



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

GEBRUIKSAANWIJZING MANUEL D'UTILISATION

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

**MC-7884NC
MC-7884NCS
MC-7884NLC**

P/No: 3828W5A4625

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 luchtbellens 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 rechthoekige bekertjes 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 microgolvenenergie 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

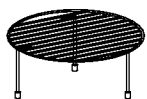
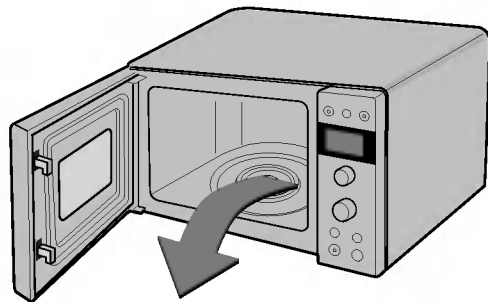
Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolvenenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die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

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Gebruikswijze van het onderdeel per modus	6
Klok instellen	7
Kinderslot	8
Snelstart	9
Bereidingen met de microgolffunctie	10
Vermogensniveau van de magnetronfunctie	11
Grillen	12
Grillen Combinatiebereidingen	13
Warm houden met stoom	14
EZ-schoon	15
Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen	16
Snelheid van hete lucht voor het bereiden	17
Convector combinatie koken	18
Convector voor het voorverwarmen	19
Convector voor het bereiden	20
Automatisch koken	21 ~ 23
Gratinieren	24 ~ 25
Stoom chef	26 ~ 29
Automatisch ontdooien	30
Richtlijnen voor het ontdooien met Automatische gewichtsinstelling	31
Verwarmen of opwarmen gids	32
Verse groente gids	33
Ontdooien gids	34
Grill bakken gids	35
Convector koken gids	36 ~ 37
Metalen schaal koeken gids	38 ~ 39
Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden	40
Stoom koken gids	41
Veiligheidsvoorschriften	42 ~ 43
Magnetronbestendig kookgerei	44
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	45 ~ 46
Vragen en antwoorden	47
Informatie over elektrische aansluiting/Technische gegevens	48

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 verwijderd. Controleer tevens of de oven tijdens het transport niet is beschadigd.

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



ROOSTER

GLAZEN BAKPLAAT



DRAAIENDE RING

STOOM KOKER



SCHAALDEKSEL

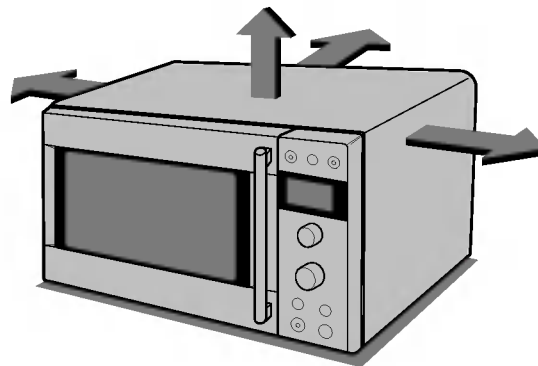


STOOMPLAAT



STOOMWATER SCHAAL
(METALEN SCHAAL,
GRATINEERSCHAAL)

- 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 20 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 uw ovendeur door op de knop **DEUR OPEN** te drukken. Plaats de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats het **GLAZEN BAKPLAAT** hier bovenop.

5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN PLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 44.



6 Druk op de **EINDE/ONTRUIM**-toets. Druk vervolgens een keer op de **BEGIN**-toets om 30 seconden.











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

Gebruikswijze van het onderdeel per modus

		Magnetron	Grill	Conventie	Warm houden met stoom	Snelheid van hete lucht voor het	Combinatie	Gratineren
SCHAALDEKSEL		X	X	X	X	X	X	X
STOOMPLAAT		X	X	X	X	X	X	X
STOOMWATER SCHAAL		O	X	X	X	X	X	X
STOOMPLAAT + STOOMWATER SCHAAL		X	X	X	X	X	X	X
STOOM KOKER		O	X	X	O	X	X	X
SCHAALDEKSEL + STOOMWATER SCHAAL		X	X	X	X	X	X	O
ROOSTER		X	O	O	X	O	O	X
GLAZEN BAKPLAAT		O	O	O	O	O	O	O

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

O : Aanvaardbaar
X : Niet aanvaardbaar

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

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



NL

Druk eenmaal op de toets **CLOCK**.

