



GEBRUIKSAANWIJZING MAGNETRON/GRILL/ CONVECTIEOVEN

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.

MC9280XC

P/No.: MFL33716111

www.lg.com

DUTCH

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om overmatig straling van magnetron te voorkomen.

Als gevolg van ingebouwde veiligheidsvoorzieningen kunt u de oven niet gebruiken met de ovendeur in geopende stand. Deze veiligheidsvoorzieningen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit op het moment dat de deur wordt geopend. Persoonlijke blootstelling aan microgolven kan namelijk schadelijk zijn.

Het is daarom belangrijk dat er niet met de veiligheidsvoorzieningen wordt geknoeid.

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of etensresten kunnen ophopen tussen de afdichtingen.

Gebruik de oven in geen geval wanneer deze beschadigd is. Het is daarom zeer belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan: (1) deur(frame), (2) scharnieren en grendels (gebroken of los), (3) deurafdichtingen en sluitoppervlakken.

Uw oven mag alleen door gekwalificeerd servicepersoneel worden geïnstalleerd en gerepareerd.

WAARSCHUWING

Controleer of de kooktijden correct zijn ingesteld, aangezien het overschrijden van bereidingstijden kan leiden tot het verbranden van het GERECHT waardoor schade aan uw oven kan worden veroorzaakt.

Wanneer u vloeistoffen zoals soepen, sauzen en drankjes in de magnetron opwarmt, kan er een vertraagde spatreactie optreden zonder zichtbare luchtbellen vooraf. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen gaat u als volgt te werk:

1. Gebruik geen rechtwandige bekiers met smalle halsopening.
2. Vermijd oververhitting.
3. Roer de vloeistof eerst door alvorens deze in de oven te zetten en roer nogmaals halverwege de opwarmtijd.
4. Laat de vloeistof na het opwarmen nog even in de oven staan, roer of schud nogmaals zorgvuldig (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding) en controleer vóór consumptie de temperatuur om brandwonden te voorkomen (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding).
Wees voorzichtig met het vastpakken van de beker.

WAARSCHUWING

Laat voedsel altijd enige tijd na het opwarmen in de magnetron staan en controleer de temperatuur alvorens het te consumeren. Vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding.

Hoe een magnetron werkt.

Microgolven van een magnetron zijn te vergelijken met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Gewoonlijk bewegen microgolven zich buitenwaarts wanneer ze door de atmosfeer reizen en ze verdwijnen zonder effect. Magnetronovens zijn echter dusdanig ontworpen dat zij gebruik maken van microgolven als energie. De elektriciteit die naar de magnetrontube wordt gevoerd, wordt gebruikt om microgolvenenergie op te wekken.

Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen binnenin de oven. Een draaiplateau of bakplaat wordt op de bodem van de oven geplaatst. Microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar gaan wel door materialen als glas, porselein en papier. Dit zijn de materialen waarvan magnetronbestendig serviesgoed is gemaakt.

Microgolven verwarmen niet het serviesgoed, maar dit wordt op zijn beurt wel verwarmd door de warme voedingsmiddelen die het bevat.

Een zeer veilige toepassing

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

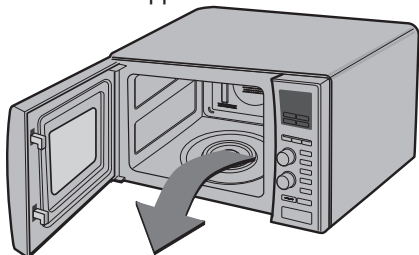
Vorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Klok instellen	6
Kinderslot	7
Bereidingen met de microgolffunctie	8
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	9
Snelstart	10
Grillen bereidingen	11
Convectie voor het voorverwarmen	12
Convectie voor het bereiden	13
Convectie combinatie koken	14
Grillen combinatiebereidingen	15
Stoom Koken	16 ~ 18
Mager Vlees	19 ~ 20
Gezond Gebraad	21 ~ 24
Automatisch Koken	25 ~ 30
Knapperig Opwarmen	31 ~ 32
Sensor Cook	33 ~ 35
Automatisch ontdooien	36
Richtlijnen voor het ontdooien met automatische gewichtinstelling	37
Keukentimer	38
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen	39
Richtlijnen voor verse groenten	40
Richtlijnen voor grillen	41
Belangrijke veiligheidsrichtlijnen	42 ~ 43
Magnetronbestendig kookgerei	44
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	45 ~ 46
Vragen en antwoorden	47
Informatie over elektrische aansluiting Technische gegevens	48

Uitpakken en installeren

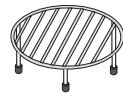
Door het juist opvolgen van de basisstappen, zoals uiteengezet op deze twee bladzijden, kunt u snel controleren of de oven correct functioneert. Let goed op de richtlijnen over waar u de oven moet installeren. Let er bij het uitpakken op, dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdert. Controleer tevens of de oven tijdens het transport niet is beschadigd.

1

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

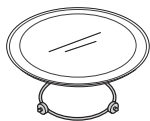


GRILLROOSTER
(HOOG ROOSTER)



HAPJESROOSTER
(LAAG ROOSTER)

GLAZEN BAKPLAAT



DRAAIENDE
RING



DRUIPBAK
(Grijze kleur)

STOOM KOKER



SCHAALDEKSEL



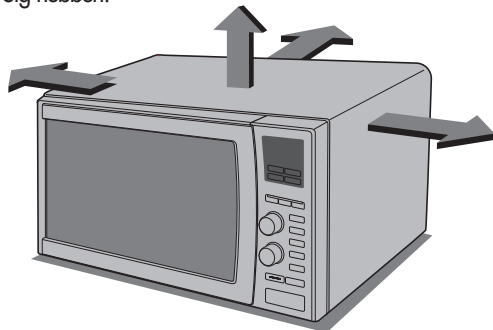
STOOMPLAAT



STOOMWATER
SCHAAL
(GRATINEERSCHAAL)
(Gele kleur)

2

Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 20cm over blijven boven de oven en 10cm aan de achterkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen. Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben.



*** DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR
COMMERCIEEL CATERINGGEBRUIK**

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

6 Druk op de  toets.

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



4 Open uw ovendeur door op de **DEUR OPEN** knop te drukken. Zet de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

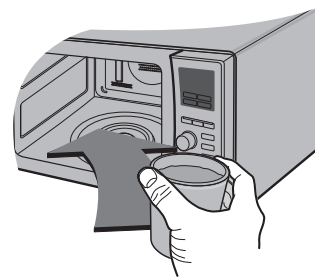
7 Op het **VERTONING** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 30 seconden. Wanneer het **VERTONING 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven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



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

5

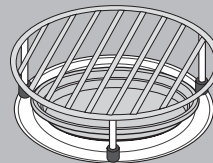
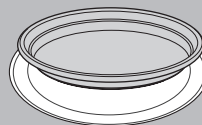
5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 44.



