



uw partner in keukenapparatuur

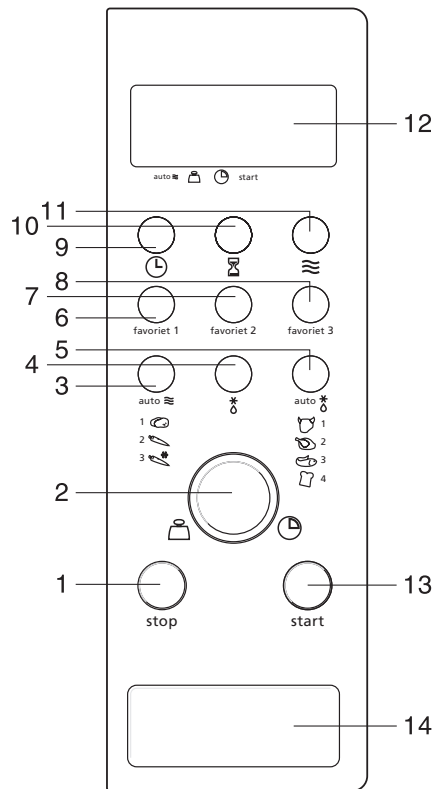
Handleiding

ESM 111

A2115

A2116

Bedieningspaneel



Toebehoren



1



2

Toestelbeschrijving

Bedieningspaneel

1. stop / clear
2. gewichtsinstelling / tijd bij / af
3. automatische kookprogramma's
4. snel ontdooien
5. automatische ontdooiprogramma's
6. voorkeursprogramma 1
7. voorkeursprogramma 2
8. voorkeursprogramma 3
9. klok
10. kookwekker
11. magnetronvermogen
12. display
13. (quick) start
14. deurontgrendeling

Accessoires

1. geleidering
2. glazen draaiplateau

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.

Woord vooraf

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en onderhoud van uw toestel.

Als u de informatie doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden van het toestel.

Bewaar dit boekje. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel plezier.

Inleiding

Koken in uw nieuwe magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel.

Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

De magnetron laat zich bovendien eenvoudig reinigen.

Inhoudsopgave

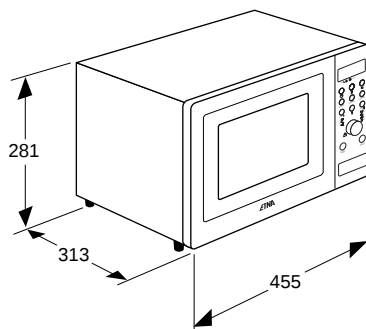
■ Veiligheid	2
Voor uw veiligheid	2
■ Plaatsen	2
Plaatsen	2
■ Aansluiting	3
Elektrische aansluiting	3
■ Werking	3
Hoe werkt de magnetron	3
■ Voor gebruik	4
Vóór het eerste gebruik	4
Waar u op moet letten	4
■ Bediening	5 - 16
Klok	5
Koken	6
Snelstart	7
Koken in 2 fasen	8
Automatisch koken	9
Automatisch ontdooien	11
Snel ontdooien	13
Favoriete programma's	14
Kookwekker	15
Kinderslot	16
■ Kooktips	17 - 19
Verwarmen en koken	17
Ontdooien	18
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	18
Basistechnieken	19
■ Kooktabellen	20 - 22
Magnetronvermogens	20
Opwarmen	20
Koken van groente	21
Koken van rijst en deegwaren	22
■ Onderhoud	23
Houd uw toestel mooi	23
■ Storingen	23
Storingen	23
■ Verpakking	24
Verpakking en toestel afvoeren	24
■ Technische gegevens	24
Technische gegevens	24

Voor uw veiligheid

- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Dit toestel mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron daarom niet door kinderen bedienen.
- Uw magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit! Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de oven en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), het hang- en sluitwerk (defect of los) of de afdichting.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlamvatten.
- Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact indien iets in de oven vlam vat. Houd de ovendeur dicht.

Plaatsen

- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de achterzijde en zijkanten minimaal 10 cm ruimte vrij.



- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- De stelvoetjes mogen niet verwijderd worden.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zender- en ontvangerapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.
- Het toestel kan ook ingebouwd worden.

Elektrische aansluiting

Voor dit apparaat is een netvoeding vereist van 230 V, 50 Hz wisselstroom.

Het toestel moet altijd geaard zijn en mag onder geen beding aangesloten worden op een gelijkstroomvoeding.

Plaats het toestel in de buurt van een wandcontactdoos met randaarde.

Hoe werkt de magnetron

Een magnetron is een kooktoestel dat door middel van microgolven voedsel verhit. Microgolven zijn elektromagnetische golven, net zoals radio- en tv-golven. Een radio zet deze golven om in geluid. In een magnetron worden de golven omgezet in warmte.

De warmte ontstaat doordat de microgolven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar heen en ontstaat er wrijving. En wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar).

De magnetron verhit voedsel zeer intensief, omdat de golven direct het voedsel binnendringen. De golven verwarmen dus niet alleen de buitenkant van het gerecht, zoals bij de traditionele manier van koken het geval is, maar dringen er in door. Ten opzichte van de conventionele manier van koken is de bereidingstijd bij kleine hoeveelheden veel korter.

Vóór het eerste gebruik

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Plaats de geleidering in het midden van de bereidingsruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering.
- De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.
- Schakel de magnetron niet in als hij leeg is. De oven kan beschadigd raken.
- Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte. Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (zie pagina 8, koken). Het water moet na afloop heet zijn.

Let op:

Als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken zet dan een kunststof lepeltje in het kopje. Het kan gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de oven haalt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt.

Waar u op moet letten

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.

De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit, ongeacht de hoeveelheid die u in de magnetron kookt. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.

Niet alle materialen mogen in de magnetron. In onderstaande tabel wordt aangegeven welke materialen u wel en niet mag gebruiken.

Materiaal	Toegestaan
papier	ja
aluminiumfolie*	ja
huishoudfolie	ja
aluminium bakjes	nee
diepvries / magnetron servies	ja
hittebestendig plastic	ja
ongeglazuurd aardewerk	nee
geglazuurd aardewerk	ja
metalen kookgerei	nee
normaal glas	ja
Pyrex en ander ovenvast glas	
en keramiek	ja
borden met metaalhoudende sierrand	nee
metalen sluitstrip	nee
kwikthermometer	nee
afgesloten pot	nee
fles met een nauwe hals	nee
braadzakken	ja

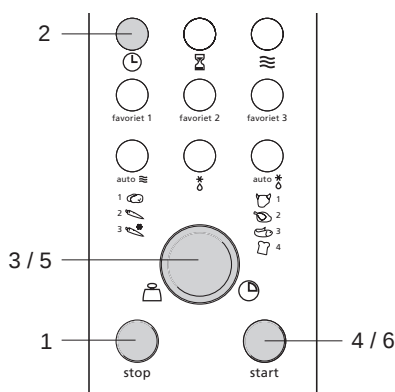
* Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken, voorkomt u dat ze te snel garen.

Klok

De klok loopt zolang de oven op de netspanning is aangesloten. Wanneer er geen tijd is ingesteld, geeft het display "0" weer. U kunt de klok op een 12-uurs of een 24-uurs instelling afstellen. Tijdens het instellen van de klok knippert er een dubbele punt. De dubbele punt stopt met knipperen als de klok is ingesteld.

Voorbeeld:

U wilt de klok instellen op 14:35 uur.



Klok instellen

1. Druk op stop .

2. Druk op .

Het display geeft "24 H" weer.

Druk nogmaals op als u de klok op de 12-uurs telling wilt instellen.

3. Stel het uur in met de knop.

Draai de knop tot "14:00" in het display verschijnt.

4. Druk op start .

De ingestelde uren worden bewaard.

5. Stel de minuten in met de knop.

Draai de knop tot "14:35" in het display verschijnt.

6. Druk op start .

De ingestelde minuten worden bewaard en de klok begint te lopen.