(Als u de 12-uursklok wilt gebruiken, druk dan nogmaals op de toets **CLOCK**. Als u na 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 **DIAL** tot het display "14: " weergeeft.

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



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

Druk op **START**.

De klok begint nu te tellen.



Kinderslot

NL



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

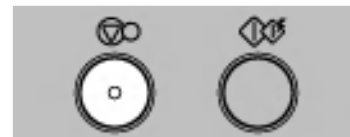
Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

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

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

Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

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



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



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

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



NL

Druk **viermaal** op de toets **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd met een **HOOG** vermogen in te stellen.

De oven **start reeds** voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Tijdens **SNELSTART** koken kunt u de kooktijd tot 99 minuten en 59 seconden verlengen door herhaaldelijk op de **SNELSTART-knop** te drukken en tot 99 minuten en 59 seconden door middel van de **DRAAIKNOP**.

Bereidingen met de microgolffunctie

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



Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

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

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

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



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



Draai aan de **DIAL** om "720" te kiezen.

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

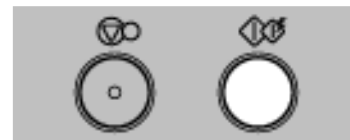


Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

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



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

VERMOGENS NIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNI VEAU (%)	UITGANGSVER MOGEN
HOOG	<ul style="list-style-type: none"> * Water koken * Rundergehakt bruinen * Gefogeltdelen, vis, groenten bereiden * Zachte vleesstukjes bereiden 	100%	900W(Max.)
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%	720W
MIDDELMATIG	<ul style="list-style-type: none"> * Taarten en gebakjes bakken * Eieren bereiden * Vla bakken * Rijst, soep koken 	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	<ul style="list-style-type: none"> * Ontdooien (alle gevallen) * Boter en chocolade smelten * Minder zachte vleesstukjes bereiden 	40%	360W(⚡)
LAAG	<ul style="list-style-type: none"> * Boter en kaas laten zacht worden * Roomijs laten zacht worden * Gistdeeg laten rijzen 	20%	180W



NL

Grillen

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

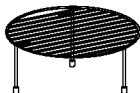
NL



Met deze functie kunt u snel goudbruin en knapperig maken.

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

Tijdens het grillen moet het grillrooster worden gebruikt.



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

1



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

2



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

3



Druk op de toets **START**.

4

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



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 180W(20%) gedurende 25 minuten.



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

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

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

1



NL

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

2



Draai aan de **DIAL** tot het display "180" weergeeft.

3



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

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

4



Druk op de toets **START**.

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

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



Warm houden met stoom

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

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

NL

Er zijn twee standen voor de warmhoudfunctie: HI en Lo.

STOOM WARMHOUD KOOKGIDS

Vul de stoomschaal met 300ml kraanwater. Plaats de stoomplaat en leg het voedsel op de stoomplaat. Bedek het dan met de schaaldeksel. Plaats de geprepareerde stoomschaal voorzichtig in het midden van het glazen plateau. Houd horizontaal. Maaltijd op board, soep, saus, stampot, enz.

LET OP:

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

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



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



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



Druk op de toets **START**.

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



Druk op de toets **START**.



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



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



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

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

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

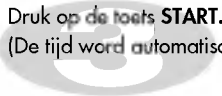


NL

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



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



Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen

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

NL



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

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

1



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

2



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

3

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



Druk op de toets **START**.

4

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



Snelheid van hete lucht voor het bereiden

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



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

Met deze functie combineert u hete lucht met de grill.

Hiermee bekort u de bereidingstijd.

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

1



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

2



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

3



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

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

4



Druk op de toets **START**.

5



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

Convectie combinatie koken

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

NL



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

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

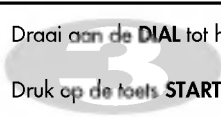
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



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



Draai aan de **DIAL** tot het display "540" weergeeft.



