

GEBRUIKERSHANDLEIDING LIGHTWAVE COMBI MAGNETRON

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.

MJ3881BP

De magnetronfunctie

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en tv-golven en gewoon daglicht. Normaal gesproken worden de microgolven op hun reis door de atmosfeer zodanig verspreid dat ze geen effect hebben. Deze oven is echter voorzien van een magnetron die gebruik maakt van de energie in microgolven. De elektriciteit die aan de magnetronbuis wordt geleverd, wordt gebruikt om microgolven te maken.

Deze microgolven worden via een opening in de oven naar de kookzone geleid. In de oven bevindt zich een bakplaat. De microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar dringen wel door materialen als glas, porselein en papier, de materialen waaruit magnetronbestendige schalen zijn vervaardigd.

De microgolven verwarmen het kookgerei niet. Het kookgerei wordt echter wel warm door de hitte die door het voedsel wordt gegenereerd.

Een zeer veilig apparaat

Uw magnetron is een van de veiligste huishoudelijke apparaten. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven meteen met het produceren van microgolven. Wanneer de microgolven het voedsel binnendringen, worden ze volledig omgezet in warmte, zodat er geen sprake is van restenergie wanneer u uw voedsel nuttigt.

OPMERKING

We raden u aan om de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer u de oven niet gebruikt.

INHOUD

4 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

8 VÓÓR GEBRUIK

- 8 Uitpakken en installeren
- 9 Het gebruik van de accessoires in de verschillende modi
- 10 Magnetronbestendig kookgerei
- 11 Bedieningspaneel
- 12 De klok instellen
- 12 Draaiplateau Aan/Uit
- 12 Kinderslot
- 12 Snelstart

13 DE VERSCHILLENDE FUNCTIES GEBRUIKEN

- 13 Magnetron
- 13 Vermogensniveaus
- 14 Grillen
- 14 Koken met de grillcombi
- 15 Voorverwarmen met hetelucht
- 15 Koken met hetelucht
- 16 Koken met de heteluchtcombi
- 16 Kortere of langere bereiding
- 17 Recepten en richtlijnen
- 20 Hetelucht en richtlijnen
- 22 Temperatuurinstelling grill en richtlijnen
- 24 Krokant opwarmen en richtlijnen
- 25 Gezond bakken en richtlijnen
- 27 Automatisch ontdooien en richtlijnen

29 EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

32 VRAGEN EN ANTWOORDEN

33 GETESTE GERECHTEN (VOLGENS EN 60705)

33 TECHNISCHE SPECIFICATIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bewaar deze handleiding ter referentie. Lees en volg de instructies voordat u de oven in gebruik neemt om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen wanneer u de oven gebruikt. In deze handleiding worden niet alle mogelijke situaties besproken die zich kunnen voordoen. Neem in het geval van problemen of onduidelijkheden altijd contact op met een servicepunt of fabrikant.

WAARSCHUWING

Dit is het symbool voor een veiligheidswaarschuwing. Dit symbool waarschuwt voor potentiële gevaren die u of anderen fataal kunnen worden of waardoor u of anderen letsel kunnen oplopen. Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het veiligheidssymbool en de tekst "WAARSCHUWING" of "LET OP". Deze woorden hebben de volgende betekenis:

WAARSCHUWING

Dit symbool wijst u op gevaren of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.

LET OP

Dit symbool wijst u op gevaren of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig lichamelijk letsel of materiële schade.

WAARSCHUWING

- 1 Probeer niet zelf de deur, de deurstrippen, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendeling of een ander deel van de oven te demonteren, aan te passen of te repareren waarbij er een plaat moet worden verwijderd die beschermt tegen de blootstelling aan de magnetronstraling. Gebruik de oven niet wanneer de deurstrippen of aangrenzende onderdelen van de magnetron niet goed werken. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.**
 - In tegenstelling tot andere apparaten is een magnetron een apparaat onder hoogspanning met een hoge elektrische stroom. Onjuist gebruik kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling of een elektrische schok.
- 2 Gebruik de oven niet voor ontvochtingsdoeleinden. (Bijvoorbeeld: gebruik de oven niet om natte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparaten huisdieren of kinderen enzovoort te drogen.)**
 - Hierdoor kunnen er ernstige veiligheidsproblemen ontstaan, zoals brand, brandwonden of een plotselinge dood door een elektrische schok.
- 3 Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met een verstandelijke beperking. Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.**
 - Onjuist gebruik kan resulteren in brand, elektrische schokken of brandwonden.
- 4 De bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.**
 - Ze kunnen brandwonden oplopen.
- 5 Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kunnen exploderen. Verwijder de plastic verpakking voordat u het voedsel verwarmt of ontdooit. In bepaalde gevallen moet het voedsel dat u verwarmt of bereidt, worden afgedekt met een plastic folie.**
 - Deze kunnen barsten.
- 6 Zorg ervoor dat u de juiste accessoires gebruikt voor elke gebruiksmodus (zie pagina 9 van de handleiding).**
 - Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan uw oven en accessoires of u loopt het risico op vonken en brand.

- 7** Laat kinderen niet met de accessoires spelen of aan de deurhendel hangen.
- Ze kunnen zich bezeren.
- 8** Onderhoudswerkzaamheden en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
- 9** Wanneer de combistand van het apparaat wordt gebruikt, worden er zeer hoge temperaturen bereikt. Laat kinderen in dat geval de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.

 **LET OP**

- 1** Dankzij de veiligheidsvergrendeling in het deurmechanisme kunt u de oven niet gebruiken wanneer de deur is geopend. Het is belangrijk om niet met de veiligheidsvergrendeling te knoeien.
- Dit kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling. (De veiligheidsvergrendeling zorgt ervoor dat de bereidingsfuncties onmiddellijk worden uitgeschakeld wanneer de deur wordt geopend.)
- 2** Plaats geen voorwerpen (zoals handdoeken, servetten, enzovoort) tussen de deur en de voorplaat en voorkom dat er zich etensresten of reinigingsmiddelen verzamelen op de afsluitstrippen.
- Dit kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.
- 3** Gebruik de oven niet wanneer deze is beschadigd. Het is met name belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen geen beschadigingen hebben: (1) deur (gebogen), (2) scharnieren en sluitingen (gebroken of los), (3) de deur- en afsluitstrippen.
- Dit kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.
- 4** Zorg ervoor dat u de juiste bereidingstijd instelt. Kleine hoeveelheden voedsel vergen kortere bereidings- of verwarmingstijden.
- Wanneer u het voedsel te lang verwarmt, kan dit resulteren in brand en schade aan de oven.
- 5** Wanneer u vloeistoffen in uw oven verwarmt, bijvoorbeeld soepen, sauzen en dranken,
- * gebruik dan geen houders met een smalle hals.
 - * Zorg dat u het voedsel niet oververhit.
 - * Roer de vloeistof voordat u de houder in de oven plaatst, en roer halverwege de bereidingstijd nogmaals.
 - * Laat de vloeistof nadat deze is verwarmd, nog een korte tijd in de oven staan, roer of schudt de vloeistof en controleer voor consumptie de temperatuur, om brandwonden te voorkomen (met name de inhoud van voedingsflessen en potjes met babyvoeding).
- Wees voorzichtig met de houder, de schaal of het bakje. Gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken. Hierdoor kunnen hete vloeistoffen plotseling overkoken.
- 6** Aan de onderzijde, bovenzijde of zijkant van de oven bevindt zich een ventilatieopening. Blokkeer deze opening niet.
- Als u dit wel doet, kan dit resulteren in schade aan uw oven of slechte kookresultaten.
- 7** Schakel de magnetron functie niet in wanneer deze leeg is. U kunt het beste een glas water in de combi magnetron plaatsen wanneer u de oven niet gebruikt. Indien de magnetron functie per ongeluk wordt ingeschakeld, absorbeert het water alle microgolven.
- Onjuist gebruik kan resulteren in schade aan de oven.

- 8** Bereid geen in papier verpakt voedsel, tenzij uw kookboek dergelijke instructies bevat voor het voedsel dat u bereidt. En gebruik geen kranten in plaats van papieren doeken voor de bereiding.
- Onjuist gebruik kan resulteren in een explosie of brand.
- 9** Gebruik geen houten of keramische houders met metalen (bijvoorbeeld goud of zilver) decoraties. Verwijder altijd metalen binddraadjes. Controleer of het kookgerei dat u wilt gebruiken, geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- Ze kunnen warm worden en verbranden. Met name metalen objecten kunnen vonken in de oven, waardoor er ernstige schade kan ontstaan.
- 10** Gebruik geen gerecyclede papieren producten.
- Ze kunnen onzuiverheden bevatten, waardoor er tijdens de bereiding een vonk en/of brand kan ontstaan.
- 11** Leg de bakplaat en het rooster niet meteen na gebruik in water om ze af te spoelen. Hierdoor kunnen deze onderdelen breken of beschadigd raken.
- Onjuist gebruik kan resulteren in schade aan de oven.
- 12** Zorg ervoor dat de oven zodanig wordt geplaatst dat de deur zich 8 cm of meer achter de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven is geplaatst, zodat het apparaat niet per ongeluk omver kan worden geduwd.
- Onjuist gebruik kan resulteren in lichamelijk letsel en schade aan de oven.
- 13** Voordat u aardappelen, appels of andere dergelijke fruitsoorten of groenten bereidt, prikt u eerst in de schil.
- Deze kan namelijk barsten.
- 14** Kook eieren niet in de schaal. Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
- De druk binnen in het ei wordt verhoogd, waardoor het ei kan barsten.
- 15** Probeer niet te frituren in uw oven.
- De hete vloeistof kan plotseling overkoken.
- 16** Als u rook ziet, schakelt u de oven uit of trekt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de ovendeur dicht om eventuele vlammen te doven.
- Er kan ernstige schade ontstaan door brand of elektrische schokken.
- 17** Wanneer het voedsel wordt verwarmd of bereid in wegwerpverpakkingen van plastic, papier of andere ontvlambare materialen, kunt u het beste een oogje in het zeil houden en regelmatig de oven controleren.
- Het voedsel kan gaan lekken door schade aan de houder, waardoor er brand kan ontstaan.
- 18** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat wordt gebruikt. Raak de ovendeur, de behuizing, de binnenkant van de oven, de accessoires en gerechten niet aan wanneer u grilt, verwarmt middels hete lucht of andere automatische bereidingsfuncties gebruikt. Controleer voordat u iets verwijdert, of het product voldoende is afgekoeld.
- Aangezien deze onderdelen heet worden, loopt u het risico op brandwonden als u geen ovenwanten draagt.
- 19** U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als u de oven niet goed schoon houdt, kan dit leiden tot slijtage van het oppervlak. Dit kan ten koste gaan van de levensduur van het product en mogelijk resulteren in gevaarlijke situaties.
- 20** Als het apparaat is voorzien van verwarmingselementen, wordt het apparaat heet wanneer u deze gebruikt. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- Er bestaat kans op brandwonden.

