LG
Life's Good

NEDERLANDS
FRANÇAIS

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MAGNETRON/GRILL/CONVECTIEOVEN

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEBRUIK.

MA6 . 66FJA

P/No. : MFL55318529

www.lg.com

Inhoud

Hoe uw magnetronoven werkt

Een magnetronoven werkt met microgolven. Dit is een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en tv-golven en normaal daglicht. Wanneer microgolven zich door de atmosfeer verplaatsen verspreiden ze zich zonder dat er iets gebeurt. Deze oven heeft een magnetronbuis die ontworpen is de energie in microgolven praktisch te gebruiken. De elektriciteit die aan de magnetronbuis wordt toegevoerd, gebruiken wij voor het opwekken van microgolfenergie.

Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen aan de binnenzijde van de ovenwand. In de oven is een plateau aanwezig. Microgolven worden tegengehouden door de metalen wanden van de oven maar ze gaan wel door glas, porselein en papier – het materiaal waarvan schotels zijn gemaakt die speciaal voor magnetronovens zijn bedoeld.

De borden, schalen en schotels die u voor het koken gebruikt worden niet door microgolven verhit maar ze kunnen uiteindelijk wel warm worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Een bijzonder veilig apparaat

Uw magnetronoven is een van de veiligste van alle huishoudelijke apparaten. Zodra u de ovendeur opent, stopt de oven automatisch met het opwekken van microgolven. Microgolfenergie die het voedsel binnendringt, wordt volledig in warmte omgezet. Er blijven dus geen "restjes" energie over waaraan u zich bij het eten kunt branden.

Inhoud _____ *3*
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen _____ *4 ~ 8*
Voorzorgsmaatregelen _____ *9*
Uitpakken en installeren _____ *10 ~ 11*
Bedieningspaneel _____ *12*
Gebruik van toebehoren per model _____ *13*
De klok instellen _____ *14*
Kinderslot _____ *15*
Koken met micro-energie _____ *16*
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie _____ *17*
Grillen _____ *18*
Koken met de grillcombi _____ *19*
Voorverwarmen met hetelucht _____ *20*
Koken met hetelucht _____ *21*
Koken met de hetelucht combimagnetron _____ *22*
Vlug beginnen _____ *23*
Grotere en kleinere hoeveelheden bereiden _____ *24*
Opwarmen _____ *25*
Automatisch koken _____ *26 ~ 28*
Automatisch roostern en braden _____ *29 ~ 30*
Stoomkoken _____ *31 ~ 33*
Krokant bereiden _____ *34 ~ 36*
Automatisch ontdooien _____ *37 ~ 38*
Combi-ontdooien _____ *39 ~ 40*
Geurreiniging _____ *41*
Test schotels volgens EN 60705 _____ *42*
Magnetronveilig keukengereedschap _____ *43*
Eigenschappen van voedsel koken in een magnetronoven _____ *44 ~ 45*
Vragen en antwoorden _____ *46*
Technische gegevens _____ *47*

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

Dit is het waarschuwingssymbool in verband met de veiligheid. Dit symbool wijst u op mogelijke gevaren voor ernstig of fataal letsel van u en anderen. Alle veiligheidsmaatregelen worden met dit symbool en het woord "WAARSCHUWING" of "LET OP" aangegeven. Dit woord betekent:

WAARSCHUWING Dit symbool waarschuwt u voor gevaren of onveilige handelingen die ernstig of fataal letsel kunnen veroorzaken.

LET OP Dit symbool waarschuwt u voor gevaren of onveilige handelingen die letsel of schade kunnen veroorzaken.

WAARSCHUWING

1. Knoei niet met of verander niets aan de deur, de deursluitingen, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars en andere onderdelen van de oven. Dit betreft ook het verwijderen van afdekkingen die u en anderen beveiligen tegen blootstelling aan microgolfenergie. Gebruik de oven niet als de deursluitingen en de bijbehorende onderdelen van de magnetronoven defect zijn. Reparaties mogen alleen door een gespecialiseerde servicemonteur worden uitgevoerd.

- In tegenstelling tot andere huishoudelijke apparaten maken magnetronovens gebruik van hoge spanningen met een hoog amperage. Oneigenlijk gebruik of verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijke blootstelling aan microgolfenergie, kortsluiting of elektrische schokken veroorzaken.

2. Gebruik de oven niet voor drogen. (bijvoorbeeld voor het drogen van natte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparaten, jonge hondjes of katjes e.d.)

- Hierdoor riskeert u brand, verbrandingen of een dodelijke schok.

3. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen en minder valide personen. Kinderen mogen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken nadat het kind duidelijke aanwijzingen over het gebruik heeft gekregen en het kind in staat is de oven veilig te gebruiken en weet wat de risico's zijn van verkeerd gebruik.

- Verkeerd gebruik kan ernstige gevolgen hebben zoals brand, brandwonden, kortsluiting en elektrische schokken.

4. De bereikbare onderdelen kunnen tijdens het gebruik warm worden, Houd jonge kinderen bij de oven weg.

- Daarmee voorkomt u de kans op verbrandingen.

5. Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet in gesloten verpakkingen, blikken, bussen, dozen e.d. worden verwarmd omdat deze dan kunnen exploderen. Verwijder de kunststof ("plastic") wikkels van levensmiddelen voordat u ze in de oven bereidt of ontdooit. Let er wel op dat het voedsel bij het verwarmen of bereiden soms met een kunststof film moet worden bedekt.

- Prik hierin wat gaatjes om openbarsten van de film te voorkomen.

6. Zorg dat u voor elke gebruiksmodus de juiste accessoires gebruikt, zie pagina 12 in de handleiding.

- Onjuist gebruik kan leiden tot beschadigingen aan uw oven en accessoires, of kan een vonk of brand veroorzaken.

7. Kinderen mogen niet met de accessoires spelen of hangen aan het deur handvat.

- Ze kunnen zichzelf verwonden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

⚠ LET OP

1. Door de veiligheidssluitingen die in het deurmechanisme zijn gebouwd kunt u de oven niet het open deur gebruiken. Het is van belang dat er niet met deze veiligheidssluitingen wordt geknoeid.

Hierdoor kunnen u en anderen aan een te grote hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld. (De veiligheidssluitingen schakelen alle kookactiviteiten automatisch uit zodra de deur wordt geopend.)

2. Plaats geen voorwerpen (zoals een keukendoek of servet e.d.) tussen de voorkant van de oven en de ovendeur. Voorkom ook dat resten voedings- of reinigingsmiddelen zich aan het afdichtmateriaal van de ovendeur en de oven hechten.

Hierdoor kunnen u en anderen aan een te grote hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld.

3. Gebruik de oven niet als deze is beschadigd. Het is van groot belang dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn: (1) deur(ophanging), (2) scharnieren en sluitingen (gebroken of los), (3) deurafdichtingsmateriaal en het oppervlak van de afdichtingen.

Hierdoor voorkomt u dat u en anderen aan een te grote hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld.

4. Stel de bereidingstijden nauwkeurig in. Kleinere hoeveelheden voedingsmiddelen vragen een kortere kook- of bereidingstijd dan grotere.

Door een te lange kooktijd kan het voedsel vlam vatten en als gevolg daarvan uw oven beschadigen.

5. Gebruik voor het verwarmen van vloeistoffen, soepen, sauzen en dranken in uw magnetronoven ,

*** Geen smalle bekers, kommen, flessen e.d. met een nauwe hals.**

*** Voorkom oververhitting.**

*** Roer de vloeistof voordat u de beker, kom, fles e.d. in de oven plaatst. Roer nog eens halverwege de opwarmtijd.**

*** Laat de beker, kom, fles e.d. na verwarming nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof nog eens voorzichtig voordat deze wordt gedronken (vooral de inhoud van zuigflessen en kommen babyvoeding). Daardoor kunt u verbrandingen voorkomen.**

Pak de beker, kom, fles e.d. voorzichtig vast. Door verwarming in een magnetronoven kan een vloeistof plotseling gaan koken zonder dat u eerst kookbelletjes ziet. Hierbij kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

6. In de bovenkant, een van de zijkanten of de onderkant van de oven is een afvoeropening aanwezig. Voorkom dat deze wordt geblokkeerd.

Daardoor kan uw oven worden beschadigd en krijgt u een slecht kookresultaat.

7. Schakel de oven niet in als deze leeg is. Zet een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld, absorbeert het water veilig alle microgolfenergie.

Door verkeerd gebruik kan de oven worden beschadigd.

8. Bereid in de oven geen in papier gewikkelde voedingsmiddelen tenzij uw kookboek aangeeft hoe u dat moet doen. Gebruik geen krantenpapier voor het inpakken van voedingsmiddelen die u in de oven bereidt.

Door verkeerd gebruik kan een explosie of brand ontstaan.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

⚠ LET OP

9. Gebruik geen houten schalen of bakjes en evenmin keramische schalen (van aardewerk of porselein) met een metalen (bijvoorbeeld gouden of zilveren) inleg. Verwijder altijd metalen bindmateriaal Controleer vóór gebruik altijd of uw keukengereedschap geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

- Zo niet dan kan het heet worden en verkolen. Metalen voorwerpen die u in de oven legt kunnen een vonkboog vormen en aanzienlijke schade veroorzaken.

10. Gebruik geen producten van hergebruikt papier.

- Deze bevatten soms verontreinigingen die bij het koken vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

11. Spoel de ovenschaal en het rek niet af door deze meteen na het koken in water te dompelen. Hierdoor kunnen ze breken of schade oplopen.

- Door verkeerd gebruik kan de oven worden beschadigd.

12. Zet de oven zo neer dat de voorkant van de deur 8 cm of meer achter de tafelrand ligt. Daardoor voorkomt u dat uw magnetronoven per ongeluk omkantelt.

- Verkeerd gebruik kan letsel en beschadiging van de oven veroorzaken.

13. Prik in de schil van aardappelen, appels en dergelijk fruit en groenten voordat u ze in de oven bereidt.

- Daardoor voorkomt u dat ze openbarsten.

14. Kook in de oven geen eieren in de schaal. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden verwarmd omdat ze zelfs nadat de oven is uitgeschakeld kunnen openbarsten.

- In het ei kan immers druk ontstaan waardoor het ei barst.

15. In een magnetronoven kunt u niet frituren.

- Hierbij kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

16. Als u rook uit de oven ziet komen, schakel de oven dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en laat de ovendeur dicht om eventuele vlammen te doven.

- Levensmiddelen die vlam hebben gevat bedreigen uw veiligheid door brand, kortsluiting of een elektrische schok.

17. Houd uw oven in het oog gaten en controleer deze regelmatig wanneer u er levensmiddelen in verwarmt in wegwerpverpakkingen van plastic, papier of ander brandbaar materiaal.

- Door breuk van de verpakking kan de etenswaar of de vloeistof tijdens de bereiding in de oven weglekken en zelfs vlam vatten.