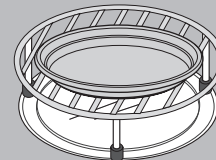
8 De inhoud van de voedingsflessen en babyvoedingspotjes moeten worden > geroerd en geschud. Temperatuur moet voor consumptie worden > gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

JUIST GEBRUIK VAN ACCESSOIRES

Normaal



Abnormaal



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

Klok instellen

U kunt de klok volgens het 12-delig of het 24-delig stelsel instellen.

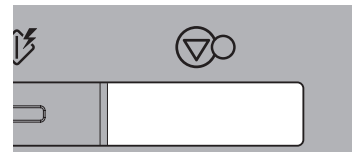
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de klok kunt instellen op 14:35 in de 24-uurstand. Zorg ervoor alle verpakkingsmateriaal van uw oven te hebben verwijderd.




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

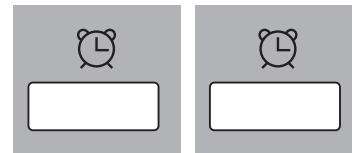
Als de klok (of het display) vreemd uitzienende symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en hem er vervolgens opnieuw insteken.

Druk op de toets .




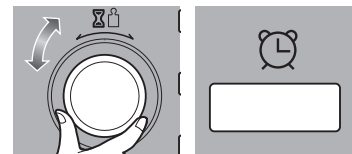
Houd de Kitchen  ingedrukt tot "12 H" op de display verschijnt.

Druk weer op de Kitchen  voor de 24-uurs klokinstelling.
(Als u wilt wijzigen naar een andere optie, nadat u de klok heeft ingesteld, moet u uitschakelen en opnieuw inschakelen.)




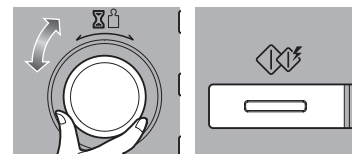
Draai de -knop totdat de display "14:00" laat zien.
(PRESS CLOCK KEY)

Druk op de toets .



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

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

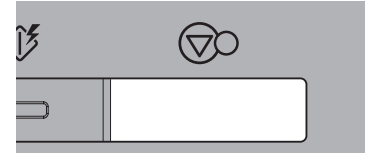





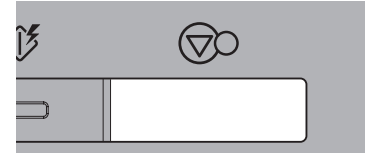
Uw oven is met een veiligheidsvoorziening uitgerust die voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld. Na het instellen van het kinderslot kunt u geen enkele functie meer gebruiken en kan er geen voedsel worden bereid.


Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

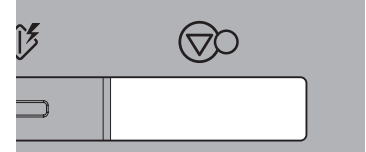
Druk op de toets .



Houd de toets  ingedrukt tot "CHILD LOCKED" op het display verschijnt en er een PIEP-signaal weerklinkt. Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.



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



Bereidingen met de microgolffunctie

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



Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

VOEDING	%	Power Output
MAX. HOOG	100 %	900 W
MIDDELMATIG HOOG	80 %	720 W
MIDDELMATIG	60 %	540 W
ONTDOOIJEN / MIDDELMATIG LAAG	40 %	360 W (**)
LAAG	20 %	180 W

Niet gebruiken



**GRILLROOSTER
(HOOG ROOSTER)**




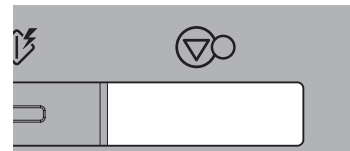
**HAPJESROOSTER
(LAAG ROOSTER)**



**DRUIPBAK
(Grijze kleur)**


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

Druk op de toets .





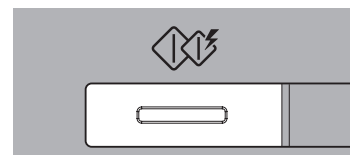
Druk twee keer op .
Het zal 720 W laten zien.



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



Druk op de toets .
Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de -knop.



Uw magnetronoven is met 5 vermogensniveaus uitgerust, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven.

Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en het aanbevolen vermogensniveau om hen in deze magnetronoven te bereiden.

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie



VERMOGENS NIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNI VEAU (%)	UITGANGSVER MOGEN
HOOG	<ul style="list-style-type: none">* Water koken* Rundergehakt bruinen* Gevogeltdelen, vis, groenten bereiden* Zachte vleesstukjes bereiden	100 %	900 W
MIDDELMATIG HOOG	<ul style="list-style-type: none">* Opwarmen (alle gevallen)* Gebraad en gevogelte bereiden* Paddenstoelen en schaaldieren bereiden* Levensmiddelen bereiden, die kaas en eieren bevatten	80 %	720 W
MIDDELMATIG	<ul style="list-style-type: none">* Taarten en gebakjes bakken* Eieren bereiden* Vla bakken* Rijst, soep koken	60 %	540 W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	<ul style="list-style-type: none">* Ontdooien (alle gevallen)* Boter en chocolade smelten* Minder zachte vleesstukjes bereiden	40 %	360 W (**)
LAAG	<ul style="list-style-type: none">* Boter en kaas laten zacht worden* Roomijs laten zacht worden* Gistdeeg laten rijzen	20 %	180 W

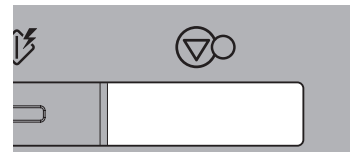
Snelstart

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

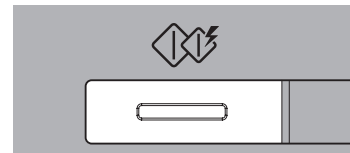


Dankzij de **SNELSTART** kunt u via een druk op de toets  30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen instellen.

Druk op de toets .



Druk viermaal op de toets  om 2 minuten bereidingstijd met een HOOG vermogen in te stellen. De oven start reeds voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Niet gebruiken




GRILLROOSTER
(HOOG ROOSTER)



HAPJESROOSTER
(LAAG ROOSTER)



DRUIPBAK
(Grijze kleur)

Tijdens het maken van bereidingen met Snelstart kunt u de bereidingstijd tot 99 minuten en 59 seconden verlengen door herhaaldelijk op de toets  te drukken.

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

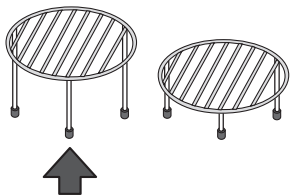


Dit model is met een **QUARTZGRILL** uitgerust. Voorverwarmen is bijgevolg niet nodig.

