



GEBRUIKSAANWIJZING

LICHT OVEN "SolarCUBE"

Lees deze gebruikershandleiding aandachtig alvorens de oven te gebruiken.
De fabrikanten zijn niet verantwoordelijk voor mogelijke problemen veroorzaakt door het niet naleven door de gebruiker van deze instructies.

MP9280JSC

Inhoud

De werking van de microgolffunctie

Microgolven zijn een energievorm die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaal gezien spreiden microgolven zich uit wanneer ze zich in de atmosfeer voortbewegen en verdwijnen ze zonder enig effect te hebben teweeggebracht. Microgolfovens daarentegen beschikken over een magnetron, die gebruik maakt van de energie die in de microgolven aanwezig is. De elektriciteit waarmee de magnetronbuis wordt gevoed, wordt gebruikt om microgolff energie op te wekken.

De microgolven komen het kookgebied binnen via openingen in de oven. Er bevindt zich een bak in de oven. Microgolven kunnen niet door metalen wanden van de oven gaan, maar ze kunnen wel door materialen zoals glas, porselein en papier en de materialen van magnetron veilig kookgerei, gaan.

Microgolven verwarmen het kookgerei niet, maar schalen kunnen wel heet worden door de hitte die door het voedsel wordt opwekt.

Een uiterst veilig apparaat

Uw oven, SolarCUBE, is een van de veiligste huishoudapparaten die er zijn.

Wanneer de ovendeur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven.

Microgolff energie wordt volledig in warmte omgezet wanneer ze voedsel binnendringt, en laat geen restenergie achter die u kan schaden wanneer u het voedsel opeet.

Inhoud	2
Veiligheidsvoorschriften	3 ~ 7
Voorzorgsmaatregelen	8
Uitpakken en installeren	9 ~ 10
Bedieningspaneel	11
Klok instellen	12
Kinderslot	13
Convectie voor het voorverwarmen	14
Convectie voor het bereiden	15
Grillen	16
Grillen Combinatiebereidingen	17
Convectie combinatie koken	18
Snelle automatische bereidingen	19 ~ 22
Stoom Koken	23 ~ 26
Ontdooien	27
Richtlijnen voor het ontdooien	28
EZ-schoon	29
Bereidingen met de microgolffunctie	30
Vermogensniveaus van de microgolffunctie	31
Snelstart	32
Langere/kortere bereidingstijd	33
Voor microgolven geschikt kookgerei	34
Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven	35 ~ 36
Vragen en antwoorden	37
Technische gegevens	38

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

Veiligheidsvoorschriften



Dit is het veiligheid waarschuwingssymbool. Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren die u of anderen kan doden. Alle veiligheidsberichten komen na het veiligheid waarschuwingssymbool en het woord "WAARSCHUWING" of "LET OP". Deze woorden betekenen:



WAARSCHUWING

Dit symbool waarschuwt u voor de gevaren van onveilig gebruik die kunnen leiden tot ernstig letsel of de dood.



LET OP

Dit symbool waarschuwt u voor de gevaren van onveilig gebruik die kunnen leiden tot ernstig letsel of de dood.

WAARSCHUWING

- 1. Probeer de deur, deurrubbers, bedieningspaneel, veiligheidsgrendels of andere delen van de oven niet te wijzigen of repareren. Het verwijderen van een afsluiting kan leiden tot blootstelling aan magnetron energie. Gebruik de oven niet indien de deurrubbers en aangrenzende delen van de magnetron defect zijn. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door een erkende servicemonteur.**
 -  De magnetron is, in tegenstelling tot andere apparaten, een hoog voltage en hoogspanning apparaat. Onjuist gebruik of reparaties kunnen leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve magnetron energie of een elektrische schok.
- 2. Gebruik de oven niet om te ontvochtigen. (bijv. De magnetron gebruiken met natte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparaten, huisdieren of kinderen etc.)**
 -  Dit brengt de veiligheid ernstig in gevaar, en kan leiden tot brand, brandwonden, overlijden door elektrocutie.
- 3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of kleuters. Laat kinderen de oven alleen gebruiken zonder toezicht indien voldoende instructies**

zijn verstrekt zodat het kind in staat is om de oven veilig te gebruiken en het kind de gevaren van onjuist gebruik kent.

-  Onjuist gebruik kan leiden tot veiligheidsproblemen zoals brand, elektrische schokken en brandwonden.
- 4. Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.**
 -  Ze kunnen brandwonden oplopen.
 - 5. Vloeistof en soortgelijk voedsel dient niet te lang gekookt te worden in afgesloten bakken, omdat deze kunnen ontploffen. Verwijder de plastic verpakking van het voedsel voordat u gaat koken of ontdooien. Let op dat in sommige gevallen het voedsel afgedekt moet worden met plastic folie, bij verwarmen of koken.**
 -  Ze kunnen barsten.
 - 6. Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, gevoelsmatige of mentale mogelijkheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er is toezicht is of instructies betreffende het gebruik van het apparaat zijn verstrekt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**

Veiligheidsvoorschriften

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

LET OP

- 1. U kunt de oven niet gebruiken met de deur open vanwege de veiligheidsvergrendeling ingebouwd in het deurmechanisme. Het is belangrijk dat u niet knoeit met de veiligheidsvergrendeling.**
 - ⦿ Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve magnetron energie. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2. Plaats geen voorwerpen (zoals theedoeken, servetten, etc) tussen de voorkant van de oven en de deur en let op dat geen voedselresten achterblijven op de afsluitoppervlakten.**
 - ⦿ Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve magnetron energie.
- 3. Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de ovendeur behoorlijk sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurdichtingen en afdichtingsoppervlakken.**
 - ⦿ Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve magnetron energie.
- 4. Controleer of de kooktijden correct ingesteld zijn, kleine hoeveelheden voedsel hebben een kortere kooktijd, of opwarmtijd nodig.**
 - ⦿ Te lang koken kan er toe leiden dat het voedsel vlam vat en vervolgens uw ow beschadigd.

- 5. Bij het verwarmen van vloeistoffen, bijv. soepen, sauzen en dranken in uw magnetron.**
 - * Vermijd het gebruik van recipiënten met rechte wanden en een smalle hals.
 - * Oververhit de vloeistof niet.
 - * Roer de vloeistof alvorens de recipiënt in de oven te plaatsen en nogmaals in de helft van de verwarmingstijd.
 - * Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof vervolgens nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur ervan alvorens ze te nuttigen, om brandwonden te vermijden (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding).
 - ⦿ Wees voorzichtig bij het omgaan met de bak. Het in de magnetron verhitten van dranken kan leiden tot vertraagd overkoken, zonder aanwijzingen. Dit kan leiden tot plotseling overkoken van de hete vloeistof.
- 6. Er bevindt zich een uitgang boven, onder of aan de zijkant van de oven. Blokkeer de uitgang niet.**
 - ⦿ Dit kan leiden tot beschadigingen aan de oven en slechte kookresultaten.
- 7. 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 microgolvenenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.**
 - ⦿ Onjuist gebruik kan uw oven beschadigen.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

Veiligheidsvoorschriften

LET OP

8. Kook voedsel verpakt in papieren doeken niet tenzij dit in het recept wordt aangegeven. Gebruik geen kranten in plaats van papieren doeken.