18. De temperatuur van de bereikbare onderdelen van de oven kan flink oplopen wanneer de oven in werking is. Raak de ovendeur, de boven- en achterkant en de zijkanten evenals de binnenkant van de oven, de toebehoren en schotels, schalen en borden tijdens het grillen, convectiekoken en automatisch koken niet aan voordat de oven is uitgeschakeld en u hebt vastgesteld dat ze niet heet zijn.

- Omdat al deze onderdelen heet kunnen worden loopt u het risico van verbrandingen tenzij u dikke ovenwanten draagt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

⚠ LET OP

19. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.

- Als u de oven niet regelmatig reinigt kunnen de binnen- en buitenwanden van de oven beschadigd worden waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en zelfs een mogelijk gevaarlijke situatie kan ontstaan.

20. Gebruik alleen de thermometer die voor deze oven wordt geadviseerd (bij apparaten die voor het gebruik van een thermometer geschikt zijn).

- Door een ongeschikte thermometer te gebruiken weet u nooit zeker of de aangegeven temperatuur juist is.

21. Het apparaat wordt heet als u de eventueel meegeleverde verwarmingselementen gebruikt. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

- Daardoor kunt u verbrandingen oplopen.

22. Volg bij popcornproducten de aanwijzingen van de fabrikant strikt op. Houd bij het poffen van popcorn de oven in het oog. Als de popcorn na de geadviseerde tijd niet is gepoft, neem dan de popcorn uit de oven en doe hem weg. Gebruik voor het poffen van maïs nooit een gewone bruine papieren zak. Pof popcornrestanten nooit opnieuw.

- Deze kunnen door oververhitting vlam vatten.

23. Dit apparaat moet worden geaard.

De gekleurde draden in de lichtnetkabel van het apparaat voldoen aan de volgende codes:
BLAUW ~ Nulleiding
BRUIN ~ Stroomvoerend
GROEN en GEEL – Aarde

Als de kleuren van de draden in de lichtnetkabel van dit apparaat niet overeenkomen met de gekleurde markeringen waarmee de aansluitpunten in de door u gebruikte stekker zijn aangegeven, ga dan als volgt te werk :

Sluit de BLAUW gekleurde draad aan op het aansluitpunt dat aangegeven is met de letter N of dat ZWART is gekleurd.
Sluit de BRUIN gekleurde draad aan op het aansluitpunt dat aangegeven is met de letter L of dat ROOD is gekleurd.
Sluit ten slotte de GROEN+GEEL of GROEN gekleurde draad aan op het aansluitpunt dat met de letter E is aangegeven ⏚ .

Als het netsnoer beschadigd is, laat het dan veiligheidshalve vervangen door de fabrikant of door een door de fabrikant erkend(e) servicecentrum of monteur.

- Een verkeerde aansluiting kan een ernstige beschadiging van de elektrische leidingen in uw woning veroorzaken.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

⚠ LET OP

24. Gebruik geen scherp schurende reinigingsmiddelen of een scherpe metalen krabber of pannenspons om het glas van de ovendeur te reinigen.

- Hierdoor kunnen krassen op de ruit ontstaan waardoor het glas kan springen.

25. Deze oven is niet geschikt voor professionele cateringdoeleinden.

- Door verkeerd gebruik kan de oven worden beschadigd.

26. U moet de magnetronoven bedienen terwijl de sierdeur open is.used, then this appliance must be protected by a 13 Amp fuse.

- Als u de deur tijdens het bedienen sluit, wordt de luchtdoorstroming minder wat brand en beschadiging van de oven en de behuizing kan veroorzaken.

27. U kunt de oven op het lichtnet aansluiten door de stekker in het dichtstbijzijnde stopcontact te steken of door een schakelaar in de vaste verbinding tussen de oven en het lichtnet aan te brengen, een en ander volgens de plaatselijke voorschriften voor elektrische installaties.

- Het gebruik van een ongeschikte stekker of schakelaar kan brand, kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan te veel microgolfenergie te voorkomen.

Door de veiligheidssluitingen die in het deurmechanisme zijn gebouwd kunt u de oven niet het open deur gebruiken. Deze veiligheidssluitingen schakelen bij het openen van de deur alle kookactiviteiten uit. Zo niet dan kunnen u en anderen bij de bediening van de magnetronoven aan een schadelijke hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld.
Het is dus van belang dat er niet met deze veiligheidssluitingen wordt geknoeid.

Steek niets tussen de voorkant van de oven en de deur en voorkom dat resten van voedings- of reinigingsmiddelen zich aan het afdichtmateriaal van de ovendeur en de oven hechten.

Gebruik de oven niet als deze is beschadigd. Het is van groot belang dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn: de: (1) deur(ophanging), (2) scharnieren en sluitingen (gebroken of los), (3) deurafdichtingsmateriaal en het oppervlak van de afdichtingen.

Laat uw oven uitsluitend door een daarvoor bevoegde servicemonteur afstellen of repareren.

⚠ *WAARSCHUWING*

Stel de bereidingstijden nauwkeurig in omdat het voedsel door te lange bereidingstijden vlam kan vatten en daardoor uw oven kan beschadigen.

Door vloeistoffen als soepen, sauzen en dranken in uw oven met de magnetronfunctie te verwarmen, kan de vloeistof met vertraging plotseling bruisend gaan koken zonder dat kookbelletjes daarvoor waarschuwen. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
U kunt dit als volgt voorkomen:

1 Gebruik geen hoge smalle bekers en kommen of flessen e.d. met een nauwe hals.

.

2 Voorkom oververhitting.

3 Roer de vloeistof voordat u de beker, kom of fles in de oven plaatst. Roer nog eens halverwege de opwarmtijd.

4 Laat de beker, kom, fles e.d. na verwarming nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof nog eens voorzichtig voordat deze wordt gedronken (vooral de inhoud van zuigflessen en kommen babyvoeding). Controleer ten slotte de temperatuur om een verbrande mond te voorkomen. Pak de beker, kom, fles e.d. voorzichtig vast.

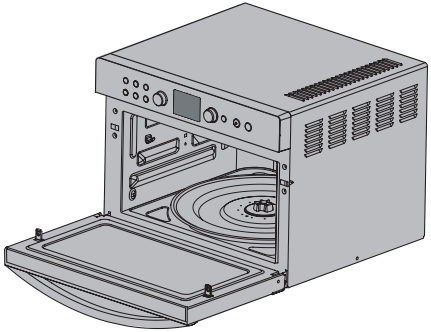
⚠ *WAARSCHUWING*

Laat het voedsel na de bereiding in uw magnetronoven nog even staan en controleer de temperatuur voordat u de drank of het gerecht opdient. Let goed op de temperatuur van de inhoud van zuigflessen en bekertjes voor baby's.

Uitpakken en Installeren

Ga precies als op deze twee pagina's aangegeven te werk om snel te controleren of uw oven goed werkt. Volg de richtlijnen voor de plaats van de oven zorgvuldig op. Leg bij het uitpakken van de oven alle toebehoren en het verpakkingsmateriaal opzij. Controleer de oven nauwgezet op eventuele beschadigingen die bij aflevering zijn ontstaan.

1 Pak de oven uit en plaats deze op een vlakke tafel of aanrecht.





Rechthoekige schaa



Geribbelde schaal



Stoomdeksel



Rechthoekig rek



Laag rek



Stoomplaat



Hoog rek

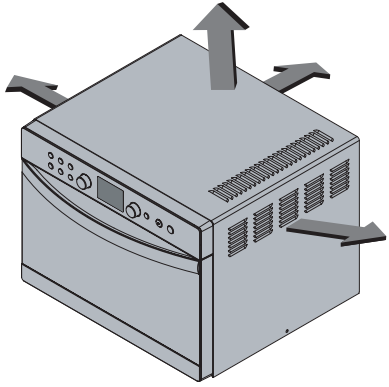


Draairing van glazen schaal



Stoomwater schaal (Metalen schaal, gratineerschaal)

2 Plaats de oven op een vlakke horizontale plaats van eigen keus, minstens 85 cm boven de grond. Zorg dat er voor een goede ventilatie aan de bovenkant van het apparaat minstens 20 cm vrij blijft en 10 cm aan de achterkant. Zorg ervoor dat de voorkant van de oven minstens 8 cm van de rand van het blad vandaan staat om kantelen te voorkomen. In de bodem of aan de zijkant van de oven zit een ventilatieopening.
Het blokkeren van deze opening kan beschadiging van de oven veroorzaken.

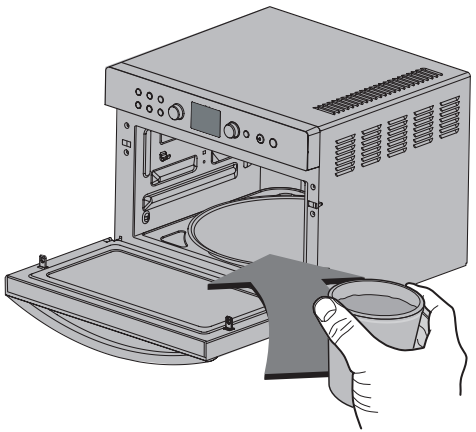


*** DEZE OVEN MAG NIET VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN WORDEN GEBRUIKT.**
*** DEZE OVEN IS GESCHIKT VOOR INBOUW.**
*** HIERBIJ MOET DE INBOUWSET VAN LG ELECTRONICS WORDEN GEBRUIKT.**

3 Sluit de oven aan op een stopcontact.
Op dit stopcontact mag u alleen de oven aansluiten.
Als de oven niet goed werkt, trek de lichtnetkabel dan uit het stopcontact en sluit hem weer aan.

4 Open de deur van de oven door aan de **DEURHENDEL** te trekken. Plaats de DRAAIRING in de oven en leg de GLAZEN SCHAAL erop.

5 Vul een voor magnetronovens geschikte beker of kom met water en vul deze met 300 ml schoon water.
Zet de beker of de kom op de GLAZEN SCHAAL en sluit de ovendeur. Kijk op pagina 43 als u twijfelt welke beker of kom u moet gebruiken.



6 Druk op de **Stop/Clear**-knop. Druk vervolgens één keer op de **Start/Quick Start**-knop om 30 seconden kooktijd in te stellen.