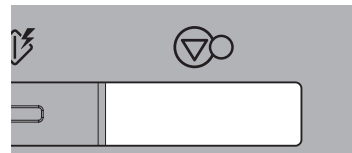
Met deze functie kunt u het voedsel snel bruin en krokant bakken.

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

Tijdens het grillen moet het grillrooster (hoog rooster) worden gebruikt.

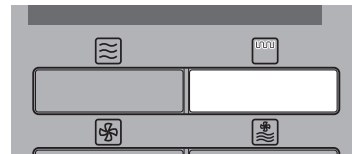
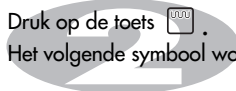


Druk op de toets .



Druk op de toets .

Het volgende symbool wordt getoond: "12:30"




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

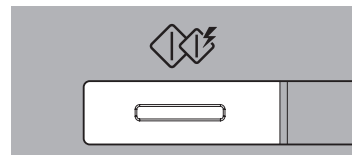


Druk op de toets  .



Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de  -knop.

Wees voorzichtig met het verwijderen van uw etenswaren, omdat de houder heet is.



Convectie voor het voorverwarmen

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



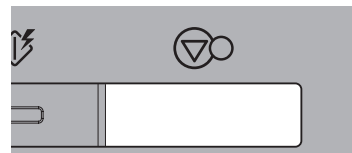
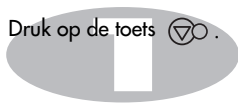
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C ~ 250 °C (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

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

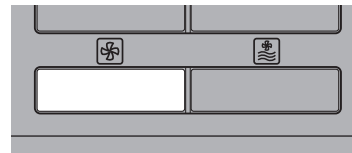
Uw oven heeft enkele minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.


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

Druk op de toets .



Druk op de toets .
Het volgende symbool wordt getoond: "  "



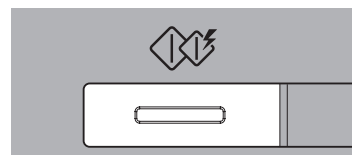
Draai aan de  DIAL tot het display "230°C" weergeeft.



Druk op de toets .



Het voorverwarmen start met "PREHEAT" op het display.



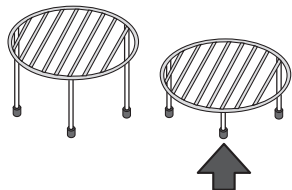
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u eerst de oven kunt voorverwarmen en dan voedsel kunt bereiden op een temperatuur van 230°C gedurende 50 minuten.

Convectie voor het bereiden

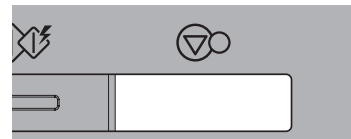
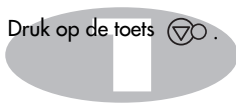


Als u geen temperatuur instelt, kiest de oven automatisch 180 °C. De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door aan de DRAAIKNOP te draaien.

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

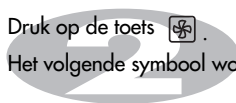


Druk op de toets .




Druk op de toets .

Het volgende symbool wordt getoond: "  "






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



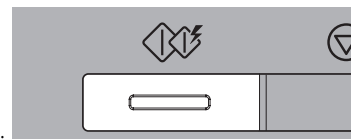
Draai aan de  DIAL tot het display "50:00" weergeeft.



Druk op de toets  .

Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de -knop.

Wees voorzichtig met het verwijderen van uw etenswaren, omdat de houder heet is.



Convectie combinatie koken

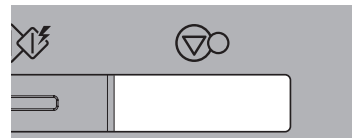
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 540W (60%) en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.




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

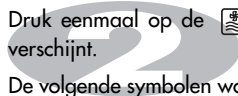
Magnetronvermogen	
(%)	(Watt)
60	540
40	360
20	180


Druk op de toets .




Druk eenmaal op de  knop tot "540W" in het informatievenster verschijnt.

De volgende symbolen worden getoond: "≡", "☼", "⊗".




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



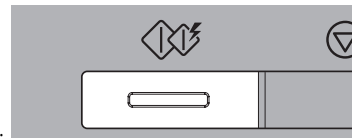
Draai aan de  DIAL tot het display "25:00" weergeeft.



Druk op de toets .

Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de -knop.

Wees voorzichtig met het verwijderen van uw etenswaren, omdat de houder heet is.



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



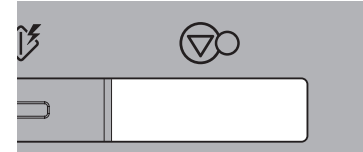
Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.


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

Magnetronvermogen

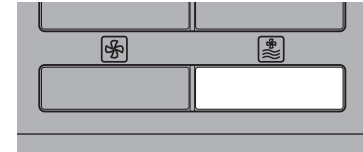
(%)	(Watt)
60	540
40	360
20	180

Druk op de toets .



Druk zesmaal op de  knop tot "180W" in het informatievenster verschijnt.

De volgende symbolen worden getoond: "≡", "uuu".




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

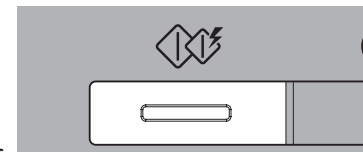


Druk op de toets .



Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de -knop.

Wees voorzichtig met het verwijderen van uw etenswaren, omdat de houder heet is.



Stoom Koken

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u een sperzie-bonen van 0.3kg bereidt.


Met deze functie kunt u stomen.

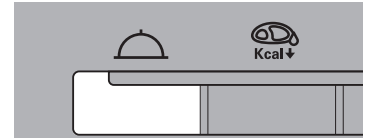
Let op:

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

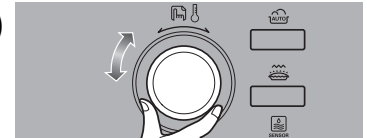
Druk op de toets .




Druk op de toets .




Draai aan de  DIAL tot het display "3" weergeeft. (GREEN BEANS)



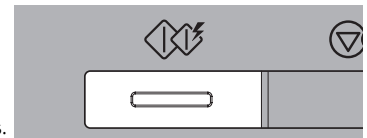
Draai aan de  DIAL tot het display "0.3kg" weergeeft.



Druk op de toets .

Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de  knop.

Wees voorzichtig met het verwijderen van uw etenswaren, omdat de houder heet is.



