vastnemen van zowel het SPIT en de metalen schaal als het voedsel, want alles is zeer heet. Het is normaal dat er tijdens de bereiding vet en vocht op het SPIT en de metalen schaal druipt. Maak het SPIT en de metalen schaal 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 schuurponsjes. Deze zullen krassen op het oppervlak aanbrengen.

Steek de as van de linkerplaat in de as van de motor.



De motoras

Steek de as van de rechterplaat op de spithouder.



De spithouder

Druk op de toets **START**.

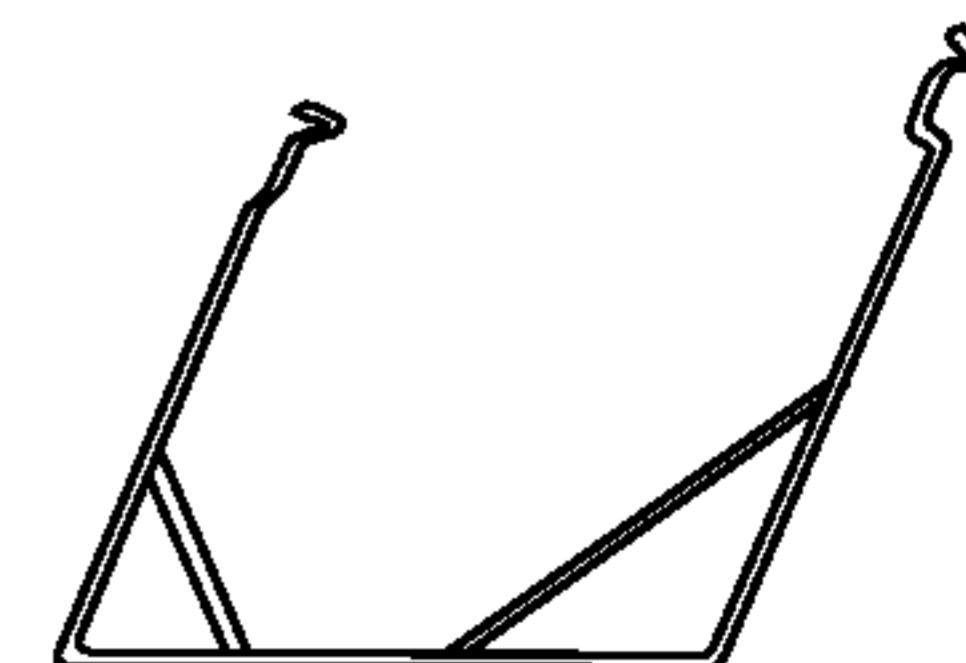
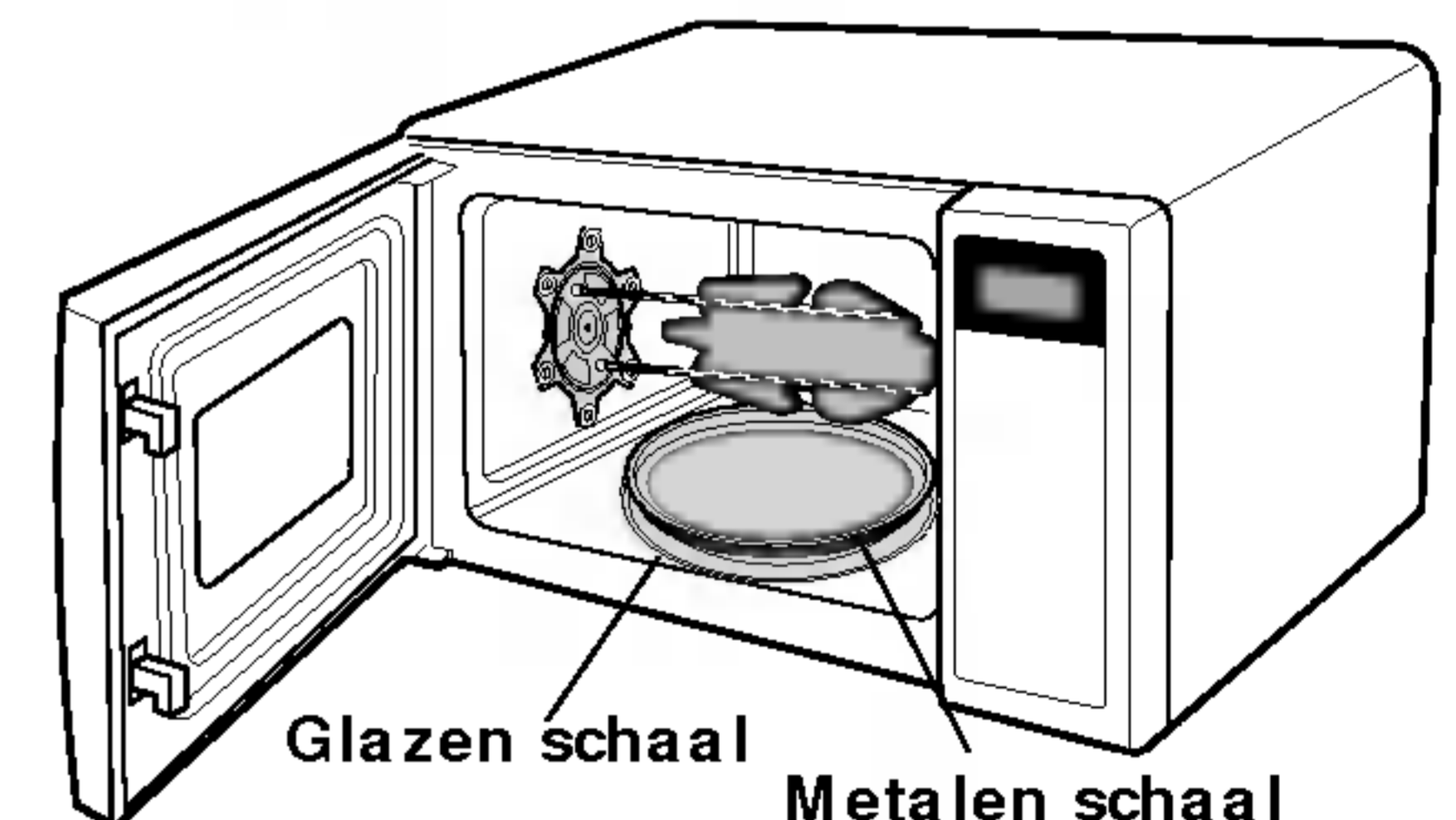
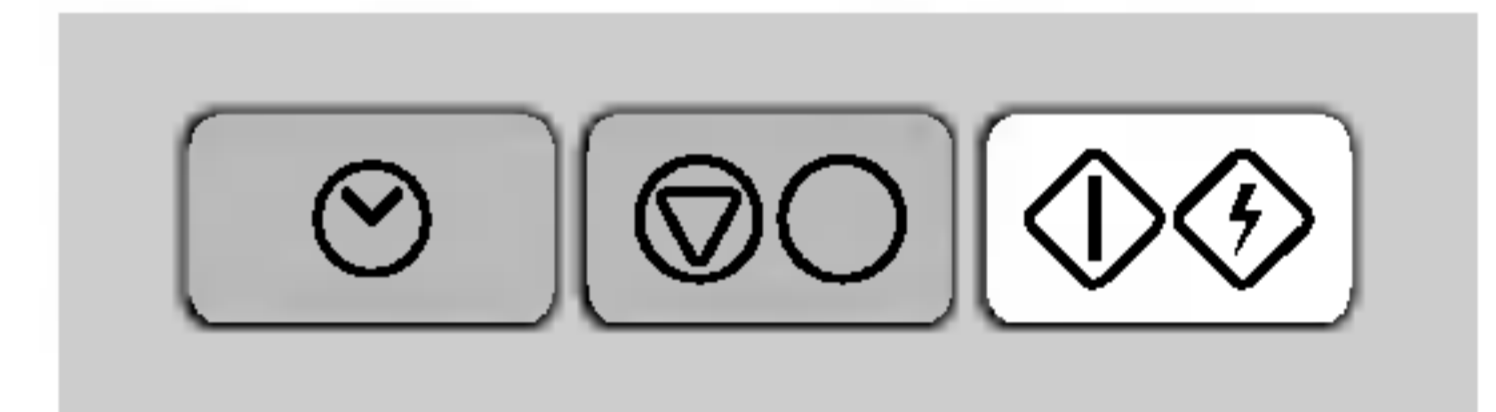
Na de bereiding neemt u het spit aan beide zijden met het handvat vast en tilt u het rechteruiteinde lichtjes op en trekt u het spit links uit de klem.