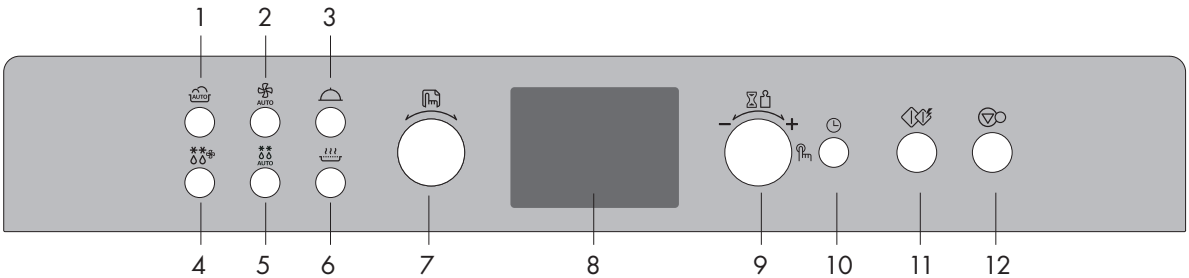
7 Het **PANEEL** telt vanaf 30 seconden terug. Zodra het 0 (nul) bereikt, hoort u een PIEP. Open de ovendeur en test de temperatuur van het water. Als de oven werkt, is het water warm. **Pak de beker of kom voorzichtig vast. Hij kan heet zijn.**



DE OVEN IS NU GEBRUIKSKLAAR!

8 Roer of schud de inhoud van zuigflessen en potjes voor baby's en controleer de temperatuur van de inhoud voordat u deze aanreikt. Daardoor voorkomt u verbranding.

Bedieningspaneel



1. Auto Cook: Met de Auto Cook-functie (automatisch koken) kunt u veel gerechten eenvoudig koken door het type voedingsmiddelen en het gewicht ervan te kiezen.

2. Auto Roast (Automatisch roosteren en braden): Ook bij deze functie kunt u volstaan met het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

3. Stoomkoken: U stelt eenvoudig de soort voedsel en het gewicht van het voedsel in. De oven doet de rest.

4. Combi-ontdooien: Ook hierbij hoeft u slechts het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

5. Auto Defrost (Automatisch ontdooien): Ook hierbij hoeft u slechts het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

6. Crisp Cook (Krokant bereiden): Ook hierbij hoeft u slechts het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

7. MODUS: Hiermee kiest u de bereiding en de soort functie.

8. Afleesvenster: Hierop kunt u de tijd, de bereidingstijd, de temperatuur, het opgenomen vermogen en de soort bereiding aflezen.

9. TIJD/GEWICHT:

- Stel de soort bereiding in.
- Stel de kooktijden, de temperatuur, het elektrisch vermogen en het gewicht in.
- Wanneer u een automatische of handmatige functie hebt ingesteld, kunt u op elk moment de kooktijd verlengen of verkorten door de draaischijf te verstellen (niet in de ontdooistand).

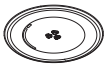
10. Klok: Hierop kunt u de tijd instellen.

11. START/QUICK START:

- Druk één keer op deze knop om de gekozen bereidingswijze te starten.
- Door de Quick Start (Snelstart)-knop aan te raken kiest u voor koken met HOOG VERMOGEN met tussenperioden van 30 seconden.

12. STOP/CLEAR (Stoppen/wissen): Hiermee alle door u ingevoerde waarden overslaan en wissen, behalve de tijd.

Gebruik van toebehoren per model

	Magnetron	Grill	Convectie	Grill combi.	Conv. combi	Automatisch roosteren en braden	Krokant bereiden
Rechthoekige schaal 	—	—	O	—	O	—	—
Rechthoekig rek 	—	—	O	—	—	—	—
Geribbelde schaal 	O	O	—	O	O	O	O
Stoomdeksel 	O	—	—	—	—	—	—
Hoog rek 	—	O	O	O	O	—	O
Laag rek 	—	O	O	O	O	O	O
Glazen schaal 	O	O	O	O	O	O	O

Voorzichtig: Kijk in de kookgids voor de toebehoren die u nodig hebt.

O : Aanvaardbaar

— : Niet aanvaardbaar

De klok instellen

U kiest tussen 12- en 24-uurs tijdaanwijzing.
In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe bij 24-uurs tijdaanwijzing de klok op 10.30 uur instelt.
Controleer of u al het verpakkingsmateriaal van de oven hebt verwijderd.



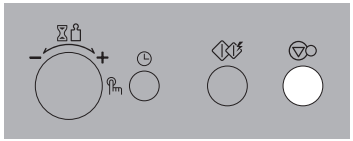
Als u de oven voor de eerste op het lichtnet aansluit of na een stroomstroomstoring, verschijnt een "0" in het afleesvenster.
U moet de klok nu opnieuw instellen.

Als u op de klok (of het afleesvenster) vreemde tekens ziet, trek dan de lichtnetkabel van de oven uit het stopcontact, sluit hem weer aan en stel de klok opnieuw in.

1

Controleer eerst of u de oven op de juiste wijze hebt geïnstalleerd zoals eerder in deze handleiding aangegeven.

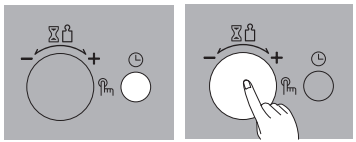
Druk op **STOP/ CLEAR.**



2

Druk eenmaal op **"Clock" (Klok).**
Als u een klok wilt oproepen met 12-uurs tijdaanwijzing, draai dan aan **TIME/WEIGHT**.

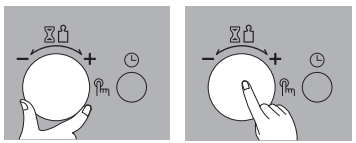
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



3

Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "10:00" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de tijd te bevestigen.

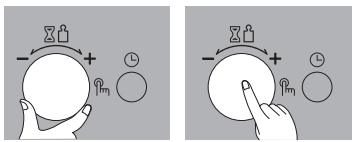


4

Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "10:30" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT.**

De klok begint te tellen.



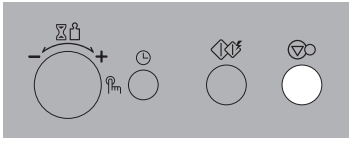
Kinderslot

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u het kinderslot instelt.



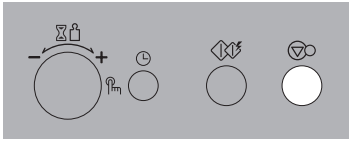
De oven is voorzien van een veiligheidsfunctie die voorkomt dat de iemand de oven per ongeluk inschakelt.
Nadat u het kinderslot hebt ingesteld, kan niemand de ovenfuncties meer gebruiken of de oven inschakelen.
Kinderen kunnen de ovendeur echter nog wel openen.

1 Druk op **STOP/ CLEAR.**



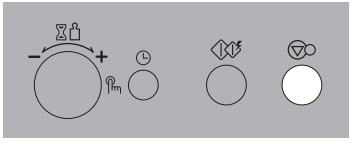
2 Blijf op **STOP/CLEAR** drukken tot "**L**" op het afleesvenster verschijnt en u een PIEP hoort.
Het **KINDERSLOT** is nu ingesteld.

De tijdsaanduiding verdwijnt van het afleesvenster.
Als iemand op een van de knoppen drukt, verschijnt de "**L**" van "Locked" (Vergrendeld) op het afleesvenster.



3 Om het **KINDERSLOT** te annuleren drukt u op **STOP/CLEAR** tot de "**L**" verdwijnt.

Wanneer het kinderslot weer open is, hoort u een PIEP.



Koken met
micro-energie

In het volgende voorbeeld leg ik uit hoe u een hoeveelheid etenswaar met 400W vermogen in 5 minuten kunt koken.



De oven is voorzien van vijf standen van microgolfvermogen. De hoogste stand wordt automatisch gekozen.
Door aan **TIME/WEIGHT** te draaien kunt u een andere stand voor vermogen instellen.

Gebruik altijd een magnetron-bestendige schalen. Gebruik niet de volgende accessoires.

Gebruik de volgende accessoires niet.



Hoog rek



Laag rek



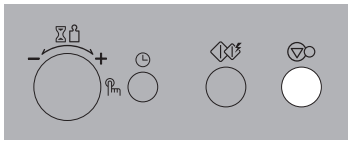
Rechthoekig rek



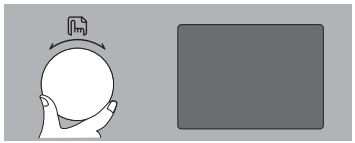
Rechthoekige schaal

1 Controleer eerst of u de oven op de juiste manier hebt geïnstalleerd, zoals eerder in deze handleiding aangegeven.

Druk op **STOP/ CLEAR.**

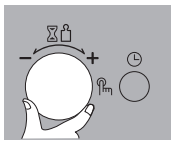


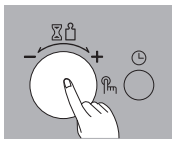
2 Draai **MODE (Stand)** en kies **"Microwave" (Magnetron).**
De volgende indicatie verschijnt: "≋"



3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "400W" ziet.

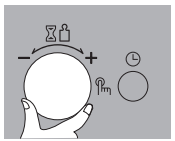
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keus te bevestigen.

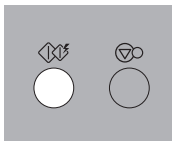




4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "5:00" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **START/QUICK START.**





Deze oven is voorzien van vijf energieniveaus waardoor u een maximale flexibiliteit hebt en het koken naar behoefte kunt regelen.
In de onderstaande tabel staan een aantal voorbeelden van voedingsmiddelen en het aanbevolen energieniveau om het in deze oven te bereiden.

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie



ENERGIENIVEAU	*VERMOGEN*	*TOEPASSING*	*TOEBEHOREN*
HOOG	1000 W	* Water koken * Rundergehakt aanbraden * Kipdelen, vis, groente bereiden * Malse schijven vlees bereiden	Magnetronveilige plaat
MIDDEN HOOG	800 W	* Opwarmen. * Vlees en gevogelte braden * Paddenstoelen en schelpdieren bereiden * Voedingsmiddelen bereiden die kaas en eieren bevatten	
MIDDEN	600 W	* Cake en scones bakken * Eieren bereiden * Vla bereiden * Rijst en soepen bereiden	
ONTDOOIN MIDDEN LAAG	400 W	* Ontdooien * Boter en chocolade smelten * Minder mals vlees bereiden	
LAAG	200W	* Boter en kaas zacht maken * Roomijs zacht maken * Gistdeeg laten rijzen	

Grillen

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de grill gebruikt voor het bereiden van een hoeveelheid etenswaar in 12 minuten.



Met deze functie kunt u voedsel snel bruinen en krokant bakken.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Hoog rek



Hoog rek + Geribbelde schaal

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Rechthoekig rek

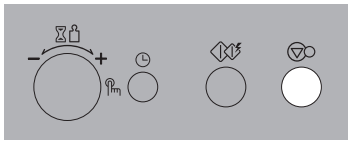


Rechthoekige schaal

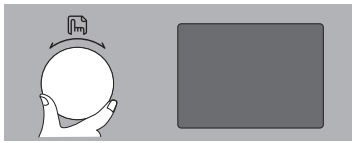


Stoomdeksel

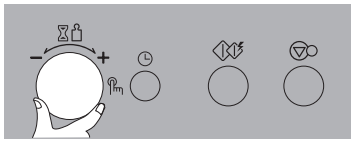
1 Druk op **STOP/ CLEAR.**



2 Draai aan **MODE (Modus)** en kies Grill.
De volgende indicatie verschijnt: "⏦"

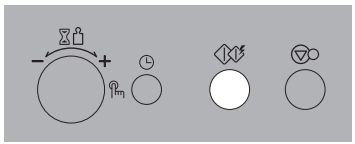


3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "12:00" in het afleesvenster verschijnt.