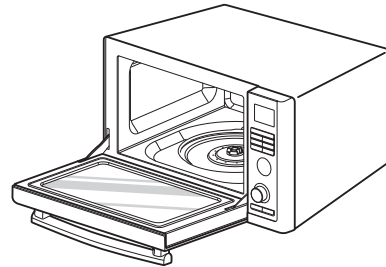
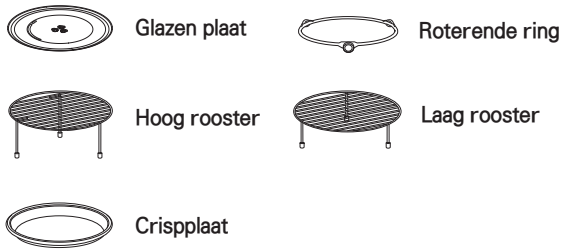
- 21** Volg de instructies van elke fabrikant voor hun popcornproducten nauwkeurig op. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer u popcorn maakt. Als er na de aanbevolen tijd geen popcorn ontstaat, stopt u de bereiding. Gebruik nooit bruin bakpapier om popcorn te maken. Probeer de overgebleven maïskorrels niet alsnog te poppen.
- Wanneer u de maïskorrels te lang verhit, kan er brand ontstaan.
- 22** Dit apparaat moet geaard worden.
- De Elektrische bedrading de netvoeding zijn gekleurd overeenkomstig de volgende codes
BLAUW - Nul
BRUIN - Fase
GEEL en GROEN: Aarde
- De kleurcodes van de Elektrische bedrading dit apparaat komen mogelijk niet overeen met de kleuren van de aansluitpunten van de stekker. Ga daarom als volgt te werk:
- De BLAUWE Elektrische bedrading met de aansluiting worden verbonden die is gemarkeerd met de letter N of de kleur ZWART
- De BRUINE Elektrische bedrading met de aansluiting worden verbonden die is gemarkeerd met de letter L of de kleur ROOD.
- De GROEN-GELE of GROENE Elektrische bedrading met de aansluiting worden verbonden die is gemarkeerd met de letter E of $\frac{E}{\perp}$.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, een onderhoudsmonteur of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om potentiële gevaren te voorkomen.
- Onjuist gebruik kan ernstige elektrische schade veroorzaken.
- 23** Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen.
- Als u dit wel doet, kunnen er krassen op het glas ontstaan, waardoor het glas kan barsten.
- 24** Deze oven mag niet worden gebruikt voor commerciële cateringdoeleinden.
- Onjuist gebruik kan resulteren in schade aan de oven.
- 25** Wanneer u de magnetron gebruikt, moet de decoratieve deur geopend blijven.
- Als u de deur tijdens het gebruik sluit, gaat dit ten koste van de luchtcirculatie, waardoor er brand of schade aan uw oven of de behuizing kan ontstaan.
- 26** De verbinding kan tot stand worden gebracht door de stekker toegankelijk te maken of door een schakelaar in de bedrading aan te brengen die voldoet aan de bedradingsregels.
- Wanneer u een verkeerde plug of schakelaar gebruikt, kan dit leiden tot een elektrische schok of brand.
- 27** De magnetron moet vrijstaand worden gebruikt.
- 28** Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 29** Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

VÓÓR GEBRUIK

Uitpakken en installeren

Door de stappen op de volgende twee pagina's te volgen, kunt u snel controleren of de oven naar behoren werkt. Besteed met name aandacht aan de richtlijnen met betrekking tot de locatie waar u de oven installeert. Wanneer u de oven uitpakt, zorg er dan voor dat u alle accessoires en verpakkingsmaterialen verwijdert. Controleer de oven op eventuele beschadigingen die tijdens het transport kunnen zijn ontstaan.

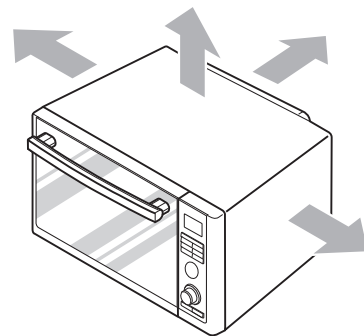
- 1 Pak de oven uit en plaats deze op een vlak oppervlak.



- 2 Plaats de oven op een vlakke ondergrond met een minimale hoogte van 85 cm en zorg voor voldoende ventilatieruimte: minimaal 20 cm aan de bovenkant en 10 cm aan de achterkant.

De voorkant van de oven moet minimaal 8 cm of meer achter de rand van het oppervlak worden geplaatst waarop de oven staat, zodat het apparaat niet kan vallen.

Aan de onderzijde en zijkant van de oven bevindt zich een ventilatieopening. Wanneer u de opening blokkeert, kan de oven beschadigd raken.



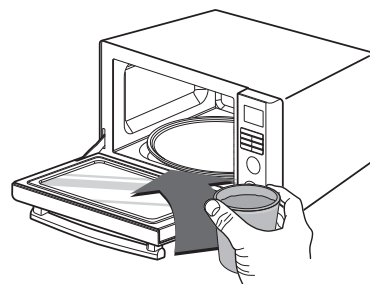
! LET OP

- DE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN.

- 3 Sluit de oven aan op een standaard stopcontact. Zorg ervoor dat de oven het enige apparaat is dat op het stopcontact is aangesloten. **Als de oven niet naar behoren functioneert, trekt u de stekker uit het stopcontact om deze vervolgens weer aan te sluiten.**

- 4 Open de deur door aan de deurgreep te trekken. Plaats de roterende ring in de oven en plaats de glazen plaat boven op de ring.

- 5 Vul een **magnetronbestendige houder** met 300 ml water. Plaats deze op de glazen plaat en sluit de ovendeur. Als u niet zeker weet wat voor type houder u moet gebruiken, zie pagina 10.



6 Druk op de toets **STOPPEN/WISSEN** en druk vervolgens één keer op **STARTEN/SNELSTART** om een bereidingstijd van 30 seconden in te stellen.



7 U kunt op het **DISPLAY** zien dat er vanaf 30 seconden wordt afgeteld. Wanneer 0 wordt bereikt, klinkt er een geluidsignaal. Open de ovendeur en test de temperatuur van het water. Als de oven naar behoren werkt, moet het water warm zijn.




Wees voorzichtig wanneer u de houder uit de oven haalt, aangezien deze heet kan zijn.



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

8 De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Het gebruik van de accessoires in de verschillende modi

	Magnetron	Grill	Hete lucht	Grillcombi	Heteluchtcombi
 Hoog rooster	—	○	○	○	○
 Laag rooster	—	○	○	○	○
 Glazen plaat	○	○	○	○	○
 Crispplaat	○	○	○	○	○

Let op: gebruik de accessoires overeenkomstig de bereidingsrichtlijnen!

○ Acceptabel
 — Niet acceptabel

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metalen randen gedecoreerde kookmaterialen tijdens de magnetronfunctie

Metalen zijn voor microgolven vrijwel ondoordringbaar. Ze worden weerkaatst door het materiaal, waardoor er vonken ontstaan, een alarmerend fenomeen dat vergelijkbaar is met bliksem. De meeste hittebestendige, niet-metalen kookmaterialen zijn geschikt voor gebruik in de oven. Het kan echter zijn dat bepaalde producten materialen bevatten die niet geschikt zijn voor in de magnetron. Als u twijfelt of een bepaald kookgerei geschikt is voor in de magnetron, kunt u dit op een eenvoudige manier testen. Plaats het betreffende product naast een met water gevulde glazen kom in de magnetron. Schakel vervolgens de magnetronfunctie 1 minuut in op de stand HOOG. Als het water is verwarmd en het keukengerei nog koel is, dan is het keukengerei magnetronbestendig. Als het water echter dezelfde temperatuur behoudt en het keukengerei warm wordt, worden de microgolven geabsorbeerd door het keukengerei en is dit niet geschikt voor gebruik in de magnetron. U beschikt in uw keuken waarschijnlijk over verscheidene producten die prima kunnen worden gebruikt in de magnetron. Lees de volgende controlelijst door.

Borden

Veel soorten serviesgoed zijn geschikt voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, raadpleegt u de documentatie van de fabrikant of voert u de magnetrontest uit.

Glas

Glasproducten die hittebestendig zijn, kunnen ook zonder problemen in de magnetron worden gebruikt. Dit geldt voor alle merken ovenbestendige kookmaterialen van getemperd glas. Gebruik echter geen teer glaswerk, zoals tuimelglazen of wijnglazen, aangezien deze kunnen barsten als het voedsel warm wordt.

Plastic opbergbakjes

Deze kunnen worden gebruikt voor eten dat snel kan worden opgewarmd. Ze moeten echter niet worden gebruikt voor etenswaren die een langere bereidingstijd vergen, aangezien het plastic uiteindelijk kan vervormen of smelten.

Papier

Papieren borden en houders zijn handig en kunnen zonder problemen veilig voor de magnetronfunctie worden gebruikt, mits de bereidingstijd kort is en het voedsel niet te veel vet of vocht bevat. Papieren doekjes zijn ook zeer handig om etenswaren mee in te pakken of als bekleding voor bakplaten waarin vette etenswaren als bacon worden bereid. U kunt doorgaans beter geen gekleurd papier gebruiken, aangezien de kleur kan afgeven. Bepaalde gerecyclede papierproducten bevatten onzuiverheden. Wanneer dergelijke producten worden gebruikt in de magnetron, kunnen er vonken ontstaan en kunnen deze zelfs vlam vatten.