Functie	Categorie		Maximaal gewicht	Keukengerei	Voedseltemp.	Bereiding
Stoom Koken	1	Broccoli	0,1-0,4kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Kamertemp.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Groente schoonmaken en in gelijke stukken snijden 2. 300ml leidingwater in de stoomwaterschaal gieten Stoomplaat op de stoomwaterschaal leggen. Vorbereid voedsel in één laag op de stoomplaat leggen. Met stoomdeksel afdekken. 3. Stoomwaterkom in de oven plaatsen. 4. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. - Kleine floretten snijden. (12-15g/stuk)
	2	Wortel	0,2-0,4kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Kamertemp.	<p>Hetzelfde als boven.</p> <p>- Minder dan 5mm dik.</p>
	3	Sperzie-bonen	0,1-0,3kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Uit de koelkast	Hetzelfde als boven.
	4	Garnalen	0,2-0,5kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Uit de koelkast	<p>Hetzelfde als boven.</p> <p>- Minder dan 20cm lang.</p>
	5	Mosselen	0,4-0,8kg	Stoomdeksel Stoomwaterschaal	Uit de koelkast	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingrediënten</p> <p>Mosselen 300ml droge witte wijn 1 theelepel gehakte peterselie 2 teentjes knoflook, geperst</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de mosselen schoon en gooi gebroken schelpen en dode mosselen weg. 2. Leg één laag mosselen op de stoomwaterkom. 300ml witte wijn in de stoomwaterkom gieten en de resterende ingrediënten toevoegen. Met stoomdeksel afdekken. 3. Stoomwaterkom in de oven plaatsen. 4. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.

<i>Funcie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel Temp.</i>	<i>Bereiding</i>
Stoom Koken	6	Eieren	2-9 Eieren	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voedsel schoonmaken, 2. 300ml leidingwater in de stoomwaterschaal gieten Stoomplaat op de stoomwaterschaal leggen. Voorbereid voedsel in één laag op de stoomplaat leggen. Met stoomdeksel afdekken. 3. Stoomwaterschaal in de oven plaatsen. 4. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.
	7	Kippenborstjes	0,2-0,6kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Uit de koelkast	<p>Hetzelfde als boven.</p> <p>- Minder dan 2,5cm dik</p>
	8	Visfilet	0,2-0,6kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterschaal	Uit de koelkast	<p>Hetzelfde als boven.</p>

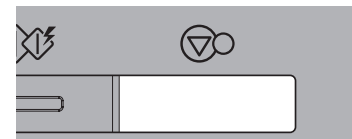
Mager Vlees

In het volgende voorbeeld zal ik u laten zien hoe u 0.7kg Runderhaas kunt klaarmaken.

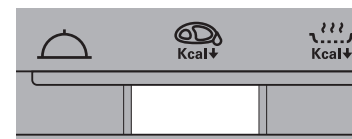



Deze mogelijkheid voor het braden van Mager Vlees, is bedoeld voor het bereiden van vetarm, caloriearm braadvlees en kip.

Druk op de toets .



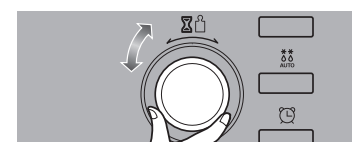
Druk op de  Kcal+.



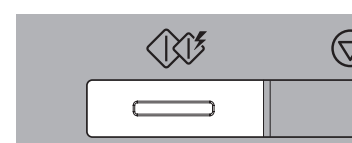
Draai aan de  DIAL tot het display "1" weergeeft. (ROAST BEEF)



Draai aan de  DIAL tot het display "0.7kg" weergeeft.



Druk op de toets .



DUTCH

<i>Funcie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel-temper.</i>	<i>Bereiding</i>
Mager Vlees	1	Runderhaas	0,5-1,5kg	Laag rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Rundvlees met gesmolten roomboter of olie inborstelen en op smaak brengen met zout en peper. Plaats etenswaren op het lage rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Gerecht na het bereiden nog 10 minuten onder aluminiumfolie laten rusten.
	2	Varkenshaas	0,5-1,5kg	Laag rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Varkenshaasjes met gesmolten roomboter of olie inborstel en met zout en peper op smaak brengen. Plaats etenswaren op het lage rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Gerecht na het bereiden nog 10 minuten onder aluminiumfolie laten rusten.
	3	Lamsla	0,5-1,5kg	Laag rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Lamsvlees met gesmolten roomboter of olie inborstelen en met zout en peper op smaak brengen. Plaats etenswaren op het lage rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Gerecht na het bereiden nog 10 minuten onder aluminiumfolie laten rusten.
	4	Kipfilet	0,8-1,8kg	Laag rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Kipdelen met gesmolten roomboter of olie inborstelen en met zout en peper op smaak brengen. Leg de kip met de borskant naar beneden op het lage rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden. Gerecht na het bereiden nog 10 minuten onder aluminiumfolie laten rusten.

In het volgende voorbeeld zal ik u laten zien hoe u 0.4kg Kippen Borstjes kunt klaarmaken.

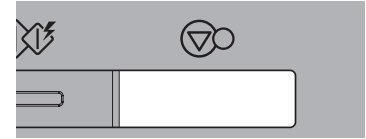
Gezond Gebraad



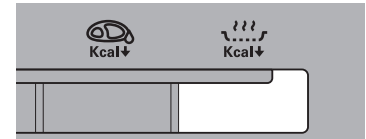
Gezond Gebraad maakt braden handig en gemakkelijk.


De oven is voorgeprogrammeerd om automatisch etenswaren te braden.

Druk op de toets  .



Druk op de  Kcal  .



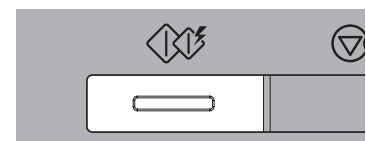
Draai aan de  **DIAL** tot het display "1" weergeeft. (CHICKEN BREASTS).



Draai aan de  **DIAL** tot het display "0.4kg" weergeeft.



Druk op de toets  .