4 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



Koken met de grillcombi

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de oven met 400 W magnetronvermogen en de grill programmeert met een bereidingstijd van 25 minuten.



Uw oven heeft een gecombineerde kookfunctie die u de mogelijkheid biedt gerechten te bereiden met een combinatie van ovenverwarming en magnetron. Dit betekent dat koken u meestal minder tijd kost.

In de grillcombistand kunt u drie niveaus van magnetronvermogen instellen (200, 400 en 600 W).

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Hoog rek



Hoog rek + Geribbelde schaal

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Rechthoekig rek

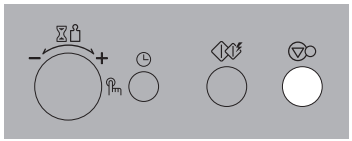


Rechthoekige schaal

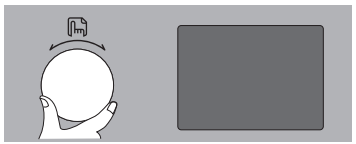


Stoomdeksel

1 Druk op **STOP/ CLEAR.**

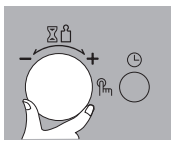


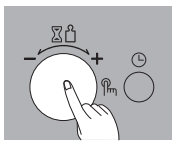
2 Draai aan **MODE (stand)** en kies **Grill Combi.**
De volgende indicatie verschijnt: : "≋", "〰".



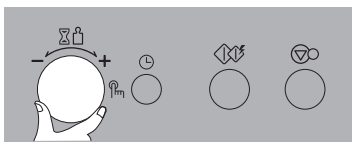
3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "400 W" ziet.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keus te bevestigen.



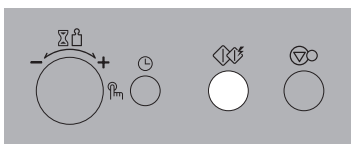


4 Draai aan TIME/WEIGHT tot u in het afleesvenster "25:00" ziet.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



Voorverwarmen met hetelucht

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de oven tot een temperatuur van 200 °C voorverwarmt.



De heteluchtoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 ~230 °C (180 °C is automatisch beschikbaar bij het kiezen van de stand Convectie).

De oven heeft een speciale functie voor fermenteren bij een temperatuur van 40 °C.

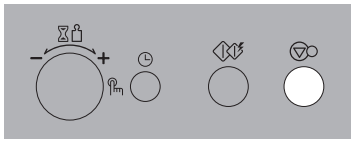
Als de oven warmer is dan 40 °C moet u wachten tot de oven beneden deze temperatuur is afgekoeld voor u deze functie kunt gebruiken.

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

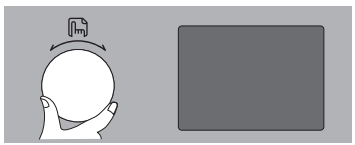
Wanneer de oven de juiste temperatuur heeft bereikt hoort u een PIEPTOON.

Vervolgens kunt u de gerechten in de oven zetten. Daarna kunt u de oven starten.

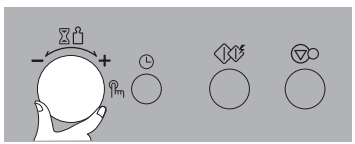
1 Druk op **STOP/CLEAR.**



2 Draai aan **MODE (Stand)** en kies **hetelucht.**
De volgende indicatie verschijnt: "[fan]"

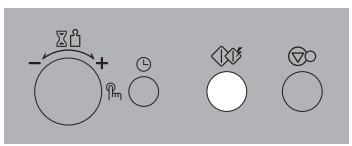


3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "200 °C" in het afleesvenster verschijnt.



4 Druk op **START/QUICK START.**

Het voorverwarmen start terwijl in het afleesvenster "Pr-H" te zien is.

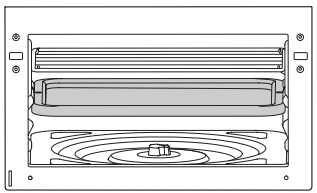


In het volgende voorbeeld wordt getoond hoe u voedsel kookt bij een temperatuur van 230 graden gedurende 50 minuten.

Koken met hetelucht

Als u de temperatuur niet zelf instelt, kiest de oven automatisch 180 °C. U kunt de oventemperatuur aanpassen door aan **TIME/WEIGHT** te draaien.

KOKEN OP TWEE NIVEAUS



1. **Gebruik voor het koken op twee niveaus de meegeleverde kookplaten, de rechthoekige plaat onder en het rechthoekige rek boven in de oven.**
2. **Verwijder de andere toebehoren (ronde glazen schaal en draairing) bij het koken op twee niveaus.**

VOOR EEN NIVEAU KOKEN

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



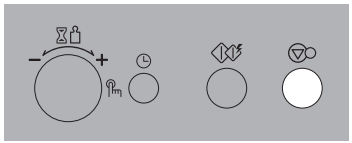
Laag rek



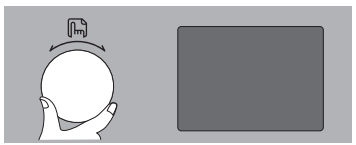
Rechthoekige schaal

1 Druk op **STOP/CLEAR.**

Bij convectiekoken moet de metalen plaat of het metalen rek worden gebruikt.

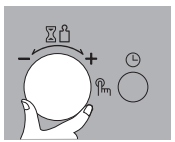


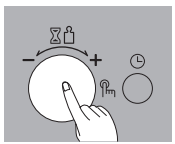
2 Draai aan **MODE (Stand)** en kies **hetelucht.**
De volgende indicatie verschijnt : "[fan]"



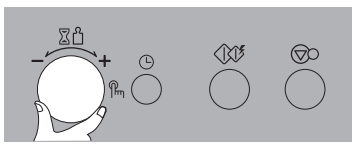
3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "230°C" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de gekozen temperatuur te bevestigen.



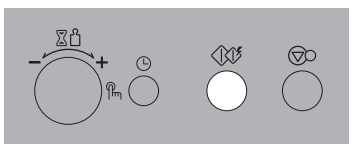


4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "50:00" ziet.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



Koken met de hetelucht
combimagnetron

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de oven met 300 W magnetronvermogen en een temperatuur van 200 °C programmeert voor een bereidingstijd van 25 minuten.



U kunt het magnetronvermogen op drie niveaus instellen: 200, 300 en 400 W.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Laag rek



Laag rek + Geribbelde schaal



Square tray

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.

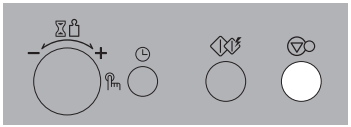


Rechthoekig rek



Stoomdeksel

1 Druk op **STOP/CLEAR**.

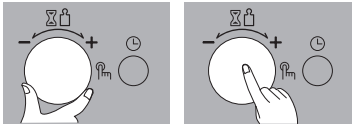


2 Draai aan **MODE (Stand)** en kies **hetelucht combimagnetron.**
De volgende indicatie verschijnt: "≋", "✣".



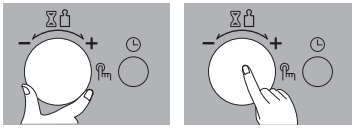
3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "300 W" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keus te bevestigen.

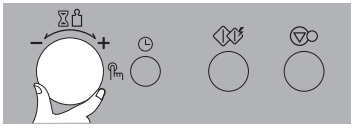


4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "200 °C" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de gekozen temperatuur te bevestigen.

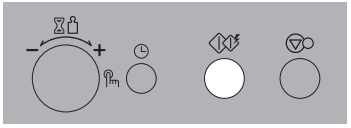


5 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "25:00" ziet.



6 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.





Met de **Quick Start (Snelstart)**-functie kunt u door de **Start/Quick Start**-knop in te drukken koken met HOOG VERMOGEN (1000 W) met tussenpozen van 30 seconden.

Gebruik altijd een magnetron-bestendige schalen. Gebruik niet de volgende accessoires.

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Hoog rek



Laag rek

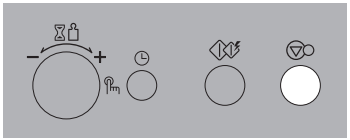


Rechthoekig rek



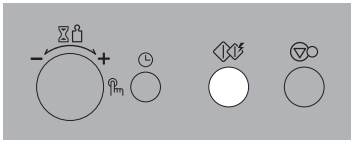
Rechthoekige schaal

1 Druk op **STOP/CLEAR.**



2 Druk vier maal op **START/QUICK START** om 2 minuten HOOG VERMOGEN (1000 W) te selecteren.

De oven start voordat u de vierde maal hebt gedrukt.



Grotere en kleinere hoeveelheden bereiden

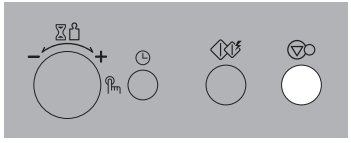
In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de tijden van vooraf ingestelde KOOK-programma's kunt verlengen of verkorten.



Als u vindt dat de gerechten door het gebruik van een KOOK-programma te gaar of onvoldoende gaar worden, kunt u de kooktijden door draaien aan **TIME/WEIGHT** verlengen of verkorten.

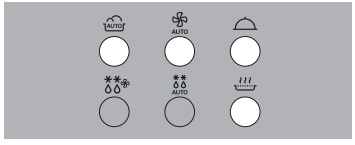
U kunt de bereidingstijden (met uitzondering van de ontdooistand) op elk moment verlengen of verkorten door de **TIME/WEIGHT**-knop te verdraaien.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.



2 Stel het gewenste voorgeprogrammeerde **KOOK**-programma in.

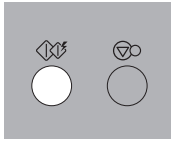
Kies het gewicht van het voedsel.



3 Druk op **START/QUICK START**.

Draai aan **TIME/WEIGHT**.

Hierdoor kunt de bereidingstijd verlengen of verkorten.





Opwarmen

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u vaste en vloeibare gerechten bij een temperatuur van 90 °C gedurende 30 minuten warm kunt houden.

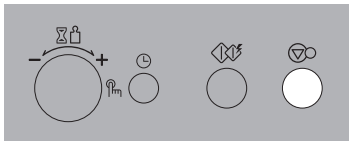


In de stand Opwarmen heeft de oven een traploos instelbaar temperatuurbereik van 30 ~ 90 °C. Wanneer u op de functie Opwarmen drukt, wordt om te beginnen 60 °C gekozen.