Plastic kookzakken

Mits ze speciaal zijn gemaakt voor de bereiding van voedsel, zijn kookzakken magnetronbestendig. Zorg er echter voor dat u een opening in de zak maakt, zodat het stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken in combinatie met de magnetronfunctie voor kookdoeleinden, aangezien ze zullen smelten.

Plastic magnetrongerei

Er zijn verschillende vormen en maten magnetrongerei verkrijgbaar. Waarschijnlijk kunt u het meeste keukengerei waarover u beschikt, ook in de magnetron gebruiken en hoeft u niet te investeren in nieuw keukengerei.

Aardewerk, steengoed en keramiek

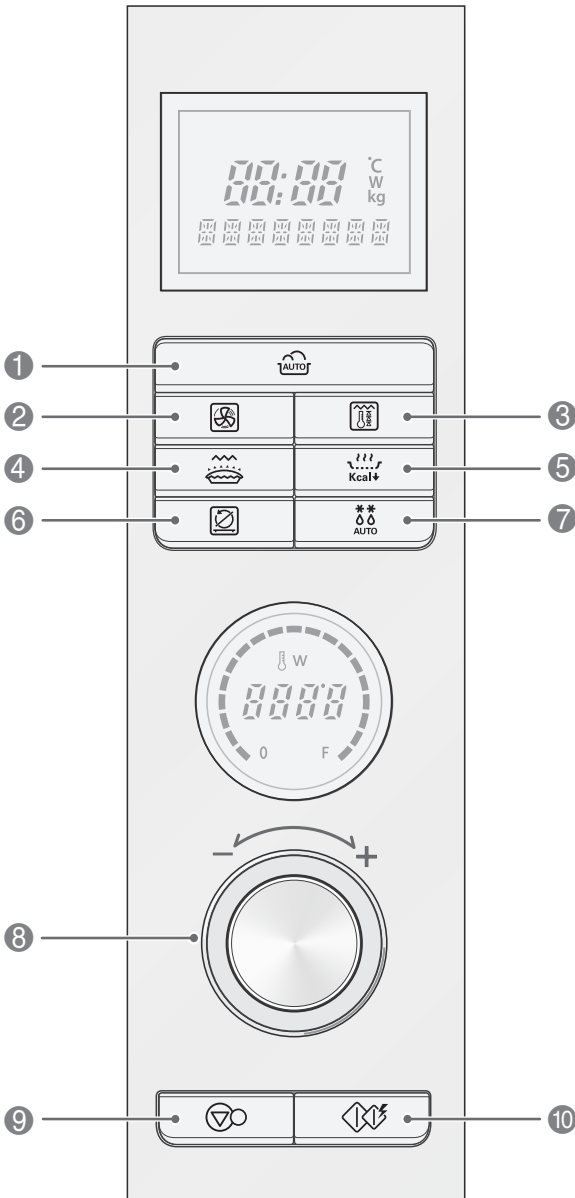
Houders die zijn gemaakt van deze materialen, kunnen doorgaans zonder problemen in de magnetron worden gebruikt, maar test ze wel om hier zeker van te zijn.



LET OP

- Bepaalde items met een hoog gehalte lood of metaal zijn niet geschikt als keukengerei.
- Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetron.

Bedieningspaneel



Onderdeel

1 RECEPTEN

Met Recepten kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel koken door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.
Zie pagina 17 "Recepten"

2 HETELUCHT

Zie pagina 20 "Hete lucht"

3 TEMPERATUURINSTELLING GRILL

Zie pagina 22 "Temperatuurinstelling grill"

4 KROKANT OPWARMEN

Zie pagina 24 "Krokant opwarmen"

5 GEZOND BAKKEN

Zie pagina 25 "Gezond bakken"

6 DRAAIPLATEAU AAN/UIT

U kunt het draaiplateau in- en uitschakelen.

7 AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Zie pagina 27 "Automatisch ontdooien"

8 SELECTIEKNOP

- De kookmodus selecteren.
- De bereidingstijd, temperatuur en het vermogen instellen.
- Wanneer u de automatische of handmatige bereidingsfunctie gebruikt, kunt u op elk gewenst moment de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de knop te draaien (met uitzondering van de ontdooingsmodus).

9 STOPPEN/WISSEN

- De oven stoppen en alle invoer wissen, met uitzondering van de tijd.

10 STARTEN/SNELSTART

- Om de geselecteerde kookmodus in te schakelen, drukt u één keer op de toets.
- Met de snelstartfunctie kunt u de magnetron met intervallen van 30 seconden op HOOG vermogen inschakelen.

De klok instellen

U kunt een 12-uurs of 24-uurs klok instellen. In het volgende voorbeeld ziet u hoe u de tijd op 14:35 instelt voor de 24-uurs klok.

- 1 Sluit uw magnetron aan op de netvoeding.

Op het display verschijnt "24 H".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de 24-uurs klok te bevestigen.

(Als u een andere optie wilt selecteren nadat u de klok hebt ingesteld, trekt u de stekker uit het stopcontact en sluit u deze vervolgens weer aan.)



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "14:00" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "14:35" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

De klok is nu ingesteld.



! OPMERKING

- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt aangesloten op de netvoeding, moet u de klok resetten.
- Als de klok (of het display) vreemde symbolen weergeeft, trekt u de stekker uit het stopcontact en sluit u deze vervolgens weer aan om de klok te resetten.

Draaiplateau Aan/Uit

Voor de beste kookresultaten kunt u het draaiplateau het beste inschakelen. Voor grote schalen kan het worden uitgeschakeld. Druk op "☒" om het draaiplateau in of uit te schakelen.

! OPMERKING

- Soms wordt de het draaiplateau te heet om aan te raken. Wees voorzichtig wanneer u het draaiplateau tijdens of na de bereiding aanraakt.
- Schakel het apparaat nooit leeg, zonder voedsel, in.

Kinderslot

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u het kinderslot instelt.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Houd de toets **STOPPEN/WISSEN** ingedrukt totdat "KINDERSLOT" en "☒" wordt weergegeven op het display en er een piepsignaal klinkt.

Het **KINDERSLOT** is nu ingesteld.

Als er op een toets wordt gedrukt, worden in het display "KINDERSLOT" en "☒" weergegeven.



- 3 Als u het **KINDERSLOT** wilt annuleren, houdt u de toets **STOPPEN/WISSEN** ingedrukt totdat "KINDERSLOT" verdwijnt. Zodra het apparaat is ontgrendeld, wordt er een piepsignaal weergegeven.



! OPMERKING

Uw oven is voorzien van een veiligheidsfunctie waarmee wordt voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Zodra het kinderslot is ingesteld, worden alle functies geblokkeerd en kunt u de oven niet inschakelen.

Snelstart

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de oven instelt op 2 minuten koken met een hoog vermogen (900 W).

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk vier keer op **STARTEN/SNELSTART** om 2 minuten met hoog vermogen (900 W) te selecteren. De oven wordt ingeschakeld voordat u voor de vierde keer op de toets hebt gedrukt.



- 3 Wanneer u de oven hebt ingeschakeld via **STARTEN/SNELSTART**, kunt u de bereidingstijd verlengen tot 99 minuten en 59 seconden door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



! OPMERKING

Met de functie **STARTEN/SNELSTART** kunt u de magnetron met intervallen van 30 seconden op **HOOG** vermogen (900 W) inschakelen.

DE VERSCHILLENDE FUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe in 5 minuten voedsel bereid met een vermogen van 720 W.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **MAGNETRON TE SELECTEREN**.

De volgende indicatie verschijnt: "≡".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de modus te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "720 W" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om het vermogen te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "5:00" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



OPMERKING

- Uw oven is voorzien van 5 verschillende vermogensinstellingen. Standaard wordt het hoogste vermogen geselecteerd, maar u kunt u het vermogen wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.
- Het voedsel dat u kookt, mag alleen in magnetronbestendig keukengerei worden geplaatst.
- Gebruik de volgende accessoires niet.



Hoog rooster



Laag rooster

Vermogensniveaus

Deze oven is voorzien van 5 vermogensniveaus voor een maximale flexibiliteit en de volledige controle over het bereidingsproces. De onderstaande tabel bevat enkele voorbeelden van etenswaren en de aanbevolen vermogensniveaus voor deze oven.

VERMOGENSNIVEAU	UITVOER	GEBRUIK	ACCESSOIRE
HOOG	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Water koken • Bruineren van gehakt • Bereiden van stukken gevogelte, vis en groenten • Bereiden van malse stukken vlees 	Magnetronbestendige plaat
MEDIUM-HOOG	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen van voedsel • Braden van vlees en gevogelte • Bereiden van paddenstoelen en schaaldieren • Bereiden van voedsel met kaas 	
MEDIUM	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Bakken van cakes en scones • Bereiden van eieren • Bereiden van custard • Bereiden van rijst, soep 	
MEDIUM-LAAG	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Smelten van boter en chocola • Bereiden van minder malse stukken vlees 	
LAAG	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Zacht maken van boter en kaas • Zacht maken van ijs • Rijzen van deeg met gist 	

Grillen

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de grill gebruikt om in 12 minuten voedsel te bereiden.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **GRILL** te selecteren.

De volgende indicatie verschijnt: "☼☼".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de grillmodus te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "12:00" wordt weergegeven.



- 4 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



! LET OP

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het voedsel en/of de accessoires uit de oven verwijdert. De oven en accessoires kunnen zeer heet zijn.

! OPMERKING

- Met deze functie kunt u snel voedsel bruineren en voorzien van een krokant laagje.

- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Hoog rooster

Koken met de grillcombi

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u voor de magnetron een vermogen van 360 W instelt en 25 minuten grilt.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **GECOMBINEERD GRILLEN** te selecteren.

De volgende indicaties verschijnen: "☼☼", "☼☼".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de modus voor gecombineerd grillen te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "360 W" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om het vermogen te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "25:00" wordt weergegeven.