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



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

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



Druk op de toets **START**.

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



Convectie voor het voorverwarmen

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



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. Foutmelding "E-05" verschijnt indien u deze functie gebruikt als de oventemperatuur boven de 70°C is.

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

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

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



NL

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



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



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



Druk op de toets **START**.



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



Convectie voor het bereiden

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

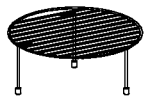
NL



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

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

Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster gebruiken.



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

1



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

2



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

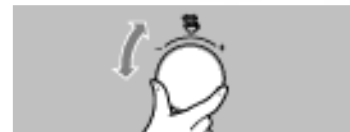
3



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

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

4



Druk op de toets **START**.

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



Automatisch koken

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,6kg pofaardappelen bereidt.



Met de functie **automatisch koken** kunt u uw favoriete gerecht automatisch bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

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



NL

Druk op de toets **AUTO COOK**.



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



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



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



Druk op de toets **START**.



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

Functie	Programma	Gewicht	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Instructies
Automatisch koken	Pofaardappelen (Ac 1)	0,2 ~ 1,0 kg	Op glasplaat	Kamertemperatuur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik middelgrote aardappelen 180 –220 g. Was en droog de aardappelen. Prik enkele malen met een vork in de aardappelen. 2. Plaats de aardappelen in de oven. 3. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 5 minuten staan.
	Verse groente (Ac 2)	0,2 ~ 0,8 kg	Ovenschaal	Kamertemperatuur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de groente in een ovenschaal. Voeg water toe (hoeveelheid water afhankelijk van de hoeveelheid voedsel). ** 0,2 - 0,4kg: 2 eetlepels water ** 0,5 - 0,8 kg: 4 eetlepels water 2. Bedek het voedsel met plastic folie. Plaats het voedsel in de oven. 3. Roer het voedsel na bereiding gedurende 3 - 4 seconden. Laat het voedsel bedekt staan gedurende 3 minuten.
	Bevroren groente (Ac 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Ovenschaal	Bevroren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de groente in een ovenschaal. Voeg water toe (hoeveelheid water afhankelijk van de hoeveelheid voedsel). ** 0,2kg -0,4kg: 2 eetlepels water ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels water 2. Bedek het voedsel met plastic folie. Plaats het voedsel in de oven. 3. Roer het voedsel na bereiding gedurende 3 - 4 seconden. Laat het voedsel bedekt staan gedurende 3 minuten.
	Rijst/Pasta (Ac 4)	0,1 ~ 0,3 kg	Ovenschaal	Kamertemperatuur (rijst)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de rijst met kokend water en 1/4 tot 1 theelepel zout in een grote en diepe schaal. Plaats het voedsel in de oven. 2. Roer het voedsel na de bereiding. Laat het voedsel bedekt staan gedurende 5 minuten. <p>Opmerkingen: Rijst: voeg per 100 gr witte rijst 300 ml kokend water toe. Bedek het voedsel met plastic folie en laat het even staan. Pasta: voeg per 100 gr pasta 400 ml kokend water toe. Niet afdekken. Roer tijdens de bereiding ten minste 2 maal om te voorkomen dat de pasta gaat plakken.</p>

<i>Functie</i>	<i>Programma</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedseltemperatuur</i>	<i>Instructies</i>
Automatisch koken	Rundvlees braden (Ac 5)	0,5 ~ 1,5 kg	Hittebestendig bord	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smeer het vlees in met olie. 2. Plaats het voedsel op het hittebestendige bord. 3. Wanneer u de pieptoon hoort, giet u zonodig het vocht af en draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 10 minuten staan.
	Varkensvlees braden (Ac 6)	0,5 ~ 1,5 kg	Hittebestendig bord	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smeer het vlees in met olie. 2. Plaats het voedsel op het hittebestendige bord. 3. Wanneer u de pieptoon hoort, giet u zonodig het vocht af en draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 10 minuten staan.
	Hele kip braden (Ac 7)	0,8 ~ 1,5 kg	Hittebestendig bord	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Was en droog het vel. Smeer de kip in met olie. Bind de poten vast met een katoenen draadje. 2. Plaats het voedsel op het hittebestendige bord. 3. Wanneer u de pieptoon hoort, giet u zonodig het vocht af en draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 10 minuten staan.
	Kippenpoten braden (Ac 8)	0,2 ~ 0,8 kg	Rooster	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Was en droog het vel. Smeer de kippenpoten in met olie. 2. Plaats het voedsel op het rooster en zet er een bord onder om het vleesvocht op te vangen. 3. Wanneer u een pieptoon hoort, draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 2 minuten staan.