### 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 BEREDING.**
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.



## WAARSCHUWING

Controleer of de kooktijden correct zijn ingesteld, aangezien het overschrijden van bereidingstijden kan leiden tot **VERBRANDING** van het gerecht waardoor **SCHADE** aan uw **OVEN** kan worden veroorzaakt.

# Veiligheidsmaatregelen

1. Breng geen wijzigingen aan of probeer niet zelf reparaties uit te voeren, knoei niet aan de deur het controlepaneel, de veiligheidsonderbrekingen of enig ander onderdeel van de oven. Het is gevaarlijk voor iedereen, voor het plegen van serviceonderhoud of reparaties, de panelen die bescherming geven tegen microgolvenenergie te demonteren. Daarom mogen reparaties uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd servicepersoneel.
2. Zet de oven niet aan wanneer deze leeg is. Het beste is om een glas water in de oven te zetten wanneer de oven niet in gebruik is. Het water zal veilig alle microgolvenenergie absorberen in het geval de oven per ongeluk in werking wordt gezet.
3. Droog geen kleding in de magnetron. Bij te lange blootstelling aan microgolven kan de kleding in brand raken.
4. Bereid geen voedsel dat is ingepakt in keukenpapier e.d., behalve wanneer dit in de instructies van uw kookboek staat vermeld.
5. Gebruik voor de bereidingen nooit krantenpapier i.p.v. keukenpapier.
6. Gebruik geen houten kommen of bekertjes, want deze kunnen oververhit raken en zwart blakeren. Gebruik geen keramisch serviesgoed met metalen ingelegde delen (bijv. goud of zilver). Verwijder altijd de metalen handgrepen. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken en ernstige schade veroorzaken.
7. Laat de oven niet werken met een keukendoek, servet of enig ander voorwerp tussen de deur en de voorkant van de oven geklemd. Dit kan namelijk het weglekken van microgolvenenergie veroorzaken.
8. Gebruik bij het koken geen gerecycleerde papieren producten. Deze producten zijn niet altijd zuiver en er kunnen metalen deeltjes in zitten die vonken en/ of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
9. Was het draaiplateau niet meteen na het koken in water af. Dit kan breuk of schade veroorzaken.
10. Kleine hoeveelheden voedsel hebben een kortere kook- of bereidingstijd nodig. Let dus op dat het niet oververhit of in brand raakt.
11. Plaats de oven dusdanig dat de voorzijde minstens 8 cm van de rand blijft verwijderd. Dit voorkomt dat de oven voorover kantelt.
12. Prik de schil van aardappelen, appelen of dergelijk soort fruit of groente voor het koken met de vork in.
13. Kook eieren nooit in hun eigen schaal. Door het oplopen van de druk binnenin kan het ei exploderen.
14. Probeer niet te frituren in uw magnetron.
15. Verwijder verpakkingsmateriaal en plastic folie van het voedsel dat u wilt gaan bereiden of ontdooien. Echter sommige gerechten dienen met plastic folie te worden afgedekt tijdens opwarming of bereiding.
16. Wanneer de ovendeur of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij is gerepareerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
17. Zet de oven uit of trek de stekker uit het stopcontact indien er rook wordt waargenomen. Hou de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
18. Wanneer voedsel wordt opgewarmd in wegwerpverpakking, plastic, papier of ander brandbaar materiaal, controleer dan regelmatig de oven op ontbranding van het materiaal.
19. Laat kinderen de oven pas zonder begeleiding gebruiken, indien ze goed zijn geïnstrueerd over hoe ze de oven op een veilige manier moeten gebruiken en ze zich bewust zijn van de gevaren bij onjuist gebruik.
20. Vloeistoffen of ander voedsel mag niet in verzegelde potjes of kommen worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen.

