



# **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.

**MC8289BR**  
**MC8289BRS**  
**MC8289BRK**

P/No: MFL63739905

# Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van blootstelling aan een te hoog niveau microgolvenenergie.

U kunt uw oven niet bedienen met de deur open vanwege de veiligheidsvergrendelingen die in het deurmechanisme zijn ingebouwd. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit wanneer de deur wordt geopend; zo niet zou u kunnen worden blootgesteld aan schadelijke microgolvenenergie van de magnetronoven.

Het is belangrijk dat niet met de veiligheidsvergrendelingen wordt geknoeid.

Plaats geen voorwerp tussen het voorvlak van de oven en de deur en voorkom dat etensresten of reinigingsmiddel aan de afdichtingsoppervlakken vastkoken.

Gebruik uw oven niet als hij beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn: (1) deur (gebogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurafdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag uitsluitend worden afgesteld of gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

## Waarschuwing

**Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt. Als voedsel te lang wordt gekookt, kan het immers vuur vatten, met schade aan uw oven tot gevolg.**

Wanneer u vloeibare eetwaren, bijvoorbeeld soep, saus en dranken, opwarmt in uw magnetronoven, kunnen deze met vertraging fel beginnen te koken, zonder dat men ze ziet borrelen. Daardoor kan de hete vloeistof plots overkoken. Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- 1 Vermijd het gebruik van houders met rechte zijanten en een smalle hals.
- 2 Vermijd te lang opwarmen.
- 3 Roer in de vloeistof voordat u de houder in de oven plaatst en halverwege tijdens het verwarmen.
- 4 Laat de hete vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Vervolgens nogmaals goed roeren of schudden (dit geldt vooral voor papflessen en potjes babyvoeding) en de temperatuur controleren vóór consumptie, om brandwonden te vermijden (dit geldt vooral voor papflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig wanneer u de houder vastneemt.

## Waarschuwing

**Laat etenswaren die in de magnetronoven zijn gekookt even staan en controleer de temperatuur vóór consumptie. Vooral de inhoud van papflessen en potjes babyvoeding kan nog erg warm zijn.**

## De werking van de magnetron

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaliter verspreiden microgolven zich naar de buitenkant in de atmosfeer en verdwijnen ze zonder effect.

### Magnetronovens

beschikken echter over een magnetron, die ontworpen is om deze microgolfenergie te benutten. Om microgolven op te wekken, wordt stroom toegevoerd naar de magnetronbuis.

Deze microgolven komen in de kookruimte terecht via openingen aan de binnenkant van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich een draaiplateau. Microgolven dringen niet door de metalen wanden van de oven, maar wel door glas, porselein en papier, de materialen waaruit magnetronbestendige schotels zijn gemaakt.

De microgolven warmen het kookgerei niet op. Dit zal uiteindelijk wel warm worden door de hitte die het voedsel opwekt.

## Een uiterst veilig toestel

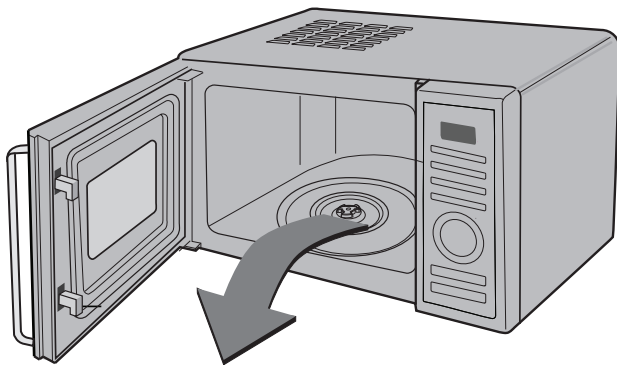
**Uw magnetronoven is één van de veiligste huishoudtoestellen. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. De microgolfenergie wordt volledig omgezet in warmte wanneer hij in het voedsel doordringt, waardoor er geen schadelijke "overtollige" energie in het voedsel achterblijft.**

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4~5
De klok instellen	6
Kinderslot	7
Koken met magnetronvermogen	8
Vermogensstanden	9
Koken in twee fasen	10
Snelle start	11
De bereidingstijd verlengen of verkorten	12
Grillen	13
Koken met de heteluchtoven	14~15
Gecombineerd koken	16~17
Automatisch koken	18~19
Automatisch ontdooien	20~21
Crispy Verwarmen	22~23
Ontdooien en Bakken	24~25
Braadstuk	26~27
Verwarmen of opwarmen gids	28
Verse groente gids	29
Grill bakken gids	30
Veiligheidsvoorschriften	31~32
Magnetronbestendig keukengerei	33
Voedseleigenschappen en koken met de magnetron	34~35
Vragen en antwoorden	36
Informatie over de elektrische aansluiting	37
Technische gegevens	

# Uitpakken en installeren

*Volg de eenvoudige stappen op deze twee bladzijden om snel te testen of uw oven goed werkt. Besteed bijzondere aandacht aan de richtlijnen in verband met de installatie van uw oven. Zorg er tijdens het uitpakken van uw oven voor dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdert. Ga na of uw oven niet beschadigd is tijdens de levering.*

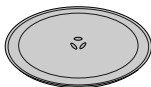
**1** Pak uw oven uit en plaats hem op een effen.