- 5 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



! OPMERKING

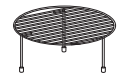
- Uw oven beschikt over een combinatiefunctie waarmee u het voedsel kunt bereiden met de **VERWARMINGSELEMENTEN** en de **MAGNETRON**.

Doorgaans betekent dit dat de bereiding van het voedsel minder tijd vergt.

- U kunt drie vermogensniveaus instellen (180 W, 270 W en 360 W) wanneer u de grillcombi gebruikt.

- Met deze functie kunt u het voedsel snel bruineren en voorzien van een krokant laagje.

- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Hoog rooster

Voorverwarmen met hetelucht

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de oven voorverwarmt tot een temperatuur van 200 °C

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **HETELUCHT** te selecteren.

De volgende indicatie verschijnt: "☼".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om uw selectie te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "200 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.



- 4 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

Het voorverwarmen wordt gestart en in het display verschijnt de tekst "VOORVERWARMING".



! OPMERKING

- De heteluchtoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100~230 °C.
- De oven heeft een fermenteringsfunctie bij een temperatuur van 40 °C. U moet mogelijk wachten totdat de oven is afgekoeld, omdat de fermenteringsfunctie niet kan worden gebruikt wanneer de temperatuur van de oven hoger is dan 40 °C.
- Het duurt een paar minuten voordat de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.
- Zodra de juiste temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidsignaal om aan te geven dat de juiste temperatuur is bereikt.
- Vervolgens plaatst u het voedsel in de oven en start u de bereiding.

Koken met hetelucht

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u in 50 minuten voedsel bereidt bij een temperatuur van 230 °C.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **HETELUCHT** te selecteren.

De volgende indicatie verschijnt: "☼".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om uw selectie te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "230 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "50:00" wordt weergegeven.



- 5 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



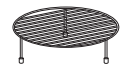
! LET OP

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het voedsel en/of de accessoires uit de oven verwijdert. De oven en accessoires kunnen zeer heet zijn.

! OPMERKING

Als u geen temperatuur instelt, wordt standaard 180 °C geselecteerd. U kunt de bereidingstemperatuur wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.

Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Laag rooster

Koken met de heteluchtcombi

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de heteluchtfunctie gebruikt in combinatie met de magnetron. Voor de magnetronfunctie wordt een vermogen van 270 W ingesteld, terwijl voor de heteluchtfunctie een temperatuur van 200 °C en een bereidingstijd van 25 minuten wordt ingesteld.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **HETELUCHTCOMBI** te selecteren.

De volgende indicaties verschijnen: "≡", "°C", "⊗".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om uw selectie te bevestigen.



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "270 W" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om het vermogen te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "200 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.



- 5 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "25:00" wordt weergegeven.



- 6 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



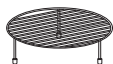
! LET OP

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het voedsel en/of de accessoires uit de oven verwijdert. De oven en accessoires kunnen zeer heet zijn.

! OPMERKING

U kunt voor de magnetron drie vermogensniveaus instellen (180 W, 270 W en 360 W).

- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Laag rooster

Kortere of langere bereiding

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de voorgedefinieerde bereidingsprogramma's wijzigt voor een langere of kortere bereidingstijd.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Stel het gewenste voorgedefinieerde bereidingsprogramma in.

Selecteer het gewicht van het voedsel.



- 3 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

Draai aan de **SELECTIEKNOP**.

De bereidingstijd wordt verlengd of verkort.



! OPMERKING

- Als u constateert dat uw voedsel met een voorgedefinieerd bereidingsprogramma overgaar of niet gaar wordt, kunt u de bereidingstijd wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.
- U kunt de bereidingstijd op elk gewenst moment verlengen of verkorten (met uitzondering van de ontthooingsmodus) door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.

Recepten

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,6 kg rosbeef bereidt.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk op **RECEPTEN**.

De volgende indicatie wordt weergegeven: "auto".



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "4 ROSBIEF" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,6 kg" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



! OPMERKING

- De Recepten zijn voorgeprogrammeerd.
- Met Recepten kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel koken door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.

Richtlijnen voor Recepten

Categorie	Gewichtslimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Quiche lorraine	Zie ingrediënten	Crispplaat op het lage rooster	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten</p> <p>1 zanddeeg, 125 g gerookte plakjes bacon (fijngesneden) 1 eetlepel olie, 2 eieren, licht geklopt 125 g melk, 125 g room, nootmuskaat, zout en peper naar smaak 100 g geraspte kaas</p> <p>1. Rol het deeg, op een licht met bloem bestoven oppervlak, uit in de vorm van een cirkel en plaats het deeg op de crispplaat. Snij de randen bij, laat ze een beetje overhangen. Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet het geheel aan de kant.</p> <p>2. Doe een beetje olie in een bakpan en bak de bacon lichtbruin en verwijder het overtollige vet.</p> <p>3. Meng de eieren, melk, room, nootmuskaat, zout en peper.</p> <p>4. Verspreid de geraspte kaas gelijkmatig over het deeg.</p> <p>5. Giet er het ei/room-mengsel over en plaats de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.</p>

Richtlijnen voor Recepten

Categorie	Gewichtslimiet	Keuken- gerei	Temp. voedsel	Instructies																																
2. Rijst/ pasta	0,1~0,3 kg	Mag- netron- besten- dige schaal (diepe glazen kom)	Kamer- temper- atuur	<p>Ingrediënten voor de rijst</p> <table border="1"> <tr> <td><i>Rijst</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Boter, gesmolten</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Ui, geraspt</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Kippenbouillon of water</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Kruidenbultje en zout</i></td> <td colspan="3"><i>Naar smaak</i></td> </tr> </table> <p>Doe de rijst en de gesmolten boter in een diepe grote kom (3 l) en meng het geheel goed. Voeg de kokende kippenbouillon of het kokende water, het kruidenbultje en het zout toe. Dek de schaal af met folie en breng ventilatiegatjes aan.</p> <p>Plaats de schaal in de oven. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Roer het geheel na afloop goed door en laat het gerecht indien nodig nog 5 tot 10 minuten afgedekt staan.</p> <p>Ingrediënten voor de pasta</p> <table border="1"> <tr> <td><i>Pasta</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Water</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Zout</i></td> <td colspan="3"><i>Naar smaak</i></td> </tr> </table> <p>Doe de pasta en het kokende water met zout in een grote, diepe schaal (3 l). Plaats de schaal in de oven. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Laat de pasta vervolgens 1 tot 2 minuten nagaren. Spoel de pasta af met koud water.</p>	<i>Rijst</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Boter, gesmolten</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Ui, geraspt</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Kippenbouillon of water</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Kruidenbultje en zout</i>	<i>Naar smaak</i>			<i>Pasta</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Water</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>Zout</i>	<i>Naar smaak</i>		
<i>Rijst</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																																	
<i>Boter, gesmolten</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																																	
<i>Ui, geraspt</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																																	
<i>Kippenbouillon of water</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																																	
<i>Kruidenbultje en zout</i>	<i>Naar smaak</i>																																			
<i>Pasta</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																																	
<i>Water</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																																	
<i>Zout</i>	<i>Naar smaak</i>																																			
3. Choco- lade cake	Zie in- grediënt- en	Cakevorm van 23 x 12 cm op het lage rooster	Kamer- temper- atuur	<p>Ingrediënten</p> <p><i>70 g yoghurt, 50 g druivenpitolie, 170 g suiker 110 g maïzena, 50 g cacao poeder 1 theelepel bakpoeder, 3 eieren, licht geklopt 1/4 theelepel zout</i></p> <p>Mix de yoghurt en de suiker in een grote mengkom. Voeg de maïzena, de cacao poeder, het bakpoeder en het zout toe en meng het geheel. Voeg vervolgens de eieren en olie toe en meng het geheel tot een gladde massa. Giet het beslag in een ingevette cakevorm. Plaats de vorm op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de cake uit de oven en laat u deze afkoelen.</p>																																
4. Rosbief	0,5~2,0 kg	Laag rooster en lekbak	Gekoeld	<p>Wrijf het vlees in met gesmolten boter en voeg naar smaak kruiden toe. Plaats het vlees op het lage rooster met daaronder een lekbak. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Keer het vlees om wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op Start om de bereiding te hervatten. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u het vlees af met folie en laat u het 10 minuten staan.</p>																																
5. Gevulde cour- gette	Zie in- grediënt- en	Crispplaat op het lage rooster	Kamer- temper- atuur	<p>Ingrediënten</p> <p><i>4 ronde courgettes (200 g per stuk), 500 g gehakt 2 eetlepels olijfolie, zout en peper naar smaak</i></p> <p>Snij de toppen van de courgette, die als hoedje dienen, en verwijder de zaadjes. Zorg ervoor dat u hierbij niet het vruchtvlees of de schil beschadigt. Vul de courgettes met gehakt en plaats de hoedjes terug. Plaats de gevulde courgettes op de crispplaat op het lage rooster en besprenkel ze met olijfolie. Kies het menu en druk op Start.</p>																																

