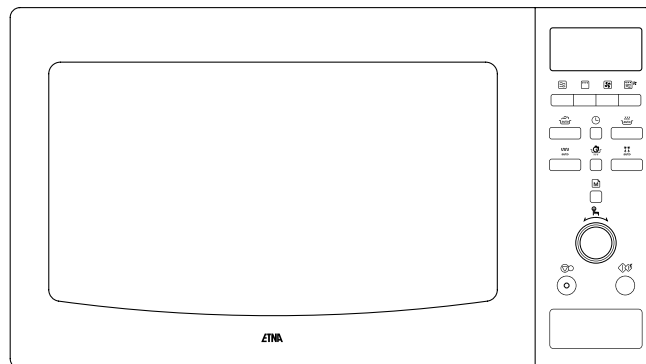


**A2127**

**A2126**



**GEBRUIKSAANWIJZING**

# Voorzorgsmaatregelen

## Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

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

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

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

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

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

## Waarschuwing

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

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

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

## Waarschuwing

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

## Hoe een magnetron werkt.

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

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

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

## Een zeer veilige toepassing

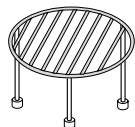
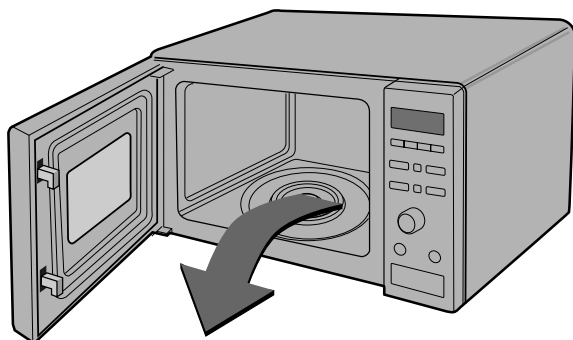
**Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolfenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die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

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Klok instellen	6
Kinderslot	7
Bereidingen met de microgolfunctie	8
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	9
Bereidingen in twee stadia	10
Snelstart	11
Grillen	12
Convectiebereidingen	13 ~ 14
Combinatiebereidingen	15 ~ 16
Geheugen	17
Temperatuur Houden	18
Automatisch ontdooien	19 ~ 20
Automatische bereidingen	21 ~ 24
Automatisch heropwarmen	25 ~ 26
Automatisch roosteren	27 ~ 28
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen	29
Richtlijnen voor verse groenten	30
Richtlijnen voor grillen	31
Veiligheidsvoorschriften	32
Magnetronbestendig kookgerei	33
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	34 ~ 35
Vragen en antwoorden	36
Informatie over elektrische aansluiting Technische gegevens	37

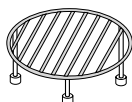
# Uitpakken en installeren

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

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



HOOG ROOSTER

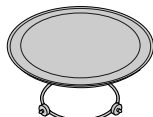


LAAG ROOSTER

GLAZEN BAKPLAAT

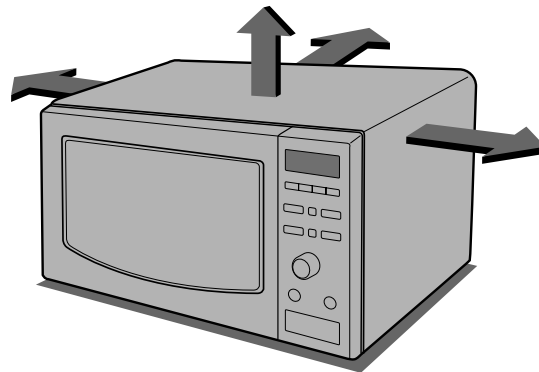


METALEN BAKPLAAT



DRAAIENDE RING

**2** Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85 cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm over blijven boven de oven en 10 cm aan de achterkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8 cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen. Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben.



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

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

**4** Open de ovendeur door aan de **DEURHANDEL** te trekken. Zet de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

**5** Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN PLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 33.



**6** Druk op de **STOP**-toets. Druk vervolgens zes keer op de **START**-toets om 3 min. kooktijd in te stellen. Bij elke keer dat u op de toets drukt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. De oven zal beginnen te werken reeds voordat u voor de zesde keer heeft gedrukt; maak u niet ongerust, dit is normaal.