**HOOG ROOSTER**



**LAAG ROOSTER**

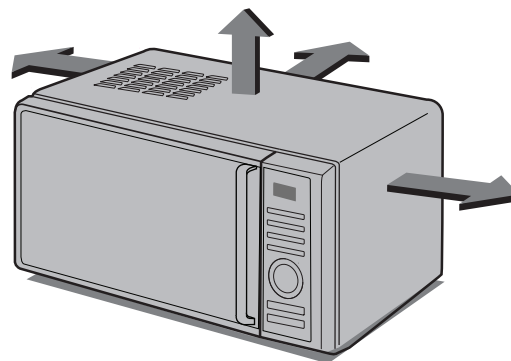


**GLAZEN BAKPLAAT**



**DRAAIENDE RING**

**2** Plaats de oven op een vlak oppervlak naar keuze dat minstens 85 cm hoog is. Laat een vrije ruimte van 30 cm aan de bovenkant en 10 cm aan de achterkant met het oog op een goede ventilatie. De voorkant van de oven moet zich op minstens 8 cm van de rand van het oppervlak bevinden, om te voorkomen dat de oven per ongeluk omkantelt. De oven is bovenaan of aan de zijkant voorzien van een afvoeropening. Het blokkeren van deze afvoeropening kan de oven beschadigen. oppervlak.



**DEZE OVEN IS NIET BEDOELD VOOR COMMERCIËLE MAALTIJDBEREIDING**

**3** Steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de oven het enige elektrische huishoudelijke apparaat is dat op deze wandcontactdoos is aangesloten. **Indien de oven niet juist functioneert, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in.**

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

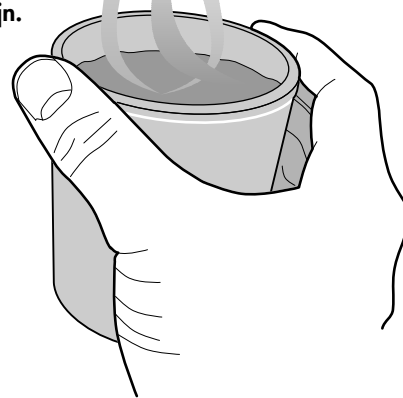
**5** Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 33.



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



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



**UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD**

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

# De klok instellen

*U kunt de 12 uur klok of de 24 uur klok instellen.*

*In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de tijd instelt voor 14:35 bij gebruik van de 24 uur klok. Zorg dat u alle verpakkingsmaterialen uit de oven verwijderd heeft.*



NL

Indien uw oven voor de eerste keer ingestoken is of indien de stroom na een stroomonderbreking hervat wordt, zal "24H" getoond worden op het scherm; u kunt de klok resetten.

Indien de klok (of het scherm) vreemde symbolen toont, trekt u de stekker uit uw oven en steekt u deze weer in om de klok te resetten.

Zorg dat u uw oven correct geïnstalleerd heeft, zoals eerder in dit boek beschreven.

Steek uw oven voor de eerste keer in.

"24H" wordt op het scherm getoond.

(Indien u een andere optie wilt gebruiken,

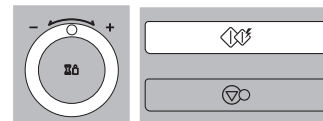
drukt u op **CLOCK/AUTO DEFROST** .

Indien u na het instellen van de klok een andere optie wilt wijzigen, moet u opnieuw de stekker uit trekken en weer insteken.)



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

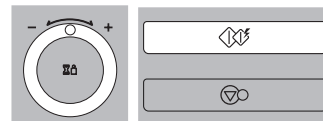
Druk voor de uurbevestiging op **START** .



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

Druk op **START** .

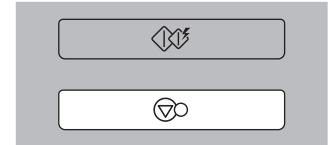
De klok start met tellen.





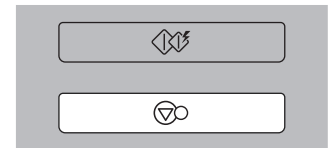
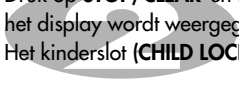
Uw oven beschikt over een veiligheidsfunctie die ongewilde bediening van de oven voorkomt. Wanneer het kinderslot is ingesteld, kunt u geen functies meer gebruiken en is koken niet mogelijk. Uw kind kan echter nog steeds de ovendeur openen.

Druk op **STOP/CLEAR**.



NL

Druk op **STOP/CLEAR** en houd de knop ingedrukt totdat "L" op het display wordt weergegeven en u een pieptoon hoort. Het kinderslot (**CHILD LOCK**) is nu ingesteld.

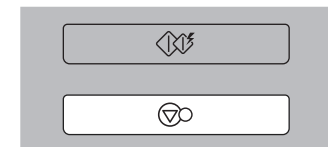


De tijd verdwijnt van het display maar wordt na enkele seconden weer weergegeven.