- ⦿ Onjuist gebruik kan leiden tot explosies of brand.

9. Gebruik geen houten of keramische bakken met metaal (bijv goud of zilver). Verwijder metalen bandjes altijd. Controleer voor gebruik of de hulpmiddelen gebruikt kunnen worden in een magnetron.

- ⦿ Ze kunnen verhit raken en verkolen. Vooral metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken die kunnen leiden tot ernstige schade.

10. Gebruik geen gerecycled papieren producten.

- ⦿ Deze kunnen onzuiverheden veroorzaken die kunnen vonken en brand veroorzaken tijdens het koken.

11. Spoel de bak en het rek niet in water meteen na het koken. Ze kunnen breken of schade veroorzaken.

- ⦿ Onjuist gebruik kan uw oven beschadigen.

12. 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.

- ⦿ Onjuist gebruik kan leiden tot letsel en oven schade.

13. Doorprik aardappelen, appelen of ander dergelijk fruit of groenten vóór u ze kookt.

- ⦿ Ze kunnen barsten.

14. Kook eieren niet in de schaal. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet verwarmd worden in de magnetron aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het magnetron verwarmen gestopt is.

- ⦿ Er ontstaat druk in het ei waardoor het ei zal barsten.

15. Probeer niet te frituren in uw oven.

- ⦿ Dit kan leiden tot plotseling overkoken van de hete vloeistof.

16. 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.

- ⦿ Dit kan leiden tot zeer gevaarlijk situaties, zoals brand en elektrische schokken.

Veiligheidsvoorschriften

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

LET OP

17. Indien voedsel verhit of gekookt wordt in wegwerp bakken of plastic, papier of andere ontbrandbare materialen, dient u de oven in de gaten te houden, en regelmatig te controleren.
 - ⦿ Uw voedsel kan eruit lopen vanwege het slechter worden van de bak, wat tevens tot brand kan leiden.
18. De temperatuur van toegankelijke oppervlaktes kan hoog zijn indien het apparaat in gebruik is. Raak de ovendeur, buitenkant, achterkant, oven, accessoires en borden niet aan tijdens grillmodus, convectiemodus, en auto koken gebruik, voordat u ze gaat schoonmaken controleert u dat ze niet meer heet zijn.
 - ⦿ Gebruik als ze heet zijn dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
19. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
 - ⦿ 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.

20. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
 - ⦿ Met ongeschikte thermometers kunt u niet controleren of de temperatuur accuraat is.
21. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
 - ⦿ Risico op brandwonden.
22. Volg nauwgezet de aanwijzingen die de fabrikant geeft voor zijn specifieke popcorn. Laat de oven niet onbewaakt achter terwijl de maïskorrels poffen. Als de maïs niet poft na de voorgeschreven tijden, stop dan met de bereiding. Gebruik nooit een zak van bruin papier voor het poffen van maïs. Tracht nooit overgebleven maïskorrels te poffen.
 - ⦿ Bij langere tijden kan de maïs vuur vatten.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

Veiligheidsvoorschriften

LET OP

23. Dit apparaat moet worden geaard

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

BLAUW ~ Neutraal

BRUIN ~ Stroom

GROEN & GEEL ~ Aarding

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

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

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

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

 .

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

- ➔ Onjuist gebruik kan leiden tot ernstige elektrische schade.

24. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven te reinigen.

- ➔ Deze kunnen krassen veroorzaken die kunnen leiden tot het breken van het glas.

25. Deze oven mag niet worden gebruikt voor commerciële catering.

- ➔ Onjuist gebruik kan uw oven beschadigen.

26. De magnetron dient gebruikt te worden met de decoratiedeur geopend.

- ➔ Indien de deur gesloten is tijdens gebruik, kan de luchtstroom afnemen wat kan leiden tot brand of schade aan uw oven en de kast.

27. De aansluiting kan gemaakt worden door de stekker op een toegankelijke plaats te plaatsen of door het gebruik maken van een schakelaar in de vaste bekabeling volgens de bekabelingsrichtlijnen.

- ➔ Het gebruik van onjuiste stekker of schakelaars kan elektrische schokken of brand veroorzaken.

28. Let erop dat jonge kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolffenergie te vermijden.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolffenergie te vermijden.

In het mechanisme van de ovendeur zijn veiligheidsvergrendelingen ingebouwd die het onmogelijk maken om de oven te laten werken met de ovendeur open. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch de oven uit wanneer de ovendeur wordt geopend, omdat dit bij een microgolfoven tot schadelijke blootstelling aan microgolffenergie zou leiden. **Het is belangrijk dat u niet aan de veiligheidsvergrendelingen komt.**

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg ervoor dat er zich geen resten van voedsel of reinigingsmiddelen kunnen ophopen op de afdichtingsoppervlakken.

Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de ovendeur behoorlijk sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag enkel worden afgesteld of hersteld door erkend servicepersoneel.

WAARSCHUWING

Vergewis u ervan de bereidingstijden correct in te stellen, want als u het VOEDSEL te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw oven beschadigen.

Bij het opwarmen van vloeistoffen, bv. soepen, sauzen en dranken, in uw microgolfoven kan het voorkomen dat de vloeistof aanvankelijk niet borrelt en pas daarna plots begint te borrelen. Hierdoor kan de vloeistof plots overkoken. Volg de onderstaande stappen om dit te vermijden:

- 1 Vermijd het gebruik van recipiënten met rechte wanden en een smalle hals.
- 2 Oververhit de vloeistof niet.
- 3 Roer de vloeistof alvorens de recipiënt in de oven te plaatsen en nogmaals in de helft van de verwarmingstijd.
- 4 Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding) vervolgens nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur ervan alvorens ze te nuttigen, om brandwonden te vermijden (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig bij het omgaan met de recipiënt.

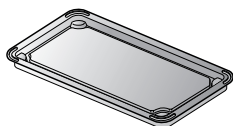
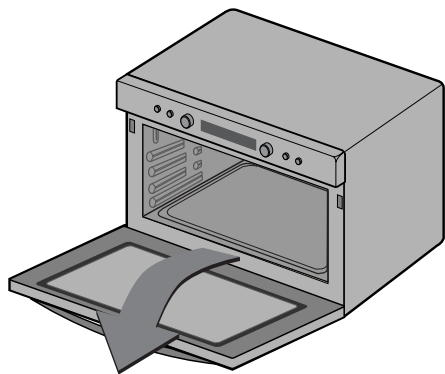
WAARSCHUWING

Laat levensmiddelen die bereid zijn in de microgolfoven altijd eventjes staan en controleer de temperatuur alvorens ze te nuttigen. Dit geldt in het bijzonder voor zuigflessen en potjes babyvoeding.