**7** Op het **DISPLAY** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 3 minuten. Wanneer het **DISPLAY 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven haalt, want deze kan heet zijn.**



**UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD**

# Klok instellen

*U kunt de klok volgens het 12-delig of het 24-delig stelsel instellen.  
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de klok kunt instellen op 14:35 in de 24-uurstand.  
Zorg ervoor alle verpakkingsmateriaal van uw oven te hebben verwijderd.*

NL



Als de oven voor de eerste maal wordt aangesloten of het elektriciteitsnet of wanneer er terug stroom is na een stroomuitval, toont het display een '0'. U moet de klok dan opnieuw instellen. Als de klok (of het display) vreemd uitzienende symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en hem er vervolgens opnieuw insteken. U moet de klok opnieuw instellen.

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

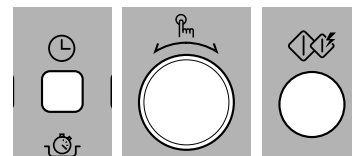
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Druk eenmaal op de toets **CLOCK**.

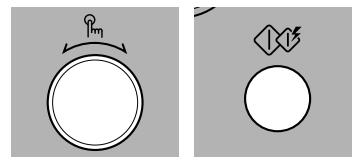
Draai aan de **DIAL** om de "24H" te kiezen.

Druk op de toets **START**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "14:00" weergeeft.

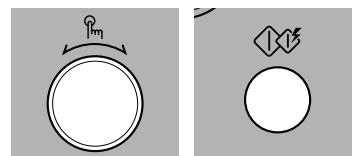
Druk op **START** om het ingestelde uur te bevestigen.



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

Druk op de toets **START**.

De klok begint nu te tellen.

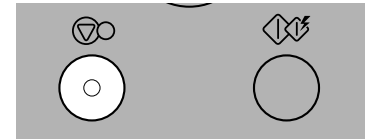




Uw oven is met een veiligheidsvoorziening uitgerust die voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld. Na het instellen van het kinderslot kunt u geen enkele functie meer gebruiken en kan er geen voedsel worden bereid.

Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

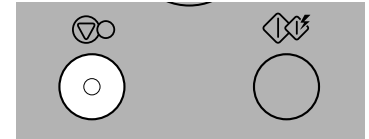
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



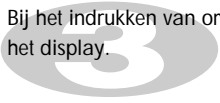
NL

Houd de toets **STOP/CLEAR** ingedrukt tot "L" op het display verschijnt en er een PIEP-signaal weerklinkt.

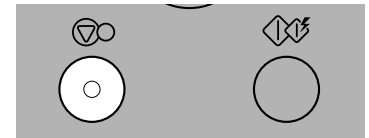
Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.



Bij het indrukken van om het even welke toets verschijnen "L" en de tijd op het display.



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



# Bereidingen met de microgolffunctie

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

NL

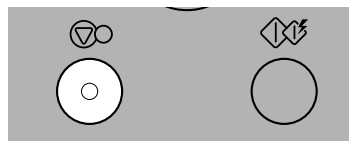


Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

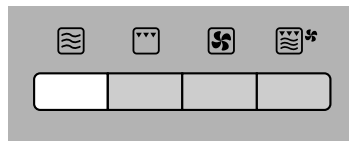
VOEDING	%	Uitgangsvermogen
<b>MAX. HOOG</b>	100%	900W(max.)
<b>MIDDELMATIG HOOG</b>	80%	720W
<b>MIDDELMATIG</b>	60%	540W
<b>ONTDOOIEN / MIDDELMATIG</b>	40%	360W( ** )
<b>LAAG</b>	20%	180W

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

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

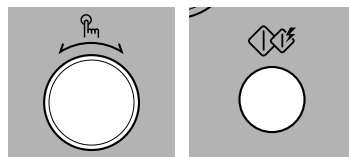


Druk op de toets **MICRO**.

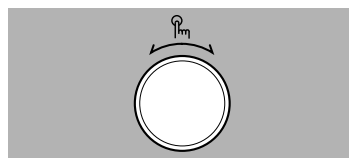


Draai aan de **DIAL** om "720W" (80%) te kiezen.

Druk op de toets **START**.

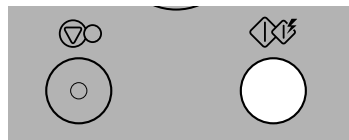


Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.