# Magnetronbestendig keukengereedschap

## **Gebruik nooit metaal of met metaal afgewerkt keukengereedschap in uw magnetronoven.**

Microgolven kunnen niet in metaal penetreren. Ze zullen van elk metalen object in de oven terugkaatsen en vonken veroorzaken. Het verschijnsel is gevaarlijk en lijkt op weerlichten. Het meeste hittebestendige niet-metalen kookgerei is veilig voor gebruik in de magnetron, hoewel sommige toch metaal kunnen bevatten, waardoor ze dus niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Het is heel eenvoudig om uit te vinden of het gerei al dan niet in de magnetron gebruikt mag worden. Plaats het keukengerei waarover u twijfelt naast een met water gevulde glazen schaal in de magnetron. Laat de oven gedurende 1 minuut op HOOG vermogen werken. Als het water warm wordt en het gerei bij aanraking koud is, is het veilig voor gebruik in de magnetron. Indien echter het water niet van temperatuur is veranderd en het kookgerei warm geworden, dan betekent dit dat de microgolven door het gerei zijn geabsorbeerd en het derhalve niet geschikt is om in de magnetron te gebruiken. U heeft waarschijnlijk al heel wat kookgerei in uw keuken dat gewoon in de magnetron kan worden gebruikt. Lees zorgvuldig de onderstaande checklist.

### **Borden**

Veel eetservies is geschikt voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, lees dan de documentatie van de fabrikant of doe de magnetrontest.

### **Glaswerk**

Hittebestendig glaswerk is veilig voor gebruik in de magnetron. Dit geldt voor alle merken hittebestendig ovenservies. Echter, gebruik geen delicaat glaswerk zoals bekersglazen of wijnglazen. Deze kunnen namelijk uiteen spatten als de inhoud ervan heet wordt.

### **Plastic opbergbakken.**

Deze kunnen gebruikt worden voor gerechten die snel kunnen worden opgewarmd. Ze kunnen echter niet gebruikt worden voor gerechten die langere tijd in de oven moeten staan, omdat de hete inhoud het plastic doet smelten.

### **Papier**

Papieren borden en bakken zijn handig en veilig voor gebruik in de magnetron, op voorwaarde dat de kooktijd kort is en het te bereiden gerecht weinig vet en vocht bevat. Keukenpapier is in het algemeen handig om voedsel in te wikkelen en om bakplaten mee te bekleden waarop bijvoorbeeld bacon wordt opgewarmd. Gebruik echter geen gedecoreerd keukenpapier omdat de kleur kan uitlopen. Sommige gerecycleerde producten kunnen onzuiverheden bevatten die vonken of brand in de magnetron kunnen veroorzaken.

### **Plastic ovenzakken**

Op voorwaarde dat deze speciaal bestemd zijn voor koken, zijn ovenzakken veilig voor gebruik in de magnetron. Maak altijd een snee in de zak, zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken voor gebruik in de magnetron, want deze zullen smelten en barsten.

### **Plastic keukengerei voor de magnetron**

Een keuze aan vormen en maten in keukengerei voor gebruik in de magnetron is inmiddels te koop. Waarschijnlijk kunt voor het grootste gedeelte de producten die u al in huis heeft gewoon gebruiken en hoeft u niet te investeren in de aanschaf van nieuw kookgerei.

### **Aardewerk, steen en keramiek**

Serviesgoed gemaakt van dit materiaal is meestal goed voor gebruik in de magnetron, maar test het eerst om er zeker van te zijn.

### **VOORZICHTIG**

**Sommig serviesgoed of glaswerk met een hoog gehalte aan lood of ijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.**

**Controleer dit altijd om er zeker van te zijn dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron.**



# Voedseleigenschappen en koken in de magnetron

## Blijf opletten

De recepten in het boek zijn met grote zorg samengesteld, maar het succes van het klaarmaken van de gerechten hangt af van hoeveel aandacht die u er tijdens de bereiding aan besteedt. Uw magnetron is voorzien van een lampje dat automatisch aan gaat zodra de oven in werking is. Zo kunt u in de oven kijken en het kookproces volgen. Aanwijzingen die in de recepten worden gegeven zoals opkloppen of roeren e.d. zijn de minimale aanbevelingen die u moet opvolgen. Lijkt het gerecht niet overal gelijk gaar te worden of te koken, neem dan eenvoudig de maatregelen waarvan u denkt dat ze nodig zijn om het probleem op te lossen.