NL

Gratineren

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,6 kg visfilet bereidt.

NL



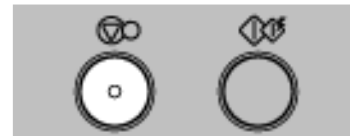
Met deze functie kunt u gratineren.

Let op:

1. Gebruik altijd oven handschoenen wanneer u een metalen plaat uit de oven haalt. Deze is erg heet.
2. Plaats een metalen plaat na het bereiden niet op een glazen tafel of een materiaal dat makkelijk smelt. Gebruik altijd een onderzetter.
3. Gebruik deze metalen plaat nooit met een product van een ander model. Het kan vlam vatten of het product onherstelbaar beschadigen.

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

1



Druk op de toets **CRISPY COOK**.

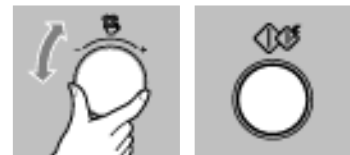
2



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

3

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



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

4

Druk op de toets **START**.



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

Programma	Voedsel	Gewicht	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Instructies
Gratineren	Visfilet (cc 1)	0,2 ~ 0,8 kg	Gratineerschaal Schaaldeksel	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het voedsel in de gratineerschaal. Smeer het voedsel in met plantaardige olie. 2. Bedek de schaal met een stoomdeksel. Plaats het voedsel in de oven. 3. Wanneer u een pieptoon hoort, draait u het voedsel om. 4. Haal het voedsel na bereiding uit de oven en laat het 1 - 2 minuten staan. <p>Let op: Het keukengerei en de oven worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.</p>
	Frites (cc 2)	0,2 ~ 0,4 kg	Gratineerschaal Schaaldeksel	Bevroren	<p>Verspreid de bevroren frites over de gratineerschaal. Voor het beste resultaat, legt u de frites nu in 1 laag (niet op elkaar). Zie boven voor verdere instructies.</p>
	Kippenborst (cc 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Gratineerschaal Schaaldeksel	Gekoeld	<p>Zie boven voor verdere instructies.</p>
	Worst (cc 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Gratineerschaal Schaaldeksel	Gekoeld	<p>Plaats het voedsel in de gratineerschaal. Zie boven voor verdere instructies.</p>

NL

Stoom chef

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,6 kg schaaldieren bereidt.

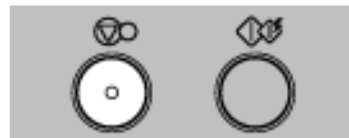
Met deze functie kunt u stomen.

NL

Let op:

1. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u een stoomschaal uit de oven haalt. Deze is erg heet.
2. Plaats een hete stoomschaal na het bereiden niet op een glazen tafel of een materiaal dat makkelijk smelt. Gebruik altijd een onderzetter.
3. Wanneer u deze stoomschaal gebruikt, vul de schaal dan vóór gebruik met minimaal 300 ml water. Als de hoeveelheid water minder dan 300 ml is, kan het voedsel onvolledig gekookt worden, kan het apparaat vlam vatten of onherstelbaar beschadigd raken.
4. Wees voorzichtig wanneer u de stoomschaal gevuld met water verplaatst.
5. Wanneer u de stoomschaal gebruikt, moeten de deksel en de schaal precies recht staan. Eieren en kastanjes exploderen wanneer de deksel en de schaal niet goed zijn afgesteld.

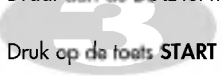
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Druk op de toets **STEAM CHEF**.