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

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

# Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

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



NL

# Bereidingen in twee stadia

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u sommige eetwaren in twee stadia kunt klaarmaken. In het eerste stadium wordt uw voedsel gedurende 11 minuten bereid in de hoge vermogensstand; in het tweede stadium wordt het nog 35 minuten bereid met een vermogen van 360 W.

NL



Tijdens het bereiden in twee stadia kunt u de ovendeur openen en de eetwaar controleren. Sluit de ovendeur en druk op de toets **START**. Het eerste stadium begint nu.

Aan het einde van stadium 1 weerklinkt een piepsignaal en begint het tweede stadium.

Om het programma te annuleren drukt u tweemaal op de toets **STOP**.

In het geval van Automatisch Ontdooien, kunt u drie stadia programmeren.

(Automatisch ontdooien + Stap1 + Stap2)

U kunt bijgevolg het voedsel automatisch ontdooien en vervolgens bereiden zonder de oven opnieuw te moeten instellen na elk stadium.

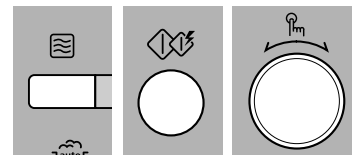
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Stel het vermogen en de bereidingsduur in **voor stadium 1**.

(U kunt dit proces overslaan als u de hoge vermogensstand kiest.)

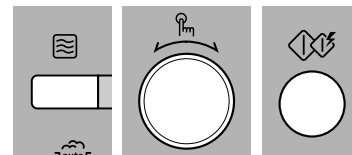
Druk eenmaal op de toets **MICRO** om de hoge vermogensstand te kiezen en druk vervolgens op **START**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "11:00" weergeeft.

Stel het vermogen en de bereidingsduur in **voor stadium 2**.

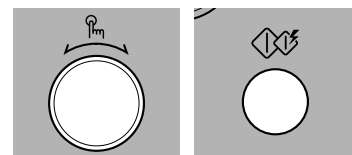
Druk eenmaal op de toets **MICRO** en draai aan de **DIAL** tot het display "360W" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Draai aan de **DIAL** OP tot het display "35:00" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



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



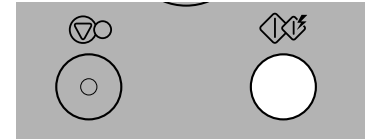
Dankzij de **SNELSTARTFUNCTIE** kunt u via een druk op de toets **QUICK START** 30 seconden bereidingstijd op **HOOG** vermogen instellen.

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



NL

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



Tijdens het maken van bereidingen met **QUICK START** kunt u de bereidingstijd tot 100 minuten verlengen door herhaaldelijk op de toets **QUICK START** te drukken.

# Grillen

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

NL

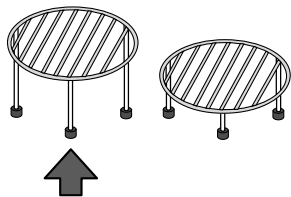


Dit model is met een **QUARTZGRILL** uitgerust. Voorverwarmen is bijgevolg niet nodig.

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

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

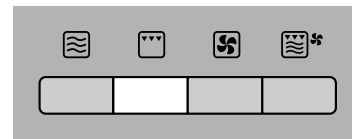
**Tijdens het grillen moet het grillrooster (hoog rooster) worden gebruikt.**



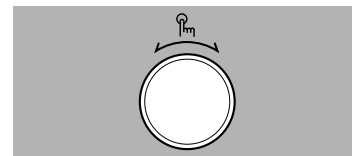
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



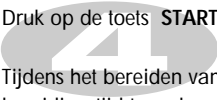
Druk op de toets **GRILL**.



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



Druk op de toets **START**.



Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



# Convectiebereidingen

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



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

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

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

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

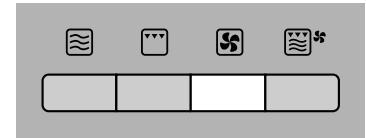
## 1. Voorverwarmen.

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



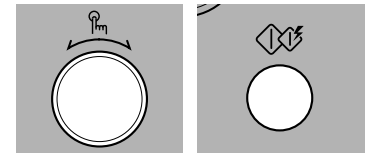
NL

Druk op de toets **CONVECTION**.