Opmerkingen

Trek de stekker uit de wandcontactdoos als het display vreemde tekens vertoont.

Als u de klok nadat u deze hebt ingesteld, in plaats van op een 12-uurs telling, op een 24-uurs telling wilt instellen moet u het toestel eerst stroomloos maken. Sluit het toestel vervolgens weer aan en stel de klok in.

Koken

Vermogen

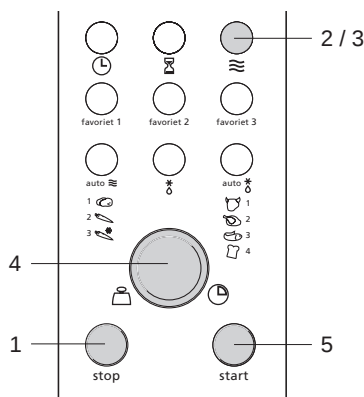
Hoog (100%)	800 W	1x
Midden-hoog (80%)	640 W	2x
Midden (60%)	480 W	3x
Ontdooien (40%)	320 W	4x
Ontdooien gevoelig (20%)	160 W	5x
Hoog (100%)	800 W	6x

Druk op $\approx$

U kunt kiezen uit 5 vermogens. U activeert de vermogensfunctie door op $\approx$ te drukken. Hierdoor wordt automatisch het maximale vermogen ingesteld. Vervolgens kunt u het gewenste vermogen kiezen door meermaals op $\approx$ te drukken.

Voorbeeld:

U wilt vis koken op midden-hoog vermogen (80%) gedurende 5 minuten en 30 seconden.



1. Druk op stop .
2. Druk op $\approx$ om de magnetronfunctie te selecteren.
3. Druk nogmaals op $\approx$ om midden-hoog vermogen (80%) in te stellen.
4. Stel de kooktijd in met de knop. Draai de knop tot "5:30" in het display verschijnt.

5. Druk op start .
De magnetron is ingeschakeld.

Opmerking

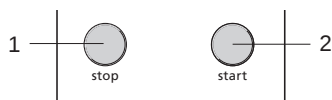
Zie pagina 17 t/m 22 voor kooktips en -tabellen. De tabellen geven u informatie over gerechten, magnetronvermogens en kooktijden.

Snelstart

Met één druk op de starttoets kunt u 30 seconden op maximaal vermogen koken. Door herhaaldelijk op de toets te drukken kunt u de kooktijd in stappen van 30 seconden verlengen. U kunt tot maximaal 10 minuten kooktijd instellen.

Voorbeeld:

U wilt een gerecht gedurende 2 minuten koken op hoog vermogen.



1. Druk op **stop**.
2. Druk 4x op **start** om een bereidingstijd van 2 minuten op hoog vermogen in te stellen.
3. U kunt de kooktijd tussentijds verlengen door één of meerdere keren op **start** te drukken.

De magnetron is ingeschakeld.

Opmerking

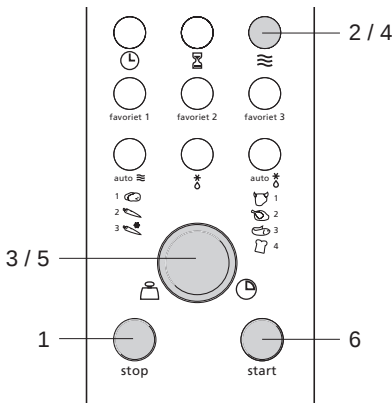
Zie pagina 17 t/m 22 voor kooktips en -tabellen. De tabellen geven u informatie over gerechten, magnetronvermogens en kooktijden.

Koken in 2 fasen

Gedurende het 2-fasen kookprogramma mag de ovendeur geopend worden om het gerecht te controleren. Nadat u de deur hebt gesloten en op start hebt gedrukt, vervolgt het toestel het kookprogramma.

Voorbeeld:

U wilt 5 minuten koken op hoog vermogen (1ste fase) en daarna 13 minuten op midden-laag vermogen (40%, 2de fase).



