



# GEBRUIKERSHANDLEIDING

# MAGNETRON MET GRILL

# EN CONVECTIE

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEBRUIK.

MC7887A  
MC7887AS  
MC7887AB

P/No. : MFL40346807

[www.lg.com](http://www.lg.com)

NEDERLANDS

FRANÇAIS

# 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 vastkoeven.

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

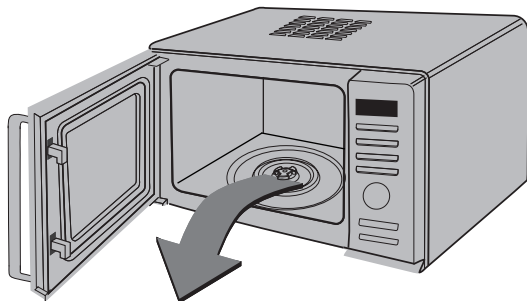
**Uw magnetronoven is één van de veiligste huishoudtoestellen. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. De microgolfenergie wordt volledig omgezet in warmte wanneer hij in het voedsel doordringt, waardoor er geen schadelijke "overtollige" energie in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

Voorzorgsmaatregelen .....	2
Inhoud .....	3
Uitpakken en installeren .....	4 ~ 5
Instelling van de klok .....	6
Kinderslot .....	7
Koken met magnetronvermogen .....	8
Vermogensstanden .....	9
Snelstart .....	10
De bereidingstijd verlengen of verkorten .....	11
Grillen .....	12
Convectiebereidingen .....	13 ~ 14
Gecombineerd koken .....	15 ~ 16
Automatisch ontdooien .....	17 ~ 18
Snel ontdooien .....	19 ~ 20
Automatisch koken .....	21 ~ 23
Europees menu .....	24 ~ 26
Taste Saver .....	27
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen .....	28
Richtlijnen voor verse groenten .....	29
Richtlijnen voor grillen .....	30
Veiligheidsvoorschriften .....	31 ~ 32
Magnetronbestendig keukengerei .....	33
Voedseleigenschappen en koken met de magnetron .....	34 ~ 35
Vragen en antwoorden .....	36
informatie over de bedrading/Technische specificaties .....	37

# 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

GLAZEN BAKPLAAT



DRAAIENDE RING

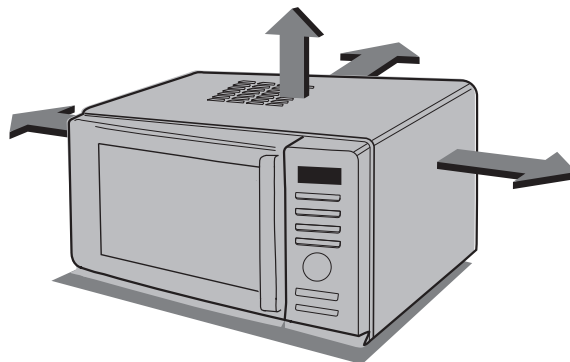


LAAG ROOSTER



METALEN BAKPLAAT

- 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.

# Instelling van de klok

*U kunt de 12-uurs- of de 24-uursklok instellen. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u de tijd instelt op 14:35 bij gebruik van de 24-uursklok. Zorg ervoor dat de verpakking van uw oven volledig is verwijderd.*



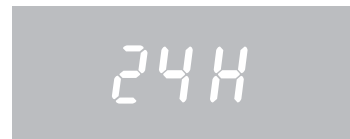
Indien uw oven voor de eerste keer ingestoken is of indien de stroom na een stroomonderbreking hervat wordt, zal "24H" getoond worden op het scherm; u kunt de klok resetten.

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

Steek uw oven voor de eerste keer in. "24H" wordt op het scherm getoond.

(Als u een 12-uurs weergave wilt, Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "12H" in het display verschijnt. Als u na het instellen van de tijd een andere weergave wilt, moet u de stekker van de oven uit het stopcontact halen en deze vervolgens weer opnieuw aansluiten.)



---

Druk op **START**.



---

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

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



---

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

Druk op **START**.  
De klok begint te lopen.





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**.



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. Zodra u een pieptoon hoort, is het kinderslot uitgeschakeld.

# 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 **DRAAIKNOP** 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	VERMOGENSNIVEAU (%)	VERMOGEN
<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



# Snelstart

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de magnetron instelt op twee minuten bereidingstijd op de hoogste stand.