Draai aan de **DIAL** om "230°C" te kiezen.

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



Druk op de toets **START**.

Het voorverwarmen start met "Pr-H" op het display.



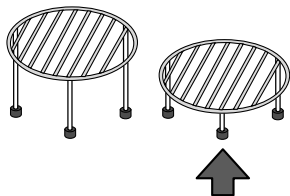
# Convectiebereidingen

NL



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

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

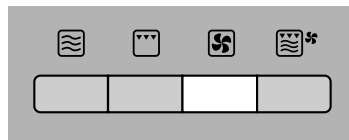


## 2. Bereiden.

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

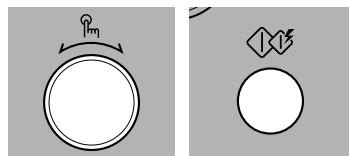


Druk op de toets **CONVECTION**.

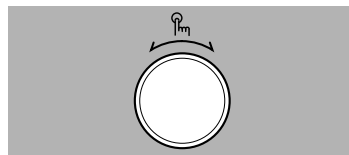


Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.

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

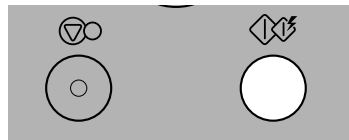


Draai aan de **DIAL** tot het display "50:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



# Combinatiebereidingen

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



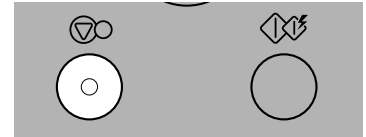
Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.

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

Categorie	Magnetronvermogen (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

## 1. GRILLCOMBINATIE.

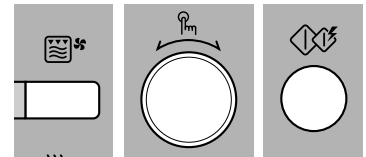
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



NL

Druk op de toets **COMBI**.

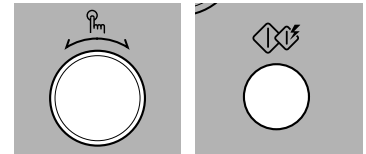
Draai aan de **DIAL** om "Co-1" te kiezen.



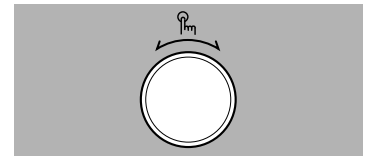
Druk op de toets **START**.

Draai aan de **DIAL** om "180W" te kiezen.

Druk op de toets **START**.



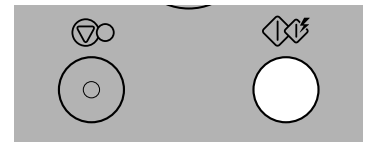
Draai aan de **DIAL** tot het display "25:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

**Wees voorzichtig bij het verwijderen van uw voedsel, want de recipiënt wordt erg heet!**



# Combinatiebereidingen

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



NL

## 2. CONVECTIECOMBINATIE.

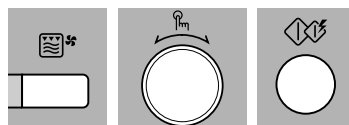
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Druk op de toets **COMBI**.

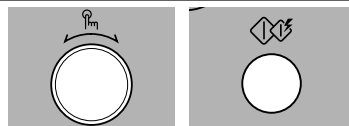
Draai aan de **DIAL** om "Co-2" te kiezen.

Druk op de toets **START**.



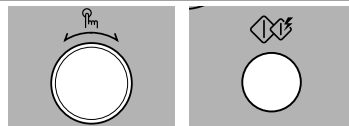
Draai aan de **DIAL** om "540W" te kiezen.

Druk op de toets **START**.

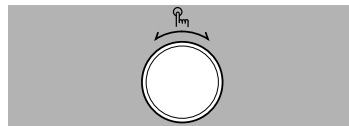


Draai aan de **DIAL** tot het display "200°C" weergeeft.

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



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



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DIAL** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

**Wees voorzichtig bij het verwijderen van uw voedsel, want de recipiënt wordt erg heet!**





Met deze functie kunt u een enkelvoudig programma instellen dat u vaak gebruikt. Eens u het kookprogramma hebt ingesteld, kunt u het telkens weer gebruiken door de Geheugentoets in te drukken. Hierna toon ik u hoe u een kookprogramma van 10 minuten 30 seconden op vermogen 720 W (80%) moet instellen.