Richtlijnen voor Recepten

Categorie	Gewichtslimiet	Keuken- gerei	Temp. voedsel	Instructies
6. Gegratineerde aardappelen	Zie ingrediënten	Ovenschaal van 20 x 20 cm op het lage rooster	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten</p> <p>1 kg aardappelen, 1 teentje knoflook 20 g boter, 300 g room 100 g geraspte kaas, nootmuskaat, zout en peper naar smaak</p> <p>Schil en was de aardappelen en snijd ze vervolgens in schijfjes met een dikte van 5 mm. Wrijf de ovenschaal in met knoflook en boter.</p> <p>Gebruik de helft van de aardappelen om de bodem van de ovenschaal te bedekken en breng het geheel op smaak met kruiden. Voeg vervolgens de resterende aardappelschijfjes toe en breng het geheel op smaak met kruiden. Giet hier vervolgens de room en kaas over. Plaats de ovenschaal op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.</p>
7. Lasagna	Zie ingrediënten	Ovenschaal van 26 x 17 cm op het lage rooster	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten voor de vleessaus</p> <p>9 ongekookte lasagnebladeren, 2 kg vlees en tomatensaus 40 g geraspte kaas, 4 eetlepels olijfolie Zout en peper naar smaak</p> <p>Plaats 3 lasagnebladeren naast elkaar op de bodem van de ovenschaal, zodat de bodem is bedekt. Verdeel 1/3 van het vlees en de tomatensaus over de lasagnebladeren. Bedek de saus weer met 3 lasagnebladeren en voeg weer 1/3 van het vlees en de tomatensaus toe en herhaal dit nog een keer. Strooi er geraspte kaas overheen. Plaats de ovenschaal op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.</p> <p>✳ Vlees en tomatensaus</p> <p>1 selderijstengel, 2 uien, 1 teentje knoflook, 1,4 kg rijpe tomaten 1 takje tijm, 1 laurierblad, 500 g gehakt, zout en peper naar smaak</p> <p>Snijd de selderij, uien, knoflook en tomaten fijn. Doe een beetje olie in een braadpan en fruit de selderij, uien, knoflook en tomaten aan. Voeg de tomaten, tijm, laurier, zout en peper toe. Laat het geheel 30 minuten sudderen en roer het af en toe door. Neem een andere braadpan, voeg een beetje olie toe en bak het gehakt in 5 minuten rul. Giet de tomatensaus over het vlees en laat het geheel 5 minuten sudderen.</p>
8. Appeltaart	Zie ingrediënten	Crispplaat op het lage rooster	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten</p> <p>1 zanddeeg, 5 appels 20 gram suiker, 2 eetlepels vloeibare honing</p> <p>1. Rol het deeg uit, op een licht met bloem bestoven oppervlak, in de vorm van een cirkel en plaats het deeg op de crispplaat. Snij de randen bij, laat ze een beetje overhangen. Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet het geheel aan de kant.</p> <p>2. Snijd 2,5 appels in stukjes en doe dit samen met de suiker in een braadpan. Laat het geheel sudderen totdat de stukjes appel zacht zijn. Snijd de overige appels in plakjes met een dikte van 5 mm. Bedek de deegbodem met de appelschijfjes door deze in spiraalvormige rozetten over de bodem te verdelen. Giet hier vervolgens de honing overheen.</p> <p>3. Plaats de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de taart uit de oven en laat u deze afkoelen.</p>

Hetelucht

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,3 kg Kip drumsticks / vleugels.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk op **HETELUCHT**.

De volgende indicatie wordt weergegeven: "🔥".



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 KIP DRUMSTICKS / VLEUGELS" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,3 kg" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



! OPMERKING

- De heteluchtmenu's zijn voorgeprogrammeerd.
- Met Hetelucht kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel koken door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.

Richtlijnen Hetelucht

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Gebraden kip	0,8~1,8 kg	Laag rooster en lekbak	Gekoeld	Wrijf de kip in met gesmolten boter of olie en voeg naar smaak kruiden toe. Plaats de kip met de borst op het lage rooster boven de lekbak. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer het geluidsignaal klinkt, leegt u de lekbak en draait u de kip onmiddellijk om. Druk vervolgens op Start om de bereiding te hervatten. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u de kip af met folie en laat u deze 10 minuten staan.
2. Kip drumsticks / vleugels	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Wrijf de stukken kip in met gesmolten boter of olie en voeg naar smaak kruiden toe. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
3. Gebraden varkensvlees	0,5~2,0 kg	Laag rooster en lekbak	Gekoeld	Wrijf het varkensvlees in met gesmolten boter of olie voeg naar smaak kruiden toe. Plaats het vlees op het lager rooster met daaronder een lekbak. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u het vlees af laat u het 10 minuten staan.

Richtlijnen Hetelucht

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
4. Verse pizza	Zie ingrediënten	Crispplaat op het lage rooster	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten</p> <p><i>Deeg:</i> 120 g tarwe- of broodmeel, 1 theelepel actieve droge gist 1/3 eetlepel zout, 1 theelepel suiker, 70 ml warm water 1 theelepel extra virgine olijfolie, plus een beetje voor een finishing touch</p> <p><i>Beleg:</i> 3 eetlepels tomatensaus, 30 g worst, in plakjes gesneden 1/2 ui, gesneden, 2 verse paddenstoelen (gesneden) 1/2 theelepel versgemalen peper, 100 g versnipperde mozzarella</p> <p>Meng alle ingrediënten in een grote mengkom. Kneed het geheel met een elektrische mixer tot een elastisch deeg. Rol het deeg uit en leg het op de crispplaat. Verdeel de pizzasaus over de bodem. Bedek het geheel met het beleg en de kaas. Plaats de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.</p>
5. Koekjes	Zie ingrediënten	Hoog rooster + laag rooster	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten</p> <p><i>80 g bruine suiker, 80 g zachte boter 1 ei, licht geklopt, 180 g tarwemeel, gezeefd 1/2 theelepel bakpoeder, 1/2 theelepel baksoda 100 g kleine stukjes chocola</i></p> <p>Meng de bruine suiker en de zachte boter. Voeg geleidelijk het ei toe terwijl u het geheel voorzichtig roert totdat er een luchtig mengsel ontstaat. Voeg het meel, het bakpoeder, de baksoda en de stukjes chocola toe en meng het geheel goed.</p> <p>Bedek het hoge en lage rooster met aluminiumfolie en plaats telkens één eetlepel deeg op het folie. Zorg voor 2 cm ruimte tussen de koekjes. Plaats het hoge rooster in de oven. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de koekjes uit de oven en laat u deze afkoelen.</p>
6. Gebakken aardappelen	0,2~1,0 kg	Laag rooster	Kamertemperatuur	<p>Gebruik middelgrote aardappelen (200 - 220 g per stuk). Was en droog de aardappelen. Maak gaatjes in de aardappelen door er enkele keren met een vork in te prikken. Plaats de aardappelen op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u de aardappelen af laat u ze 10 minuten staan.</p>
7. Kleine cakejes	Zie ingrediënten	Papieren muffinvormen op de crispplaat op het lage rooster.	Kamertemperatuur	<p>Ingrediënten</p> <p><i>60 g suiker, 100 g zachte boter 2 eieren, licht geklopt, 150 g tarwemeel, gezeefd 1/2 theelepel bakpoeder 10-13 papieren muffinvormen (50 mm diameter x 30 mm hoog)</i></p> <p>Meng de suiker en de zachte boter. Voeg geleidelijk de eieren toe terwijl u het geheel voorzichtig roert totdat er een luchtig mengsel ontstaat. Voeg het meel en het bakpoeder toe en meng het geheel goed. Vul de papieren muffinvormen gelijkmatig met het mengsel (25-30 g per stuk). Plaats de papieren muffinvormen op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de muffins uit de oven en laat u deze afkoelen.</p>

Temperatuurinstelling grill

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u het voedsel bij een temperatuur 80 °C (hoog) 30 minuten warm houdt.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk op **TEMPERATUURINSTELLING GRILL**.

De volgende indicatie wordt weergegeven: "🔥".



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 WARM HOUDEN" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "80 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "30:00" wordt weergegeven.



- 5 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



! OPMERKING

Voor de beste resultaten met de temperatuurinstellingen voor de grill, zorgt u ervoor dat de ovenruimte is afgekoeld.

Richtlijnen voor Temperatuurinstelling grill

Functie	Keuken- gerei	Bereik	Stap	Standaard	Instructies																			
1. Slow cooking	Hittebestendige glazen schaal met deksel op het draaiplateau	110 °C (Hoog) / 90 °C (Laag)	-	110 °C (Hoog)	<p>Voor deze functie wordt een relatief lage temperatuur gebruikt in vergelijking met andere kooktechnieken (zoals bakken, koken en frituren), zodat u gestoofd rundvlees, stoofschotels en andere soortgelijke schotels uren achtereen kunt bereiden zonder dat u hier naar om hoeft te kijken.</p> <p>90 °C (laag) intelling Met de lage instelling kunt u het voedsel langdurig sudderen, zonder dat het voedsel overgaar wordt of aanbrandt. Bij deze instelling hoeft u niet te roeren.</p> <p>110 °C (hoog) intelling Met de hoge instelling kunt u het voedsel in de helft minder tijd bereiden dan met de lage instelling. Bepaald voedsel kan gaan koken bij de hoge instelling, waardoor u mogelijk extra vloeistof moet toevoegen. Door de stoofschotels en braadschotels af en toe te roeren worden alle smaken goed verdeeld.</p> <p>Het is niet nodig om het voedsel dicht te schroeien of aan te bakken als u gaat stoven, maar het helpt wel om de sappen en smaken te bewaren en het vlees mals te houden.</p> <p>Richtlijnen voor stoven</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Traditionele bereidingstijd</th> <th colspan="2">Stooftijd (zonder dichtschroeien)</th> <th colspan="2">Stooftijd (met dichtschroeien)</th> </tr> <tr> <th>90 °C (laag)</th> <th>110 °C (hoog)</th> <th>90 °C (laag)</th> <th>110 °C (hoog)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 tot 60 minuten</td> <td>6 tot 10 uur</td> <td>3 tot 4 uur</td> <td>4 tot 6 uur</td> <td>2 tot 3 uur</td> </tr> <tr> <td>1 tot 3 uur</td> <td>8 tot 10 uur</td> <td>4 tot 6 uur</td> <td>5 tot 6 uur</td> <td>3 tot 4 uur</td> </tr> </tbody> </table>	Traditionele bereidingstijd	Stooftijd (zonder dichtschroeien)		Stooftijd (met dichtschroeien)		90 °C (laag)	110 °C (hoog)	90 °C (laag)	110 °C (hoog)	35 tot 60 minuten	6 tot 10 uur	3 tot 4 uur	4 tot 6 uur	2 tot 3 uur	1 tot 3 uur	8 tot 10 uur	4 tot 6 uur	5 tot 6 uur	3 tot 4 uur
Traditionele bereidingstijd	Stooftijd (zonder dichtschroeien)		Stooftijd (met dichtschroeien)																					
	90 °C (laag)	110 °C (hoog)	90 °C (laag)	110 °C (hoog)																				
35 tot 60 minuten	6 tot 10 uur	3 tot 4 uur	4 tot 6 uur	2 tot 3 uur																				
1 tot 3 uur	8 tot 10 uur	4 tot 6 uur	5 tot 6 uur	3 tot 4 uur																				