DUTCH

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel-temperatuur</i>	<i>Bereiding</i>
Gezond Gebraad	1	Kippen Borstjes	0,2-0,6kg	Krokantplaat op het bovenrek	Uit de koelkast	Kippenborst met gesmolten roomboter of olie inborstelen en met zout en peper op smaak brengen. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden.
	2	Gepaneerde Kipfilet	0,2-0,6kg	Krokantplaat op het bovenrek	Uit de koelkast	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingrediënten</p> <p>Kippenborsten van 150 tot 200g per stuk.</p> <p>1 kop bloem</p> <p>2 eieren, licht geklopt</p> <p>1 kop paneermeel</p> <p>Zout en peper naar smaak</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kippenborsten met zout en peper op smaak brengen en vervolgens naar wens in bloem wentelen en met geklopt ei inborstelen. 2. In paneermeel wentelen en rondom met olie inborstelen. 3. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel-temperatuur</i>	<i>Bereiding</i>
Gezond Gebraad	3	Kipsaté	0,2-0,8kg	Hoog rek op de Druipbak	Uit de koelkast	<p>Ingrediënten Kippenvleugels Satépennen (metaal of hout)</p> <p>Voor marinade: 1/2 kopje ketjap (sojasaus) 1/2 kop honing 2 theelepels citroensap 2 teentjes knoflook, geperst</p> <p>1. Kippenvleugels in tweeën snijden. Een marinade maken en kippenvleugels hierin 3 tot 4 uur marineren. 2. Kippenvleugels aan satépennen rijgen. 3. Plaats etenswaren op het hoge rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden.</p>
	4	Patates Frites diepvries	0,2-0,4kg	Krokantplaat op het bovenrek	Diepvries	Diepgevroren patates frites op de krokantplaat op het bovenrek uitspreiden. U krijgt het mooiste resultaat als u ze telkens in één laag bakt. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.
	5	Vissticks diepvries	0,2-0,4kg	Krokantplaat op het bovenrek	Diepvries	Vissticks rondom met olie inborstelen. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel-temperatuur</i>	<i>Bereiding</i>
Gezond Gebraad	6	Hamburger hapjes	0,2-0,4kg	Krokantplaat op het bovenrek	Uit de koelkast	Hamburgers van elk plm. 100g en een dikte van plm. 0,5 tot 1 cm nemen. Hamburgers rondom met olie inborstelen. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden.
	7	Worstjes	0,2-0,8kg	Krokantplaat op het bovenrek	Uit de koelkast	Worstjes uit verpakking verwijderen en hier en daar inprikken. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukken om verder te bereiden.
	8	Garnalen	0,2-0,5kg	Krokantplaat op het bovenrek	Uit de koelkast	Garnalen rondom met olie inborstelen. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.

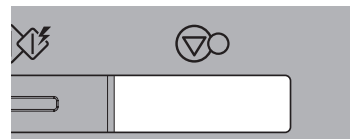
Automatisch Koken

In het volgende voorbeeld zal ik laten zien hoe u 0.4kg Varkens Karbonades kunt bereiden.




AUTOKOKEN geeft u de mogelijkheid om uw speciale voedsel eenvoudig te bereiden door het voedselsoort te selecteren en het gewicht van het voedsel in te geven.

Druk op de toets  .

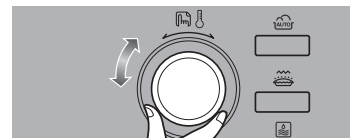


Druk op de toets  .



Draai aan de  **DIAL** tot het display "4" weergeeft. (PORK CHOPS)

3

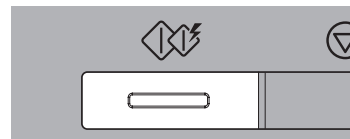


Draai aan de  **DIAL** tot het display "0.4kg" weergeeft.

4



Druk op de toets  .
Terwijl u kookt kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door het draaien van de  -knop.



<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keuken-gerei</i>	<i>Voedsel gebruik</i>	<i>Bereiding</i>
Automatisch Koken	1	Knapperig gebakken groenten	0,2-0,6kg	Krokant plaat op het bovenrek	Kamer-temp.	<p>Ingrediënten</p> <p>Aubergines in schijven van 1 tot 2cm dikte snijden. Zucchini's in schijven van 1 tot 2cm dikte snijden. Uien in ringen snijden. Paprika's overlangs doorsnijden en zaden wegdoen. Hele kerstomaatjes Champignons overlangs in twee helften snijden.</p> <p>Groenten in grote stukken snijden. Groenten met gesmolten roomboter of olie inborstelen en met zout en peper op smaak brengen. Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.</p>

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keuken-gerei</i>	<i>Voedsel gebruik</i>	<i>Bereiding</i>
Automatisch Koken	2	Lasagna	1	26x17cm ovenschaal op het onderrek	Kamer-temp.	<p>Ingrediënten 9 vellen lasagna 500g spaghettisaus 600g kaassaus 300g geraspte mozzarellakaas 30g geraspte Parmezaanse kaas</p> <p>Voor kaassaus: 60g boter 50g witte tarwebloem Snufje gemalen nootmuskaat 500ml melk 20g geraspte Parmezaanse kaas</p> <p>Smelt boter in kleine steelpan. Voeg meel en nootmuskaat toe, roer tot het goed gemengd is. Voeg geleidelijk melk toe en roer tot het kookt en dikker wordt. Zet de warmte lager en voeg Parmesan kaas toe. Roer totdat de kaas goed smelt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vellen lasagna volgens aanwijzingen op de verpakking koken en uit laten lekken. 2. Plm. 125g spaghettisaus op de bodem van ovenschaal van 26x17cm uitspreiden. 3. Daarop 3 lasagnavellen met 300g kaassaus, 125g spaghettisaus en 100 g mozarellasaus uitspreiden. Dit herhalen tot de schaal is gevuld. 4. Laatste laag lasagnavellen met 125g spaghettisaus bedekken en hierop 100g geraspte mozzarellakaas en 30g geraspte kaas strooien. 5. Ovenschaal op het onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel-temperatuur</i>	<i>Bereiding</i>
Automatisch Koken	3	Vleespastei (meat pie)	1	20cm bakblik op het onderrek	Kamer-temp.	<p>Ingrediënten 600 tot 650g half-om-half gehakt; 2 vellen bladerdeeg, ontdooid (180 tot 200g per vel); 1 ei, licht geklopt</p> <p>Voor het gehaktmengsel: 1 gesnipperde ui; 500g half-om-half gehakt; 2 eetlepels blanke tarwebloem; 250ml bouillon; 1/2 theelepel tijm; Snufje gemalen nootmuskaat; Zout en peper naar smaak</p> <p>Gesnipperde ui in een koekenpan onder voortdurend roeren op laag vuur zacht maken. Gehakt toevoegen en roeren tot licht gebruind. Bloem over het gehakt strooien, omroeren en de pan nog 2 minuten op het vuur laten. Bouillon geleidelijk toevoegen en blijven roeren tot de massa kookt en dik wordt. Alle overige ingrediënten toevoegen. Met een deksel bedekken en 30 minuten laten sudderen.</p> <ol style="list-style-type: none"> Op een met bloem licht ingestoven gladde ondergrond 1 vel laderdeeg rond uitrollen en hiermee een rond bakblik van 20cm doorsnee bekleden. Randen afsnijden maar met een zoom laten en inprikken meteen vork. Met het afgekoelde gehaktmengsel vullen en randen inborstelen met geklopt ei om bovenkant erop te plakken. Resterend vel pasteideeg uitrollen en als deksel boven op de gehakttaart leggen en randen keurig afsnijden. Randen met een vork aandrukken en vastzetten. In de bovenkant van de pastei een gaatje knippen zodat de stoom kan ontsnappen. Bovenkant met overgebleven ei inborstelen. Bakblik op onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerie</i>	<i>Voed-s el-temp.</i>	<i>Bereiding</i>
Automatisch Koken	4	Varkens karbonades	0,2-0,8kg	Hoog rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Kies varkenskarbonades met een gewicht van 250g en plm. 2,5cm dik. Met zout en peper op smaak brengen. Plaats etenswaren op het hoge rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukk en om verder te bereiden.
	5	Lams karbonades	0,2-0,8kg	Hoog rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Neem lamkarbonades van 100-150g en 1,5 tot 2cm dik. Met zout en peper op smaak brengen. Plaats etenswaren op het hoge rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon het gerecht draaien en verder be reiden.
	6	Kippen vleugels	0,2-0,8kg	Hoog rek op de Druipbak	Uit de koelkast	Kippenvleugels rondom met gesmolten roomboter of olie inborstelen en met zout en peper op smaak brengen. Plaats etenswaren op het hoge rek van de druipbak. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Bij de pieptoon voedsel draaien en op start drukk en om verder te bereiden.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerie</i>	<i>Voed- sel-temp.</i>	<i>Bereiding</i>
Automatisch Koken	7	Aardappel- gratin	0,5-1,2kg	Magnetronvaste ovenschaal op het onderrek	Kamer- temp.	<p>Voorbeeld van 1,0kg aardappelgratin</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingrediënten Aardappelpuree 300ml dikke room 350g geraspte Gruyèrekaas</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>Voor aardappelpuree: 1kg kruimig kokende aardappelen; 400ml melk; 1 1/2 theelepel zoet; snufje gemalen nootmuskaat</p> <p>Aardappelen schillen en in schijven van 3mm dikte snijden. Alle ingrediënten in een steelpan doen en boven matig vuur laten sudderen tot de melk kookt en dik wordt. Aardappelen voortdurend roeren en los van de bodem van de pan houden om aanbranden te voorkomen.</p> </div> <p>Doe de helft van het aardappelmengsel in een ingevette ovenschaal van 25 x 25cm, giet de helft van de room erover. Vervolgens met 100g Gruyèrekaas bestrooien. De rest van het aardappelmengsel toevoegen, de rest van de room erover gieten en de gratin ten slotte met de resterende Gruyèrekaas bestrooien.</p> <p>Ovenschaal op het onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.</p>
	8	Diepvries- pizza	0.1-0.6kg	Onderrek	Diep- vries	<p>Pizza uit de verpakking nemen en op het onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.</p>