## 1. Instellen

Wanneer GEHEUGEN is ingesteld. Het kookprogramma wordt opgeslagen in het geheugen van uw microgolfoven. De instelling wordt verwijderd wanneer u de stroomtoevoer naar uw microgolfoven uitschakelt. Wenst u het GEHEUGEN te wijzigen, dan moet u gewoon een nieuw kookprogramma invoeren.

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



Druk op de toets **MEMORY**.



De display geeft "900W" weer.

Draai de **DIAL** tot "MICROWAVE MODE" wordt weergegeven.



Druk op **START** om te bevestigen.

Draai de **DIAL** tot "720W" wordt weergegeven.



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

Draai de **DIAL** tot "10:30" wordt weergegeven.

Druk op **START** om te beginnen en de instelling in te voeren.

## 2. Koken

Om te koken, drukt u op de geheugentoets.



Druk op **MEMORY**.

Druk op **START**.



## 3. Om het geheugen te wijzigen

Druk op **MEMORY** tot "900W" wordt weergegeven in de display en u een bieb hoort.



# Temperatuur

## Houden

Hierna toon ik u hoe u een temperatuur van 90°C gedurende 30 minuten kunt behouden.

NL



De oven heeft een temperatuurbereik van 30°C – 90°C wanneer 'temperatuur behouden' wordt gekozen.

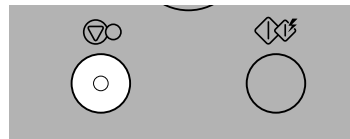
Wanneer u 'temperatuur behouden' indrukt, is de oorspronkelijke instelling 60°C.

Indien u onmiddellijk op START drukt nadat u 'temperatuur behouden' hebt ingedrukt, wordt automatisch 99:59 ingesteld.

Het duurt even voor uw oven de gekozen temperatuur heeft bereikt.

U hoort een bieb wanneer de gekozen temperatuur is bereikt.

Druk op **STOP/CLEAR**.

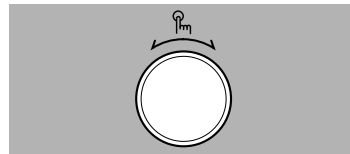
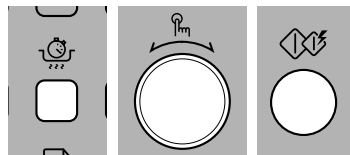


Druk op **KEEP WARMING**.

Draai de **DIAL** tot "90°C" wordt weergegeven in de display.

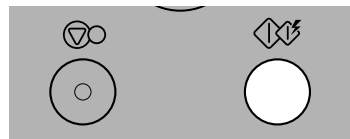
Druk op **START** om de temperatuur te bevestigen.

Draai de **DIAL** om 'temperatuur behouden' in te stellen tot "30:00" wordt weergegeven in de display.



Druk op **START**.

Tijdens het koken kunt u de kooktijd vermeerderen of verminderen met de **DIAL**.



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

# Automatisch ontdooid



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

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

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



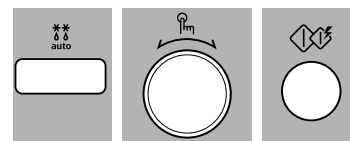
NL

Druk op **AUTO DEFROST**.

2 Draai aan de **DIAL** om het ontdooidingsprogramma voor **GEVOGELTE** te kiezen.

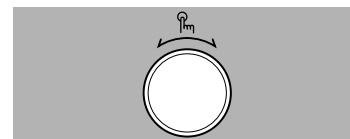
"dEF2" wordt nu op het display weergegeven.

Druk op de toets **START**.



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

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



Druk op de toets **START**.

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

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



## RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN MET AUTOMATISCHE GEWICHTSINSTELLING

- \* Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een magnetronbestendige recipiënt en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
- \* Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- \* Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk.  
**Bij het PIEPSIGNAAL draait u het voedsel om.** Verwijder reeds ontdooidede gedeelten. Ga verder met het ontdooien van de overige gedeelten.  
 Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.
- \* Grote stukken vlees en hele kippen moet u bijvoorbeeld nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

NL

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

# Automatische bereidingen

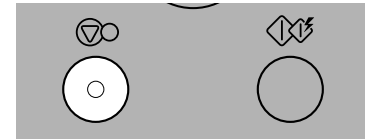
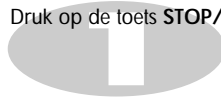
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,6kg aardappelen in de schil kunt klaarmaken.