1ste fase:

1. Druk op stop .
2. Druk 1x op  om de magnetronfunctie te selecteren.
3. Stel de kooktijd in met de  knop. Draai de  knop tot "5:00" in het display verschijnt.

2de fase:

4. Druk 4x op  om een magnetronvermogen van 40% in te stellen.
5. Stel de kooktijd in met de  knop. Draai de  knop tot "13:00" in het display verschijnt.

Opmerkingen

U kunt het kookprogramma onderbreken door 1x op stop te drukken.

Sluit de deur en druk op start om verder te gaan.

Druk 2x op stop om het programma te wissen.

Zie pagina 17 t/m 22 voor kooktips en -tabellen. De tabellen geven u informatie over gerechten, magnetronvermogens en kooktijden.

6. Druk op start .

De magnetron is ingeschakeld.

De instellingen voor fase 1 verschijnen in het display, totdat programma 2 begint.

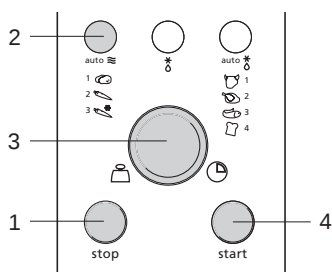
Er klinkt een pieptoon tussen de 2 fasen.

Automatisch koken

Automatisch koken (auto cook) biedt u de mogelijkheid uw favoriete gerechten simpel te bereiden. U kunt kiezen uit 3 kookprogramma's: gepofte aardappels, verse groente en diepvriesgroente. U hoeft alleen maar het soort gerecht en het gewicht te selecteren. De magnetron doet de rest.

Voorbeeld:

U wilt 0,6 kg gepofte aardappels bereiden.



1. Druk op stop .
2. Druk op **auto** om het kookprogramma voor gepofte aardappels (1) te selecteren.
3. Stel het gewicht in met de knop. Draai de knop tot "0.6" in het display verschijnt.
4. Druk op start .

De magnetron is ingeschakeld.

Zie pagina 17 t/m 22 voor kooktips.

In de tabel op de volgende pagina leest u welke kookprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

Automatische kookprogramma's

In onderstaande tabel kunt u zien welke kookprogramma's u kunt gebruiken en voor welke gerechten de programma's geschikt zijn.

Programma/gerecht	Temperatuur gerecht	Benodigdheden	Bijzonderheden
1  gepofte aardappel (0,1 kg – 1,0 kg)	kamertemperatuur	glazen schaal	Was en droog de aardappel(s). Prik enkele malen met een vork in de aardappel(s). Plaats de aardappel(s) bovenop een paar velletjes keukenpapier in het midden op het glazen draaiplateau. Na afloop van het programma 5 minuten laten nagaren.
2  verse groente (0,2 kg – 0,8 kg)	kamertemperatuur	glazen schaal	Leg de groente in een geschikte schaal. Voeg 30 ml water toe per 200 g groente. Na afloop van het programma 3 minuten laten nagaren.
3  diepvriesgroente (0,2 kg – 0,8 kg)	bevroren	glazen schaal	Leg de groente in een geschikte schaal. Voeg 30 ml water toe per 200 g groente. Doe een deksel op de schaal. Na afloop van het programma 3 minuten laten nagaren.

Automatisch ontdooien

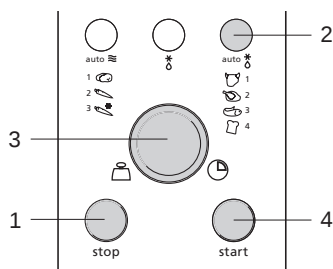
Soort gerecht	Symbol	Aantal x drukken op defrost toets
vlees	 1	1x
gevogelte	 2	2x
vis	 3	3x
brood	 4	4x

Voor het ontdooien van bevroren gerechten kunt u gebruik maken van 4 ontdooi-programma's (auto defrost), waarbij u alleen het gewicht van het te ontdooien gerecht hoeft in te stellen.

Voorbeeld:

U wilt 1,4 kg kip ontdooien.

Weeg het gerecht. Verwijder alle metaalhoudende voorwerpen zoals metalen sluitstrips en bindtouwjes met metalen draadeinden.