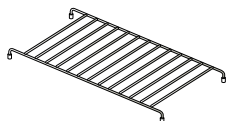
Aan de hand van de basisstappen op de volgende twee pagina's kunt u snel controleren of uw oven correct werkt. Lees aandachtig de aanwijzingen met betrekking tot waar u uw oven mag plaatsen. Let er bij het uitpakken van uw oven op alle toebehoren en verpakkingen te verwijderen. Controleer of uw oven geen schade heeft opgelopen bij de levering.

Uitpakken en installeren

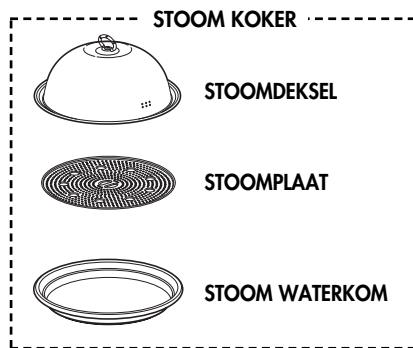
- 1** Pak uw oven uit en plaats hem op een waterpas oppervlak.



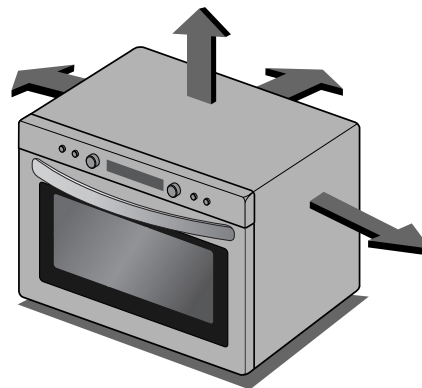
METALEN SCHAAL



ROOSTER



- 2** Plaats de oven op het gewenste waterpas oppervlak met meer dan 85 cm hoogte, maar zorg ervoor dat er minstens 20 cm vrije ruimte is boven de oven en 10 cm aan de achterzijde voor afdoende ventilatie. De voorzijde van de oven moet zich min. 8 cm / max. 22 cm van de rand van het oppervlak bevinden om te vermijden dat de oven kan kantelen. Aan de onderzijde of de zijkant van de oven bevindt zich een uitlaat. Deze uitlaat blokkeren kan schadelijk zijn voor de oven.

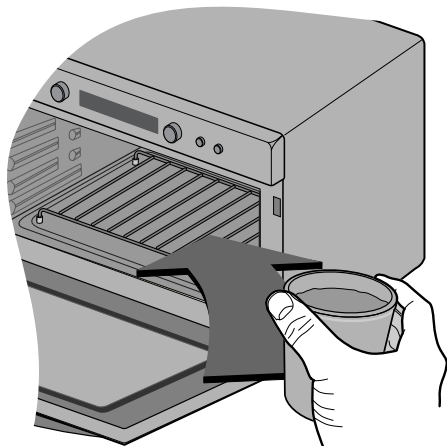


*** DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIELE CATERING.**

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 oven deur door aan de **DEURHENDEL** te trekken. Plaats de **ROOSTER** in de oven.

5 Vul een magnetron veilige bak met 300ml water. Plaats op het rek op de onderkant van de oven en sluit de oven deur. Zie bladzijde 34 als u niet zeker weet welke bak u kunt gebruiken.



6 Druk op de  -toets. Druk vervolgens een keer op de  -toets om 30 seconden.



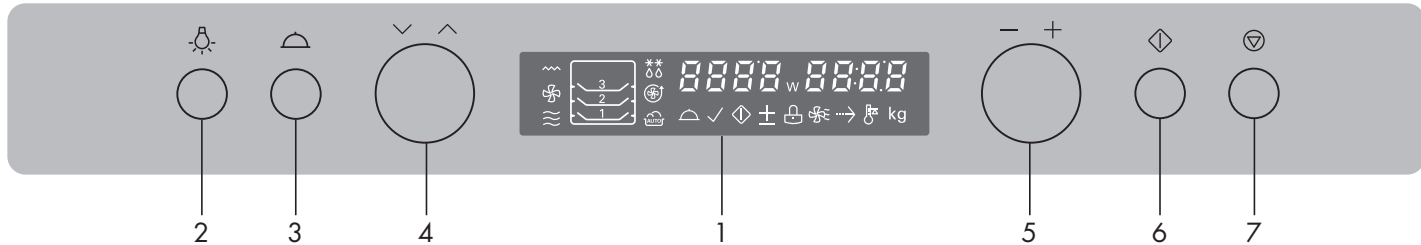
7 Op het **VERTONING** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 30 seconden. Wanneer het **VERTONING 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven 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.

Bedieningspaneel



- 1. DISPLAY WINDOW:** Het display kan het uur, de bereidingstijd, het vermogensniveau en de bereidingscategorieën weergeven.
- 2. LAMP/CLOCK:**
 - **LAMP:** U ziet het voedsel tijdens het koken door op deze knop te drukken.
 - **CLOCK:** Hiermee stelt u het uur in.
- 3. STEAM COOK:** Stoom koken stelt u in staat om uw voedsel te koken met behulp van de Stoom koken categorieën.
- 4. FUNCTION SELECT:** U kunt een van de kook categorieën selecteren.

- 5. CONTROL:**
 - U kunt kooktijden, temperatuur, gewicht en kook categorieën instellen.
 - Tijdens het koken met auto en handmatige functie kunt u de kooktijd op ieder punt verlengen of inkorten door aan de schijf te draaien (behalve in de ontdooimodus).
- 6. ENTER/START/Q-START:**
 - Druk eenmaal op deze knop om het bereiden van het voedsel te starten volgens de door u ingegeven instellingen.
 - Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen instellen.
- 7. STOP/CLEAR:** Hiermee kunt u alle ingegeven instellingen uitschakelen en wissen, behalve het uur.

Klok instellen




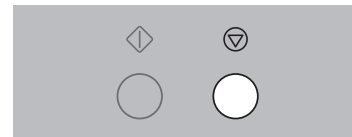
Wanneer uw oven voor de eerste keer is aangesloten op het elektriciteitsnet of wanneer er terug elektriciteit is na een uitval, toont het display een '0' en moet u de klok instellen.

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 terug insteken. U moet opnieuw de 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 10:30 in de 24-uurstand.
Zorg ervoor alle verpakkingsmateriaal van uw oven te hebben verwijderd.*

Vergewis u ervan uw oven correct te hebben geïnstalleerd zoals eerder beschreven in deze handleiding.

Druk op de toets .



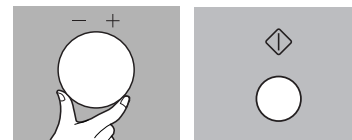
Druk eenmaal op .

(Als u de 12-uursklok wilt gebruiken, druk dan nogmaals op de toets .
Als u na het instellen van de klok een andere optie wilt instellen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en hem er terug insteken.)




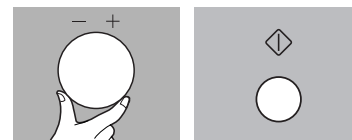
Draai aan de   totdat er "10:00" wordt getoond.

Druk op  voor uur bevestiging



Draai aan de   totdat er "10:30" wordt getoond.