Met de snelstartfunctie stelt u de magnetron in op verwarming op de hoogste met stappen van 30 seconden. Hiertoe drukt u op de knop **QUICK START**

Druk op **STOP/CLEAR**.



---

Druk vier maal op **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd op de hoogste stand te kiezen.  
De oven start al voordat u de vierde keer hebt gedrukt.

---

Tijdens het koken met **QUICK START** (snelle start) kunt u de kooktijd verlengen tot maximum 10 minuten door meermaals op de **START**-toets te drukken.

---

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

# De bereidingstijd verlengen of verkorten



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

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

Druk op **STOP/CLEAR**.

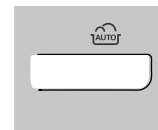


---

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.

# Grillen

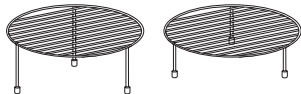
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kookt met de grill gedurende 12 minuten en 30 seconden.



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**.

1

Druk op **GRILL**.

2



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

3

Druk op **START**.

4

# Convectiebereidingen

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



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

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

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

Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weerklinkt een PIEP-sigitaal 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.

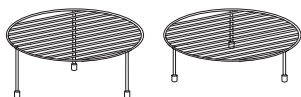
# Convectiebereidingen

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 met de DRAAIKNOP.

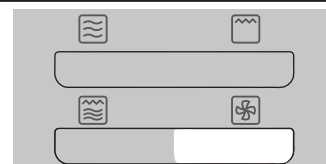
**Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster (laag rooster) gebruiken.**



## 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**.

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u de oven programmeert in de combi-stand co-1 voor een kooktijd van 25 minuten.

# Gecombineerd koken



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

In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op twee niveaus instellen (20 %, 30 % en 40 %).

Vermogensniveau(%)	Vermogen
20	180W
30	270W
40	360W

## 1. GRILLCOMBINATIE

Druk op **STOP/CLEAR**.

Druk op **COMBI**.

Druk op **GRILL**.



Druk één maal op **MICRO**.



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

Druk op **START**.

Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de oven haalt, want de houder zal heet zijn!

# Gecombineerd koken

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 30% en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



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

Vermogensniveau(%)	Vermogen
20	180W
30	270W
40	360W

## 2. CONVECTIECOMBINATIE.

Druk op **STOP/CLEAR**.

Druk op **COMBI**.  
Druk op **CONVECTION**.



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

Druk twee maal op **MICRO**.

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

Druk op **START**.

**Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de oven haalt, want de houder zal heet zijn!**



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.

# Automatisch ontdooien



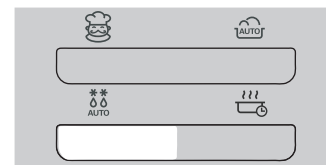
Uw oven heeft vier magnetronontdooistanden:- **MEAT (vlees)**, **POULTRY (gevogelte)**, **FISH (vis)** en **BREAD (brood)**; De vermogensinstelling is per categorie verschillend. Druk meermaals op de toets **AUTO DEFROST** om een andere instelling te kiezen.

Categorie	Druk op
<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
<b>SNEL ONTDOOIEN</b>	<b>5</b> maal

Druk op **STOP/CLEAR**.

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

Druk twee maal op **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 "1,4 kg" 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 ONTDOOIEIEN 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 ontdood 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.

# Snel ontdooien

Gebruik deze functie om 0,5 kg gehakt zeer snel te ontdooien. Het voedsel moet daarna nog enige tijd blijven staan, zodat ook het middenstuk ontdooit. In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,5 kg bevroren gehakt ontdooit.

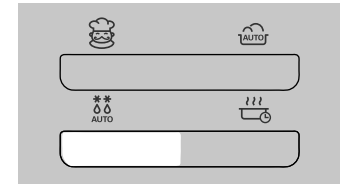


De magnetron is voorzien van een programma voor snel ontdooien (MEAT).

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 vijf maal op **AUTO DEFROST**.



Druk op **START**.

Tijdens het ontdooien hoort u een pieptoon. Als u deze hoort, opent u de ovendeur, draait u het voedsel om en verspreidt u het verder over de schaal, zodat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Verwijder stukken die al zijn ontdooit of bedek deze om het ontdooien te vertragen. Na het controleren, sluit u de ovendeur en drukt u op **START** om het ontdooien te hervatten.