1. Druk op stop .
2. Druk 2x op  om het ontdooi-programma voor gevogelte te selecteren.
Het display geeft dEF2 weer.
3. Stel het gewicht in met de  knop.
Draai de  knop tot "1.4" in het display verschijnt.
4. Druk op start .
De magnetron is ingeschakeld.

Opmerkingen

Tijdens de ontdooitijd klinkt er een signaal. Het gerecht kan nu omgedraaid worden. Verwijder (indien mogelijk) reeds ontdooid voedsel. Druk op start om verder te gaan.

Als u niet op de pieptoon reageert, stopt deze na verloop van tijd vanzelf. Het programma blijft doorlopen.

Zie pagina 17 t/m 22 voor kooktips.

In de tabel op de volgende pagina leest u welke ontdooiprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

Automatische ontdooiprogramma's

In onderstaande tabel kunt u zien welke ontdooiprogramma's u kunt gebruiken en voor welke gerechten de programma's geschikt zijn.

Programma	Soort gerecht		Aantal x drukken op toets	Min./max. gewicht
1. vlees	rundvlees: lamsvlees: varkensvlees: kalfsvlees:	gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade	 1x	0,1 / 4,0 kg
2. gevogelte	kip: kalkoen:	hele kip (< 2 kg), kippenborst, kippenpoten kalkoenborst (< 2 kg), kalkoenpoten	 2x	0,1 / 4,0 kg
3. vis	vis: schaaldieren:	filets, moten, hele vis krab, kreeft, garnalen, mosselen	 3x	0,1 / 4,0 kg
4. brood		gesneden bruin/wit, kadetjes, stokbrood, croissants	 4x	0,1 / 0,5 kg

- Hoewel het programma automatisch ontdooit moet u de gerechten, net als bij handmatig ontdooien, regelmatig controleren.
- Verwijder, voor het beste resultaat, eerst de verpakking om vlees en vis. Verpakkingen kunnen het ontdooiproces negatief beïnvloeden. Door de aanwezigheid van vis- of vleesvocht kan dan stoomvorming optreden. Hierdoor wordt, ongewild, de buitenkant van het gerecht aan de kook gebracht.
- Als de verpakking moeilijk te verwijderen is, kunt u het gerecht het best gedurende een kwart van de ontdooitijd, die aan het begin van het ontdooiprogramma in het display weergegeven wordt, laten ontdooien. Haal het gerecht uit de magnetron, verwijder de verpakking en plaats het gerecht weer terug.
- Leg het gerecht in een ondiepe glazen ovenschaal om eventueel vrijkomend vocht op te vangen.
- De kern van het gerecht moet nog wat bevroren aanvoelen als u het uit de magnetron haalt.
- Leg sneetjes brood tussen vellen keukenrol. Snijd broodjes eerst half door.
- Kies voor andere gerechten een vermogen van 40% (ontdooien) of 20% (ontdooien gevoelig).

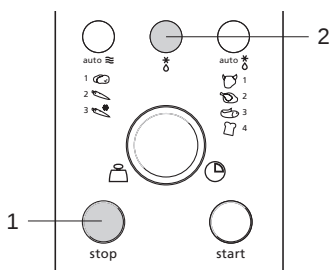
Snel ontdooien

Dit programma is geschikt om 0,5 kg gehakt snel te ontdooien

Voorbeeld:

U wilt 0,5 kg gehakt snel ontdooien.

Verwijder alle metaalhoudende voorwerpen zoals metalen sluitstrips en bindtouwjes met metalen draadeinden.



1. Druk op stop .

2. Druk op 0 om het snelontdooiprogramma te selecteren.

De magnetron is ingeschakeld.

Opmerkingen

Tijdens de ontdooitijd klinkt er een signaal. Het gerecht kan nu omgedraaid worden. Verwijder (indien mogelijk) reeds ontdooide voedsel. Druk op start om verder te gaan.

Als u niet op de pieptoon reageert, stopt deze na verloop van tijd vanzelf. Het programma blijft doorlopen.