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

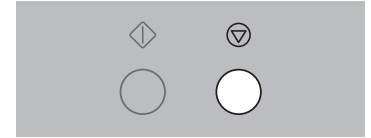






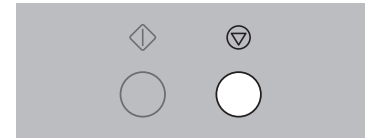
Uw oven is uitgerust met een veiligheidssysteem dat voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld.

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 .

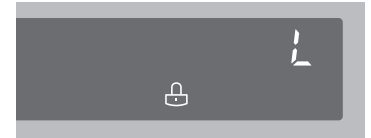




Houd  ingedrukt totdat "L" en  op het scherm verschijnt en er een PIEP te horen is. Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.



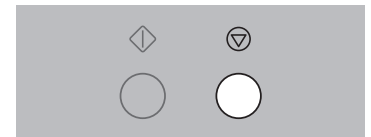
De tijdsaanduiding verdwijnt nu eventjes van het display maar komt enkele seconden later terug.

"L" en  zal op het scherm worden getoond indien er een knop ingedrukt wordt.



Om het **KINDERSLOT** te annuleren houdt u  ingedrukt totdat "L" en  verdwijnt.

Wanneer u de toets loslaat, weerklinkt een biepsignaal.



Convectie voor het voorverwarmen

In het volgende voorbeeld toon ik u eerst de oven kunt voorverwarming op een temperatuur van 200°C.




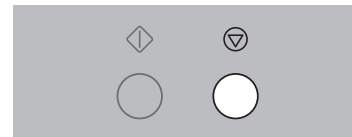
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40°C en 100°C - 230°C (180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

De oven heeft een ferment functie bij een oventemperatuur van 40°C. U moet wachten totdat de oven afgekoeld is, omdat u de ferment functie niet kunt gebruiken bij een temperatuur hoger dan 40°C.

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 .



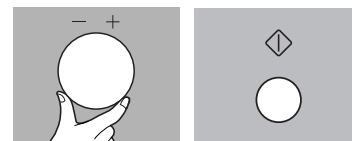
Draai aan de   om **Conv.** te selecteren. Het volgende symbool wordt getoond: "  ".


Druk op  voor bevestiging van modus.



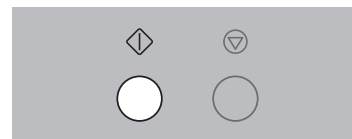
Draai aan de   totdat er "200°C" wordt getoond.

Druk op  voor bevestiging van temperatuur.



Druk op de toets .

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



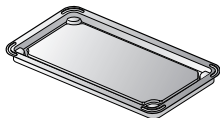
Convectie voor het bereiden

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.

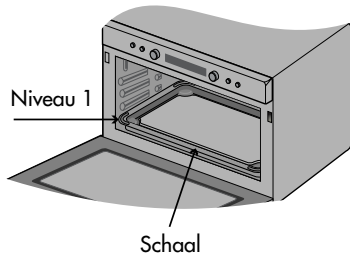



Als u geen temperatuur instelt, zal uw oven automatisch 180 graden selecteren. U kunt de kooktemperatuur wijzigen door aan de - + te draaien.

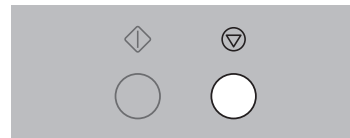
De metalen bak moet gebruikt worden tijdens convectiekoken.



* Bladlocatie



Druk op de toets .



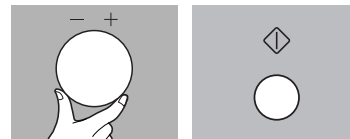
Draai aan de   om **Conv.** te selecteren. Het volgende symbool wordt getoond: "  ".

Druk op  voor bevestiging van modus.




Draai aan de - + totdat er "230°C" wordt getoond.

Druk op  voor bevestiging van temperatuur.



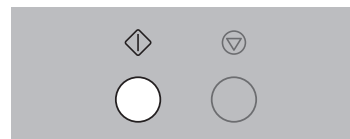
Draai aan de - + totdat er "50:00" wordt getoond.



Druk op de toets .

U kunt de kooktijd tijdens het koken verhogen of verlagen door te draaien aan de - +.

U moet na het koken wanten dragen om de metalen bak te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.



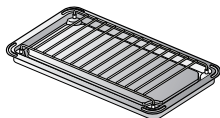
Grillen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de grill kunt gebruiken om voedsel gedurende 12 minuten.

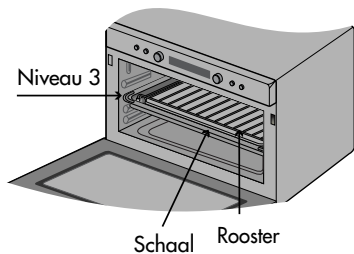



Met deze functie kunt u snel goudbruin en knapperig maken.

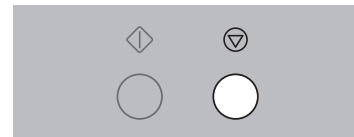
Het rek in de metalen bak moet gebruikt worden tijdens grill koken.



* Bladlocatie





Druk op de toets .

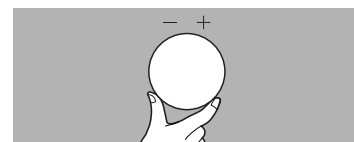



Draai aan de   om **Grill** te selecteren.
Het volgende symbool wordt getoond: " ~ ~ ~ ".

Druk op  voor bevestiging van modus.

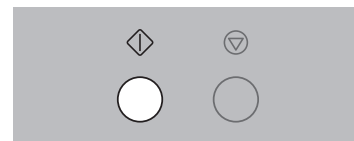


Draai aan de   totdat er "12:00" wordt getoond.



Druk op de toets .

U moet na het koken wanten dragen om de metalen bak te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.

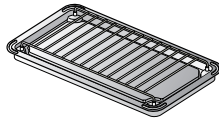


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 300W gedurende 25 minuten.

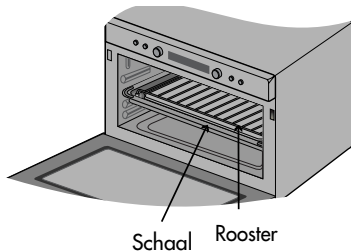
Uw oven heeft een combinatie kokende eigenschap die u toestaat om voedsel met verwarmers en microgolven te koken. Dit betekent over het algemeen het minder tijd vergt om uw voedsel te koken.


U kunt vier niveaus micro power instellen (90W, 180W, 300W and 450W) in grill combi modus.

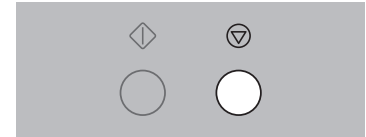
Het rek in de metalen bak moet gebruikt worden tijdens grill combi koken.



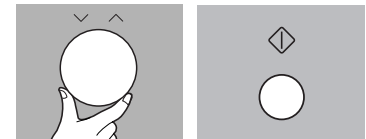
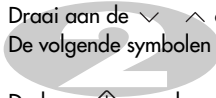
* **Bladlocatie**



Druk op de toets .