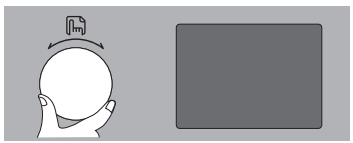
Het duurt een paar minuten voor de oven de gekozen temperatuur bereikt.

Wanneer de oven de juiste temperatuur heeft bereikt hoort u een PIEPTOON.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.



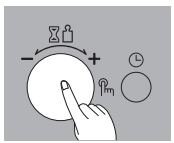
2 Verdraai **MODE (Stand)** tot het afleesvenster "60 °C" aangeeft.
De volgende indicatie verschijnt: "[fan]"



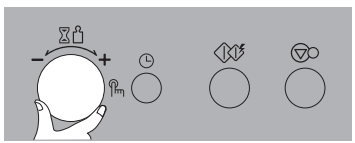
3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot "90°C" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de gekozen temperatuur te bevestigen.

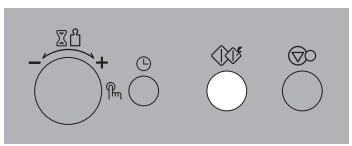




4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "30:00" ziet.



5 Druk op **START/QUICK START**.



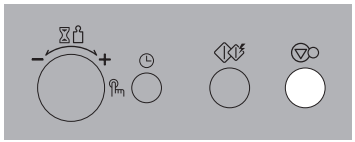
Automatisch
koken

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0.6kg diepvriesgroente bereidt.

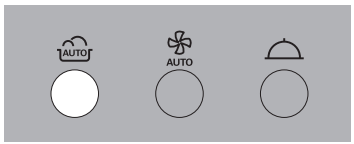


De menu's voor het automatisch koken zijn voorgeprogrammeerd.
Enkel het type voedsel en het gewicht hoeft te worden aangegeven.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.

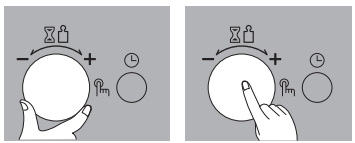


2 Druk op **Auto Cook (Automatisch koken).**
De volgende indicatie verschijnt: " AUTO "



3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "Ac 3" aangeeft.

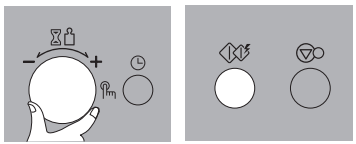
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



4 Verdraai **TIME/WEIGHT** het afleesvenster "0,6kg" aangeeft.

Druk op **START/QUICK START.**

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR AUTOMATISCH KOKEN

<table>
<tr><th>Functie</th><th colspan="2">Categorie</th><th>Gewichtsgrens</th><th>Accessories</th><th>Voedseltemp.</th><th>Instructies</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Automatisch koken</td><td>Ac 1</td><td>Aardappelen in de schil</td><td>0.2~1.0 kg</td><td>Hoog rek
</td><td>Kamertempe - ratuur</td><td>Neem 120-220 g middelgrote aardappelen.
Was en droog te aardappelen. Prik een paar maal met een vork in de aardappelen. Plaats de aardappelen op het rek.
Stel het gewicht in en druk op Start. Als u een piep hoort keert u het gerecht.
Laat de aardappelen na het koken vijf minuten onder aluminiumfolie rusten.</td></tr>
<tr><td>Ac 2</td><td>Verse groente</td><td>0.2~0.8 kg</td><td>Magnetronveilig e kom</td><td>Kamertempe - ratuur</td><td>Doe de groente in een magnetronveilige kom.
Voeg de nodige hoeveelheid water toe.
** 0.2kg -0.4kg : 2 eetlepels van 15 ml elk
** 0.2kg -0.4kg : 4 eetlepels van 15 ml elk
Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. Roer 3-4 seconden na het koken. Laat 3 minuten afgedekt rusten.</td></tr>
<tr><td>Ac 3</td><td>Diepvriesgro ente</td><td>0.2~0.8 kg</td><td>Magnetronveilig e kom</td><td>Bevroren</td><td>Doe de groente in een magnetronveilige kom.
Voeg de nodige hoeveelheid water toe.
** 0.2kg -0.4kg : 2 eetlepels van 15 ml elk
** 0.2kg -0.4kg : 4 eetlepels van 15 ml elk
Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. Roer 3-4 seconden na het koken. Laat 3 minuten afgedekt rusten.</td></tr>
<tr><td>Ac 4</td><td>Rijst/pasta</td><td>0.1~0.3 kg</td><td>Magnetronveilig e kom</td><td>Kamertempe - ratuur</td><td>Doe de rijst of pasta en kokend water met 1/4 tot 1 theelepel zout in een grote diepe kom (3 L).
<table><tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Bedekken</td></tr><tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rijst</td><td>250ml</td><td>500ml</td><td>750ml</td><td>Bedek en ventileer met een doek.</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Verwijder de doek.</td></tr></table>** Rijst – Laat de rijst na het koken 5 minuten of tot al het water is geabsorbeerd onder een doek rusten.
** Pasta – Onder het koken een paar keer doorroeren. Na het koken 1 tot 2 minuten laten rusten. De gare paste direct onder koud water afspoelen.</td></tr>
</table>

GIDS VOOR AUTOMATISCH KOKEN

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedseltemp.*	*Instructies*
Automatisch koken	Ac 5	Cake	0.5~1.0 kg	Ovenvaste glazen cakevorm op het onderste rek	Kamertempe - ratuur	Volg het onderstaande recept voor sponscake nauwkeurig op. Plaats de cakevorm op het onderste rek in de oven.
	Ac 6	Gekoelde kant-en-klaarmaaltijden	0.3~0.6 kg	Eigen schaal	Gekoeld	Prik een paar keer met een vleesspies in de folie. Doe het voedsel op de glazen schaal. Laat na het koken nog 2 minuten rusten. – Roerbaar, bijv: Spaghetti bolognese, rundvleesstoofschotel. – Niet roerbaar, bijv: Lasagna, rundvleespastei (cottage pie). **Let op:** Prik bij kant-en-klaarmaaltijden in zakken een paar keer in het gedeelte met het vlees en/of de rijst of pasta. – Roerbare gerechten indien nodig een paar keer doorroeren.
	Ac 7	Diepvries kant-en-klaarmaaltijden	0.3~0.6 kg	Eigen schaal	Bevroren	Plaats diepvries kant-en-klaarmaaltijden onafgedekt op de glazen schaal.
	Ac 8	Soepen en sauzen	0.2~0.8 kg	Magnetronveilige kom	Kamertempe - ratuur	Stort soepen en sauzen in een magnetronveilige kom. Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. Roer het gerecht na het koken even door en laat het 3 minuten rusten. Roer het gerecht ten slotte nog eens door.

* Ac 5 Recept voor sponscake (500 gram).

Ingrediënten	Recept
170 g bloem 170 g suiker 100 ml water 125 g eieren 50 g gesmolten boter 10 g bakpoeder.	1. Meng de eieren en de suiker 2 tot 3 minuten in een kom krachtig dooreen. 2. Voeg de gesmolten boter, de bloem, de bakpoeder en het water toe. 3. Meng alles met een spatel goed dooreen. 4. Vet een ovenvaste glazen cakevorm in en bekleed de bodem met vetvrij papier. Doe het cakemengsel met een opscheplepel in de cakevorm en werk de bovenkant glad af.

Automatisch roosteren
en braden

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 1,4 kg rosbief bereidt.



Auto Roast (Automatisch vlees braden) biedt u de mogelijkheid veel van uw favoriete gerechten heel gemakkelijk te bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

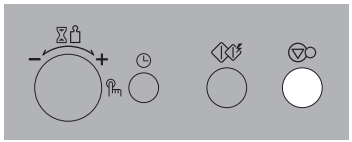
Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



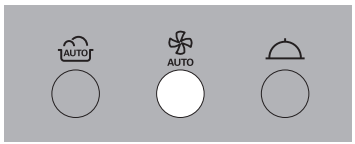
Laag rek + Geribbelde schaal

WAARSCHUWING:
Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.

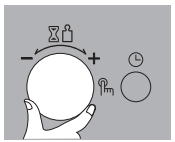
1 Druk op **STOP/CLEAR**.

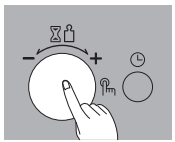


2 Druk op **Auto Roast (Automatisch braden).**
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " AUTO "

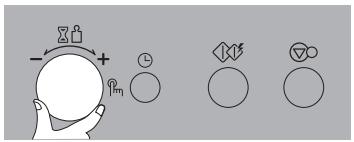


3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot "Ar 1" in het afleesvenster verschijnt.
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



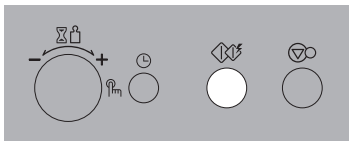


4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "1,4kg" aangeeft.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR AUTOMATISCH VLEES BRADEN

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedseltemp.*	*Instructies*
Automatisch braden 	Ar 1	Rosbief	0.5~1.5 kg	Crisp bak op het lage rooster	Gekoeld	Wrijf het vlees met olie in. Plaats oop de crisp bak op het lage rooster. Als u een piep hoort, keert u het gerecht. Laat het gerecht na het koken 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
	Ar 2	Varkensbraadstuk	0.5~1.5 kg	Crisp bak op het lage rooster	Gekoeld	Wrijf het vlees met olie in. Plaats oop de crisp bak op het lage rooster. Als u een piep hoort, keert u het gerecht. Laat het gerecht na het koken 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
	Ar 3	Geroosterde hele kip	0.8~1.5 kg	Crisp bak op het lage rooster	Gekoeld	Was en droog de huid goed af. Wrijf de kip met olie in. Bind de poten met een katoenen draad bij elkaar. Plaats oop de crisp bak op het lage rooster. Als u een piep hoort, keert u het gerecht. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.

Stoomkoken

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 0,6kg *visfilet bereidt.*

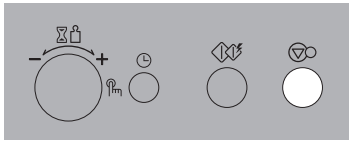
Met deze functie kunt u koken met stoom.