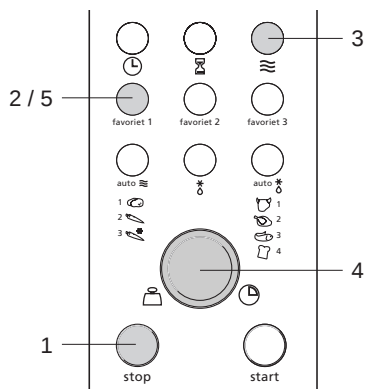
Zie pagina 17 t/m 22 voor kooktips.

Favoriete programma's

Met de programma's "favoriet 1, 2 en 3" hebt u de mogelijkheid zelf veelgebruikte programma's samen te stellen en te bewaren.

Voorbeeld:

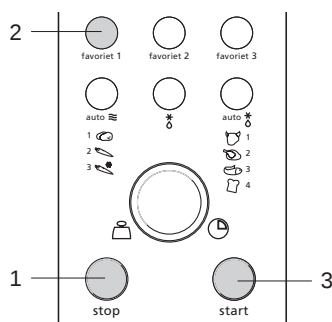
U wilt de volgende instellingen bewaren:
10,5 minuten koken op een
magnetronvermogen van 640 W.



1. Druk op stop .
2. Druk op favoriet 1 . De instellingen die u nu kiest worden onder deze toets bewaard.
3. Druk 2x op $\approx$ om een magnetronvermogen van 80% in te stellen.
4. Stel de kooktijd in met de knop. Draai de knop tot "10:30" in het display verschijnt.
5. Druk op favoriet 1 . De instellingen worden bewaard.

Koken met een favoriet programma

U wilt 10,5 minuten koken op een magnetronvermogen van 640 W.

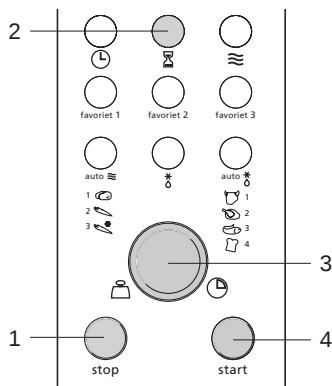


1. Druk op stop .
2. Druk op favoriet 1 .
3. Druk op start .
De magnetron is ingeschakeld.

De kookwekker werkt onafhankelijk van het toestel. De magnetron hoeft niet ingeschakeld te zijn. Handig wanneer u bijvoorbeeld een eitje wilt koken op een kookplaat.

Voorbeeld:

U wilt de kookwekker instellen op 15 minuten.



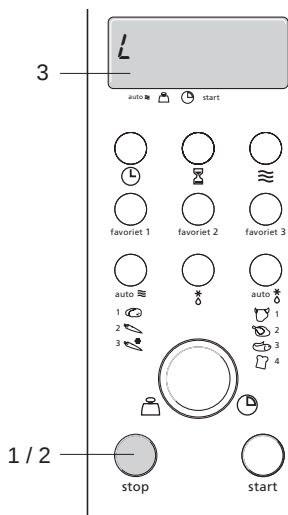
Kookwekker instellen

1. Druk op **stop**.
2. Druk op **⌚**.
3. Stel de wekkertijd in met de **⌚ ⌚** knop. Draai de **⌚ ⌚** knop tot "15:00" in het display verschijnt.
4. Druk op **start**.

De kookwekker is ingeschakeld.

De tijd in het display telt terug. Aan het tijd van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en in het display wordt het woord "End" zichtbaar.

Kinderslot



U kunt uw magnetron "op slot" zetten, waardoor het starten van de magnetron niet meer mogelijk is.

In werking stellen van het kinderslot:

1. Druk op **stop**.
2. Druk op **stop** en houd de toets ingedrukt totdat **L** links in het display verschijnt en er een geluidssignaal klinkt.
3. **L** blijft zichtbaar in het display. De tijdweergave is verdwenen.

Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.