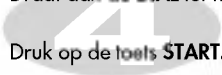
Draai aan de **DIAL** tot het display "Sc 3" weergeeft.



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



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



Druk op de toets **START**.



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

Programma	Gewicht	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Instructies
Vis (Sc 1)	0,2 ~ 0,6 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het voedsel schoon. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats het stoombord op de schaal. Plaats het voedsel op het stoombord in een enkele laag (niet op elkaar). Bedek het voedsel met de stoomdeksel. 3. Plaats de stoomschaal in het midden van de glasplaat. 4. Laat het voedsel na het stomen 1 minuut in de oven staan. (voedsel dunner dan 2,5 cm)
Visfilet (Sc 2)	0,1 ~ 0,6 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	Zie boven voor verdere instructies. (voedsel dunner dan 2,5 cm)
Schaaldieren (Sc 3)	0,1 ~ 1,0 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	Zie boven voor verdere instructies. garnalen, krab, schelpdieren, inktvis. (korter dan 25 cm)
Worst (Sc 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het voedsel klaar. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats het stoombord op de schaal. Plaats het voedsel op het stoombord in een enkele laag (niet op elkaar). Bedek het voedsel met de stoomdeksel. 3. Plaats de stoomschaal in het midden van de glasplaat. 4. Laat het voedsel na het stomen 1 minuut in de oven staan (voedsel dunner dan 2,5 cm).
Plakjes ham (Sc 5)	0,1 ~ 0,6 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	Zie boven voor verdere instructies.
Cornedbeef (Sc 6)	0,3 ~ 0,7 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het vlees klaar en snijd het in 2 gelijke delen. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats het stoombord op de schaal. Plaats het voedsel op het stoombord in een enkele laag (niet op elkaar). Bedek het voedsel met de stoomdeksel. 3. Plaats de stoomschaal in het midden van de glasplaat. 4. Laat het voedsel na het stomen 3 tot 5 minuten in de oven staan.

<i>Programma</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedseltemperatuur</i>	<i>Instructies</i>
Kippenborst (Sc 7)	0,2 ~ 0,6 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het voedsel schoon. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats het stoombord op de schaal. Plaats het voedsel op het stoombord in een enkele laag (niet op elkaar). Bedek het voedsel met de stoomdeksel. 3. Plaats de stoomschaal in het midden van de glasplaat. 4. Laat het voedsel na het stomen 1 tot 2 minuten in de oven staan. (voedsel dunner dan 2,5 cm)
Kippenpoten (Sc 8)	0,2 ~ 0,8 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	Zie boven voor verdere instructies.
Eieren (Sc 9)	2 ~ 9 eieren	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats het stoombord op de schaal. Plaats de eieren op het stoombord. Bedek het voedsel met de stoomdeksel. 2. Plaats de stoomschaal in het midden van de glasplaat. 3. Laat het voedsel na het stomen 1 minuut in de oven staan.

NL

Programma	Gewicht	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Instructies
Tomaten (Sc 10)	0,2 ~ 0,8 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Kamertemperatuur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de groente schoon en snijd deze in stukjes van gelijke grootte. 2. Schenk 300 ml kraanwater in de stoomschaal. Plaats het stoombord op de schaal. Plaats het voedsel op het stoombord in een enkele laag (niet op elkaar). Bedek het voedsel met de stoomdeksel. 3. Plaats de stoomschaal in het midden van de glasplaat. 4. Laat het voedsel na het stomen 1 minuut in de oven staan.
Kool (Sc 11)	0,2 ~ 0,8 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies. Snijd de kool in blokjes.
Wortel (Sc 12)	0,2 ~ 0,8 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies.
Broccoli, bloemgewas (Sc 13)	0,2 ~ 0,6 kg	Schaaldeksel Stoomplaat Stoomwater schaal	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies.

NL

Automatisch ontdooien

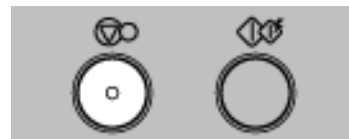
De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Ik beveel u daarom aan het voedsel hierop te controleren alvorens met de bereiding te beginnen. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer met de bereiding te beginnen.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



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

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

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



Druk tweemaal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **GEVOGELTE** te kiezen.