WAARSCHUWING:

1. **Draag altijd ovenwanten wanneer u een STOMER uit de oven neemt. Deze is gloeiend heet.**
2. **Plaats een hete STOMER niet op een tafel of een blad van materiaal dat niet tegen een hete panbodem bestand is, zoals glas, hout of kunststof. Gebruik altijd een onderzetter.**
3. **Als u de stomer gebruikt, moet u deze vóór gebruik met ten minste 0,3 L water vullen. Als u minder dan 0,3 liter water in de stomer doet, wordt de etenswaar niet gaar of riskeert u brand of onherstelbare beschadiging van het product.**
4. **Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de met water gevulde STOMER.**
5. **Wanneer u de STOMER gebruikt, moeten het stoomdeksel en de stoomwaterkom perfect recht staan. Eieren en kastanjes kunnen openbarsten als het stoomdeksel en de stoomwaterkom niet goed zijn aangebracht.**
6. **Gebruik deze stomer nooit met een product van afwijkend model. Dit kan brand en onherstelbare beschadiging van het product veroorzaken.**

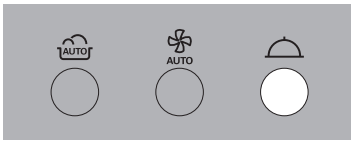


1 Druk op **STOP/CLEAR.**



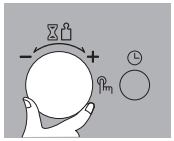
2 Druk op **STOOMKOKEN.**

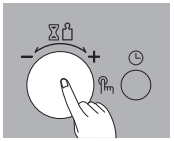
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " ⌓ ".



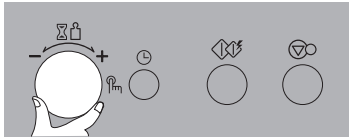
3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot “Sc 2” in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



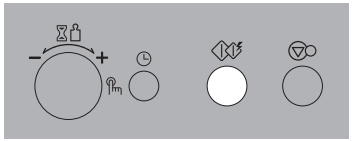


4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster “0,6kg” aangeeft.



5 Druk op **START/QUICK START**.

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR KOKEN MET STOOM

Functie	*Categorie*		*Maximaal gewicht*	*Keukengereedschap*	*Voedseltemperatuur*	*Aanwijzingen*
Stoomkoken 	Sc 1	Schaaldieren	0,1~0,4 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Uit de koelkast	Maak de schaaldieren zoals garnalen of krab goed schoon. (let erop dat de lengte ervan niet groter mag zijn dan 25 cm) Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 2	Visfilet	0,2~0,6 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Maak het voedsel schoon; het mag niet dikker zijn dan 2,5 cm. Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 3	Wortelen	0,2~0,8 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Maak de groente schoon en snij ze in gelijke stukken. Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Dek het af met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 4	Eieren	2~9 eieren	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Uit de koelkast	Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats de eieren in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.

GIDS VOOR KOKEN MET STOOM

Functie	*Categorie*		*Maximaal gewicht*	*Keukengereedschap*	*Voedseltemperatuur*	*Aanwijzingen*
Stoomkoken 	Sc 5	Broccoli	0,2~0,6 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Bereiding als boven.
	Sc 6	Sperziebonen	0,1~0,3 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Leg de sperziebonen in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 7	Appels	0,2~0,8 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Maak de groente schoon en snij ze in gelijke stukken. Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Dek het af met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 8	Schelpdieren	0,2~0,6 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Uit de koelkast	Maak het voedsel schoon. zoals venusschelpen, oesters, sint-jakobsschelpen en inktvis (sepia). (let erop dat de lengte ervan niet groter mag zijn dan 25 cm) Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.

Krokant
bereiden

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 0.4kg patates bevroren pizza.



Met deze functie kunt u krokant afbakken.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.

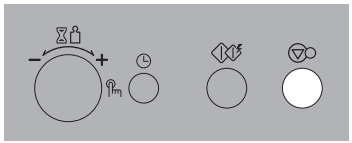


Geribbelde schaal + Hoog rek
(Laag rek)

WAARSCHUWING:

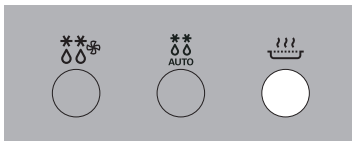
1. **Draag altijd ovenwanten wanneer u een afbakschaal uit de oven neemt. Deze is gloeiend heet.**
2. **Plaats een hete afbakschaal niet op een glazen tafel of een blad dat niet tegen een gloeiend hete panbodem bestand is, zoals hout en kunststof. Gebruik altijd een onderzetter. Gebruik de afbakschaal nooit met producten van afwijkend model. Dit kan brand en fatale beschadiging van het product veroorzaken.**

1 Druk op **STOP/CLEAR**.



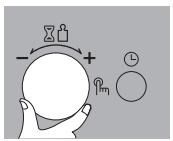
2 Druk op **Crisp Cook (Krokant bereiden).**

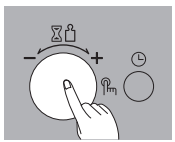
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " AUTO ".



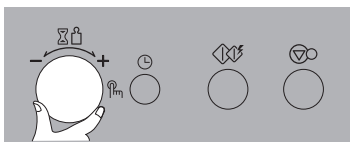
3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot "cc 1" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



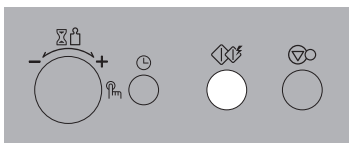


4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "0,4 kg" aangeeft.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR KROKANT AFBAKKEN

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedseltemp.*	*Instructies*
Krokant bereiden 	cc 1	Bevroren pizza	0.3~0.5 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Kamertempe - ratuur	Deze functie is voor het klaarmaken van bevroren pizza. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats op de crispy bak op het hoge rooster. Na koken laat u het 1-2 minuten staan. **LET OP: De hulpmiddelen en de oven zullen erg heet worden. Gebruik ovenwanten!**
	cc 2	Verse pizza	0.6 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Volg het recept van de verse pizza nauwkeurig op. Plaats de crispy bak in de oven op het lage rooster.
	cc 3	Bevroren quiche	0.3~0.6 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Bevroren	Plaats de worst op de crispy bak. Hetzelfde als hierboven.
	cc 4	Verse quiche	0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Volg het recept van de verse quiche nauwkeurig op. Plaats de crispy bak in de oven op het lage rooster.
	cc 5	Verse fruitvlaai	0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Volg het gekozen “enkele bodem appeltaart” recept hieronder op. Plaats de crispy bak in de oven op het lage rooster.
	cc 6	Kippenborst	0.2~0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Plaats de kippenborst op de crispy bak. Plaats de crispy bak op de hoge rooster in de oven. Draai het voedsel om bij de pieptoon.
	cc 7	Kippenvleugels	0.2~0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Plaats de kippenvleugels op de crispy bak. Hetzelfde als hierboven.
	cc 8	Gegratineerde aardappelen	1.0 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Kamertempe - ratuur	Gebruik voorgekookte gegratineerde aardappelen. Plaats de aardappelen in de crisp bak met 60g geraspte kaas. Plaats de crisp bak op het lage rooster.

* CRISP COOK (CC2/ CC4 / CC5) RECEPT

	Ingrediënten	*Recept*
cc2 verse pizza	1 pizzabodem 60g pizzasaus 150g geraspte kaas 70g paprika 40g uien 50g ham	Plaats de bodem op de crispy bak en prik met een vork in het oppervlakte. Plaats de pizzasaus, 50g geraspte kaas, paprika, uien, ham en 100g geraspte kaas op de bodem. laats de crispy bak op het lage rooster.
cc4 Uien en spek quiche	1 bladerdeeg 140g uien 3 stukken spek 3 eieren 300g slagroom 120g melk 120g geraspte kaas	Sauteer de gehakte ui en spek in een bakpan. Meng eieren, slagroom, melk en geraspte kaas. Plaats de bodem in de crispy bak en prik met een vork in het oppervlakte. laats de ui en spek op de bodem en schenk het mengsel. Plaats de crispy bak op het lage rooster.
cc5 enkele bodem appeltaart	1 taartbodem $^3/_4$ kop witte suiker 2 eetlepels boter, zacht $^1/_3$ kop bloem $^1/_4$ theelepel gemalen nootmuskaat 2 verse appels, ontpit, ontveld en gesneden	Plaats de bodem op de crispy bak en prik met een vork in het oppervlakte. Meng de suiker en de boter samen. Voeg bloem, nootmuskaat en mengsel toe. Verspreid de helft van het mengsel in de taartbodem. Leg de appels bovenop het mengsel en strooi de resterende kruimels over de appels. Plaats de crispy bak op het lage rooster.

De temperatuur en de dichtheid van het voedsel zijn verschillend. Ik raad u daarom aan het voedsel te controleren voordat u het in de oven bereidt. Let vooral op de dikke gedeelten van runds- of varkensvlees en kip. Het is mogelijk dat sommige delen niet helemaal zijn ontdooid voordat het garen in de oven begint. Aan de andere kant is vis zo snel gaar dat het soms beter is de bereiding in de oven te starten voordat de vis helemaal is ontdooid. In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u diepvriesgevogelte in de oven bereidt. Het kost enige tijd voordat diepvriesgevogelte tot in de kern is ontdooid. In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u diepvriesgevogelte in de oven bereidt.

Automatisch ontdooien



De oven is voorzien van vier standen voor het ontdooien met microgolfenergie. Elke categorie voedingsmiddelen - **vlees, gevogelte, vis** en **brood** - vraagt om een andere energie-instelling.

Gebruik altijd een magnetron-bestendige schalen. Gebruik niet de volgende accessoires.

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Hoog rek



Laag rek

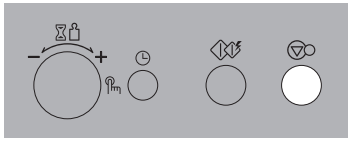


Rechthoekig rek

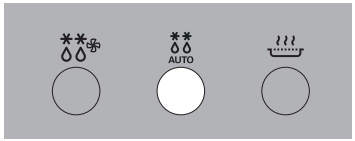


Rechthoekige schaal

1 Druk op **STOP/CLEAR.**
Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien.
Verwijder alle metalen bandjes en verpakkingsmateriaal waarin metaal is verwerkt. Plaats het voedsel vervolgens op een magnetronveilig bord op de glazen schaal in de oven en sluit de ovendeur.

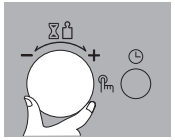


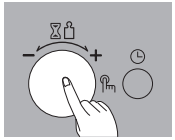
2 Druk op **Auto Defrost (Automatisch ontdooien).**
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " AUTO "



3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "dEF2" aangeeft.

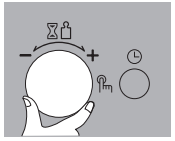
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.

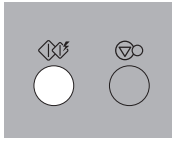




4 Druk op **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "0.8kg" voor het gewicht van het diepvriesvoedsel aangeeft.

Press **START/QUICK START**.