## Factoren die van invloed zijn op de bereidingstijd in de magnetron.

Veel factoren zijn van invloed op de bereidingstijd. De temperatuur van de ingrediënten die in een recept gebruikt worden, maken een groot verschil in de kooktijd. Bijvoorbeeld een cake die gemaakt wordt met ijskoude boter, melk en eieren zal een aanzienlijk langere baktijd nodig hebben dan een die gemaakt wordt met ingrediënten op kamertemperatuur. Alle recepten in dit boek geven een temperatuurbereik voor de kooktijd. In het algemeen zult u merken dat de gerechten niet gaar zijn binnen de kortst aangegeven kooktijd in het bereik; en wellicht wilt u een ander gerecht wat langer in de oven houden dan staat aangegeven. Houd rekening met het basisprincipe van dit boek. Hierin zijn namelijk de conservatieve bereidingstijden aangehouden, aangezien gerechten die te lang in de oven staan voorgoed zijn verknoeid. In sommige recepten, bijvoorbeeld die voor brood, cake en custard, wordt aangeraden om het gerecht reeds uit de oven te halen op het moment dat het nog net niet helemaal gaar is. Dit is geen vergissing. Als u deze gerechten nog een poosje afgedekt buiten de oven laat staan, dan garen ze nog na dankzij de warmte die in de buitenste delen is opgeslagen en geleidelijk naar binnen trekt. Als u het dus tot het einde van de baktijd in de oven zou laten staan, dan zullen de buitenkanten te gaar worden en zouden zelfs kunnen verbranden. Naar mate u meer recepten probeert, zult u steeds meer ervaring opdoen bij het schatten van de bereidingstijden.

## Dichtheid van het voedsel

Lichte, poreuze voedingsproducten zoals cake en brood worden sneller gaar dan zware, dichte producten zoals braad- en stoofvlees. Let op bij het bereiden van poreus voedsel dat de buitenkant niet te droog en te bros wordt.

## Hoogte van het gerecht

Het bovenste gedeelte van hoge stukken braadvlees, zal sneller gaar worden dan het lagere gedeelte. Het is daarom verstandig om het een aantal keren om te draaien tijdens de bereiding.

## Hoeveelheid vocht in het voedsel

Omdat de door de microgolven ontwikkelde warmte het vocht doet verdampen, is aan te bevelen relatief droog voedsel zoals braadvlees en sommige groenten eerst voor de bereiding te besprenkelen met water of af te dekken zodat het vocht erin blijft.

## Botten en vet in het voedsel

Botten geleiden warmte en vet is sneller gaar dan vlees. Let dus op bij het bereiden van vlees dat botten en vet bevat, dat het vlees niet ongelijk of te gaar wordt.

## Hoeveelheid voedsel

De hoeveelheid microgolven in uw magnetron is steeds hetzelfde, ongeacht de hoeveelheid die u aan het bereiden bent. Daarom geldt: hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de bereidingstijd. Denk eraan dat u de kooktijd op z'n minst met een derde vermindert bij halvering van het recept.

## Vorm van het voedsel

Microgolven dringen ongeveer slechts 2 cm het voedsel binnen. Het binnenste gedeelte wordt gaar doordat de warmte vanaf de buitenkant naar binnen dringt. Alleen de buitenkant wordt gaar door microgolvenenergie, de rest door inductiewarmte. De moeilijkste vorm voor bereiding in de magnetron is dan ook een dik vierkant stuk. De hoeken zullen al lang verbrand zijn eer de warmte de kern heeft bereikt. Ronde, dunne en ringvormige producten zijn dus beter geschikt voor bereiding in de magnetron.

## Afdekken

Een deksel sluit warmte en damp in waardoor het voedsel eerder gaar wordt. Gebruik echter een deksel dat niet hermetisch afsluit of magnetronfolie waarvan een hoek is teruggevouwen zodat het niet scheurt.

## Bruin laten worden.

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer in de oven verblijft, zal lichtbruin kleuren in het eigen vet. Producten die een kortere bereidingstijd hebben kunt u insmeren met een bruine saus zoals worcestershire saus, sojasaus of barbecuesaus voor een mooie bruine kleur. Gebruik dit in een kleine hoeveelheid zodat de smaak van het gerecht niet verandert.

## Afdekken met vetvrij papier

Vetvrij papier voorkomt spatten en helpt mee om het gerecht op temperatuur te houden. Echter, het sluit minder goed af dan een deksel of folie, zodat de kans op uitdroging groter is.

## Rangschikken en ruimte

Individuele porties voedsel zoals 'aardappel in de schil', kleine cake en hors d'oeuvres zullen meer opwarmen wanneer u ze met een gelijkmatige tussenruimte in de oven rangschikt, bij voorkeur in een cirkelpatroon. Stapel voedsel nooit bovenop elkaar.