Als u een willekeurige knop indrukt, wordt op het display "L" weergegeven.



Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u op **STOP/CLEAR** en houdt u deze knop ingedrukt totdat op het display "L" verdwijnt.



# Koken met magnetronvermogen

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u voedsel kookt met 80% van het vermogen gedurende 5 minuten en 30 seconden.

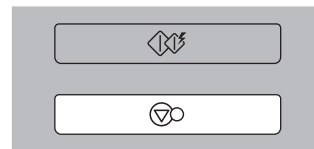


Uw oven heeft vijf magnetronvermogensinstellingen. Het hoogste vermogen wordt automatisch gekozen, maar u kunt een ander vermogen kiezen door herhaaldelijk op de MICRO-toets te drukken.

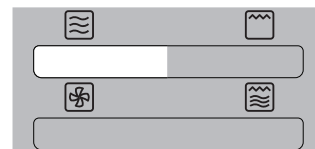
STAND	%	Vermogen
HOOG MAX.	100%	900W
MIDDELHOOG	80%	720W
GEMIDDELD	60%	540W
ONTDOOIEN** MIDDELLAAG	40%	360W
LAAG	20%	180W

Zorg ervoor dat uw oven juist geïnstalleerd is zoals eerder in deze handleiding beschreven.

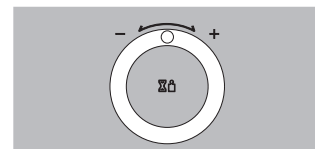
Druk op **STOP/CLEAR**.



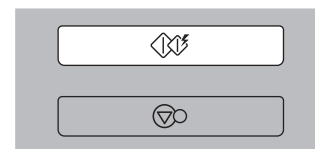
Druk twee maal op **MICRO** om een vermogen 720W te kiezen.  
Op het display wordt "720" weergegeven.



Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "5:30" in het display verschijnt.



Druk op **START**.





# Vermogensstanden

Uw magnetronoven beschikt over 5 vermogensniveaus die een optimale flexibiliteit en controle over het kookproces garanderen. De onderstaande tabel toont verschillende soorten voedsel en het bijbehorende aanbevolen vermogensniveau van de magnetron.

VERMOGENSNIVEAU	GEBRUIK	(%)	
<b>HOOG</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Water koken</li><li>* Gehakt laten bruinen</li><li>* Gevogelte, vis en groenten bereiden</li><li>* Mals vlees bereiden</li></ul>	100%	900W
<b>MIDDELHOOG</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Opnieuw opwarmen (alle gerechten)</li><li>* Vlees en gevogelte braden</li><li>* Champignons en schaaldieren koken</li><li>* Kaas- en eihoudend voedsel bereiden</li></ul>	80%	720W
<b>GEMIDDELD</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Cake en gebak bakken</li><li>* Eieren bereiden</li><li>* Vla koken</li><li>* Rijst, soep bereiden</li></ul>	60%	540W
<b>ONTDOOIEN**)/ MIDDELLAAG</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Ontdooien (alle gerechten)</li><li>* Boter en chocolade smelten</li><li>* Minder mals vlees koken</li></ul>	40%	360W
<b>LAAG</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Boter en kaas zacht maken</li><li>* Ijsroom zacht maken</li><li>* Deeg laten rijzen</li></ul>	20%	180W



NL

# Koken in twee fasen

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u voedsel in twee fasen kookt. In de eerste fase wordt uw voedsel gekookt gedurende 11 minuten met hoog vermogen (HIGH); in de tweede fase wordt het voedsel gedurende 35 minuten gekookt met 40% vermogen.



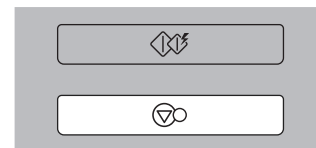
NL

Tijdens het koken in twee fasen kunt u de ovendeur openen en het voedsel controleren. Sluit de ovendeur en druk op **START** om de kookfase voort te zetten.

Na afloop van fase 1 weerklinkt er een pieptoon, waarna fase 2 start.

Om het programma te annuleren, drukt u tweemaal op **STOP/CLEAR**.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Stel het vermogen en de kooktijd in voor fase 1.

Druk één maal op **MICRO** om het hoge vermogen (HIGH) te kiezen.

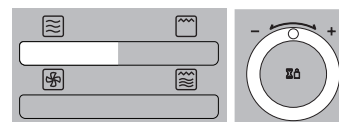
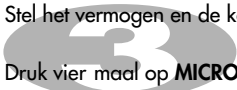
Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "11:00" in het display verschijnt.



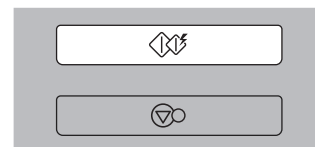
Stel het vermogen en de kooktijd in voor fase 2.

Druk vier maal op **MICRO** om het vermogen 360 te kiezen.

Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "35:00" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



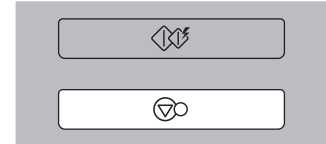
# Snelle start

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u de oven instelt op 2 minuten koken met hoog vermogen.