**De oven stopt pas met ontdooien wanneer de ovendeur wordt geopend. Wanneer u een pieptoon hoort, stopt de oven niet met ontdooien.**

## **INSTRUCTIES VOOR SNEL ONTDOOIEN**

Gebruik deze functie om snel gehakt te ontdooien.

Haal alle verpakking van het vlees. Plaats het gehakt op een magnetronbestendig bord. Wanneer u een pieptoon hoort, haalt u het gehakt uit de oven, draait u het om en plaatst u het weer in de oven. Druk op **Start** om door te gaan. Als het programma klaar is, haalt u het gehakt uit de oven, bedekt u het met folie en laat u het vervolgens 5 tot 15 minuten staan of zolang nodig is om volledig te ontdooien.

<b>Voedsel</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Kookgerei</b>	<b>Instructies</b>
<b>Gehakt</b>	0.5kg	Magnetronbestendig (plat bord)	Gehakt Draai het voedsel om als u de pieptoon hoort.  Laat het voedsel na het ontdooien 5 tot 15 minuten staan.

# Automatisch koken

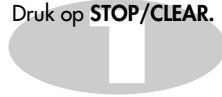
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u een kip van 1,2 kg gebraden kip .



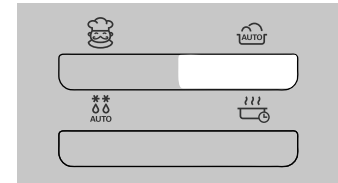
Met de functie voor **Automatisch koken** kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

Categorie	Druk op Automatisch koken
<b>Gebraden Kip</b>	<b>1</b> maal
<b>Gebraden kippenbouten</b>	<b>2</b> maal
<b>Diepvriespizza</b>	<b>3</b> maal
<b>Rijst</b>	<b>4</b> maal
<b>Gebakken aardappelen</b>	<b>5</b> maal
<b>Rosbief</b>	<b>6</b> maal
<b>Varkensge braad</b>	<b>7</b> maal
<b>Kalfsgebraad</b>	<b>8</b> maal

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **AUTO COOK**.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "1.2 kg" in het display verschijnt.



Druk op **START**.

<b>Functie</b>	<b>Categorie</b>	<b>Gewichtslimiet</b>	<b>Kookgerei</b>	<b>Voedseltemperatuur</b>	<b>Aanwijzingen</b>									
Automatisch koken	<b>Gebraden Kip</b>	0.8 ~ 1.5kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kip in met olie. Bind de poten samen met katoendraad. Plaats de kip op het rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal keert u het voedsel om. Laat na het bereiden nog 10 minuten staan met aluminiumfolie erover.									
	<b>Gebraden kippenbouten</b>	0,2 ~ 0,8 kg	Laag rooster en metalen schaal	Kamertemperatuur	Was en droog het vel. Strijk de stukken kip in met olie. Plaats ze op het rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal keert u het voedsel om. Laat na het bereiden nog 2 minuten staan met aluminiumfolie erover.									
	<b>Diepvriespizza</b>	0,1~ 0,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder de verpakking. Plaats de pizza op het lage rooster op de metalen schaal op de glasplaat in de oven. Stel het gewicht in en druk op start. Laat na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.									
	<b>Rijst</b>	0,1 ~ 0,3 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	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="986 860 1532 938"> <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
Gewicht	100g	200g	300g	Deksel										
Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek										

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel - temperatuur	Aanwijzingen
Automatisch koken	<b>Gebakken aardappelen</b>	0,2 ~ 1,0 kg	Metalen schaal	Kamertem- peratuur	Kies aardappelen uit van middelmatige grootte 180 tot 220 gr. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen in de oven. Laat na het bereiden nog 5 minuten staan met aluminiumfolie erover.
	<b>Rosbief</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Gekoeld Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats de kom op het lage rooster. op de metalen schaal. Bij het piepsignaal keert u het voedsel om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat na het bereiden nog 10 minuten staan met een folie erover.
	<b>Varkensge braad</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk het vlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats de kom op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal keert u het voedsel om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat na het bereiden nog 10 minuten staan met een folie erover.
	<b>Kalfsgebraad</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Marinade bereiden: meng citroensap, plantaardige olie, kruiden en gehakte knoflook. Marineer het vlees gedurende 1 uur. Plaats het kalfsgebraad op het lage rooster op de metalen schaal. Kies het menu en stel het gewicht in. Druk op de toets START om de bereiding te starten. Bij het piepsignaal opent u de deur en keert u het voedsel om. Druk op de toets START om voort te gaan met de bereiding. Haal na het bereiden het voedsel uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat het nog 10 minuten staan.