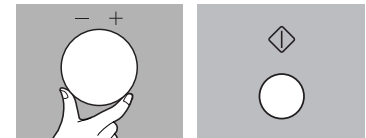


Draai aan de   om **Grill Combi** te selecteren. De volgende symbolen worden getoond: "  ", "  ".



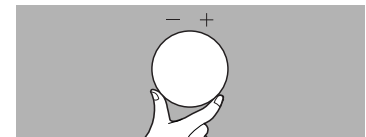
Druk op  voor bevestiging van modus.


Draai aan de   totdat er "300W" wordt getoond.



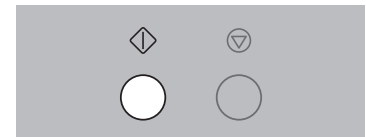
Druk op  voor bevestiging van vermogen.

Draai aan de   totdat er "25:00" wordt getoond.



Druk op de toets .

U moet na het koken wanten dragen om de metalen bak te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.



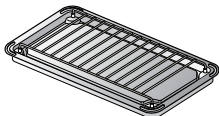
Convectie combinatie koken

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 300W en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.

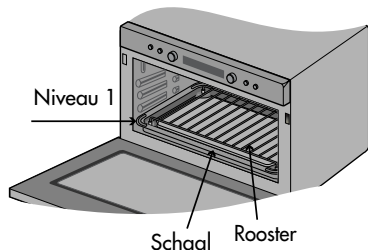



U kunt vier niveaus micro power instellen (90W, 180W, 300W and 450W) in convectie combi modus.

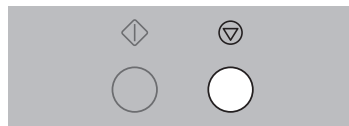
Het rek in de metalen bak moet gebruikt worden tijdens convectie combi koken.



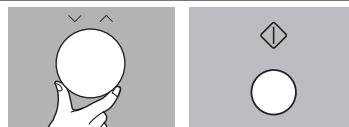
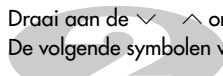
* Bladlocatie





Druk op de toets  .

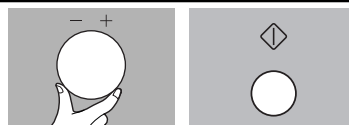


Draai aan de   om **Conv. Combi** te selecteren.
De volgende symbolen worden getoond: "  ", "  ".





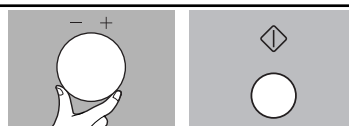
Druk op  voor bevestiging van modus.

Draai aan de   totdat er "200°C" wordt getoond.





Druk op  voor bevestiging van temperatuur.


Draai aan de   totdat er "300W" wordt getoond.

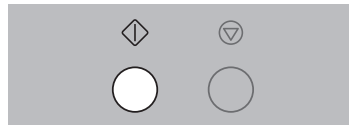


Druk op  voor bevestiging van vermogen.

Draai aan de   totdat er "25:00" wordt getoond.



Druk op de toets  .




U moet na het koken wanten dragen om de metalen bak te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.

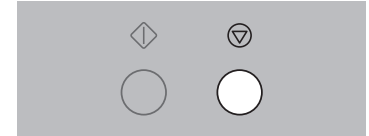
Snelle automatische bereidingen

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 1,1kg hele kip bereidt.



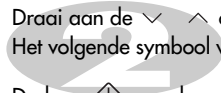
Auto koken menu's zijn geprogrammeerd. Auto koken stelt u in staat om uw favoriete voedsel te komen door het selecteren van het voedseltype en het gewicht.

Druk op de toets .



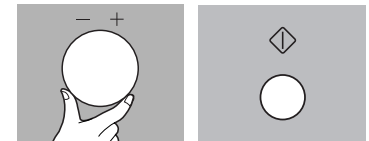
Draai aan de   om **Auto koken** te selecteren. Het volgende symbool wordt getoond: ".

Druk op  voor bevestiging van modus.



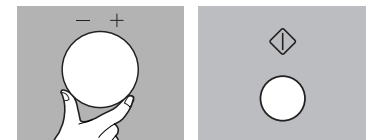
Draai aan de   totdat er "SC 3" wordt getoond.

Druk op  voor bevestiging van categorie.



Draai aan de   totdat er "1.1kg" wordt getoond.

Druk op de toets .



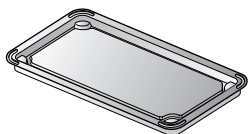
U moet na het koken wanten dragen om de metalen bak te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.

Funcie	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Niveau	Voedseltem peratuur	Aanwijzingen
Snelle automatische bereidingen	SC 1	Diepvries pizza	0,3-0,6kg	Metalen schaal + Rooster	1	Diepgevroren	Deze functie is voor het koken van bevroren pizza. Verwijder alle verpakkingen en plaats op het rek op de metalen bak. Laat na het koken 1-2 minuten afkoelen.
	SC 2	Frieten	0,2-0,5kg	Metalen schaal	1	Diepgevroren	Spread bevroren aardappel producten uit op de metalen bak. Kook voor de beste resultaten in een enkele laag. Verwijder na het koken uit de oven en laat 1-2 minuten staan.
	SC 3	Hele kip	0,8-1,5kg	Metalen schaal + Rooster	1	Gekoeld	Smeer de hele kip in met gesmolten margarine, boter, of marinade, zoals gewenst. Plaats de hele kip met de borst omlaag op het rek. Na de PIEP verwijdert u de sappen en draait u het voedsel om. Druk om het koken te hervatten. Laat met folie 10 minuten afkoelen na het koken.
	SC 4	Kippendelen	0,2-0,8kg	Metalen schaal + Rooster	3	Gekoeld	Plaats de kipstukken op het rek op de metalen bak. Draai het voedsel om na de PIEP. Druk om het koken te hervatten. Laat met folie 2-5 minuten afkoelen na het koken.
	SC 5	Biefstukken	0,2-0,8kg	Metalen schaal + Rooster	3	Gekoeld	Plaats op het rek op het metalen bak. Draai het voedsel om na de PIEP. Druk om het koken te hervatten. Serveer meteen na het koken.
	SC 6	Varkensgeb raad	0,8-1,8kg	Metalen schaal + Rooster	1	Gekoeld	Snij teveel varkensvlees weg. Smeer het vlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats op het rek op het metalen bak. Draai het voedsel om na de PIEP. Druk om het koken te hervatten. Laat met folie 10 minuten afkoelen na het koken.