"dEF2" wordt nu op het display weergegeven.



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

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



Druk op de toets **START**.



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

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

Richtlijnen voor het ontdooien met Automatische gewichtsinstelling

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

NL

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
VLEES (dEF1) GEVOGELTE (dEF2) VIS (dEF3)	0,1 kg ~ 4,0kg	Magnetronbestendig kookgerei (%) (Plat bord)	VLEES Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger, Varkenskarbonades, lamskarbonaden, rollade, worsten, koteletjes (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 (dEF4)	0,1 kg ~ 0,5kg	Keukenpapier of plat bord	Sneetjes brood, bonen, baguette, enz. Scheid de sneetjes door keukenrolvetletjes of een dunne bord er tussen te leggen. Wanneer u een piep hoort, draait u het eten. Na het ontdooien, laten staan gedurende 1 of 2 minuten.

Verwarmen of opwarmen gids

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

Voedsel	Kooktijd (Minuten/op 1000g)	Speciale richtlijnen
NL Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 ~ 2	Leg de lapjes vlees op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. • Opmerking: jus of saus helpt om het vlees sappig te houden.
Stukken kip 1 borst 1 poot en bil	1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230g)	1 ~ 2	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300g)	4 ~ 6	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. Warm de vulling en het broodje afzonderlijk op.
Broodje gehakt of geroosterd rundvlees 1 sandwich (1/2 kop vleesvulling) zonder broodje	1 ~ 2 1/2	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (Minuten/op 1000g)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree (350g)	5 ~ 7 (at 540W)	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1 1/2 ~ 2 1/2	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 ~ 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (230g)	1 1/2 ~ 2	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Maaltijd op bord (1 portie) Vlees 125g, Aardappelpuree 150g Wortel, gekookt 150g	9 ~ 14 (op 540W)	KOOK in afgedekte magnetronschotel.

Verse groente gids

NL

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

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

Ontdooi

Gids

Vlees ontdooi tips & technieken

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

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

Voedsel	Hoeveelheid	Ontdooi Tijd (Minuten)	Wachttijd (Minuten)	Instructies
Rundvlees				Verwijder de verpakking van het vlees. Plaats het bevroren vlees op een platte magnetronschaal. Ontdooi op 40% vermogen. Turn food over after halfway through defrosting.Draai het voedsel halverwege het ontdooien.(Verwijder op dat moment ontdooide delen)
Runder gehakt	500 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Biefstuk, haaskarbonade	500 g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Braadstuk, lendestuk (zonder bot)	1000 g	12 ~ 15	10 ~ 15	
VARKENSVLEES				
Gehakt	500 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Karbonade	500 g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Braadstuk, lendestuk (zonder bot)	500 g	12 ~ 15	5 ~ 10	
GEVOGELTE				
Hele kip	1000 g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Borst	450 g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Pootjes	450 g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Bouten	450 g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Vleugeltjes	450 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
VIS EN SCHELPDIEREN				
Gehele vis	450 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Visfilet	500 g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Garnaal	250 g	4 ~ 6	5 ~ 10	

Richtlijnen voor het grillen van vlees

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

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Hamburgers	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dunne bestanddelen moet op het hoge rooster worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)			
Licht gebakken	230g x 2	16 ~ 18	
Medium	230g x 2	19 ~ 21	
Goed doorbakken	230g x 2	23 ~ 25	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230g x 2	22 ~ 29	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230g x 2	11 ~ 14	Regelmatig omkeren.