Richtlijnen voor Temperatuurinstelling grill

Functie	Keuken- gerei	Bereik	Stap	Standaard	Instructies																																													
2. Warm houden	Hittebesten- dige glazen schaal met deksel op het draaiplateau	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	De warmte van de elementen aan de boven- en onderzijde wordt gebruikt om de temperatuur stabiel te houden. U kunt deze functie gebruiken om het voedsel warm te houden totdat het wordt geserveerd.																																													
3. Voed- sel dro- gen	Crisp- plaat op het lage rooster	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Met deze functie kunt u fruit, groenten en vlees drogen en zo gezonde snacks en smaakvolle borrelhapjes maken zonder chemicaliën of conserveringsmiddelen. Bedek de plaat met een vel bakpapier en leg hier één laag voedsel op.</p> <p>Richtlijnen voor het drogen van voedsel</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type voedsel</th> <th>Vorbereiding</th> <th>Ingestelde temperatuur</th> <th>Tijd</th> <th>Toepassing</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Snijd schijfjes met een dikte van 5~6 mm</td> <td>60 °C</td> <td>5~8 uur</td> <td>Snacks, babyvoeding, muesli, koekjes en bananenbrood</td> </tr> <tr> <td>Vijgen</td> <td>Stelen verwijderen en halveren</td> <td>60 °C</td> <td>8~10 uur</td> <td>Vullingen, cake, pudding, brood en koekjes</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Schillen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden</td> <td>60 °C</td> <td>5~8 uur</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mango's</td> <td>Schil verwijderen, in plakjes met een dikte van 6~10 mm snijden</td> <td>60 °C</td> <td>6~10 uur</td> <td>Snacks, ontbijtgranen, bakwaren</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Schillen, kern verwijderen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden</td> <td>60 °C</td> <td>6~10 uur</td> <td>Snacks, bakwaren, geroosterde muesli</td> </tr> <tr> <td>Tomaten</td> <td>Wassen en in plakjes van 6 mm snijden</td> <td>60 °C</td> <td>6~10 uur</td> <td>Soepen, stoofschotels, pasta of sauzen</td> </tr> <tr> <td>Paddens- toelen</td> <td>Afborstelen of schoonwrijven. Niet wassen</td> <td>50 °C</td> <td>4~8 uur</td> <td>Wellen voor soepen, vleeschotels, omeletten of bakken</td> </tr> <tr> <td>Gedroogd vlees</td> <td>Marineer de plakjes vlees (5~6 mm dik) in een marinade uit de winkel of naar eigen receptuur 6 tot 8 uur in de koelkast</td> <td>70 °C</td> <td>6~10 uur</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Type voedsel	Vorbereiding	Ingestelde temperatuur	Tijd	Toepassing	Bananas	Snijd schijfjes met een dikte van 5~6 mm	60 °C	5~8 uur	Snacks, babyvoeding, muesli, koekjes en bananenbrood	Vijgen	Stelen verwijderen en halveren	60 °C	8~10 uur	Vullingen, cake, pudding, brood en koekjes	Kiwi	Schillen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden	60 °C	5~8 uur	Snacks	Mango's	Schil verwijderen, in plakjes met een dikte van 6~10 mm snijden	60 °C	6~10 uur	Snacks, ontbijtgranen, bakwaren	Ananas	Schillen, kern verwijderen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden	60 °C	6~10 uur	Snacks, bakwaren, geroosterde muesli	Tomaten	Wassen en in plakjes van 6 mm snijden	60 °C	6~10 uur	Soepen, stoofschotels, pasta of sauzen	Paddens- toelen	Afborstelen of schoonwrijven. Niet wassen	50 °C	4~8 uur	Wellen voor soepen, vleeschotels, omeletten of bakken	Gedroogd vlees	Marineer de plakjes vlees (5~6 mm dik) in een marinade uit de winkel of naar eigen receptuur 6 tot 8 uur in de koelkast	70 °C	6~10 uur	Snack
Type voedsel	Vorbereiding	Ingestelde temperatuur	Tijd	Toepassing																																														
Bananas	Snijd schijfjes met een dikte van 5~6 mm	60 °C	5~8 uur	Snacks, babyvoeding, muesli, koekjes en bananenbrood																																														
Vijgen	Stelen verwijderen en halveren	60 °C	8~10 uur	Vullingen, cake, pudding, brood en koekjes																																														
Kiwi	Schillen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden	60 °C	5~8 uur	Snacks																																														
Mango's	Schil verwijderen, in plakjes met een dikte van 6~10 mm snijden	60 °C	6~10 uur	Snacks, ontbijtgranen, bakwaren																																														
Ananas	Schillen, kern verwijderen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden	60 °C	6~10 uur	Snacks, bakwaren, geroosterde muesli																																														
Tomaten	Wassen en in plakjes van 6 mm snijden	60 °C	6~10 uur	Soepen, stoofschotels, pasta of sauzen																																														
Paddens- toelen	Afborstelen of schoonwrijven. Niet wassen	50 °C	4~8 uur	Wellen voor soepen, vleeschotels, omeletten of bakken																																														
Gedroogd vlees	Marineer de plakjes vlees (5~6 mm dik) in een marinade uit de winkel of naar eigen receptuur 6 tot 8 uur in de koelkast	70 °C	6~10 uur	Snack																																														
4. Pekelen/ con- serveren	Hitte- besten- dige glazen schaal op het lage rooster	40 °C	-	40 °C	<p>Yoghurt maken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schenk 1000 ml melk in een geschikte hittebestendige schaal met deksel. • Verwarm de melk tot een temperatuur van 60~70 °C en laat het afkoelen tot 40 °C. • Voeg 150 ml natuurlijke yoghurt aan de schaal toe en roer het geheel goed door. • Dek de schaal af met het deksel en plaats de schaal in de oven. • Kies het menu en stel een bereidingstijd van 5-8 uur in. <p>Gistdeeg laten rijzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doe het deeg in een geschikte, hittebestendige schaal en dek de schaal af met een geschikte folie of met een vochtige doek. • Plaats de schaal in de oven. • Kies het menu en stel een bereidingstijd van 40 minuten in totdat het volume van het deeg zich heeft verdubbeld. 																																													
5. Verwar- men borden	Op laag rooster	40 °C ~100 °C	10 °C	70 °C	Gebruik deze functies om borden tot een aangenaam warme temperatuur te verwarmen.																																													

Krokant opwarmen

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,5 kg lasagna opwarmt.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk op **KROKANT OPWARMEN**.

De volgende indicatie wordt weergegeven: "auto".



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 LASAGNA" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,5 kg" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



! OPMERKING

- De menu's voor Krokant opwarmen zijn voorgeprogrammeerde menu's.
- Met Krokant opwarmen kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel opwarmen door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.

Richtlijnen Krokant opwarmen

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Cordon blue	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Plaats de overgebleven cordon blue (100~150 g/stuk) op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
2. Lasagna	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Snijd de overgebleven lasagna in stukken (200~250 g/stuk). Plaats het voedsel op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
3. Brood	0,1~0,3 kg	Laag rooster	Diepgevroren	Plaats het bevroren brood (50~100 g/stuk) op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
4. Taart	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Snijd de overgebleven pastij of het overgebleven korstgebak in stukken (200~250 g/stuk). Plaats het voedsel op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.

Gezond bakken

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,5 kg kip nuggets bereidt.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk op **GEZOND BAKKEN**.

De volgende indicatie wordt weergegeven: "auto".



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 KIP NUGGETS" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,5 kg" wordt weergegeven.



- 5 Druk op **STARTEN/SNELSTART**.

U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



! LET OP

1. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een crispplaat uit de oven haalt. Deze is zeer heet.
2. Plaats een hete plaat niet op een glazen tafel of ander object. Gebruik altijd een onderlegger of plaat.
3. Gebruik de crispplaat nooit met een ander model. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.

! OPMERKING

- Deze functie stelt u in staat om een krokant laagje aan te brengen.
- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Crispplaat+hoog rooster (laag rooster)

Gids voor gezond bakken

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Kebab	0,2~0,6 kg	Crispplaat op het hoge rooster	Gekoeld	Verwijder het verpakkingsmateriaal en maak een inkeping. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
2. Kip nuggets	0,2~0,5 kg	Crispplaat op het hoge rooster	Diepgevroren	Plaats de kip nuggets op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
3. Kip schnitzel	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	<p>Ingrediënten</p> <p><i>Kipfilet van 150~200g per stuk. 1 kopje bloem, 2 eieren, licht geklopt, 1 kopje fijngemalen broodkruimels Zout en peper naar smaak</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng de kipfilets eventueel op smaak met zout en peper, bedek de kipfilets met bloem en bestrijk ze vervolgens met de geklopte eieren. 2. Breng een dun laagje fijngemalen broodkruimels aan en bestrijk het oppervlak van de schnitzel met olie. 3. Plaats het voedsel op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.