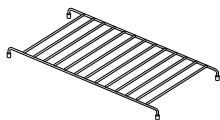
<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Niveau</i>	<i>Voedseltemperat uur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Snelle automatische bereidingen	SC 7	Rosbief	0,8-1,8kg	Metalen schaal + Rooster	1	Gekoeld	Smeer het rundvlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats op het rek op het metalen bak. Draai het voedsel om na de PIEP. Druk om het koken te hervatten. Laat met folie 10 minuten afkoelen na het koken.
	SC 8	Aardappelen in de schil	0,2-1,0kg	Metalen schaal + Rooster	1	Kamertemperatuur	Kies aardappelen van gemiddelde grootte. (200-220g elk) Was en droog de aardappelen. Prik een paar keer in de aardappelen met een vork. Plaats de aardappelen op het rek op het metalen bak. Pas het gewicht aan en druk op start. Verwijder na het koken de aardappelen uit de oven. Laat met folie 5 minuten afkoelen na het koken.
	SC 9	Diepvries maaltijden	0,4-1,0kg	Metalen schaal + Rooster	1	Diepgevroren	Plaats bevroren maaltijden op het rek op het metalen bak.
	SC 10	Verse groenten	0,2-0,8kg	Metalen schaal + Rooster + Voor microgolven geschikte kom met deksel	1	Kamertemperatuur	Plaats de groenten in een voor microgolven geschikte kom. Voeg water toe. Dek af met folie. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. 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
	SC 11	Diepvries groenten	0,2-0,8kg	Metalen schaal + Rooster + Voor microgolven geschikte kom met deksel	1	Diepgevroren	Plaats de groenten in een voor microgolven geschikte kom. Voeg water toe. Dek af met folie. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat 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

Functie	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Niveau	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen										
Snelle automatische bereidingen	SC 12	Rijst/ Pasta	0,1-0,3kg	Metalen schaal + Rooster + Voor microgolven geschikte kom met deksel	1	Kamertempe ratuur	Plaats de rijst en het kookwater met $\frac{1}{4}$ tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom (3 l). Bij het biepsignaal roert u eenmaal de rijst om.										
							<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Afdekken</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rijst</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Neen</td> </tr> </tbody> </table>	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken	Water	Rijst	250ml	500ml
Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken												
Water	Rijst	250ml	500ml	750ml	Ja												
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Neen												
							** Rijst – Na het koken 5 minuten laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.										
							** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren indien nodig. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.										

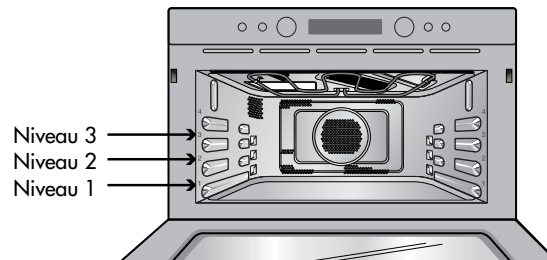
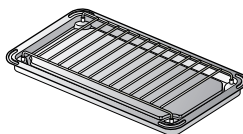
< Metalen schaal >



< Rooster >



< Metalen schaal + Rooster >




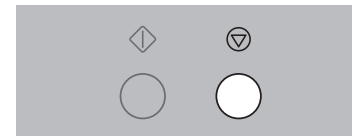
In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,2 kg spinazie bereidt.

Met deze functie kunt u stomen.

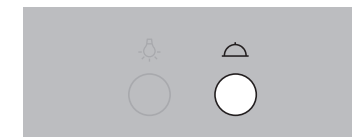
Let op:

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 200 ml water. Als de hoeveelheid water minder dan 200 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.
6. Gebruik deze Steamer nooit met een product van een ander model, dit kan brand of fatale schade aan het product veroorzaken.
7. Gebruik de STOMER NIET OP HET REK tijdens het koken. Dit kan anders brand of ernstige schade aan het product veroorzaken. De STOMER dient op de bodem geplaatst te worden.

Druk op de toets .





Druk eenmaal op .





Draai aan de   totdat er "St 7" wordt getoond.

Druk op  voor bevestiging van categorie.



Draai aan de   totdat er "0.2kg" wordt getoond.

Druk op de toets .

U kunt de kooktijd tijdens het koken verhogen of verlagen door te draaien aan de  .

U moet na het koken wanten dragen om de metalen bak te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.

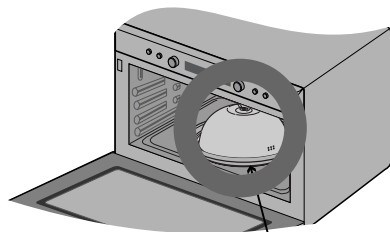


<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Niveau</i>	<i>Voedseltemperatuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Stoom Koken	St 1	Schaaldier	0,1-0,4kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig het voedsel. 2. Schenk 200ml kraanwater in de stoom waterkom. Plaats de stoomplaat op de stoom waterkom. Plaats het bereide voedsel op de stoomplaat in een enkele laag. Bedek met de stoomkap. 3. Plaats de stoom waterkom in het midden van de oven. 4. Laat na het stomen 1 minuut afkoelen in de oven. <p>- Kleiner dan 20 cm</p>
	St 2	Schaaldieren	0,2-0,6kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Gekoeld	<p>Zie boven voor verdere instructies.</p> <p>- Kleiner dan 20 cm</p>
	St 3	Visfilet	0,2-0,6kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Gekoeld	<p>Zie boven voor verdere instructies.</p> <p>- Voedsel dunner dan 2,5 cm</p>
	St 4	Bevroren wortels	0,2-0,4kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de groenten schoon en snij in gelijke stukken. 2. Schenk 200ml kraanwater in de stoom waterkom. Plaats de stoomplaat op de stoom waterkom. Plaats het bereide voedsel op de stoomplaat in een enkele laag. Bedek met de stoomkap. 3. Plaats de stoom waterkom in het midden van de oven. 4. Laat na het stomen 1 minuut afkoelen in de oven. <p>- Gesneden wortels</p>

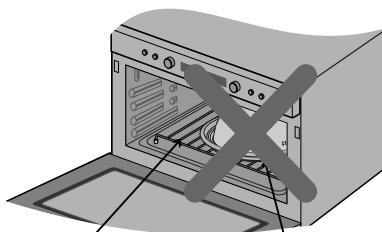
<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Niveau</i>	<i>Voedseltemperatuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Stoom Koken	St 5	Brocoli	0,2-0,4kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies. - Snij kleine bloempjes (12g-15g/stuk)
	St 6	Bevroren groene boontjes	0,1-0,3kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies.
	St 7	Spinazie	0,1-0,2kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies.
	St 8	Bloemkool	0,2-0,4kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies. - Snij kleine bloempjes (12g-15g/stuk)
	St 9	Aardappel	0,2-0,8kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	Zie boven voor verdere instructies. - Snij in 4 stukken
	St 10	Appel	0,2-0,4kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Kamertemperatuur	1. Was en schil. Verwijder uitsteeksels en snij dun. 2. Schenk 200 ml kraanwater in de stoom waterkom. Plaats de stoomplaat op de stoom waterkom. Plaats het bereide voedsel op de stoomplaat in een enkele laag. Bedek met de stoomkap. 3. Plaats de stoom waterkom in het midden van de oven. 4. Laat na het stomen 1 minuut afkoelen in de oven.