Richtlijnen voor het grillen van vis en schaaldieren

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

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Visfilets			Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
1 cm (1 /2") dik	230g	11 ~ 14	
1,5 cm (1 /2") dik	230g	17 ~ 21	
Vissteaks			
2,5 cm (1") dik	230g	18 ~ 23	
Hele vis	225-350g each 400g	18 ~ 23 22 ~ 32	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen	450g 450g	16 ~ 20 16 ~ 20	Goed bedruipen tijdens het koken.
Ongekookte garnalen			

Conventie koken

gids

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

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

Voedsel	Hoeveelheid	Convectie temperatuur	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Bevroren kant en klare maaltijden (macaroni en kaas)	300 g	200°C+360W (ZONDER VOORVERWARMING)	18 ~ 25	Plaats op een geschikte en hitte bestendige schotel. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het eten 2-3 minuten staan.
Bevroren loempia	300 g	230°C	35 ~ 50	Smeer het oppervlakte met plantaardige olie. Plaats de loempia's naast elkaar op het onderste rooster. Laat het eten 1-2 minuten staan.
Gegratineerde aardappelen	1000 g	140°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	14 ~ 18	Bereid de aardappelen voor het gratineren. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het eten 2-3 minuten staan.
Gebraden rundvlees	1000 g	160°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	30 ~ 45	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op.
Gebraden lamsvlees	1000 g	160°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	34 ~ 48	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op.
Gebraden varkensvlees	1000 g	200°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	35 ~ 50	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op.
Gebraden kip	1000 g	200°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	32 ~ 47	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 2-5 minuten staan met het deksel op.

Metalen schaal (Geribbelde schaal)

koeken gids

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

Voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarming Time (Tijd)	Kookwijze	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Bevroren pizza	400 g	3	Magn. 900W Grill + Magn. 180W	5 8 ~ 11	Verwarm de geribbelde schaal voor. Plaats daarop de bevroren pizza.
Omelet	3 eieren	3	Grill + Magn. 360W	7 ~ 8	Voeg de 3 eieren, 2 eetlepels melk en de kruiden samen. En meng goed. Snij de tomaat in blokjes. Zet hem opzij. Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg de geprepareerde tomaat op de geribbelde schaal. Voeg het eiermengsel toe en strooi daarover een kleine hoeveelheid geraspte kaas.
Bacon	2 plakken	3	Grill + Magn. 540W	1 ~ 1½	Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg daarop de bacon.
Gegrilde tomaat	4 stuks (400 g)	3	Grill + Magn. 180W	7 ~ 8	Snij de tomaten doormidden. Zet ze opzij. Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg de tomaten op de geribbelde schaal en voeg wat kaas toe.
Gebakken ei(eren) (Spiegel eieren)	1 2	3 (5ml olie)	Grill + Magn. 540W	½ ~ 1 1½ ~ 2	Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Breek de eieren op de schaal.
Roerbak groente	125 g 250 g	3 (5ml olie)	Grill + Magn. 540W	4 ~ 5 5 ~ 6	Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Snij de groente in hapklare stukken. Leg de groente op de geribbelde schaal. Roer om met olie te bedekken voor het bakken. Tijdens het bakken 1 keer omroeren.

Voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarming Time (Tijd)	Kookwijze	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Bevroren Ovenfriet	300 g	3	Grill + Magn. 180W	15 ~ 24	Verwarm de geribbelde schaal voor. Leg daarop de bevroren ovenfriet. Draai het voedsel halverwege de baktijd.
	300 g	–	Magn. 900W	15 ~ 17	Leg de bevroren ovenfriet op de geribbelde schaal. Bedek met de deksel. Draai het voedsel halverwege de baktijd.
Bevroren Stukjes (Kip)	200 g	3 (5ml olie)	Grill + Magn. 540W	7 ~ 9	Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Plaats daarop de bevroren stukjes. Draai het voedsel halverwege de baktijd.
	200 g	–	Magn. 900W	8 ~ 12	Leg de bevroren stukjes op de geribbelde schaal. Bedek met de schaaldeksel. Draai het voedsel halverwege de baktijd.
Zalm moot	1 (230 g)	3 (5ml olie)	Grill + Magn. 540W	6 ~ 8	Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Plaats daarop de zalm. Draai het voedsel halverwege de baktijd.
	1 (230 g)	–	Magn. 900W	8 ~ 12	Leg de zalm moot op de geribbelde schaal. Bedek met de deksel. Draai het voedsel halverwege de baktijd.
Hamburger vers	240 g (120 gx2)	3 (5ml olie)	Grill + Magn. 540W	6 ~ 7	Verwarm de met olie besmeerde geribbelde schaal voor. Bereid de hamburger. Leg de hamburger op de geribbelde schaal. Draait u het eten als dat nodig is.
	240 g (120 gx2)	–	Magn. 900W	7 ~ 9	Leg de hamburger op de geribbelde schaal. Bedek met de deksel. Draai het voedsel halverwege de baktijd.

Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden

U dient de oven op de gewenste temperatuur voorverwarmen.

Houd de tijden en instructies van de tabel in acht.

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

NL

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

Stoom koken gids

Vul de stoomschaal met 300ml kraanwater.

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

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

NL

Voedsel	Hoeveelheid	Vermogensniveau	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Gehele vis	100 ~ 600 g	900 W (100%)	15 ~ 20	Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal. Besprenkel met 30 ml citroensap en kruiden.
Visfilet	100 ~ 600 g	900 W (100%)	15 ~ 25	Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal. Besprenkel met 30 ml citroensap en kruiden.
Garnalen	100 ~ 600 g	900 W (100%)	13 ~ 20	Spoelen en schoonmaken. Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal.
(Kip) Borst, filets	200 ~ 600 g	900 W (100%)	15 ~ 25	Spoelen en schoonmaken. Leg het geprepareerde voedsel naast elkaar in de stoomschaal.
Eieren, Hard gekookt	2 ~ 9 eieren	900 W (100%)	17 ~ 25	Plaats de eieren op de kleine uithollingen van de stoomschaal.
Gesneden wortel	200g ~ 800 g	900 W (100%)	13 ~ 20	Bereid de wortels. Snij in plakken.
Appel	200g ~ 800 g	900 W (100%)	15 ~ 20	Bereid de appels. Snij in plakken.

Veiligheidsvoorschriften

NL

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

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

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

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

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

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

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

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

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

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

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

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

Servies

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

Glaswerk

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

Plastic opbergdozen

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

Papier

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

Plastic kookzakjes

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

Plastic magnetron-kookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

OPGELET

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

NL

Houd het voedsel in het oog

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

Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

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

Dichtheid van voedsel

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

Hoogte van het voedsel

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

Vochtgehalte van voedsel

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

Benen en vet

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van het voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met vetbestendig papier

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

Schikken en ruimte laten

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Roeren

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

Omkeren

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

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Doorprikken

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

Controleren of het voedsel gaar is

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

Standtijd

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

Uw oven reinigen

1. Houd de binnenkant van de oven schoon

Spatten van etenswaren of gemorst vloeistof koeken vast aan de ovenwanden en tussen de afdichting en het deuropervlak. U veegt gemorst voedsel het best onmiddellijk weg met een vochtige doek. Kruiden en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruiden die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven. Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna afspoeien en laten drogen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Het glazen draaiplateau mag worden afgewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

2. Houd de buitenkant van de oven schoon

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

- Als de ovendeur aan de binnenkant of aan de buitenkant beslaat, veegt u de deurpanelen schoon met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetronoven wordt gebruikt bij hoge vochtigheid en duidt geenszins op een defect.
- Houd de deur en de deurafdichtingen schoon. Gebruik alleen warm water met zeep. Vervolgens goed afspoeien en afdrogen. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS REINIGINGSPOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.** Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.

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

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

V Dringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

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

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

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

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

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

V Waarom spatten eieren soms open?

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

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

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

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

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

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

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

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

OPGELET

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

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

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

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-7884NC/MC-7884NCS/MC-7884NLC
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(B) X 322 mm(H) X 422 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1350 Watt
Grill	1250 Watt
Combinatie	Max. 2550 Watt
Convectie	Max. 2050 Watt

Uw oude toestel wegdoen

1. Als het symbool met de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op een product staat, betekent dit dat het product valt onder de Europese Richtlijn 2002/96/EC.
2. Elektrische en elektronische producten mogen niet worden meegegeven met het huishoudelijk afval, maar moeten worden ingeleverd bij speciale inzamelingspunten die door de lokale of landelijke overheid zijn aangewezen.
3. De correcte verwijdering van uw oude toestel helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid voorkomen.
4. Wilt u meer informatie over de verwijdering van uw oude toestel? Neem dan contact op met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.