# Europees

## menu

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,5 kg witte bonen in tomatensaus .

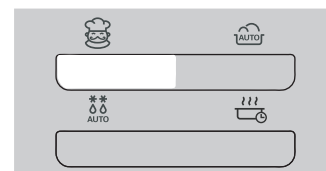


Met de functie Europees menu kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype te kiezen en het gewicht ervan in te stellen met de toets meer/minder.

CATEGORIE	Druk op Europees Menu
Haverhout	<b>1</b> maal
Pasta	<b>2</b> maal
Witte bonen in tomatensaus	<b>3</b> maal
Hotdog	<b>4</b> maal
Hutspot	<b>5</b> maal
Roerei	<b>6</b> maal
Gegrilde vis	<b>7</b> maal
Worst	<b>8</b> maal

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

Druk driemaal op Europees menu het display "Sc-3" weergeeft.



Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "0.5 kg" in het display verschijnt.

Druk op **START**.



SOORT VOEDSEL	GEWICHTSLIMIET	KOOKGEREI	VOEDSELTEMP.	AANWIJZINGEN															
<b>1. HAVERMOUT</b>	1-4 porties	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Doe de havermout en de melk in een diepe magnetronbestendige kom. Bereid zonder deksel. Bij het piepsignaal roert u de havermout goed om en drukt u op start om voort te gaan. Na het bereiden nogmaals goed omroeren. Laat 1 minuut staan voor het opdienen.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 portie</th> <th>2 porties</th> <th>3 porties</th> <th>4 porties</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Havermout 1 doos Ongeveer 40 g</td> <td>1/3 kop (1 doos)</td> <td>2/3 kop (2 dozen)</td> <td>1 kop (3 dozen)</td> <td>1 1/3 kop (4 dozen)</td> </tr> <tr> <td>Koude melk</td> <td>3/4 kop (180 ml)</td> <td>1 1/2 kop (360 ml)</td> <td>2 1/2 kop (540 ml)</td> <td>3 koppen (720 ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 portie	2 porties	3 porties	4 porties	Havermout 1 doos Ongeveer 40 g	1/3 kop (1 doos)	2/3 kop (2 dozen)	1 kop (3 dozen)	1 1/3 kop (4 dozen)	Koude melk	3/4 kop (180 ml)	1 1/2 kop (360 ml)	2 1/2 kop (540 ml)	3 koppen (720 ml)
	1 portie	2 porties	3 porties	4 porties															
Havermout 1 doos Ongeveer 40 g	1/3 kop (1 doos)	2/3 kop (2 dozen)	1 kop (3 dozen)	1 1/3 kop (4 dozen)															
Koude melk	3/4 kop (180 ml)	1 1/2 kop (360 ml)	2 1/2 kop (540 ml)	3 koppen (720 ml)															
<b>2. PASTA</b>	0. 1 kg – 0,3 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Doe de pasta en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Deksel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kokend water</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Neen</td> </tr> </tbody> </table> <p>Bereid zonder deksel. Bij het piepsignaal roert u de pasta goed om en drukt u op start om voort te gaan. Na het bereiden nogmaals omroeren en indien nodig 1 minuut laten staan. Spoel de pasta af met koud water.</p>	Gewicht	100g	200g	300g	Deksel	Kokend water	400ml	700ml	1000ml	Neen					
Gewicht	100g	200g	300g	Deksel															
Kokend water	400ml	700ml	1000ml	Neen															
<b>3. WITTE BONEN IN TOMATENSALSAUS</b>	0,2 kg – 0,8 kg	Magnetronbestendige schaal	Kamertemperatuur	<p>Doe de bonen in de magnetronbestendige schaal. Dek af. Plaats de schaal op de glasplaat. Na het opwarmen, omroeren en nog 1 tot 2 minuten afgedekt laten staan.</p>															
<b>4. HOTDOG</b>	0,2 kg – 0,6 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Doe de inhoud van het blik met nat in een magnetronbestendige kom. Verwarm zonder deksel. Goed omroeren na het opwarmen. Giet af en dien op.</p>															
<b>5. HUTSPOT</b>	0,2 kg – 0,6 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Doe de hutspot in een magnetronbestendige kom. Dek losjes met folie af. Goed omroeren na het opwarmen en 3 minuten laten staan.</p>															
<b>6. ROEREI</b>	1-4 eieren	Magnetronbestendige kom	Gekoeld	<p>Doe het gewenste aantal eieren en melk in een grote kom. Klop lichtjes op. Dek met folie af. Neem uit de magnetron na het bereiden. Roer goed om en laat 1 tot 2 minuten afgedekt staan tot het mengsel vast is. Voeg een hoeveelheid melk bij in verhouding tot de hoeveelheid roerei. ** 1 ei: 1 eetlepel melk 2 eieren: 2 eetlepels melk 3 eieren: 3 eetlepels melk 4 eieren: 4 eetlepels melk</p>															