De functie **QUICK START** (snelle start) stelt u in staat de oven in stappen van 30 seconden in te stellen op koken met hoog vermogen (HIGH) met een druk op de **START**-toets.

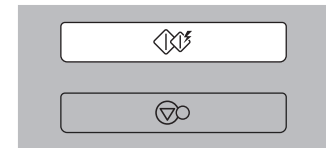
Druk op **STOP/CLEAR**.



NL

Druk vier maal op **START** om 2 minuten met hoog vermogen (HIGH) te kiezen.

Uw oven begint te werken voordat u de vierde maal hebt gedrukt.



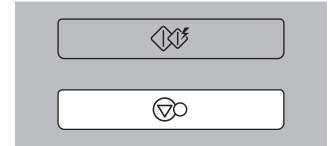
Tijdens het koken met **QUICK START** (snelle start) kunt u de kooktijd verlengen door **meermaals** op de **START**-toets te drukken.

# De bereidingstijd verlengen of verkorten

*n onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de programma's voor automatische bereiding aanpast om de bereidingstijd te verlengen of verkorten.*



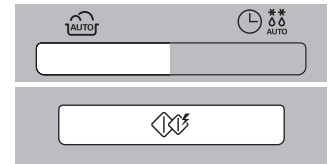
Druk op **STOP/CLEAR**.



Kies het gewenste programma voor automatisch koken.

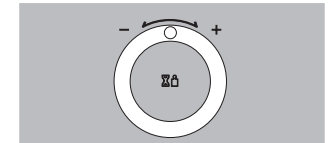
Voer het gewicht van het voedsel in.

Druk op **START**.



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

Draai de DRAAIKNOP tegen de wijzers van de klok in.



Als u van mening bent dat uw voedsel te gaar of onvoldoende gaar is wanneer u het programma voor AUTOMATISCH KOKEN gebruikt, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de DRAAIKNOP te draaien.

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

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kookt met de grill gedurende 12 minuten en 30 seconden.

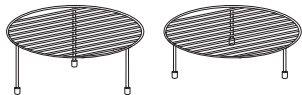
# Grillen



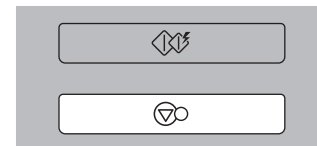
Deze magnetron is uitgerust met een omhullende verhitter, waardoor voorverwarmen niet nodig is. Dankzij deze functie kunt u voedsel snel braden en gratineren.

Het metalen rooster wordt tijdens het grillen tussen een glasplaat en een grillrooster geplaatst.

**Het grillrooster (hoog) moet tijdens het grillen gebruikt worden.**

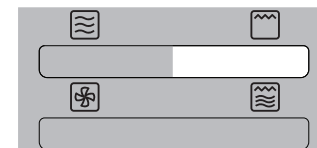


Druk op **STOP/CLEAR**.

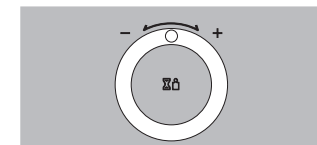


NL

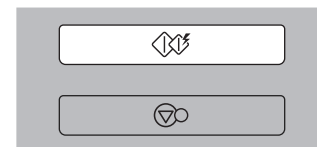
Druk op **GRILL**.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "12:30" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



# Koken met de heteluchtoven

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



NL

De convectionoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C ~ 230 °C (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectionmodus).

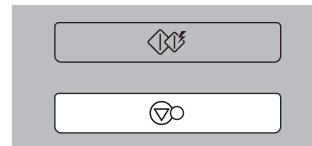
De oven heeft een gistingfunctie bij een oventemperatuur van 40 °C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40 °C is.

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

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

1. Voorverwarmen:

Druk op **STOP/CLEAR**.

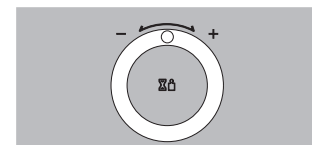


Druk op **CONVECTION**.



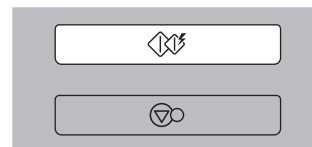
Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "230°C" in het display verschijnt.

Druk op **START**.



Druk op **START**.

Het voorverwarmen wordt gestart. Op het display wordt "Pr-H" weergegeven.



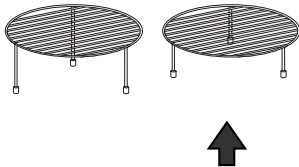
# Koken met de heteluchtoven

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.



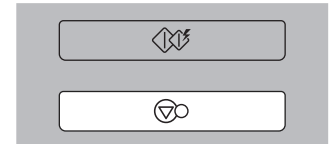
Als u geen temperatuur instelt, kiest de oven automatisch 180 °C. De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door aan de DRAAIKNOP te draaien.