Gids voor gezond bakken

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
4. Vis schnitzel	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het hoge rooster	Gekoeld	<p>Ingrediënten</p> <p><i>Visfilet van 150~200 g per stuk</i> <i>1 kopje bloem, 2 eieren, licht geklopt</i> <i>1 kopje fijngemalen broodkruimels</i> <i>Zout en peper naar smaak</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng de visfilets eventueel op smaak met zout en peper, bedek de visfilets met bloem en bestrijk ze vervolgens met de geklopte eieren. 2. Breng een dun laagje fijngemalen broodkruimels aan en bestrijk het oppervlak met olie. 3. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
5. Kotelet	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het hoge rooster	Gekoeld	<p>Ingrediënten</p> <p><i>500 g mager lams- of rundergehakt</i> <i>500 g kleine aardappelen, gekookt en gepureerd</i> <i>3 eieren, licht geklopt, 2 uien, fijngesneden,</i> <i>2 eetlepels gehakte peterselie</i> <i>1 kopje broodkruimels, zout en peper naar smaak</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meng het vlees met de aardappelen, uien en peterselie. 2. Draai van het mengsel balletjes met een diameter van 4~5 cm. 3. Verdeel de broodkruimels over een vlak oppervlak. Rol elk balletje door de broodkruimels totdat het balletje volledig is bedekt. Plet het balletje tot een dikte van 1 cm zodat er een ovale vorm ontstaat. Bestrijk het oppervlak van de kotelet met olie. 4. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
6. Gegrilde vis	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het hoge rooster	Gekoeld	<p>Neem een zalmfilet van ongeveer 200 g en een dikte van 2,5 cm. Wrijf het oppervlak van de zalm in met olie en kruid het geheel naar wens. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.</p>
7. Kippenvleugels	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het hoge rooster	Gekoeld	<p>Wrijf het oppervlak van de kippenvleugels in met olie. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten. Wanneer er een piepsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.</p>
8. Patat frites	0,2~0,4 kg	Crispplaat op het lage rooster	Diepgevroren	<p>Verdeel het bevroren aardappelproduct over de crispplaat op het lage rooster. Voor het beste resultaat gebruikt u slechts één laag. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.</p>

Automatisch ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van het voedsel kan variëren, daarom kunt u het voedsel het beste controleren voordat u begint met koken. Besteed met name aandacht aan grote stukken vlees en kip. Bepaalde soorten voedsel moeten niet volledig worden ontdooid.

Vis wordt bijvoorbeeld zo snel gaar, dat het soms beter is om de vis te koken terwijl deze nog licht bevroren is. Om de kern te ontdooien, is er enige rusttijd nodig.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Zorg ervoor dat u alle metalen binddraden of wikkels verwijdert. Plaats het voedsel vervolgens in een magnetronbestendige schaal, plaats deze op de glazen plaat in de oven en sluit de ovendeur.

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,8 kg bevroren gevogelte ontdooit.

- 1 Druk op **STOPPEN/WISSEN**.



- 2 Druk op **AUTOMATISCH ONTDOOIDEN**.

De volgende indicatie wordt weergegeven: "00".



- 3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 GEVOGELTE" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



- 4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,8 kg" wordt weergegeven voor het gewicht van het bevroren voedsel.

Druk op **STARTEN/SNELSTART**.



- 5 Wanneer uw magnetron tijdens het ontdooien een geluidssignaal weergeeft, opent u de deur, keert u het voedsel om en haalt u het van elkaar om te zorgen voor een gelijkmatige ontdooiing. Verwijder stukken die al zijn ontdooid of scherm deze af om het ontdooiingsproces te vertragen. Nadat u het voedsel hebt gecontroleerd, drukt u op **STARTEN/SNELSTART** om het ontdooien te hervatten.

De oven blijft doorgaan met ontdooien (zelfs na een geluidssignaal), tenzij de deur wordt geopend.

! OPMERKING

- De magnetron is voorzien van vier ontdooistanden:
 - **vlees, gevogelte, vis** en **brood**; voor elke categorie wordt een ander vermogen gebruikt.
- Het voedsel dat u kookt, mag alleen in een magnetronbestendig keukengerei worden geplaatst.
- Gebruik de volgende accessoires niet.



Hoog rooster



Laag rooster

Richtlijnen Automatisch Ontdooien

- * Plaats het voedsel dat u wilt ontdooien in een geschikte magnetronbestendige schaal en plaats deze onafgedekt op de glazen plaat.
 - * Dek de dunnere delen van het vlees of gevogelte, indien nodig, met stukjes aluminiumfolie af. Zodoende voorkomt u dat deze dunnere delen tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie de ovenwanden niet raakt.
 - * Producten als gehakt, karbonades, worstjes en bacon moeten zo snel mogelijk van elkaar worden gescheiden.
- Keer het voedsel om wanneer het piepsignaal klinkt.** Verwijder de delen die al zijn ontdooid. Ontdooi de resterende stukken.
- Laat het voedsel na het ontdooien rusten totdat alles volledig is ontdooid.

Categorie	Gewichtslimiet	Keukengerei	Instructies
1. Vlees	0,1~4,0 kg	Magnetronbestendige plaat	- Rundergehakt, biefstuk van de haas, vleesblokjes voor hutspot, lendenstuk, braadstuk, rosbief, hamburgers, varkenskoteletten, lamskoteletten, rollade, worst, runder- en kalsslappen (2 cm). - Draai het voedsel om als u een geluidsignaal hoort. - Laat het vlees na het ontdooien afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 15 minuten rusten.
2. Gevogelte			- Hele kippen, drumsticks, borstfilet, kalkoenborst (minder dan 2,0 kg). - Draai het voedsel om als u een geluidsignaal hoort. - Laat het gevogelte na het ontdooien 20 tot 30 minuten rusten.
3. Vis			- Filets, runder- en varkenslappen, hele vissen, schelp- en schaaldieren. - Draai het voedsel om als u een geluidsignaal hoort. - Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 20 minuten rusten.
4. Brood	0,1~0,5 kg	Papieren servet	- Gesneden brood, broodjes, baguettes e.d. - Laat het broodproduct na het ontdooien 1 minuut rusten.

EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

Alles in de gaten houden

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn met veel zorg samengesteld. Uw succes bij het bereiden ervan hangt echter af van de aandacht die u bij het koken aan het voedsel besteedt. Hou de gerechten tijdens het koken altijd in de gaten. Uw magnetron is voorzien van een lampje dat automatisch gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld, zodat u tijdens het koken alles in de oven goed kunt zien. De aanwijzingen in de recepten voor omkeren, roeren en dergelijke moet u zien als het minste wat u moet doen. Als het voedsel ongelijkmatig kookt, doe dan wat u nodig vindt om het probleem op te lossen.

Factoren die van invloed zijn op de bereidingstijd in een magnetron

Er zijn vele factoren die van invloed zijn op de bereidingstijd. De temperatuur van de ingrediënten die in het recept worden gebruikt, zijn van grote invloed op de bereidingstijd. Als u bijvoorbeeld een cake maakt met ijskoude boter, melk en eieren, vraagt dit een veel langere baktijd dan een cake die met ingrediënten op kamertemperatuur wordt gemaakt. Voor alle recepten in dit boekje worden verschillende bereidingstijden gebruikt. Zo zult u ontdekken dat wanneer u de minimale bereidingstijd instelt, het voedsel niet altijd volledig gaar wordt. En het is niet uitgesloten dat u in sommige gevallen een langere bereidingstijd preferereert dan het aangegeven maximum, afhankelijk van uw eigen voorkeur. De filosofie achter dit boekje is dat we beter voorzichtig met de bereidingstijd kunnen zijn dan te royaal. Te lang gekookt voedsel is immers voor altijd verknoeid. Bij bepaalde recepten, met name voor brood, cake en pudding, wordt u aangeraden het product uit de oven te halen wanneer dit nog niet helemaal gaar is. Dit is geen vergissing. Wanneer u deze producten even laat staan, doorgaans afgedekt, zullen ze nog enigszins nagaren, aangezien de warmte in het buitenste gedeelte langzaam tot de kern van het product doordringt. Als het voedsel volledig in de oven wordt gegaard, wordt het buitenste gedeelte overgaar en kan dit zelfs verbranden. U zult na verloop van tijd steeds beter gevoel krijgen voor zowel de bereidingstijd als de nagaartijden voor de verschillende etenswaren.

Dichtheid van het voedsel

Lichte, poreuze producten als cake en brood zijn sneller gaar dan zware, vaste producten, zoals een braadstuk of een ovenschotel. Bij het bereiden van poreus voedsel in de magnetronoven moet u erop letten dat de buitenkant niet droog en broos wordt.

Hoogte van het voedsel

Het bovenste gedeelte van grote bak- en braadproducten, zoals braadstukken, is sneller gaar dan het onderste gedeelte. Daarom is het verstandig grote stukken vlees en gevogelte tijdens de bereiding in de oven een paar maal te keren.

Het vochtgehalte van voedsel

De hitte die door de microgolven wordt gegenereerd, heeft de neiging het vocht in het voedsel te verdampen. Daarom is het verstandig om relatief droge gerechten als braadstukken en sommige groenten vóór de bereiding in de oven met water te besprenkelen of af te dekken met een geschikte kunststoffolie.

Botten en het vetgehalte van het voedsel

Botten geleiden warmte en vet wordt sneller warm dan vlees. Daarom moet u er bij de bereiding van vlees met botten en veel vet op letten dat het gerecht niet ongelijkmatig of te lang wordt gegaard.

Hoeveelheid voedsel

De hoeveelheid microgolven in uw oven blijft altijd gelijk, ongeacht de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Dit betekent dat de bereidingstijd langer wordt naarmate u meer voedsel in de oven plaatst. Vergeet ook niet om de bereidingstijd met ten minste eenderde te verkorten als u de hoeveelheden van een recept halveert.

Vorm van het voedsel

Microgolven dringen niet dieper dan ongeveer 2 cm in het voedsel door. Het binnenste gedeelte van dikke stukken voedsel wordt gegaard doordat de warmte die aan de buitenkant wordt opgewekt, geleidelijk naar binnen dringt. Alleen het buitenste deel van voedsel wordt door de microgolven verwarmd; de rest wordt gekookt door warmtegeleiding. De slechtste vorm van een product dat met microgolven wordt gekookt, is een dik rechthoekige blok. Voordat de kern de gewenste temperatuur heeft bereikt, zijn de hoeken waarschijnlijk al verbrand. Producten met een ronde dunne vorm en ringvormige producten zijn ideaal voor bereiding in een magnetron.

EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

Afdekken

Door het voedsel af te dekken, houdt u de warmte en het stoom vast, waardoor het voedsel sneller gaar wordt. Gebruik dus een deksel of een speciale magnetronfolie waarvan u een hoekje terugvouwt om openscheuren te voorkomen.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat een kwartier of langer in de magnetron wordt bereid, bruinen licht in hun eigen vet. Vlees en gevogelte dat een kortere bereidingstijd vraagt, kunt u het beste met een bruiningssaus, zoals Worcestershiresaus, sojasaus of barbecuesaus, inwrijven om een smakelijke kleur te bereiken. Omdat u slechts een kleine hoeveelheid bruiningssaus aan het gerecht toevoegt, verandert de oorspronkelijke smaak van het gerecht niet.