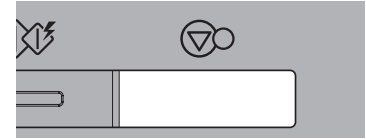
In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u een pizza van 0.2kg bereidt.

Knapperig Opwarmen




'Krokant opwarmen' stelt u in staat om overgebleven etenswaren gemakkelijk op te warmen door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

Druk op de toets  .



Druk op de toets  .



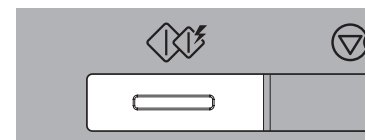
Draai aan de  **DIAL** tot het display "3" weergeeft (PIZZA).



Draai aan de  **DIAL** tot het display "0.2kg" weergeeft.



Druk op de toets  .



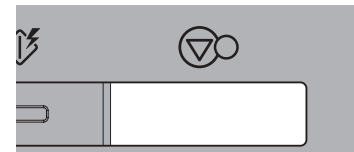
DUTCH

Funcie	Categorie		Maximaal gewicht	Keukengerie	Voedsel-temp.	Bereiding
Knapperig Opwarmen	1	Gebraden vlees	0,2-0,6kg	Krokantplaat op het bovenrek	Uit de koelkast	Restant gebraden vlees in dunne schijven snijden. (niet dikker van 2,5cm) Op de krokantplaat op het bovenrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.
	2	Lasagna	0,2-0,8kg	Krokantplaat op het onderrek	Uit de koelkast	Overgebleven lasagna in stukken van plm. 200 tot 250g snijden. Op de krokantplaat op het onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.
	3	Pizza	0,1-0,4kg	Krokantplaat op het onderrek	Uit de koelkast	Overgebleven pizza in stukken van plm. 100 tot 150g snijden. Op de krokantplaat op het onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.
	4	Pastei/ taart	0,2-0,8kg	Krokantplaat op het onderrek	Uit de koelkast	Overgebleven pastei in stukken van plm. 200 tot 250g snijden. Op de krokantplaat op het onderrek plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken.

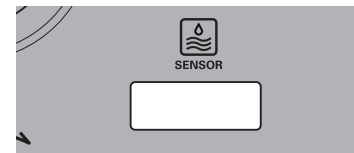
In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u met deze functie aardappelen in de schil bereidt.



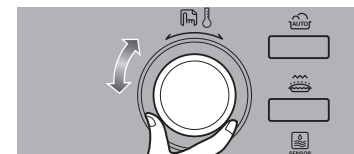
Druk op de toets .



Druk op de toets .



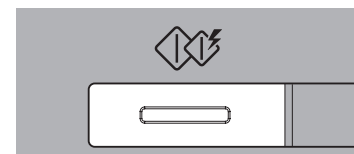
Draai aan de  **DIAL** tot het display "4" weergeeft.
(JACKET POTATOES).



Druk op de toets .

U hoeft geen kooktijd in te stellen.

(Deze wordt door een sensor automatisch ingesteld.)