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

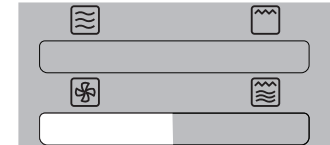


## 2. Bereiden.

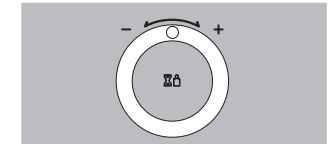
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



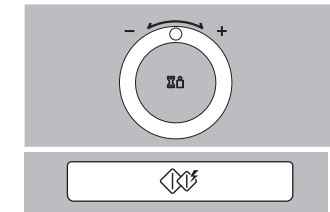
Druk op **CONVECTION**.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "230°C" in het display verschijnt.  
Druk op **START**.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "50:00" in het display verschijnt.  
Druk op **START**.



NL

# Gecombineerd koken

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de oven programmeert op verwarmen op 360 W en 25 minuten grillen.



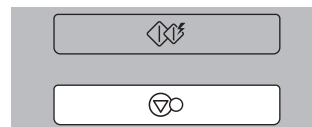
NL

De oven heeft een functie waarmee u met de verwarmer en de magnetron gelijktijdig of om de beurt voedsel kunt bereiden. Dit betekent dat u het eten bereidt in minder tijd.

U kunt in het combinatieprogramma drie vermogensstanden kiezen (180, 270 en 360 W).

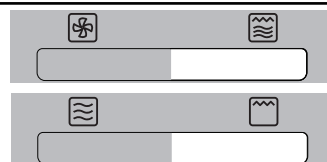
## 1. GRILLCOMBINATIE

Druk op **STOP/CLEAR**.

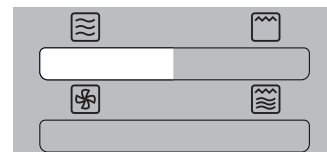


Druk op **COMBI**.

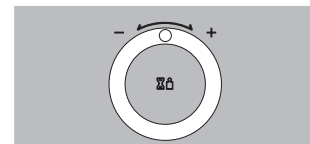
Druk op **GRILL**.



Druk drie maal op **MICRO** om een vermogen van 360W te kiezen.

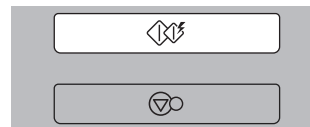


Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "25:00" in het display verschijnt.



Druk op **START**.

*Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt.  
De schaal kan heet zijn.*





# Gecombineerd koken

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360 power and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.

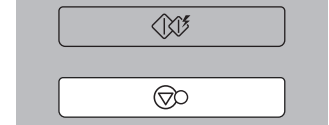


De oven heeft een functie waarmee u met de verwarmen en de magnetron gelijktijdig of om de beurt voedsel kunt bereiden. Dit betekent dat u het eten bereidt in minder tijd.

U kunt in het combinatieprogramma drie vermogensstanden kiezen (180, 270 en 360 W).

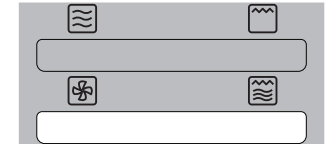
## 2. COMBINATIE MET HETELUCHTOVEN

Druk op **STOP/CLEAR**.

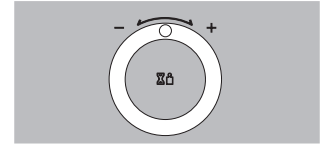


Druk op **COMBI**.

Druk op **CONVECTION**.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "200 °C" in het display verschijnt.



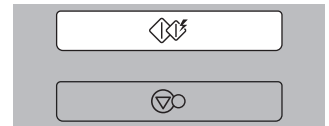
Druk drie maal op **MICRO** om een vermogen van 360 W te kiezen.

Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "25:00" in het display verschijnt.



Druk op **START**.

**Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt.  
De schaal kan heet zijn.**



NL

# Automatisch koken

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

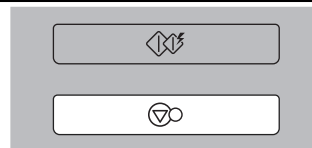


NL

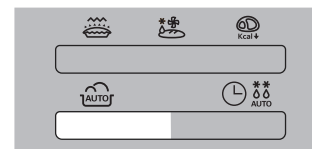
Met de functie voor Automatisch koken kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

Categorie	Druk op AUTO COOK
Aardappel in de schil	<b>1</b> maal
Verse groenten	<b>2</b> maal
Diepvriesgroenten	<b>3</b> maal
Rijst/Pasta	<b>4</b> maal

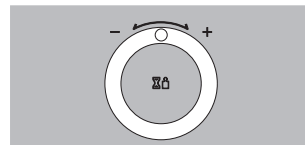
Druk op **STOP/CLEAR**.



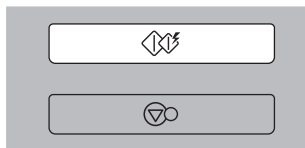
Druk één maal op **AUTO COOK**.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot het display "0.6kg" aangeeft.



Druk op **START**.