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

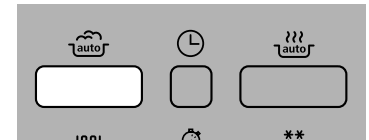
Categorie	Automatische bereidingen
<i>Aardappelen in de schil</i>	Ac-1
<i>Verse groenten</i>	Ac-2
<i>Diepvriesgroenten</i>	Ac-3
<i>Rijst/Pasta</i>	Ac-4
<i>Verse vis</i>	Ac-5
<i>Diepvriespizza</i>	Ac-6
<i>Frietten</i>	Ac-7
<i>Aardappelgratin</i>	Ac-8

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



NL

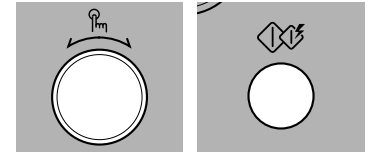
Druk op **AUTO COOK**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "Ac-1" weergeeft.



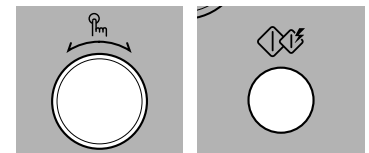
Druk op de toets **START** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen																
Automatische bereidingen	<b>Aardappelen in de schil</b>	0,1 ~ 1,0 kg	Metalen schaal	Kamertemperatuur	<p>Kies aardappelen uit van middelmatige grootte 200 tot 220 gr.</p> <p>Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de metalen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de aardappelen uit de oven.</p> <p>Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.</p> <p><b>VOORZICHTIG: De grill en de oven er omheen worden erg HEET.</b></p> <p><b>Gebruik ovenhandschoenen.</b></p>																
	<b>Verse groenten</b>	0,2 ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe.</p> <p>Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 minuten staan.</p> <p>Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten.</p> <p>** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels</p> <p>** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels</p>																
	<b>Diepvriesgroenten</b>	0,2 ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Diepgevroren	<p>Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe.</p> <p>Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan.</p> <p>Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten.</p> <p>** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels</p> <p>** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels</p>																
	<b>Rijst/Pasta</b>	0,1 ~ 0,3 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	<p>Was de rijst en laat hem 30 minuten weken.</p> <p>Plaats de rijst en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom.</p> <table border="1" data-bbox="801 823 1315 924"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Afdekken</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rijst</td> <td>200ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nee.</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rijst – Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.</p> <p>** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.</p>	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken	Water	Rijst	200ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml
Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken																
Water	Rijst	200ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nee.																

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	<b>Verse vis</b>	0,1 ~ 0,6 kg	Magnetronbestendige vlaaischotel	Gekoeld	<p>Hele vis, steaks</p> <p>- Olierijke vis: zalm, makreel</p> <p>- Witte vis: kabeljauw, schelvis</p> <p>Leg de vis in een enkele laag in een grote magnetronbestendige vlaaischotel. Dek de schotel goed af met plastic folie en prik hier enkele gaatjes in op verschillende plaatsen.</p> <p>Plaats de schotel op de glazen draaitafel. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de schotel uit de oven.</p> <p>3 minuten laten staan alvorens op te dienen.</p>
	<b>Diepvriespizza</b>	0,1 ~ 0,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Diepgevroren	<p>Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza op het lage rooster op de metalen schaal. Laat de pizza na het opwarmen nog 1 tot 2 minuten staan.</p>
	<b>Frieten</b>	0,2 ~ 0,4 kg	Metalen schaal + Laag rooster	Diepgevroren	<p>Spreid de diepgevroren frieten uit over de metalen schaal op het lage rooster. U verkrijgt de beste resultaten met slechts 1 laag. Laat de frieten na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.</p>