# Voedseleigenschappen en koken in de magnetron

## Roeren

Roeren is een van de belangrijkste dingen bij het koken in de magnetron. Bij de conventionele manier van koken dient roeren om het voedsel te mengen. Bij koken in de magnetron dient roeren om de warmte te verspreiden. Roer altijd van buiten naar binnen omdat de buitenkant het eerste warm wordt.

## Omkeren

Grote, hoge stukken vlees en hele kip moeten gedraaid worden zodat het bovenste en onderste deel gelijkmatig gaar wordt. Het is ook aan te bevelen om stukken kip of karbonaden te keren.

## Dikkere porties buitenwaarts schikken

Aangezien microgolven naar de buitenste delen van het voedsel worden getrokken, is het aan te bevelen om dikkere porties vlees, kip en vis aan de buitenzijde van de bakplaat te leggen. Op deze manier zullen de dikste delen de meeste microgolvenenergie opvangen en dus gelijkmatiger gaar worden.

## Afschermen

Aluminium folie (dat microgolven tegenhoudt) kan over de hoeken of randen van vierkante voedselproducten worden gelegd, teneinde te voorkomen dat deze stukken te gaar worden. Gebruik nooit teveel folie en let erop dat de folie goed aansluit aan de schotel omdat het anders vonken kan veroorzaken in de oven.

## Hoger leggen

Dikke of voedselproducten met een dichte structuur kunnen hoger in de oven gelegd worden, zodat de microgolven door de onderste delen en de kern van het product kunnen worden geabsorbeerd.

## Doorprikken

Voedsel dat is opgesloten in een schil of schaal kan gemakkelijk openbarsten. Prik het altijd van tevoren met de vork hier en daar in zodat er geen druk kan worden opgebouwd. Dit geldt ook voor eidooiers en eiwitten, mosselen, oesters en hele groente en vruchten.

## Controleren of iets gaar is

Gerechten koken zo snel gaar in de magnetron dat regelmatig controleren noodzakelijk is. Sommige gerechten kunnen in de oven blijven totdat ze volledig gaar zijn, maar de meeste gerechten, inclusief vlees en gevogelte, kunnen het beste reeds uit de oven worden gehaald wanneer ze nog net niet helemaal gaar zijn. Deze producten garen nog na wanneer ze uit de oven gehaald zijn. De interne temperatuur zal nog met 3°C tot 8°C oplopen tijdens het nagaren.

## Nagaren

U kunt gerechten nog gemakkelijk 3 tot 10 minuten laten staan nadat ze uit de oven gehaald zijn. Dek het gerecht af tijdens het nagaren om het warm te houden en om te voorkomen dat het uitdroogt, tenzij het juist een droge textuur moet hebben (bijv. cake en koekjes). Nagaren dient om de bereiding te voltooien en het helpt ook om de smaken in elkaar te laten overgaan en te ontwikkelen.

## Het reinigen van de oven

### 1. Houd de oven van binnen schoon

Voedselspatten of gemorst kookvocht gaat kleven aan de ovenwanden en tussen de deuropervlakken en deurafdichtingen. Reinig daarom de oven direct na gebruik met een vochtige doek. Kruimels en achtergebleven voedselresten absorberen microgolvenenergie en verlengen zodoende de kooktijd van de gerechten. Gebruik een vochtige doek om de kruimels te verwijderen die tussen de deur en het frame zijn terechtgekomen. Het is belangrijk dat dit gebied goed schoon gehouden wordt, i.v.m. een goede deursluiting. Verwijder vetspatten met een zeepproduct en een vochtige doek, wrijf en droog na. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. De glazen bakplaat kan met de hand of in de vaatwasmachine worden gewassen.

### 2. Houd de oven van buiten schoon

Reinig de buitenzijde van de oven met zeep en water, dan met schoon water en droog na met een zachte doek of keukenpapier. Om te voorkomen dat de operationele delen binnen in de oven worden beschadigd, moet u er voor zorgen dat het water niet door de ventilatieopeningen naar binnen kan sijpelen. Reinig het bedieningspaneel met de deur open. Zo kan de oven niet per ongeluk opstarten. Wrijf na met een vochtige doek en droog na. Druk op STOP/ CLEAR na het reinigen.

### 3. Verwijder condensvocht binnen en buiten de oven met een zachte doek.

Condensvorming kan zich voordoen wanneer de ovendeur wordt geopend en er veel vocht aanwezig is. Het betekent niet dat de oven slecht functioneert.