Funcie	Categorie		Maximaal gewicht	Keukengerei	Voedsel-temp.	Bereiding															
Sensor Cook	1	Rijst/ pasta	1/2 – 2 koppen	Magnetron vaste schaal	Kamertemp.	Rijst/pasta en water met 1/4 tot 1 theelepel zout in diepe en brede schaal (3L) plaatsen. Met 2. geperforeerde ovenvaste kunststoffolie bedekken. Schaal in oven plaatsen. Menu kiezen en op start drukken. <table border="1"> <tr> <td>Gewicht</td> <td>1/2 kop</td> <td>1 kop</td> <td>1 1/2 kop</td> <td>2 koppen</td> </tr> <tr> <td>Rijst/pasta</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300ml</td> <td>550ml</td> <td>800ml</td> <td>1050ml</td> </tr> </table> <p>** Rijst – Na het koken 5 minuten, of tot al het water is geabsorbeerd, onder, deksel, doek of folie laten rusten. ** Pasta - Na het koken 1 tot 2 minuten laten rusten. Pasta na beetgaar koken direct onder koud water afspoelen.</p>	Gewicht	1/2 kop	1 kop	1 1/2 kop	2 koppen	Rijst/pasta	100g	200g	300g	400g	Water	300ml	550ml	800ml	1050ml
	Gewicht	1/2 kop	1 kop	1 1/2 kop	2 koppen																
	Rijst/pasta	100g	200g	300g	400g																
	Water	300ml	550ml	800ml	1050ml																
2	Maaltijd opwarmen bord	1 portie (0,5-0,6kg)	Magnetron vaste plaat	Refrigerated	Restanten (vlees, kip, aardappelpuree, groente enz.) op een bord doen. Met 2cm geperforeerde magnetronvaste folie bedekken. Bord in de oven plaatsen. Menu en gewicht kiezen en op start drukken. Na de bereiding 3 minuten laten rusten.																
3	Soep opwarmen	1 tot 4 koppen (1 kop = 250g)	Magnetron vaste schaal	Refrigerated	Soep in magnetronvaste kom doen. Met 2cm geperforeerde magnetronvaste folie bedekken. Kom in oven plaatsen. Menu kiezen en op start drukken. Na bereiding 3 tot 4 seconden roeren en afgedekt 3 minuten laten rusten.																
4	Aardappelen in de schil	1 tot 4 aardappelen	Papieren servet	Kamertemp.	Middengrote aardappelen nemen (200 tot 220g elk) Aardappelen schoon wassen en afdrogen. Een paar keer met een vork in de aardappelen prikken. Papieren handdoek of groot servet in de oven leggen en hierop de aardappelen rangschikken. Menu kiezen en op start drukken. Aardappelen na het koken vijf minuten onder aluminiumfolie laten rusten.																

<i>Funcie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Maximaal gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedsel-temp.</i>	<i>Bereiding</i>
Sensor Cook	5	Verse groente	1 tot 4 koppen (1 kop = 130g)	Magnetron-vaste schaal	Kamer-temp.	Groente in magnetronveilige kom of diepe schaal doen. Water naargelang de hoeveelheid toevoegen. ** 1-2 koppen: 2 eetlepels water ** 3-4 koppen: 4 eetlepels water Met 2 cm geperforeerde magnetronvaste folie bedekken. Kom in oven plaatsen. Menu kiezen en op start drukken. Na bereiding 3 tot 4 seconden roeren en afgedekt 3 minuten laten rusten.
	6	Diepvries-groente	1-4 koppen (1 kop = 150g)	Magnetron-vaste schaal	Diep vries	Groente in magnetronveilige kom of diepe schaal doen. Water naargelang de hoeveelheid toevoegen. ** 1-2 koppen: 2 eetlepels water ** 3-4 koppen: 4 eetlepels water Met 2 cm geperforeerde magnetronvaste folie bedekken. Kom in oven plaatsen. Menu kiezen en op start drukken. Na bereiding 3 tot 4 seconden roeren en afgedekt 3 minuten laten rusten.

Automatisch ontdooien

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



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

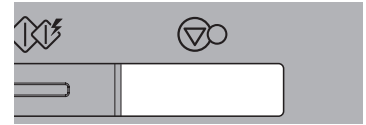
Don't Use



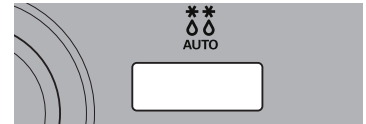
DRUIPBAK
(Grijze kleur)


Druk op de toets .

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



Druk op de toets .




Draai aan de  **DIAL** tot het display "2" weergeeft. (POULTRY)



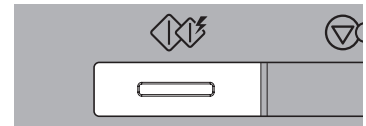
Geef het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien.




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



Druk op de toets .



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

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

Richtlijnen voor het ontdooien met automatische gewichtsinstelling

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een magnetronbestendige container en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
 - * Indien nodig, bedek kleine stukken vlees of kip met vlakke stukken aluminium folie.
 - * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk.
 - * **Als u een PIEPTOON hoort, draai de etenswaren dan om.** Verwijder ontdooide delen. Ga door met het ontdooien van de overige stukken.
- Na het ontdooien, laat het een tijdje staan totdat het volledig ontdooid is.
- * Grote stukken vlees en hele kippen moet u bijvoorbeeld nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
1. Vlees	0.1 ~ 4.0kg	Magnetronbestendig kookgerei (Plat bord)	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger, lamskarbonaden, rollade, worsten, koteletjes (2cm). Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.
2. Gevogelte			Gevogelte Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0kg). Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.
3. Vis			Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
4. Brood	0.1 ~ 0.5kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz.

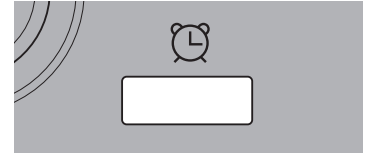
Keukentimer


In het volgende voorbeeld zal ik u laten zien hoe u de keukentimer op 3:30 uur kunt instellen.

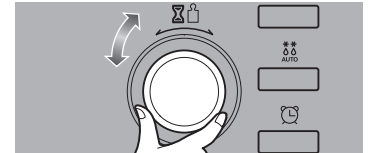


Uw microwave-oven kan worden gebruikt als keukentimer. U kunt hem instellen tot 99:00.

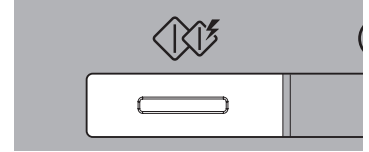
Druk op de toets .



Draai aan de  **DIAL** tot het display "3:30" weergeeft.



Druk op de toets .



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 Kamer-temperatuur 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.

Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

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 (350 gr)	6 tot 7 minuten (Middelmatig hoog)	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 ¹ / ₂ tot 7 10 tot 12	Schoonmaken. 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Asperges, vers, stengels	450gr	2 ¹ / ₂ tot 6	1 kop water toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Groene bonen	450gr	7 tot 11	¹ / ₂ kop water toevoegen in schotel van 1,5 liter. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bieten, vers	450gr	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	450gr	5 tot 8	Doe de broccoli in een ovenschotel. ¹ / ₂ kop water toevoegen.	2tot3 minuten
Kool, vers, gesneden	450gr	5 ¹ / ₂ tot 7 ¹ / ₂	¹ / ₂ kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Wortelen, vers, gesneden	200gr	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	450gr	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
Maïs, vers	2 kolven	4 tot 8	Schillen. 2 eetlepels water toevoegen in een schotel van 1,5 liter. Afdekken.	2tot3 minuten
Champignons, vers, schijfjes	230gr	1 ¹ / ₂ tot 2 ¹ / ₂	Champignons in schotel van 1,5 liter doen en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Pastaak, vers, gesneden	450gr	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 erwt, 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 2aardappelen	5 ¹ / ₂ tot 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ 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	450gr	4 ¹ / ₂ tot 7 ¹ / ₂	¹ / ₂ kop water toevoegen in een schotel van 2 liter en afdekken.	2tot3 minuten
Courgette, vers, gesneden	450gr	4 ¹ / ₂ tot 7 ¹ / ₂	¹ / ₂ kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Courgette, vers, heel	450gr	6 tot 9	Doorprieken. 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	50gr x 2 100gr 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 (2.5cm (1") dik)	230gr x 2 230gr x 2 230gr x 2	18-20 22-24 26-28	
Licht gebakken			
Medium			
Goed doorbakken	230gr x 2	26-28	
Lamskoteletten (2.5cm (1") dik)	230gr x 2	25-32	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 1.5cm (1/2") dik	230gr 230gr	17-21 20-24	Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
Vissteaks 2,5 cm (1") dik	230gr	24-28	
Hele vis	225-350gr per stuk 450gr	16-20 24-28	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen Ongekookte garnalen	450gr 450gr	16-20 16-20	Goed bedruipen tijdens het koken.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

Waarschuwing

Zorg ervoor dat u de bereidingstijden correct instelt, want als u het voedsel te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw OVEN BESCHADIGEN.

1. Aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingen of enig ander deel van de oven mag u niets veranderen en geen afstellingen of herstellingen uitvoeren. Het is gevaarlijk om service of herstellingen uit te voeren waarbij een deksel dat bescherming tegen de blootstelling aan microgolffenergie biedt, moet worden verwijderd. Herstellingen mogen alleen door een erkende onderhoudstechnicien worden uitgevoerd.
2. Laat de oven niet werken als hij leeg is. U plaatst best een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Het water slurpt veilig alle microgolffenergie op als de oven onbedoeld in werking wordt gesteld.
3. Não utilize o forno para secar objectos (p.ex. jornais molhados, roupas, brinquedos, animais domésticos, pequenos aparelhos elétricos, etc.). Pode pôr em risco a integridade dos objectos e a segurança da sua casa.
4. Bereid geen levensmiddelen die in keukenpapier zijn gewikkeld, tenzij uw kookboek hierover aanwijzingen bevat voor het specifieke voedsel dat u bereidt.
5. Gebruik geen krant in plaats van keukenpapier voor de bereidingen.
6. Gebruik geen houten recipiënten. Deze kunnen oververhit geraken en verkolen. Gebruik geen keramische recipiënten met een metalen (bv. gouden of zilveren) versiering. Verwijder altijd metalen draden. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken, die ernstige schade kunnen toebrengen.
7. Laat de oven niet werken met keukenpapier, een servet of enige ander voorwerp tussen de ovendeur en de voorste randen van de oven, want hierdoor kan de microgolffenergie uit de oven ontsnappen.
8. Gebruik geen producten van kringlooppapier, want deze kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken in de oven.
9. Spoel de draaitafel niet door ze onmiddellijk na een bereiding in water te plaatsen. Ze kan hierdoor breken.
10. Kleine hoeveelheden voedsel vergen een kortere kooktijd of verwarmingstijd. Als u de tijd niet aanpast, kunnen ze oververhit geraken en verbranden.
11. U moet de oven zo plaatsen dat de voorzijde van de oven zich 8 cm achter de rand bevindt van het oppervlak waarop hij is geplaatst, om te voorkomen dat de oven kan kantelen.
12. Prik door de schil van aardappelen, appels of ander dergelijk fruit of groenten alvorens ze te koken.
13. Kook eieren niet in hun schaal. De druk in het ei stijgt en doet de schaal barsten.
14. Probeer niet in uw oven te frituren.
15. Alvorens levensmiddelen te bereiden of te ontdooien moet u de plasticverpakking verwijderen. Let er echter op dat in sommige gevallen het voedsel met een plasticfolie moet worden afgedekt om het te verwarmen of te bereiden.
16. Als de ovendeur of deurafdichtingen beschadigd geraken, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnicien.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven onmiddellijk uitschakelen of het snoer uit het stopcontact trekken en de ovendeur gesloten houden om eventuele vlammen te onderdrukken.
18. Als u eetwaar verwarmt of kookt in wegwerpschaaltjes van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal moet u de oven vaak controleren om te zien of het schaalte geen vuur heeft gevat.
19. Als u kinderen de toestemming wilt geven om zonder toezicht de oven te gebruiken, moet u hen eerst duidelijke aanwijzingen geven zodat het kind in staat is om de oven op een veilige manier te gebruiken en het zich rekenschap geeft van de gevaren van een oneigenlijk gebruik.
20. Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten recipiënten worden verwarmd, omdat ze kunnen uiteenspatten.
21. Als de deurafdichting en omliggende onderdelen van de magnetronoven defect zijn, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnicien.
22. Controleer of uw kookgerei magnetronbestendig is alvorens het in de oven te gebruiken.
23. Aangezien de ovendeur, de buitenkant van de inbouwkast, de achterkant van de inbouwkast, de opening waarin de oven geplaatst is, de toebehoren en de schotels erg heet worden tijdens de modi grillen, convectiebereidingen en automatische bereidingen mag u deze niet aanraken zonder ovenhandschoenen. Wacht tot deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

24. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.
25. Wanneer u eten in plastic- of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
26. 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.
27. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
28. 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.
29. 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.
30. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
31. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
32. Indien u de oven niet schoonhoudt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
33. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
34. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
35. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.
36. De magnetron dient gebruikt te worden met de decoratieve deur geopend.
37. 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 bedradingsrichtlijnen.
38. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten, of scherpe metalen schrapers om de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.

⚠ 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: 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.

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

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

Servies

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

Glaswerk

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

Plastic opbergdozen

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

Papier

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

Plastic kookzakjes

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

Plastic magnetron-kookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

OPGELET

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

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 Kamer-temperatuur 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 vetbestendig papier

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

Schikken en ruimte laten

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Roeren

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

Omkeren

Groot, hoog voedsel, bijvoorbeeld 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 gemorste 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. Kruiden en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruiden die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven. Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna 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/CLEARtoets.

3. 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.

4. Houd de deur en de deurafdichtingen schoon. Gebruik alleen warm water met zeep. Vervolgens goed afspoelen en afdrogen. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS REINIGINGSPOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.** Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.

5. Gebruik geen stoomreinigers.

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 \perp .

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

	MC9280XC
Voltage	230 V~ 50 Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	574 mm(W) X 376 mm(H) X 520 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1400 watts
Grill	max. 2000 watts (1250 watts)
Combinatie	max. 2650 watts
Convector	1950 watts