5 Tijdens het ontdooiproces hoort u een PIEP-signaal. Open dan de ovendeur, keer het voedsel en maak het los om voor een gelijkmatige ontdooiing te zorgen. Verwijder alle ontdooide delen of dek ze af om het ontdooiproces te helpen vertragen. Controleer het voedsel, sluit de ovendeur en druk op **Start/Quick Start** om het ontdooien te hervatten. **De oven blijft doorgaan met ontdooien (zelfs na een piepsignaal) tenzij de deur wordt geopend.**

GIDS VOOR ONTDOOIEN

- Doe het voedsel dat u wilt ontdooien in een geschikte magnetronveilige bak en plaats deze onafgedekt op de glazen schaal onder in de oven.
- Dek de dunnere delen van het vlees of gevogelte indien nodig met blaadjes aluminiumfolie af. Hierdoor voorkomt u dat deze dunnere delen tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie de ovenwanden niet raakt.
- Scheid producten als gehakt, karbonades, koteletten, worst(jes) en bacon zo snel mogelijk van elkaar.
  Als u een piep hoort, keert u het product. Verwijder de delen die zijn ontdooid. Ga door het met ontdooien van resterende delen.
  Laat het voedsel na het ontdooien rusten tot alles volledig is ontdooid.

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedsel*
Automatisch ontdooien	dEF1	Vlees	0.1~4.0 kg	Magnetronveilige plaat	Rundergehakt, biefstuk van de haas, vleesblokjes voor hutspot, lendenstuk, braadstuk, rosbief, hamburgers, varkenskoteletten, lamskoteletten, rollade, worst, runder- en kalfslappen (2 cm). Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het vlees na het ontdooien afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 15 minuten rusten.
	dEF2	Gevogelte			Hele kippen, drumsticks, borstfilet, kalkoenborst (minder dan 2,0 kg). Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het gevogelte na het ontdooien 20 tot 30 minuten rusten.
	dEF3	Vis			Filets, runder- en varkenslappen, hele vissen, schelp- en schaaldieren. Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 20 minuten rusten.
	dEF4	Brood	0.1~0.5 kg	Papieren servet	Gesneden brood, broodjes, baguettes e.d. Laat het broodproduct na het ontdooien 1 minuut rusten.

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food be checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how of frozen poultry.

Combi-ontdooien



De oven is voorzien van vier standen voor het ontdooien met microgolfenergie. Elke categorie voedingsmiddelen - **vlees, gevogelte, vis** en **brood** - vraagt om een andere energie-instelling.

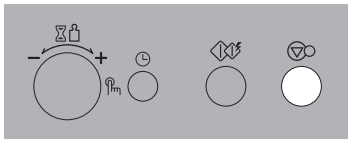
De oven is voorzien van een gecombineerde ontdooifunctie waarmee u voedsel kunt ontdooien in combinatie met **verwarming** en **magnetron.**
Deze functie geeft beter resultaten bij het ontdooien van voedingsmiddelen.

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.

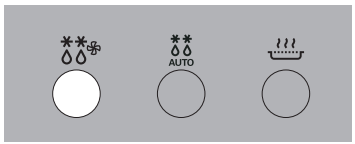


Hoog rek

1 Druk op **STOP/CLEAR.**
Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien.
Verwijder alle metalen bandjes en verpakkingsmateriaal waarin metaal is verwerkt. Plaats het voedsel vervolgens op een magnetronveilig bord op de glazen schaal in de oven en sluit de ovendeur.

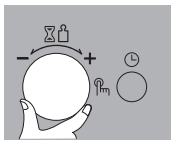


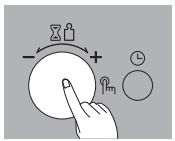
2 Druk op **Combi-ontdooien.**
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " ⁂ "



3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "dEF2" aangeeft.

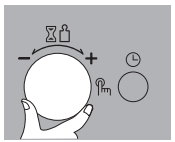
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.

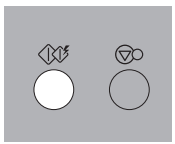




4 Druk op **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "0.8kg" voor het gewicht van het diepvriesvoedsel aangeeft.

Press **START/QUICK START**.





5 Tijdens het ontdooiproces hoort u een PIEP-signaal. Open dan de ovendeur, keer het voedsel en maak het los om voor een gelijkmatige ontdooiing te zorgen. Verwijder alle ontdooide delen of dek ze af om het ontdooiproces te helpen vertragen. Controleer het voedsel, sluit de ovendeur en druk op **Start/Quick Start** om het ontdooien te hervatten. **De oven blijft doorgaan met ontdooien (zelfs na een piepsignaal) tenzij de deur wordt geopend.**

GIDS VOOR ONTDOOIEN

- Dek de dunnere delen van het vlees of gevogelte indien nodig met blaadjes aluminiumfolie af. Hierdoor voorkomt u dat deze dunnere delen tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie de ovenwanden niet raakt.
- Scheid producten als gehakt, karbonades, koteletten, worst(jes) en bacon zo snel mogelijk van elkaar.
  Als u een piep hoort, keert u het product. Verwijder de delen die zijn ontdooid. Ga door het met ontdooien van resterende delen.
  Laat het voedsel na het ontdooien rusten tot alles volledig is ontdooid.

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedsel*
Automatisch ontdooien	dEF1	Vlees	0.1~4.0 kg	Bovenrek (Als het voedsel te groot is voor ontdooien op het bovenrek, gebruik dan het onderrek.) 	Rundergehakt, biefstuk van de haas, vleesblokjes voor hutspot, lendenstuk, braadstuk, rosbief, hamburgers, varkenskoteletten, lamskoteletten, rollade, worst, runder- en kalfslappen (2 cm). Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het vlees na het ontdooien afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 15 minuten rusten.
	dEF2	Gevogelte			Hele kippen, drumsticks, borstfilet, kalkoenborst (minder dan 2,0 kg). Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het gevogelte na het ontdooien 20 tot 30 minuten rusten.
	dEF3	Vis			Filets, runder- en varkenslappen, hele vissen, schelp- en schaaldieren. Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 20 minuten rusten.
	dEF4	Brood	0.1~0.5 kg		Gesneden brood, broodjes, baguettes e.d. Laat het broodproduct na het ontdooien 1 minuut rusten.

Geurreiniging

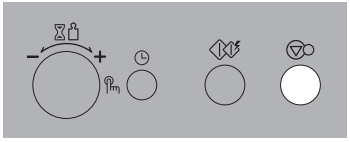
In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe ongewenste geuren uit de oven verwijdert.



De oven is voorzien van een speciale functie waarmee u geuren uit de oven kunt verwijderen.

U kunt de EZ Clean-functie gebruiken zonder dat de oven voedsel bevat.

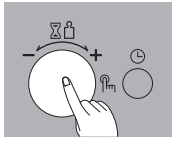
1 Druk op **STOP/CLEAR.**



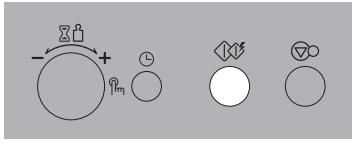
2 Verdraai MODE (Stand) tot het afleesvenster “230°” aangeeft.
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: “ ”.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de door u gekozen stand te bevestigen.





3 Druk op **START/QUICK START.**



Test schotels volgens
EN 60705

Functie	Maaltijd	Magnetron instelling wattage	Type verwarmingstemperatuur in ˚C	Opmerkingen
Magnetron ontdooien	Vlees	200W, 10~11 min. Of Auto toetsfunctie	–	Plaats een platte plaat op het midden van de glazen plaat. Draai naar de helft van de totale kooktijd. Of gebruik de functie “Auto Ontdooien 1(0,5kg)”.
Magnetron koken	Custard	400W, 25~30min.	–	Plaats een Pyrex schotel op het midden van de glazen plaat.
	Sponscake	1 000 W, 4~5 min.	–	Plaats een 22cm Pyrex schotel op het midden van de glazen plaat.
	Gehakt	600 W, 13~17 min.	–	Plaats een Pyrex schotel op het midden van de glazen plaat.
Combinatie koken met de magnetron.	Gegratineerde aardappelen	400 W, 25~29 min	200˚ C	Plaats een Pyrex schijf op onderste rek.
	Cake	-	180˚ C	Plaats een Pyrex schijf op onderste rek.
	Kip	300W, 38~42min. Of Auto toetsfunctie	200˚ C	Plaats kip met de borst omlaag op onderste rek van de kruimelplaat. Draai om bij de helft van de kooktijd. Of gebruik de “Auto Grillen 3 (1,3kg)” functie.

Magnetronveilig keukengereedschap

Gebruik nooit metalen of met metaal versterkt keukengereedschap voor het gebruik van magnetronfuncties

Microgolven kunnen niet door metalen dringen. Ze worden door alle metalen voorwerpen in de oven weerkaatst en kunnen een vonkboog vormen, een gevaarlijk verschijnsel dat op bliksem lijkt. De meeste hittebestendige niet-metalen keukengereedschappen kunnen veilig in uw oven worden gebruikt. Sommige echter kunnen stoffen bevatten waardoor ze ongeschikt zijn als keukengereedschap voor magnetronovens. Als u betwijfelt of een bepaald keukengereedschap geschikt is, kunt u op eenvoudige wijze vaststellen of u het voor uw magnetronoven kunt gebruiken. Plaats het betreffende gereedschap naast een met water gevulde kom terwijl u de magnetronoven inschakelt. Schakel de oven gedurende 1 minuut in op HOOG magnetronvermogen. Als het water warm wordt terwijl het gereedschap bij aanraking koud blijkt, kunt u het veilig voor uw magnetronoven gebruiken. Als het water echter niet van temperatuur verandert terwijl het gereedschap warm wordt, absorbeert dit microgolven en kunt u het niet voor uw magnetronoven gebruiken.

Waarschijnlijk hebt u in uw keuken allerlei gereedschappen die u nu voor uw magnetronoven kunt gebruiken. Lees even de volgende controlelijst na.

Eetborden

Veel soorten aardewerk en porselein zijn veilig voor gebruik in een magnetronoven. Als u twijfelt kijk dan de documentatie van de fabrikant erop na of doe de magnetrontest.

Glaswerk

Hittebestendig glaswerk is veilig voor gebruik in een magnetronoven. Hiertoe behoren allerlei merken vuurvast glaswerk voor kookdoeleinden. U kunt beter geen broos glaswerk gebruiken als tumblers en wijnglazen omdat deze kunnen barsten wanneer hierin voedingsmiddelen of dranken worden verwarmd.

Kunststof (plastic) bewaarbakjes

Deze kunt u gebruiken voor voedingsmiddelen die snel moeten worden verwarmd. U kunt dit materiaal beter niet gebruiken voor voedsel dat lang in de oven moet blijven omdat plastic door verwarmd voedsel kan vervormen en smelten.

Papier

Papieren borden, schalen en bakjes zijn gemakkelijk en veilig te gebruiken voor magnetronoventoepassingen mits de bereidingstijd kort is en het voedsel dat u wilt bereiden weinig vet en vocht bevat. Papieren servetten komen goed pas voor het inpakken van voedsel en het bekleden van bakvormen waarin vethoudend voedsel zoals bacon wordt bereid. Gekleurd papier kunt u beter niet gebruiken omdat de kleur kan uitlopen. Sommige producten van hergebruikt papier kunnen verontreinigingen bevatten die vonkbogen en zelfs brand kunnen veroorzaken als ze in een magnetronoven worden gebruikt.