### 4. Houd de deur en de deurafdichting goed schoon. Gebruik alleen warm water met een zeepproduct, Reinig nogmaals met schoon water en droog goed na.

GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZO ALS SCHUURPOEDERS, STAALWOL OF KUNSTSTOF SCHUURSPONSJES.

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

# Vragen en Antwoorden

## **Vraag: Waarom brandt de ovenverlichting niet?**

Antwoord: Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenverlichting het niet doet.

Het lampje is stuk

De ovendeur is niet dicht

## **Vraag: Kunnen microgolven door de ruit in de deur van de oven passeren?**

Antwoord: Nee. De openingen, of doorkijkglazen dienen om het licht door te laten; ze laten geen microgolfenergie door.

## **Vraag: Waarom klinkt er een piepsignaal wanneer één van de knoppen op het bedieningspaneel wordt aangeraakt?**

Antwoord: Door het piepsignaal weet u dat uw gegevens correct worden ingevoerd.

## **Vraag: Is het schadelijk voor de oven wanneer deze leeg wordt aangezet?**

Antwoord: Ja. Laat de oven nooit leeg of zonder de glazen bakplaat werken.

## **Vraag: Hoe komt het dat eieren soms ploffen?**

Antwoord: Eieren kunnen tijdens het koken, bakken of pocheren uiteenspatten als gevolg van stoom die binnen het vlies van de eidooier wordt opgebouwd. U kunt dit eenvoudig voorkomen door het vlies van de eidooier door te prikken. Kook nooit eieren in de magnetron in hun schaal.

## **Vraag: Waarom is nagaren van gerechten aanbevolen na bereiding in de magnetron?**

Antwoord: Nadat de bereidingstijd in de magnetron is voltooid, gaart het gerecht nog na, ook nadat het uit de oven is genomen. Dit nagaren vindt plaats door het hele gerecht heen. De duur van het nagaren is afhankelijk van de structuurdichtheid van het voedsel.

## **Vraag: Is bereiding van popcorn in de magnetron mogelijk?**

Antwoord: Ja. Mits bereid op een van de twee onderstaande methodes.

1. Met behulp van speciaal voor de magnetron bestemde hulpmiddelen voor de bereiding van popcorn.
2. Speciaal voor de magnetron voorverpakte popcorn, die in specifiek aangegeven tijd en vermogen moet worden klaargemaakt voor een acceptabel eindproduct.

VOLG NAUWKEURIG DE AANWIJZINGEN VAN DE FABRIKANT VOOR DE DOOR U GEBRUIKTE POPCORN. LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER TERWIJL DE POPCORN WORDT BEREID. ALS DE MAÏSKORRELS NIET POFFEN NA DE VOORGESCHREVEN TIJD, SCHAKEL DE OVEN DAN UIT. BIJ OVERMATIG KOKEN KAN DE MAÏS VUUR VATTEN.

### **VOORZICHTIG**

GEBRUIK NOOIT BRUINE PAPIEREN ZAKKEN OM POPCORN KLAAR TE MAKEN. PROBEER NOOIT OVERGEBLEVEN KORRELS TE BEREIDEN.

## **Vraag: Waarom kookt mijn magnetron niet zo snel gaar als in de aanwijzingen staat?**

Antwoord: Controleer nogmaals het instructieboekje om er zeker van te zijn dat u de aanwijzingen juist heeft opgevolgd en ga na wat de oorzaak kan zijn van het verschil in bereidingstijd. De tijden en temperaturen in het boekje zijn slecht indicatief. Ze dienen om u te helpen om te lang koken te voorkomen, hetgeen het meest voorkomend probleem is bij het leren koken in de magnetron. Verschillen in afmeting, vorm en gewicht van het gerecht vragen een langere bereidingstijd. Gebruik uw eigen inzicht, in combinatie met de aanbevelingen in het boekje om tot een goed resultaat te komen, net zoals u zou doen bij de gewone manier van koken.

# Informatie over elektrische aansluiting

## Technische gegevens

### Waarschuwing

#### Dit apparaat moet geaard worden

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

BLAUW - min

BRUIN – plus

GROEN-GEEL – aarde

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

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

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

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

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

#### Technische gegevens

	MC-924JR/ MC-924JLR
Voltage	230 V AC/ 50 Hz
Vermogen	900 W (IEC705 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
Convector	1550 Watt (max. 2750 W)