SOORT VOEDSEL	VOEDSEL-TEMP	BENODIGDHEDEN	GE-WICHTSLIMIET	RICHTLIJNEN										
<b>1. Aardappel in de schil</b>	Kamertemperatuur	Op glazen schaal	0,2 kg ~ 1,0 kg	Kies middelgrote aardappelen uit: 170 tot 200 g. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de glazen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de aardappelen uit de oven. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.										
<b>2. Verse groenten</b>	Kamertemperatuur	Magnetronbestendige kom	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2kg -0,4kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels										
<b>3. Diepvriesgroenten</b>	Diepgevroren	Magnetronbestendige kom	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2kg -0,4kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels										
<b>4. Rijst/Pasta</b>	Kamertemperatuur	Magnetronbestendige kom	0,1 kg ~ 0,3 kg	Was de rijst. Giet het water af. Doe de rijst in een diepe en grote kom, samen met kokend water. <table border="1" data-bbox="898 764 1445 846"> <tr> <td>Gewicht</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Deksel</td> </tr> <tr> <td>Kokend water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/Verlucht hoek</td> </tr> </table> ** Rijst -- Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.	Gewicht	100g	200g	300g	Deksel	Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek
Gewicht	100g	200g	300g	Deksel										
Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek										

# Automatisch ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van voedsel variëren. Ik raad u dan ook aan het voedsel te controleren voordat u het kookt. Dit geldt vooral voor grote stukken vlees en kip. Sommige soorten voedsel moeten niet volledig worden ontdooid vóór het koken. Het broodprogramma (BREAD) is geschikt om kleine dingen zoals broodjes of een klein brood te ontdooien. Deze moet men enige tijd laten staan om het midden te laten ontdooien. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u een stuk gevogelte van 1,4 kg ontdooit.



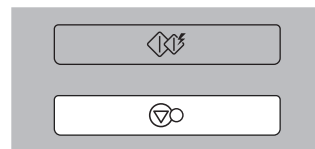
NL

Uw oven heeft vier magnetronontdooistanden:- **MEAT** (vlees), **POULTRY** (gevogelte), **FISH** (vis) en **BREAD** (brood); De vermogensinstelling is per categorie verschillend. Druk meermaals op de toets **AUTO DEFROST** om een andere instelling te kiezen.

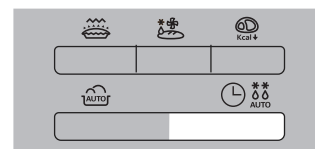
Categorie	Druk op DEFROST	
<b>VLEES</b>	<b>1</b>	maal
<b>GEVOGELTE</b>	<b>2</b>	maal
<b>VIS</b>	<b>3</b>	maal
<b>BROOD</b>	<b>4</b>	maal

Druk op **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder eerst alle metalen koordjes en/of verpakkingen. Plaats het voedsel vervolgens in de oven en sluit de deur.

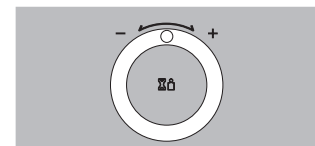


Druk twee maal op **CLOCK/AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **POULTRY**(gevogelte) te kiezen.

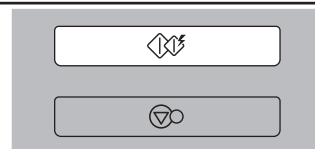


Voer het gewicht in van het voedsel dat u wilt ontdooien.

Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "1.4kg" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



Tijdens het ontdooien zal uw oven een pieptoon laten horen. Open dan de ovendeur, keer het voedsel om en verdeel het voedsel in stukken zodat het gelijkmatig kan ontdooien. Verwijder delen die reeds ontdooid zijn of dek ze af om het ontdooien te vertragen. Sluit vervolgens de ovendeur en druk op START om het ontdooien te hervatten. Uw oven stopt niet met ontdooien (ook niet na de pieptoon) voordat de deur wordt geopend. **De oven stopt pas met ontdooien wanneer de ovendeur wordt geopend. Wanneer u een pieptoon hoort, stopt de oven niet met ontdooien.**

## RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIE 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. aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- \* Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de Wanneer u een piepsignaal hoort, moet u het gerecht uit de magnetron nemen, het omdraaien en opnieuw in de magnetron plaatsen. Druk op de toets START om verder te gaan. Neem aan het einde van het programma het gerecht uit de magnetronoven, dek het met folie af en laat het staan of totdat het volledig ontdooit is.  
Om volledig te laten ontdooien, moet u bijvoorbeeld grote stukken vlees en hele kippen nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
<b>Vlees</b> <b>Gevogelte</b> <b>Vis</b>	0,1 ~ 4,0 kg	Magnetronbestendig vaatwerk (plat bord)	<b>Vlees</b> Gemalen rundvlees, Tournedos, Stoofvleesblokjes, Lendenbiefstuk, Stoofschotel, Gebraden bout, Hamburger, Varkenskarbonades, Lamskarbonades, Rollades, Worst, Koteletten (.2cm) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. <b>Gevogelte</b> Hele kip, Kippenpoten, Kippenborsten, Kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan. <b>Vis</b> Filets, Vissteak, Hele vis, Schaal- en schelpdieren Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat de vis na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
<b>Brood</b>	0,1 ~0,5 kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz. Doe de sneden van elkaar en leg ze tussen keukenpapier of plat bord. Bij het piepsignaal het brood omdraaien. Laat het brood na het ontdooien nog 1 tot 2 minuten staan.