Kunststof bakzakken

Bak- en kookzakken kunt u veilig in een magnetronoven gebruiker op voorwaarde dat ze speciaal voor dit doel zijn genaakt. Maak altijd een knipje in de zak zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken voor het koken in een magnetronoven omdat ze kunnen smelten en scheuren.

Magnetronkeukengerei van plastic

Er is een ruim aanbod van keukengerief voor magnetronovens in allerlei maten en vormen. Meestal kunt u de keukenspullen gebruiken die u al hebt. U hoeft dus geen nieuwe keukeninventaris aan te schaffen.

Potten, aardewerk en porselein

Schotels, kommen en schalen van dit materiaal kunt u meestal zonder problemen in uw nieuwe oven gebruiken maar voor de zekerheid kunt ze beter testen.

LET OP

Sommige producten met een hoog lood- of ijzergehalte zijn niet als magnetrongereedschap geschikt.

Het beste is uw keukengerei te controleren om zeker te weten dat ze voor uw magnetronoven geschikt zijn.

Eigenschappen van voedsel
Koken in een magnetronoven

De dingen in het oog houden

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn met veel zorg samengesteld. Uw succes bij het bereiden ervan hangt af van de aandacht die u bij het koken aan het voedsel besteed. Verlies de gerechten tijdens het koken geen moment uit het oog. Uw magnetronoven is voorzien van een lampje dat automatisch gaat branden als de oven werkt zodat u tijdens het koken alles in de oven goed kunt zien. De aanwijzingen in de recepten voor omkeren, omroeren 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 de kooktijden in een magnetronoven beïnvloeden

De kooktijden worden door allerlei factoren beïnvloed. De temperatuur van de ingrediënten die in een recept worden gebruikt, heeft een grote invloed op de kooktijd. Een cake bijvoorbeeld die u met ijskoude boter, melk en eieren maakt, vraagt een veel langere baktijd dan een cake die met ingrediënten op kamertemperatuur wordt gemaakt. Alle recepten in dit boekje zijn gebaseerd op verschillende kooktijden. Zo kunt u ontdekken dat het voedsel aan de onderkant van de tijdschaal niet gaar is. En het is niet uitgesloten dat u in sommige gevallen een langere kooktijd prefereert boven het aangegeven maximum, afhankelijk van uw eigen voorkeur. De gedachtegang achter dit boekje dat we beter voorzichtig met kooktijden kunnen zijn dan te royaal. Te lang gekookt voedsel is immers voor altijd verknoeid. Sommige recepten, en vooral die voor brood, cake en puddingen, adviseren u het voedsel uit de oven te nemen wanneer het product nog niet helemaal doorbakken is. Dit is geen fout. Wanneer u dit voedsel na verblijf in de oven afgedekt even laat rusten, gaat het bakken buiten de oven gewoon door omdat de warmte die door de buitenkant van het voedsel wordt vastgehouden zich geleidelijk naar binnen verplaatst. Als we het bakproduct echter in de oven laten tot het door en door is gebakken, wordt de buitenkant te lang gebakken en kan deze zelfs verbranden. Zo krijgt u steeds meer ervaring in het schatten van de kook- en rusttijd voor verschillende soorten voedsel.

Dichtheid van het voedsel

Licht, poreus voedsel zoals cakes en brood gaart sneller dan zwaar, vast voedsel als gebraad en stoofschotels. 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.

Vochtgehalte van voedsel

Het is logisch dat de hitte die door microgolven wordt opgewekt de neiging heeft het vocht in het voedsel te verdampen. Daarom is het verstandig betrekkelijk droge gerechten als braadstukken en sommige groenten vóór de bereiding in de oven met water te bedruipen of met een geschikte kunststoffolie af te dekken.

Botten en vetgehalte van vlees en gevogelte

Botten geleiden warmte en vet wordt sneller warm dan vlees. Daarom moet u er bij het bereiden van vlees dat botten en veel vet bevat op letten dat het gerecht niet ongelijkmatig gaart of gedeeltelijk te lang wordt verhit.

Hoeveelheid voedsel

De hoeveelheid microgolven in uw oven blijft altijd gelijk ongeacht de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Dat betekent dat de bereidingstijd langer wordt naarmate u meer voedsel in de oven plaatst. Aan de andere kant is het verstandig de bereidingstijd met ten minste een derde 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 de buitenkant van voedsel wordt door microgolfenergie gekookt; de rest wordt gekookt door warmtegeleiding. De slechtste vorm van een product dat met microgolven wordt gekookt is een dikke rechthoekige blok. De hoeken verbranden lang voordat de kern zelfs maar warm is. Producten met een ronde dunne vorm en ringvormige producten zijn ideaal voor bereiding in een magnetronoven.

Afdekken

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

Bruinen

Vlees en gevogelte die een kwartier of langer in de magnetronoven worden bereid bruinen licht in hun eigen vet. Vlees en gevogelte dat een kortere kooktijd vraagt, kunt u het best met een bruiningssaus zoals Worcestershiresaus, sojasaus of barbecuesaus inborstelen 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

Het gebruik van vetvrij papier voorkomt spatten en houdt de warmte beter vast. Maar omdat papier niet zo goed afdekt als een deksel of kunststoffolie kan het gerecht wat uitdrogen.

Schikken en onderlinge afstand

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

Roeren
Roeren is een van de belangrijkste van alle magnetrontechnieken. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het te mengen. Voedsel dat met microgolven 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 te bereiken dat de boven- en onderkant gelijkmatig gaar worden. Het is ook een goed idee om kip in stukken en vlees in lappen 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 van vlees, gevogelte en vis aan de buitenkant van de bakschaal te leggen. Daardoor vangen de dikkere delen de meeste microgolfenergie op en wordt het voedsel gelijkmatig gaar.

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 tot de onderkant en 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 inprikt. Hiertoe behoren eigeel en eiwit, schelpdieren en oesters en hele groenten en fruit in de schil.

Keuren op garing
Voedsel in een magnetronoven is zo snel gaar dat u het regelmatig moet keuren. Sommige gerechten mogen in de magnetronoven blijven tot ze helemaal gaar zijn. De meeste soorten voedsel echter zoals vlees en gevogelte moet u uit de oven nemen als ze nog niet helemaal gaar zijn. De bedoeling is dat ze gaar worden terwijl u ze buiten de oven afgedekt laat rusten. De inwendige temperatuur van het voedsel stijgt gedurende deze rusttijd met 3 tot 8 °C.

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

De oven reinigen

1. **Zorg ervoor dat de binnenkant van de oven schoon blijft.**
   Spatten en geknoeide vloeistoffen blijven aan de ovenwanden plakken en tussen de afdichting en het deuroppervlak. Voedselresten kunt u het best direct na het koken met een vochtige doek uit de oven verwijderen. Kruimels en voedselresten adsorberen microgolfenergie en verlengen de kooktijd. 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. Vetspatten verwijdert u met een doek die u in een sopje van een neutraal afwasmiddel hebt bevochtigd. Lap de oven daarna met water af en wrijf hem droog. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen. De metalen schaal 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 zacht sopje, vervolgens met schoon water en droog hem ten slotte 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. Reinig het paneel vervolgens met een vochtige doek en direct daarna met een droge doek. Druk hierna op Stop/Clear.
3. Als aan de binnenkant of aan de buitenkant van de ovendeur condens neerslaat, wrijft u deze met een zachte doek weg. Dit kan voorkomen als u de oven in een erg vochtige ruimte gebruikt en het wijst niet op een defect van het apparaat.
4. Houd de ovendeur en de afdichtingen altijd schoon. Gebruik hiervoor een lauw sopje en neem daarna alles met een vochtige doek af.
   GEBRUIK GEEN SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN ZOALS SCHUURPOEDER, SCHUURMIDDEL OF STALEN OF HARDPLASTIC SPONZEN.
   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 lichtnetkabel van de oven uit het stopcontact voordat u het bedieningspaneel met een vochtige doek reinigt of water op het venster van de ovendeur sproeit. U kunt de oven bedienen door de Quick Start-knop in te drukken.

Vragen en
Antwoorden

V Wat kan de oorzaak zijn als de ovenlamp niet gaat branden?

A Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenlamp niet gaat branden.
De lamp is stuk.
De schakelaar is defect.

V Kan microgolfenergie door het kijkvenster in de deur naar buiten komen?

A Nee. Het venster laat wel licht door maar geen microgolfenergie.

V Waarom hoor ik een pieptoon als ik een knop op het bedieningspaneel aanraak?

A De pieptoon is bedoeld als bevestiging dat de door u gekozen instelling correct wordt ingevoerd.

V Wordt mijn magnetronoven beschadigd als ik hem inschakel terwijl hij leeg is?

A Het antwoord is ja. Schakel nooit een lege oven in.

V Waarom barsten eieren soms open?

A 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 bolle kant van het ei voordat u het verwarmt. Magnetronovens zijn niet geschikt voor het bereiden van eieren in de schaal.

V Waarom adviseert u voor gerechten een rusttijd na bereiding in de oven?

A Nadat u de bereiding van voedsel in uw magnetronoven hebt beëindigd, gaat het kookproces tijdens de rusttijd buiten de oven nog een tijdje door. De rusttijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaar kan worden. De duur van de rusttijd hangt af van de dichtheid van het gerecht.

V Waarom kookt mijn oven niet zo snel als de gebruiksaanwijzing aangeeft?

A Controleer eerst de gebruiksaanwijzing om er zeker van te zijn dat u de aanwijzingen goed hebt gelezen. Daarin kunt u ook lezen wat de oorzaak van een afwijkende bereidingstijd kan zijn. De tijden die u in deze gebruiksaanwijzing (en in andere kookgidsen) vindt zijn suggesties die bedoeld zijn om u te helpen te lang doorkoken te voorkomen, het meest voorkomende probleem bij het wennen aan deze oven.Verschillen in de grootte, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel kunnen een langere kooktijd nodig maken. Gebruik uw gezonde verstand samen met de suggesties in de kookgids om de conditie van het voedsel regelmatig te keuren, precies zoals u bij een gewoon kooktoestel zou doen.

Technische gegevens

		MC8088HLC
Voltage		230 V~ 50 Hz
Vermogen		1000 W (Beoordelingsnorm IEC60705)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Afmetingen buitenzijde		474 mm(W) X 380 mm(H) X 564 mm(D)
Opgenomen vermogen	Max.	3000 W
	Magnetron	1500 W
	Grill	1250(Max. 2650) W
	Convectie	1500(Max. 2650) W
	Combinatie	Max. 3000 W

<Dutch>

Uw oude toestel wegdoen

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