Met vetvrij papier afdekken

Aangezien het papier niet zo goed afdekt als een deksel of kunststoffolie, kan het gerecht wat uitdrogen. Maar juist omdat het minder goed afdekt, bereikt u een droger resultaat.

Schikken en onderlinge afstand

Gerechten die uit afzonderlijke stukken bestaan, zoals gebakken aardappelen, cakejes en hors d'oeuvres, worden gelijkmatiger warm als u ze op gelijkmatige onderlinge afstand in de oven plaatst, het liefst in een cirkelpatroon. Stapel het voedsel nooit op elkaar.

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste magnetrontechnieken. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het te mengen. Voedsel dat in de magnetron wordt bereid, moet worden geroerd om de warmte te verspreiden en opnieuw te verdelen. Roer altijd vanaf de buitenkant naar binnen omdat de buitenkant van het voedsel het eerst wordt opgewarmd.

Keren

Grote, dikke stukken vlees als braadstukken en hele kippen moeten regelmatig worden gekeerd om ervoor te zorgen dat de boven- en onderkant gelijkmatig gaart. Daarnaast wordt u aangeraden om ook stukken kip en lappen vlees af en toe te keren.

De dikste stukken aan de buitenkant

Omdat microgolven worden aangetrokken door de buitenkant van voedsel, is het verstandig de dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de buitenkant van de ovenschaal te leggen. Zodoende vangen de dikkere delen de meeste microgolven en wordt het voedsel gelijkmatig gegaard.

Afschermen

U kunt stroken aluminiumfolie (die microgolven blokkeren) op de hoeken en randen van rechthoekige stukken voedsel leggen om verbranding van deze gedeelten te voorkomen. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie goed aan de schotel is bevestigd om het ontstaan van vonkbogen in de oven te voorkomen.

Hoger leggen

Dikke of vaste stukken voedsel kunt u het best wat hoger leggen, zodat de microgolven ook aan de onderkant en tot de kern van het voedsel kunnen doordringen.

Doorprikken

Voedsel dat opgesloten zit in een schelp, vel of membraan, kan in de oven openbarsten tenzij u het vóór de bereiding inprik. Hierbij moet u denken aan eigeel en eiwit, schelpdieren en oesters en hele groenten en fruit in de schil.

De garing controleren

Voedsel in een magnetronoven is zo snel gaar dat u het regelmatig moet controleren. Bepaalde gerechten mogen in de magnetron blijven tot ze helemaal gaar zijn, maar de meeste producten, zoals vlees en gevogelte, moet u uit de oven nemen als ze nog niet helemaal gaar zijn. Wanneer u deze producten buiten de oven afgedekt laat rusten, zullen ze nog nagaren. De interne temperatuur van het voedsel stijgt gedurende deze rusttijd met 3 tot 8 °C.

EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

Nagaartijd

Het is een goede gewoonte het voedsel 3 tot 10 minuten te laten nageren nadat u het uit de oven hebt genomen. Meestal wordt het voedsel tijdens de nagaartijd afgedekt om de warmte vast te houden, tenzij de structuur van het voedsel moet nadrogen, zoals voor sommige soorten cake en koekjes. Gedurende de nagaartijd wordt het voedsel volledig gegaard en kan het zijn volledige smaak en geur ontwikkelen.

De oven reinigen

1 Houd de binnenkant van de oven schoon

Voedselresten of vochtspetters hechten zich aan de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers. U kunt de gemorste etensresten het beste meteen verwijderen met een vochtige doek. Kruimels en gemorste etensresten absorberen microgolven, waardoor de bereidingstijd toeneemt. Verwijder kruimels die tussen de deur en het frame zijn gevallen met een vochtige doek. Het is belangrijk om dit gedeelte van uw oven altijd schoon te houden om een goede afdichting te behouden. Verwijder vetspatten met een neutraal zeepsopje en een vochtige doek. Neem de oven vervolgens af met een vochtige doek en wrijf de oven daarna droog. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. De metalen plaat kan met de hand of in de afwasautomaat worden gewassen.

2 Houd de buitenkant van de oven schoon

Reinig de buitenkant van de oven met een mild zeepsopje, neem deze vervolgens af met schoon water en wrijf de behuizing ten slotte droog met een zachte doek of keukenpapier. Voorkom dat water in de ventilatieopeningen lekt om beschadiging van de magnetronbuis en de bedrading te voorkomen. Om het bedieningspaneel te reinigen opent u eerst de ovendeur zodat u de oven niet per ongeluk kunt starten. Druk na het reinigen op Stoppen/Wissen.

- 3 Als er condensvorming aan de binnenkant of aan de buitenkant van de ovendeur optreedt, wrijft u de panelen met een zachte doek droog. Dit kan voorkomen als u de oven in een erg vochtige ruimte gebruikt. Dit duidt niet op een defect aan het apparaat.
- 4 Houd de ovendeur en de afdichtingen altijd schoon. Gebruik hiervoor een lauw zeepsopje, neem vervolgens alles met een vochtige doek af en wrijf alles grondig droog.
GEBRUIK GEEN SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, ZOALS EEN SCHUURPOEDER, SCHUURMIDDEL OF STALEN OF PLASTIC SCHUURSPONSJE.
De metalen delen van de oven zijn gemakkelijker te onderhouden als u ze regelmatig met een vochtige doek afneemt.
- 5 Gebruik nooit een stoomreinigingsapparaat.
- 6 Trek de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u het bedieningspaneel met een vochtige doek reinigt of water op het venster van de ovendeur sproeit. Als u de stekker niet uit het stopcontact trekt, kunt u het product inschakelen wanneer u op de toets Snelstart drukt.

VRAGEN EN ANTWOORDEN

Veelgestelde vragen	Antwoord
Wat kan de oorzaak zijn als de ovenlamp niet gaat branden?	Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenlamp niet gaat branden. De lamp kan stuk zijn of het elektrisch circuit is defect.
Kunnen microgolven door het kijkvenster in de deur naar buiten komen?	Nee. Het venster laat wel licht maar geen microgolven door.
Waarom hoor ik een geluidsignaal wanneer ik een toets op het bedieningspaneel aanraak?	Het geluidsignaal is bedoeld als bevestiging dat de door u gekozen instelling correct wordt ingevoerd.
Kan de magnetron beschadigd raken als ik deze inschakel terwijl de magnetron leeg is?	Ja. Schakel de magnetron nooit in wanneer deze leeg is.
Waarom barsten eieren soms open?	Tijdens het bakken, koken of pocheren van eieren ontstaat soms stoom in het ei die niet weg kan. Om dit te voorkomen, prikt u eenvoudig een gaatje in de dooier voordat u het ei verwarmt. Plaats nooit eieren in de schaal in de magnetron.
Waarom adviseert u voor gerechten een rusttijd na bereiding in de oven?	Nadat u de bereidingstijd is verstreken, gaart het voedsel buiten de oven nog een tijdje na. De rusttijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt gegaard. De duur van de rusttijd hangt af van de dichtheid van het gerecht.
Waarom duurt de bereiding soms langer dan in de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven?	Controleer eerst de gebruiksaanwijzing om er zeker van te zijn dat u de aanwijzingen goed hebt gelezen en om te achterhalen waardoor de bereidingstijd kan afwijken. De bereidingstijden in deze gebruiksaanwijzing zijn suggesties die bedoeld zijn om overgaring, het meest voorkomende probleem bij het wennen aan deze oven, te voorkomen. Doordat de grootte, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel kunnen verschillen, is er soms een langere bereidingstijd nodig. Gebruik uw gezonde verstand samen met de suggesties in de kookgids om de toestand van het voedsel regelmatig te keuren, precies zoals u bij een gewoon kooktoestel zou doen.

GETESTE GERECHTEN (VOLGENS EN 60705)

Functie	Maaltijd	Ingesteld vermogen magnetron	Verwarmingstemperatuur	Opmerkingen
Magnetron ontdooien	Vlees	Auto-toetsfunctie	-	Plaats een platte plaat op het midden van de glazen plaat. Gebruik de functie "Automatisch ontdooien 1" en selecteer het juiste gewicht. Wanneer er een piepsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
Magnetron koken	Pudding	360 W, 28~35 min	-	Plaats een Pyrex-schaal op het midden van de glazen plaat.
	Spongecake	900 W, 4~5 min	-	Plaats een ronde Pyrex-schaal met een diameter van 22 cm op het midden van de glazen plaat.
	Gehaktbrood	540 W, 13~25 min	-	Plaats een Pyrex-schaal op het midden van de glazen plaat.
Combinatiekoken met de magnetron	Gegratineerde aardappelen	360 W, 25~29 min	200 °C	Plaats een ronde Pyrex-schaal met een diameter van 22 cm op het lage rooster.
	Cake	-	170 °C	Plaats een ronde Pyrex-schaal met een diameter van 22 cm op het lage rooster.
	Kip	Auto-toetsfunctie	-	Plaats de kip met de borst op het lage rooster boven de lekbak. Gebruik de functie "Hetelucht 1" en selecteer het juiste gewicht. Wanneer er een piepsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MJ3881BP		
Netvoeding	230 V~ 50 Hz	
Uitvoer	900 Watt (IEC60705-beoordelingsnorm)	
Magnetronfrequentie	2450 MHz	
Buitenafmetingen	556 mm(W) X 342 mm(H) X 566 mm(D)	
Stroomverbruik	Max.	2600 watt
	Magnetron	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Hetelucht	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Combinatie	Max. 2600 Watt

Oude apparaten verwijderen



1. Wanneer een product is voorzien van het label met een doorgekruiste vuilniscontainer, betekent dit dat het product valt onder de Europese richtlijn 2002/96/EC.
2. Alle elektrische en elektronische producten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden afgevoerd via speciale inzamelpunten die door de overheid of lokale overheid zijn aangewezen voor de verwerking van dergelijke producten.
3. Door uw oude apparaten naar behoren te verwijderen, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.
4. Bel voor meer informatie over het verwijderen van uw oude apparaten het gemeentehuis van uw woonplaats, het dichtstbijzijnde erkende inleveradres of de winkel waar u het product hebt gekocht.