# Crispy

## Verwarmen

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0,3 kg Braadvlees .



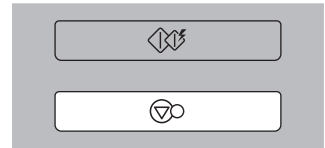
NL

Met Krokant verwarmen kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op Crispy Reheat
Braadvlees	<b>1</b> maal
Lasagna	<b>2</b> maal
Brood	<b>3</b> maal
Pastei	<b>4</b> maal

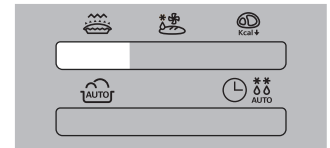
Druk op **STOP/ CLEAR**.

1



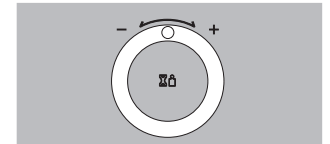
Druk één maal op **Crispy Reheat**.

2



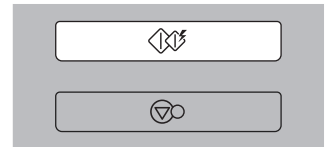
Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "0.3kg" in het display verschijnt.

3



Druk op **START**.

4



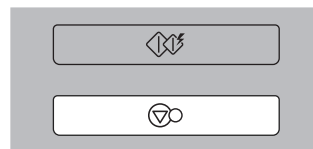
<b>Categorie</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Keukengerei</b>	<b>VOEDSELTEMPERATUUR</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Braadvlees	0,2 ~ 0,6 kg	Laag rooster	Uit de koelkast	Snijdt het braadvlees in lapjes van iets minder dan 2,5 cm dikte. Plaats het voedsel op het hoog rek. Neem het gerecht na de bereiding uit de oven.
Lasagna	0,2 kg ~ 0,8 kg	Laag rooster	Uit de koelkast	Plaats de overgebleven lasagna op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Brood	0,1 ~ 0,3 kg	Laag rooster	Diepvries	Plaats de diepvriesbaguette of -croissant op het hoog rek. Bestrijk de baguettes met melk of water. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Pastei	0,2 ~ 0,6 kg	Laag rooster	Uit de koelkast	Plaats de overgebleven pastei / taart op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.

# Ontdooien en Bakken

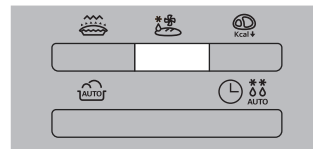
In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0.6kg "Quiche".



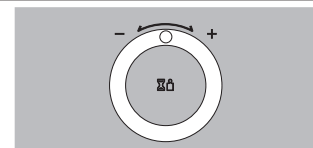
Druk op **STOP/ CLEAR**.



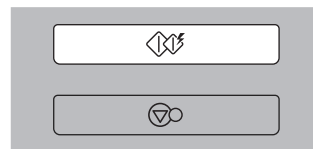
Druk één maal op **Defrost & Bake**



Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "0.6kg" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



NL

Met Ontdooien en Bakken kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op Defrost & Bake
Quiche	<b>1</b> maal
Lasagna	<b>2</b> maal
Taartjes	<b>3</b> maal
Kipdelen	<b>4</b> maal



Voedsel	Hoeveelheid	Keukengereedschap	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Quiche	0,3 ~ 0,6 kg	hoog rooster	Diepvries	<p>1 pak korstdeeg  140 g uien  3 plakken bacon  3 eieren  300 g slagroom  120 g melk  120 g geraspte kaas  Fruit de gesnipperde ui en de bacon in een bakpan.  Meng de eieren, slagroom, melk en geraspte kaas.  Leg het korstdeeg op de bakplaat en prik het oppervlak met een vork in.  Spreid de gefruite uien en de bacon op het korstdeeg uit en giet het mengsel erover heen.  Plaats de bakplaat op het hoogste rek.</p>
Lasagna	0,3 ~ 0,6 kg	laag rooster	Diepvries	<p>1. Verwijder het deksel en plaats op het laagste rek.  2. Laat het gerecht na het koken nog 2 minuten rusten.</p>
(Vruchten) taartjes	0,1 ~ 0,6 kg	laag rooster	Diepvries	<p>1. Verwijder de "Tart" uit de verpakking en plaats deze op het laagste rek.  2. Laat het gerecht na het koken nog 2 minuten rusten.</p>
Kipdelen	0,2 ~ 0,8 kg	hoog rooster	Diepvries	<p>1. Was en droog het vel goed af. Borstel de kipdelen in met olie.  2. Leg de kipdelen op het laagste rek en plaats een bakplaat onder het laagste rek om de druipende jus op te vangen.  3. Als u een piepsignaal hoort, keert u het voedsel.  4. Laat het gerecht na het braden nog 2 minuten onder aluminiumfolie rusten.</p>

# Braadstuk

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0.6kg " Rundvlees ".