Funcie	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Niveau	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Stoom Koken	St 11	Kippenborstfilet	0,2-0,6kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het voedsel schoon. 2. Schenk 200 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 stoom waterkom in het midden van de oven. 4. Laat het voedsel na het stomen 1 tot 2 minuten in de oven staan. <p>- Voedsel dunner dan 2,5 cm</p>
	St 12	Saus	0,1-0,5kg	Stoom waterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Onder	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bereid het voedsel voor 2. Schenk 200ml kraanwater in de stoom waterkom. Plaats de stoomplaat op de stoom waterkom. Plaats het bereide voedsel op de stoomplaat in een enkele laag. Bedek met de stoomkap. 3. Plaats de stoom waterkom in het midden van de oven. 4. Laat na het stomen 1 minuut afkoelen in de oven. <p>- Smaller dan 2,5 cm</p>

* Koken op accessoire locatie



STOMER



STOMER

Rek op de onderkant van de oven.

Een STOMER mag niet op het rek geplaatst worden tijdens het koken. Alleen op de onderkant van de oven.

De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Ik raad u daarom aan het voedsel hierop te controleren alvorens het te beginnen bereiden. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer ze worden bereid. 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 ontdooid. U moet deze wel nog een tijdje laten staan zodat ook het middelste gedeelte kan ontdooid. In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,8 kg bevroren kip kunt ontdooid.

Ontdooien

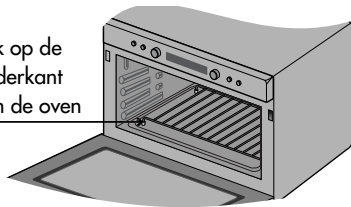
*** Gebruik bij het ontdooid alleen het rek.**




Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooid met microgolven: **Vlees, Gevogelte, Vis** en **Brood**; elke ontdooidcategorie heeft verschillende vermogensinstellingen. Telkens u op de toets Defrost drukt, kiest u een andere instelling.

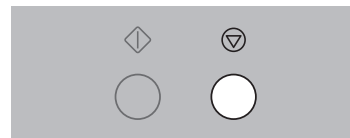
* Rek locatie

Rek op de onderkant van de oven



Druk op de toets .

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooid. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in een voor microgolven geschikte schotel op de metalen schaal in uw oven en sluit de ovendeur.



Draai aan de   om **Ontdooien** te selecteren.

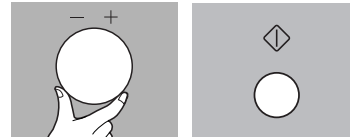
Het volgende symbool wordt getoond: " ** * ".

Druk op  voor bevestiging van modus.






Draai aan de   totdat er "dEF2" wordt getoond.

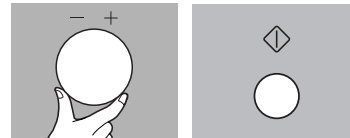
Druk op  voor bevestiging van categorie.




Voer het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooid.

Draai aan de   totdat het scherm "0.8kg" toont voor het gewicht van het ingevroren voedsel.

Druk op de toets .



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

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

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN

- * Plaats de te ontdoeien levensmiddelen in een voor microgolven geschikte recipiënt en plaats ze onafgedekt op de rooster.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten warm worden tijdens het ontdoeien. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in aanraking komt met de wanden van de oven.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. **Bij het biepsignaal draait u het voedsel om.** Verwijder reeds ontdooidede gedeelten. Zet het ontdoeien van de overige gedeelten voort. Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.


Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Niveau	Voedsel
Vlees (dEF1)	0,1 - 2,0 kg	Rooster	Onder	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, rundsburger, varkenskarbonade, lamskarbonade, rollade, worsten, koteletjes (2 cm). Bij het biepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdoeien nog 5 tot 15 minuten staan.
Gevogelte (dEF2)	0,1 - 2,0 kg			Gevogelte Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten. Bij het biepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdoeien nog 20 tot 30 minuten staan.
Vis (dEF3)	0,1 - 2,0 kg			Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het biepsignaal de vis omdraaien. Laat het vlees na het ontdoeien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Rooster + Keukenpapier of plat bord		Brood Gesneden brood, broodjes, baguette enz. Laat het vlees na het ontdoeien nog 5 minuten staan.

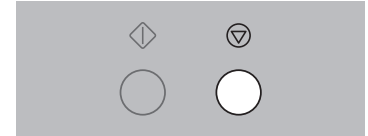
In het volgende voorbeeld, kunt u zien hoe u geurtjes uit de oven verwijdert.



De oven heeft een speciale functie om de geur in de oven te verwijderen.


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

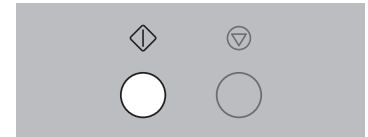
Druk op de toets .



Draai aan de   om **EZ-schoon** te selecteren. Het volgende symbool wordt getoond: "".



Druk op de toets .



Bereidingen met de microgolffunctie

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kunt bereiden met 450W van het vermogen gedurende 5 minuten.




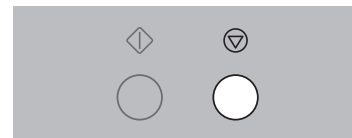
Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen. De oven werkt automatisch op het hoogste vermogensniveau. Door aan de Dial te draaien kunt u een ander niveau kiezen.

VERMOGEN

HOOG	700 W
MIDDELMATIG HOOG	450 W
MIDDELMATIG	300 W
ONTDOOIEN MIDDELMATIG LAAG	180 W
LAAG	90 W

Vergewis u ervan uw oven correct te hebben geïnstalleerd zoals eerder beschreven in deze handleiding.



Druk op de toets .



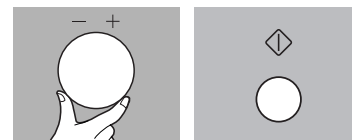
Draai aan de   om **Microwave** te selecteren. Het volgende symbool wordt getoond: "≈".

Druk op  voor bevestiging van modus.




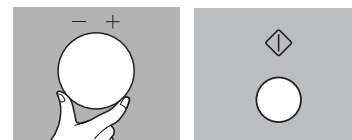
Draai aan de   totdat er "450W" wordt getoond.

Druk op  voor bevestiging van vermogen.



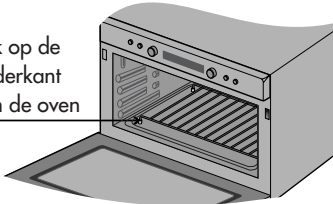
Draai aan de   totdat er "5:00" wordt getoond.

Druk op de toets .



Vermogensniveaus van de microgolffunctie

Deze oven is uitgerust met 5 vermogensniveaus, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven. Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en het aanbevolen vermogensniveau om hen in deze oven te bereiden.