<b>SOORT VOEDSEL</b>	<b>GEWICHTSLIMIET</b>	<b>KOOKGEREI</b>	<b>VOEDSELTEMP.</b>	<b>AANWIJZINGEN</b>
<b>7. GEGRILDE VIS</b>	0,2-0,6 kg	Hoog rooster	Gekoeld	Maak de vis schoon en droog hem af. Plaats op het hoge rooster. Bij het piepsignaal keert u het voedsel om en drukt u op start om voort te gaan. Neem uit de magnetron na het bereiden. Dien op.
<b>8. WORST</b>	0,1-0,5 kg	Hoog rooster	Gekoeld	Verwijder de verpakking. Plaats op het hoge rooster. Bij het piepsignaal keert u het voedsel om en drukt u op start om voort te gaan. Neem uit de magnetron na het bereiden. Dien op.

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de Taste Saver-functie gebruikt om gerechten bij een temperatuur van 90 °C 30 minuten warm te houden.



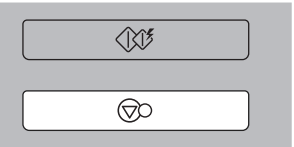
Wanneer u Taste Saver selecteert, heeft de oven een temperatuurbereik van 30°C ~ 90°C.

Het duurt een paar minuten voordat de oven de gekozen temperatuur bereikt.

Wanneer de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal.

Druk op **STOP/ CLEAR**.

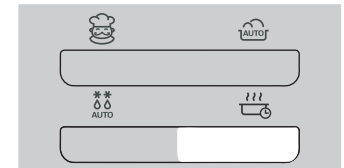
1



Druk eenmaal op **TASTE SAVER**.

2

Wanneer u op **TASTE SAVER** drukt, wordt eerst een temperatuur van 60°C ingesteld.



Draai **DRAAIKNOP** tot "90°C" in het afleesvenster verschijnt.

3

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

Draai **DRAAIKNOP** tot u in het afleesvenster "30:00" ziet.

4

Druk op **START**.

5

# Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

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 (HIGH)	Speciale richtlijnen
Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 tot 2 minuten	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	2 tot 3 minuten 3 tot 3 1/2 minuten	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230 gr)	1 tot 2 minuten	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300 gr)	4 tot 6 minuten	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 3 minuten 4 1/2 tot 7 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 6 minuten	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 tot 2 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree 1 kop 4 koppen	2 1/2 tot 3 1/2 minuten 6 tot 9 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1 1/2 tot 3 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2 1/2 tot 4 minuten 7 1/2 tot 11 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 tot 1 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 tot 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (1/4 l)	1 1/2 tot 2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.