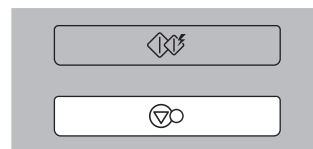


NL

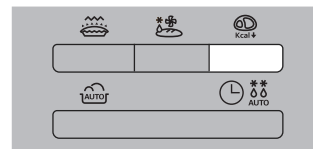
Met Braadstuk kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op	
	<i>Lean Roast</i>	
Rundvlees	<b>1</b>	maal
Varkensvlees	<b>2</b>	maal
Kip	<b>3</b>	maal
Lamsvlees	<b>4</b>	maal

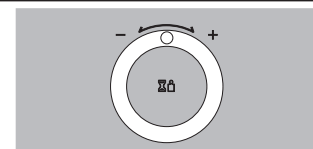
Druk op **STOP/ CLEAR**.



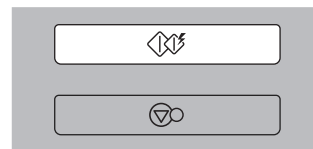
Druk één maal op **Lean Roast**



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "0.6kg" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



Voedsel	Hoeveelheid	Keukengereedschap	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Rundvlees	0.5 ~ 1,5 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borstel het rundvlees in met gesmolten roomboter of olie en breng het op smaak met zout en peper.</li> <li>2. Plaats het rundvlees met het vetlaagje naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder.</li> <li>3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start.</li> <li>4. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.</li> </ol>
Varkensvlees	0.5 ~ 1,5 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snij het teveel aan vet van het varkensvlees. Borstel het varkensvlees in met gesmolten roomboter of olie en breng het op smaak met zout en peper.</li> <li>2. Plaats het varkensvlees met het vetlaagje naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder.</li> <li>3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start.</li> <li>4. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.</li> </ol>
Kip	0.8 ~ 1,8 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borstel de kipdelen in met gesmolten roomboter of olie en breng ze op smaak met zout en peper.</li> <li>2. Plaats de kip met de borstzijde naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder.</li> <li>3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start.</li> <li>4. Als u een piepsignaal hoort, keert u het voedsel.</li> </ol> <p>Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.</li> </ol>
Lamsvlees	0.5 ~ 1,5 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borstel het lamsvlees in met gesmolten roomboter of olie en breng het op smaak met zout en peper.</li> <li>2. Plaats het lamsvlees met het vetlaagje naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder.</li> <li>3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start.</li> <li>4. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.</li> </ol>

# 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 hoog)	Speciale richtlijnen
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 hoog)	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 dracaiplateau 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.
Bieten, 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.
Maïs, 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 koppen	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.

# Grill bakken gids

## 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			

## WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

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

# Veiligheidsvoorschriften

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.
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. Doorprik 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.

# Veiligheidsvoorschriften

- NL
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 temperatuurnijl (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.
  33. Deze verbinding kan bereikt worden door de stekker op een te bereiken plek te plaatsen, of door het gebruik van een knop in de bedrading, volgens de bedradingrichtlijnen.

34. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten, of scherpe metalen schrapers om de oven te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
35. 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.

- ⚠ 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.
- ⚠ WAARSCHUWING:** De te bereiken onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Als dit apparaat in de gecombineerde stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven wegens de temperatuur die wordt opgewekt alleen onze toezicht van een volwassene gebruiken.



# Magnetronbestendig keukengerei

NL

## 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.**

# Voedseleigenschappen en koken met de magnetron

## Houd het voedsel in het oog

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

## Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

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

## Dichtheid van voedsel

Het duurt minder lang om licht en poreus voedsel zoals cake en brood te koken dan zwaar en compact voedsel als 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 bruintersaus, zoals worcestersaus, sojasaus of barbecuesaus, om het een smakelijke kleur te geven. Aangezien een relatief kleine hoeveelheid bruintersaus aan het voedsel wordt toegevoegd, zal de oorspronkelijke smaak van het recept niet veranderen.

## Afdekken met vetbestendigheid 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.

# Voedseleigenschappen en koken met de magnetron

## Roeren

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

## Omkeren

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

## Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken door de buitenkant van het voedsel, is het aangewezen dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de buitenste rand van de bakshotel 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.

## Doorprieken

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

## Controleren of het voedsel gaar is

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

## Standtijd

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

## Uw oven reinigen

### 1. Houd de binnenkant van de oven schoon

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

### 2. Houd de buitenkant van de oven schoon

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

- 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 afspoelen en afdrogen. GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS REINIGINGSGPOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES. Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.
- Gebruik geen stoomreinigers.

# Vragen en antwoorden

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

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

## V Dringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

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

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

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

## V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

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

## V Waarom spatten eieren soms open?

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

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

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

## V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

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

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

## OPGELET

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

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

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

# Informatie over elektrische aansluiting

## Technische gegevens

### **WAARSCHUWING**

#### 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

	MC8289BR/MC8289BRS/MC8289BRK
Voltage	230 V~ 50 Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(B) X 322 mm(H) X 427 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1350 watt
Grill	1250 watt
Combinatie	max. 2550 watt
Convectie	max. 2050 watt

NL