Uitschakelen van het kinderslot:

1. Druk op **stop** en houd de toets ingedrukt totdat **L** uit het display verdwijnt en er een geluidssignaal klinkt.

De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Verwarmen en koken

- Leg gerechten op een passende schaal.
- Gerechten bij voorkeur afdekken met bijvoorbeeld magnetronfolie of een passende deksel.
Na afloop de folie of deksel voorzichtig verwijderen. De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen.
Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Verdeel het gerecht bij voorkeur in kleine stukjes.

- Bij magnetronkoken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht onttrekt.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang te verwarmen.

Belangrijk

Plaats, bij het verwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Vis

Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 40% (360 Watt). In andere gevallen kunt u het vermogen rustig iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.

Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen verdient het aanbeveling om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve, zoals stoofgerechten en rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Dek bijvoorbeeld kippenpoten en -vleugeltjes af met aluminiumfolie.
- Magnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt. Dunne en ringvormige gerechten worden het snelst verwarmd en zijn dus ook sneller gaar.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een "bruinende" saus, zoals Worcestershire saus, soja-olie of barbecue saus.

Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De bereidingstijden in dit boekje zijn indicatietijden. Zo is de temperatuur van ingrediënten van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren. Gerechten houden ook beter de warmte vast.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.

Basistechnieken

Plaatsen

- Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau.
Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.

Roeren

- Door gerechten regelmatig te roeren verspreid u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

Omdraaien

- Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

Aluminiumfolie

- Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.

Prikken

- Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken voorkomt u dat.

Controleren

- Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.

Nagaren

- Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

Magnetronvermogens

In onderstaande tabel kunt u zien uit welke 5 magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn.

Vermogen	Wattage	Aantal x drukken op toets $\approx$	Gerecht
hoog (100%)	800 W	1x	– water koken, opwarmen – koken van kip, vis, groenten
midden-hoog (80%)	640 W	2x	– opwarmen – koken van paddestoelen, schaaldieren – koken van gerechten die ei en kaas bevatten
midden (60%)	480 W	3x	– eieren bereiden (pas op!)
midden-laag/ ontdooien (40%)	320 W	4x	– koken van rijst, soep – ontdooien – chocola en boter smelten
ontdooien gevoelig (20%)	160 W	5x	– ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten – ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten – consumptiejs zacht maken – uit laten rijzen van deeg

Opwarmen

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Bijzonderheden
melk, chocolademelk, bouillon	2 dl (1 kop)	800 W	1 1/2 - 2 1/2	Niet afdekken.
soep	2 1/2 dl (1 kom)	800 W	2 - 3	Niet afdekken; 1x roeren.
rijst, nasi, bami	1 persoon	800 W	2 - 3	1x tot 2x roeren.
	4 personen	800 W	10 - 12	1x tot 2x roeren.
groente	1 persoon	800 W	1 1/2 - 2	Groente een keer omscheppen.
	500 g	800 W	7 - 8	Groente een keer omscheppen.
maaltijd	1 persoon	800 W	3 - 4	Tijd onder andere afhankelijk van de begintemperatuur (bijvoorbeeld uit de koelkast of niet).
groot vlees (gaar)	500 g	ontdooien (320 W)	7 - 9	Niet afdekken en eventueel bestrijken met gesmolten boter of olie.
gebraden vlees in jus	4 lapjes	800 W	5 - 7	Afdekken.
rookworst	250 g	640 W	1 1/2 - 2	Vacuüm zak met vork doorprikken.
halve kip	400 g	800 W	3 - 5	Kip tot halverwege de bereidingstijd afdekken, daarna in schaal zonder deksel leggen.
gebakken vis	150 g	800 W	1 - 3	Niet afdekken.

Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een poos in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente met aanhangend water, tenzij de tabel anders aangeeft.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Bijzonderheden
aardappels	500 g	800 W	6 - 7	Neem aardappels van gelijke grootte.
andijvie	500 g	800 W	6 - 7	
bleekselderij	500 g	800 W	7 - 8	Schil zonodig het onderste deel van de stengels. Verdelen in stukken van 2,5 cm.
bloemkool	500 g	800 W	7 - 9	Verdelen in roosjes van gelijke grootte.
broccoli	500 g	800 W	7 - 8	Verdelen in roosjes van gelijke grootte.
Chinese kool	500 g	800 W	6 - 8	Snijd de kool in reepjes.
koolrabi	500 g	800 W	7 - 9	Snijd de koolrabi in blokjes.
prei	500 g	800 W	7 - 8	Snijd de prei in stukjes van 2 cm.
rode kool	500 g	800 W	8 - 10	Verwijder de stonk en de nerf. Snijd de kool in reepjes. Voeg 2 - 4 eetlepels water toe.
snijbonen	500 g	800 W	7 - 8	Voeg 2 eetlepels water toe.
spinazie	500 g	800 W	5 - 7	Meer dan 500 g is te volumineus. Kook in dat geval in een pan.
spruitjes	500 g	800 W	7 - 8	Voeg 3/4 dl water toe.
witlof	500 g	800 W	7 - 8	Leg de struikjes met de dikke delen naar de buitenkant.
witte kool	500 g	800 W	8 - 9	Gebruik alleen verse kool. Verwijder de nerf. Snijd de kool in reepjes en voeg 2 - 4 eetlepels water toe.
worteltjes	500 g	800 W	7 - 8	Gebruik alleen jonge worteltjes. Voeg 2 eetlepels water toe en eventueel een klontje boter.
gepocheerde appel (6 helften)	500 g	800 W	4 - 5	Schil de appels, halveer ze en verwijder het klokhuis. Leg ze in een cirkel op de schaal. Voeg eventueel suikerstroop, kaneel en rozijnen toe.
champignons smoren	250 g	800 W	2 - 3	Maak de champignons met een vochtig doekje schoon. Smoor de champignons eventueel met wat boter en een fijngesnipperd uitje. Snijd grote champignons in plakken.

Koken van rijst en deegwaren

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Bijzonderheden
rijst	250 g	800 W	5	Was de rijst. Doe de rijst in een schaal en voeg 3 dl water toe. Dek de schaal af en breng aan de kook.
		+ 320 W	10	Wanneer de rijst kookt, 1x doorroeren en op een lager vermogen gaar koken. Laat de rijst 10 minuten nagaren.
zilervliesrijst	250 g	800 W	6	Was de rijst. Doe de rijst in een schaal en voeg 3 dl water toe. Dek de schaal af en breng aan de kook.
		+ 320 W	15	Wanneer de rijst kookt, 1x doorroeren en op een lager vermogen gaar koken. Laat de rijst 10 minuten nagaren.
deegwaren	250 g	800 W	7	Vul een grote schaal met 1,3 liter heet water. Breng het water aan de kook en voeg de deegwaren toe.
		+ 320 W	7	Kook de deegwaren op de lagere stand zachtjes gaar.

Houd uw toestel mooi

Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul voordat u begint met het reinigen van de magnetron.

Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen.

Achtergebleven kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.

Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog.

Zorg dat de afdekking van de microgolfverdelers (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.

Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook afgewassen worden in de vaatwasmachine.

Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet.

Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Controleer de deursluiting en het deurrubber regelmatig op beschadigingen.

Gebruik de oven niet als de deur of deursluiting beschadigd zijn.

Storingen

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de magnetron, de magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Dit kunt u doen aan de hand van onderstaande punten.

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Zijn het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Heeft u het juiste keukengerei gebruikt?
- Zijn de geleidering en het draaiplateau in de magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Verpakking en toestel afvoeren

Afgedankte apparaten direct onbruikbaar maken. Dat wil zeggen stekker uit het stopcontact trekken en de aansluitkabel doorknippen.

Het is belangrijk dat een oude magnetron op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen wordt afgevoerd.

Ook de verpakking van uw nieuwe magnetron dient op verantwoorde wijze afgevoerd te worden.

De overheid kan u informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte toestellen.

Technische gegevens

Voeding	230 V 50 Hz
Aansluitwaarde	1200 W
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron output (IEC 705)	800 W
Afmetingen (b x h x d)	455 x 281 x 313 mm