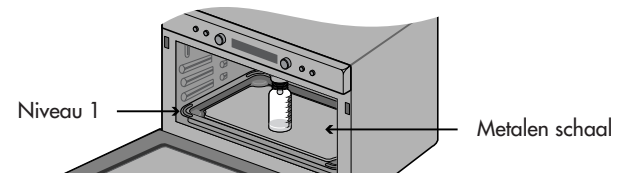
VERMOGENS-NIVEAU	WATT	GEBRUIK	TOEBEHOREN
HOOG	700W	<ul style="list-style-type: none"> * Water koken * Rundergehakt bruinen * Gevogeltdelen, vis, groenten bereiden * Zachte vleesstukjes bereiden 	Rooster 
MIDDELMATIG HOOG	450W	<ul style="list-style-type: none"> * Opwarmen (alle gevallen) * Gebraad en gevogelte bereiden * Paddenstoelen en schaaldieren bereiden * Levensmiddelen die kaas en eieren bevatten bereiden 	* Rek locatie 
MIDDELMATIG	300W	<ul style="list-style-type: none"> * Taarten en gebakjes bakken * Eieren bereiden * Vla bakken * Rijst, soep koken 	Rek op de onderkant van de oven
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	180W	<ul style="list-style-type: none"> * Ontdooien (alle gevallen) * Boter en chocolade smelten * Minder zachte vleesstukjes bereiden 	
LAAG	90W	<ul style="list-style-type: none"> * Boter en kaas laten zacht worden * Roomijs laten zacht worden * Gistdeeg laten rijzen 	



DUTCH

Opmerking:


De voedflessen mogen niet op het rek staan tijdens gebruik. De onderkant van de flessen kan beschadigd raken. Plaats de flessen op een metalen bak op niveau 1 in de oven.



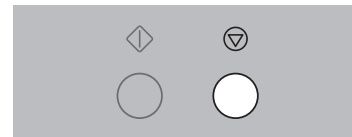
Snelstart


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 2 minuten bereidingstijd met hoog vermogen instelt (700W).



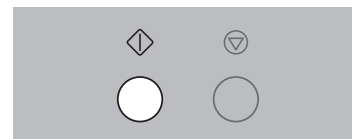
Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets  30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen (700W) instellen.

Druk op de toets .



Druk viermaal op de toets  om 2 minuten bereidingstijd met een HOOG vermogen (700W) in te stellen.

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




In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de tijden van de vooraf ingestelde programma's voor Snelle Automatische Bereidingen kunt verlengen of verkorten.



Als u van mening bent dat het voedsel te lang of te kort gekookt heeft bij het gebruik van het AUTO COOK programma, kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door te draaien aan de - +.

U kunt de kooktijd op ieder moment inkorten of verlengen (behalve in de ontdooimodus) door aan de - + te draaien.


Druk op de toets .



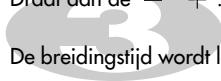
Stel het vereiste programma voor **Snelle Automatische Bereidingen** in.

* Zie **Snelle Automatische Bereidingen** (pagina 19).

Selecteer het gewicht van het voedsel.

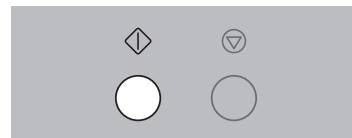
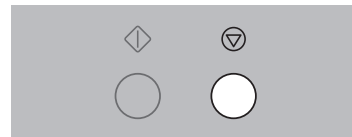
Druk op de toets .

Draai aan de - +.



De bereidingstijd wordt langer of korter.

Langere/Kortere bereidingstijd



Voor microgolven geschikt kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgeboorde keukengerei wanneer u de microgolffunctie gebruikt.

Microgolven kunnen metaal niet binnendringen. Ze worden afgekaatst door metalen voorwerpen in de oven, waardoor vonken ontstaan die op bliksems lijken en erg verontrustend zijn. U kunt het meeste warmtebestendige niet-metalen kookgerei veilig gebruiken in uw microgolfoven. Er is echter ook keukengerei dat materialen bevat die het ongeschikt maken voor gebruik in de microgolfoven. Als u twijfelt aan de geschiktheid van bepaald keukengerei, kunt u gemakkelijk te weten komen of u het mag gebruiken in de microgolfoven.

Plaats het desbetreffende keukengerei naast een kom met water in de oven en schakel de microgolffunctie in. Gebruik de microgolffunctie op de HOGE vermogensstand gedurende 1 minuut. Als het water warm wordt maar het keukengerei koel blijft, is het gerei geschikt voor gebruik in de microgolfoven. Als de temperatuur van het water niet verandert, maar het keukengerei warm wordt, betekent dit dat het keukengerei de microgolven absorbeert en dat het niet veilig is voor gebruik met de microgolffunctie. Waarschijnlijk is een groot deel van uw keukengerei geschikt om te worden gebruikt met de microgolffunctie. Neem deze lijst maar even door.

Eetborden

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

Glazen

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

Plastic recipiënten

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

Papier

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

Plastic kookbuidels

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

Plastic microgolfkookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

LET OP:

Keukengerei met een hoog gewicht of een hoog ijzergehalte is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

U moet controleren of uw keukengerei geschikt is voor gebruik met de microgolffunctie.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven

De zaken in het oog houden

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

Factoren van invloed op de bereidingstijden met microgolven

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

Dichtheid van voedsel

Licht, poreus voedsel zoals gebak en brood zijn sneller klaar dan zwaarder, dichtere voedsel zoals gebraden en stoofschotels. Als u poreus voedsel klaarmaakt met de microgolffunctie moet u erop letten dat de buitenste hoeken niet droog en broos worden.

Hoogte van voedsel

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

Vochtigheidsgehalte van het voedsel

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

Beender- en vetgehalte van voedsel

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met vetvrij papier

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

Schikking en afstand

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

Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven

Roeren

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

Omdraaien

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

Dikkere gedeelten aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Prikken

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

Controleren of het voedsel gaar is

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

Laten garen buiten de oven

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

Uw oven reinigen

1 De binnenzijde van de oven zuiver houden

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

2 De buitenzijde van de oven zuiver houden

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

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

4 De ovendeur en de deurafdichtingen moeten zuiver worden gehouden. Gebruik enkel warm zeepwater en spoel en droog grondig na.
GEBRUIK GEEN SCHURENDE MATERIALEN, ZOALS REINIGINGSGOEDERS OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.

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

5 Gebruik geen stoomreiniger.

6 Trek de stekker van de oven uit indien u het bedieningspaneel reinigt met een natte doek of water sproeit op het glas. Dit product kan anders in werking gezet worden met de Snelle Start knop.

V Wat scheelt er als het ovenlichtje niet brandt?

- A Er zijn tal van mogelijke oorzaken als het ovenlichtje niet brandt.
Het lampje is stuk.
Het relais is defect.

V Dringt microgolffenergie door het kijkvenster in de oven deur?

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

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

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

V Raakt de microgolffunctie beschadigd als ze werkt wanneer de oven leeg is?

- A Gebruik nooit de oven leeg.

V Waarom spatten eieren soms uit elkaar?

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

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

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

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

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

technische gegevens

Technische gegevens

		MP9280JSC
Voltage		230 V~ 50 Hz
Uitgangsvermogen		700 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Uitwendige afmetingen		527 mm(B) X 366 mm(H) X 472 mm(D)
Verbruik	Magnetron	1300 watt
	Grill	1900 watt
	Convectie	2200 watt
	Combinatie	max. 2700 watt