# Richtlijnen voor verse groenten

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd (HIGH)	Richtlijnen	Standtijd
Artisjokken (230 gr per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 7 10 tot 12	Schoonmaken. 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Asperges, vers, stengels	450 gr	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 6	1 kop water toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Groene bonen	450 gr	7 tot 11	1/2 kop water toevoegen in schotel van 1,5 liter. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bieten, vers	450 gr	11 tot 16	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Herschikken halverwege het koken.	2tot3 minuten
Broccoli, vers, stengels	450 gr	5 tot 8	Doe de broccoli in een ovenschotel. 1/2 kop water toevoegen.	2tot3 minuten
Kool, vers, gesneden	450 gr	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Wortelen, vers, gesneden	200 gr	2 tot 3	1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bloemkool, vers, heel	450 gr	5 tot 7	Schoonmaken. 1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Vers, bloemkoolrosjes, selder, vers, gesneden	2 koppen 4 koppen	11 tot 16	In stukken snijden. 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd (HIGH)	Richtlijnen	Standtijd
Mais, vers	2 kolven	4 tot 8	Schillen. 2 eetlepels water toevoegen in een schotel van 1,5 liter. Afdekken.	2tot3 minuten
Champignons, vers, schijfjes	230 gr	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Champignons in schotel van 1,5 liter doen en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Pastinaak, vers, gesneden	450 gr	4 tot 7	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Groene erwten, vers	4 koppen	6 tot 9	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Zoete aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 tot 9 6 tot 12	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren.	2tot3 minuten
Witte aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk)	2aardappelen 4aardappelen	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 14	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren.	2tot3 minuten
Spinazie, vers, bladspinazie	450 gr	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 2 liter en afdekken.	2tot3 minuten
Courgette, vers, gesneden	450 gr	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tot 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Courgette, vers, heel	450 gr	6 tot 9	Doorprikken. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege het koken de courgette omkeren en herschikken.	2tot3 minuten

# Richtlijnen voor grillen

## 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	50 gr x 2 100 gr x 2	13-16 19-23	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dikkere stukken kunnen in een schaal worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2 230 gr x 2 230 gr x 2	18-20	
Licht gebakken		22-24	
Medium		26-28	
Goed doorbakken			
Varkenslapjes (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	27-32	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	25-32	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230 gr	13-16	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 1 cm ( 1 /2") dik 1,5 cm ( 1 /2") dik	230 gr 230 gr	17-21 20-24	Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
Vissteaks 2,5 cm (1") dik	230 gr	24-28	
Hele vis	225-350 gr per stuk 450 gr	16-20 24-28	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen Ongekookte gamalen	450 gr 450 gr	16-20 16-20	Goed bedruipen tijdens het koken.

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

# Veiligheidsvoorschriften

22. Wanneer u eten in plastic-of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
23. Indien u rook opmerkt, schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
24. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
25. Om verbranding te voorkomen, dient u, vóór consumptie, de inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding te roeren en te schudden en de temperatuur af te laten nemen.
26. Verwarm nooit eieren in hun dop of hele gekookte eieren in de magnetron, want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
27. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
28. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
29. Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
30. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
31. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
32. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.
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 omde oventeur 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

## 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 gebraden 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 gebraden, 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 gebraden en sommige groenten, vóór het koken worden besprenkeld met water of worden afgedekt om het vocht vast te houden.

## Benen en vet

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

## Hoeveelheid voedsel

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

## Vorm van het voedsel

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

## Afdekken

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

## Bruinen

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

## Afdekken met 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 bakschotel te plaatsen. Op die manier vangen de dikkere stukken het meeste microgolvenenergie op en kan het voedsel gelijkmatig koken.

## Afschermen

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

## Hoger plaatsen

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

## Doorprikken

Etenswaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf 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 deuropervlak. 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 Bringt 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 de bedrading/ Technische specificaties

## Waarschuwing

### Dit apparaat moet worden geaard

De draden in de voedingskabel zijn gekleurd overeenkomstig de volgende kleurcodes  
BLAUW ~ Nulleider  
BRUIN ~ Stroomdraad  
GROEN EN GEEL ~ Aarding

Wanneer de kleuren van de draden van de voedingskabel niet overeenstemmen met de kleuren van de aansluitingen in uw stekker, gaat u als volgt te werk:

Sluit de BLAUWE draad aan op de met N gemerkte of ZWART gekleurde aansluiting.

Sluit de BRUINE draad aan op de met L gemerkte of ROOD gekleurde aansluiting.

Sluit de GROEN EN GELE of GROENE draad aan op de met E of  gemerkte aansluiting.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger of een ander bevoegd persoon, om gevaar te vermijden;

### Technische gegevens

		MC7887A/MC7887AS/MC7887AB
Voeding		230 V AC /50Hz
Vermogen		900 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Externe afmeting		512mm(W) X 312mm(H) X 500mm(D)
Stroom- erbruik	Magnetron	1300 Watt
	Grill	1150 Watt
	Combinatie	3150 Watt
	Hoteluchtoven	800 Watt(maximaal 1900W)

<Dutch>

### Uw oude toestel wegdoen

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