NL

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	<b>Aardappel gratin</b>	0,5 ~ 1,2 kg	Laag rooster + metalen schaal	Kamertemperatuur	<p>Gebruik deze toets voor thuis bereide aardappelgratin. Plaats het gerecht op het lage rooster op de metalen schaal. Laat het na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.</p> <p><b>* Aardappelgratin *</b></p> <p><b>Ingrediënten</b>  400 gr aardappelen  100 gr uien (in dunne schijfjes gesneden)  2/3 eetlepel boter  3 plakjes spek  350 gr witte saus  80 gr in stukjes gesneden mozzarellakaas  Zout, zwarte peper</p> <p><b>(Witte saus)</b>  3 eetlepels boter, 5 eetlepels bloem, 2 1/2 koppen melk  Plaats de boter in een grote kom. Stel de magnetron op HOOG vermogen tot de boter smelt.  Voeg bloem toe en laat de magnetron gedurende 2 minuten in de HOGE vermogensstand werken.  Voeg melk, zout en zwarte peper toe. Laat de magnetron gedurende 15 minuten in de HOGE vermogensstand werken.  (Tijdens de bereiding verschillende malen roeren.)</p> <p><b>Methode</b>  1. Bak de aardappelen met de functie voor aardappelen in de schil. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukken. Voeg zout en peper toe.  2. Meng de uien en de boter in een kom. Zet deze gedurende 2 minuten in de magnetron op de HOGE vermogensstand.  3. Plaats een derde van de witte saus in de gratinschotel. Voeg aardappelen, uien en spek toe. Giet de rest van de witte saus hierover.  4. Besprenkelen met kaas. Plaats de kom op het lage rooster op de metalen schaal. Laat de gratin na de bereiding nog 2 tot 3 minuten staan.</p>



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u een gekoelde maaltijd van 0,6 kg kunt bereiden.

# Automatisch heropwarmen



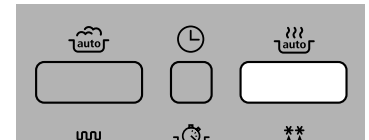
De **AUTOMATISCHE HEROPWARMFUNCTIE** is een handige en eenvoudige manier om voedsel te heropwarmen. De oven is voorgeprogrammeerd voor het automatisch heropwarmen van voedsel. Uw oven heeft vier standen voor **AUTOMATISCH HEROPWARMEN:** Gekoelde pizza, soep/saus, gekoelde maaltijd, diepvriesmaaltijd.

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



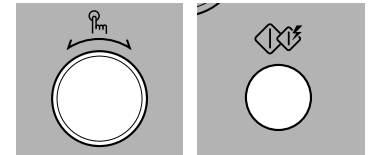
NL

Druk op de toets **AUTO REHEAT**.



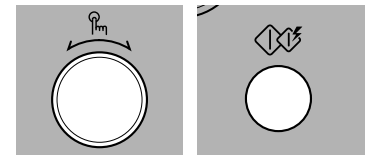
Draai aan de **DIAL** tot het display "rh-3" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch heropwarmen	<b>Gekoelde pizza</b>	0,2 ~ 0,4 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Deze functie is bestemd voor het bereiden van overgebleven gekoelde pizza. Plaats de gekoelde pizza op het lage rooster op de metalen schaal. Neem de pizza na de bereidingstijd onmiddellijk uit de oven. Laat hem nog 2 tot 3 minuten staan.
	<b>Soep/saus</b>	0,2 ~ 0,6 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Giet de soep/saus in een magnetronbestendige kom. Dek af met een deksel of plasticfolie. Omroeren na het opwarmen. 2 minuten afgedekt laten staan. Vervolgens nogmaals omroeren.
	<b>Gekoelde maaltijd</b>	0,3 ~ 0,6 kg	Eigen schaal	Gekoeld	Prik enkele malen in het gerecht met een vleespen. Plaats het gerecht op de glazen draaitafel. Laat na het bereiden nog 2-3 minuten staan alvorens op te dienen.  - Roerbaar bv.: spaghetti bolognese, hutspot - Niet-roerbaar bv.: lasagne, gehaktschotel  <b>Opmerking:</b> Als het gerecht in builtjes zit, moet u prikken in vleesporties, rijst of pasta, en dergelijke. - Roerbare gerechten omroeren bij het piepsignaal. - Niet-roerbare gerechten hoeven bij de piepton niet te worden omgeroerd.
	<b>Diepvriesmaaltijd</b>	0,3 ~ 0,6 kg	Eigen schaal	Diepgevroren	Zie hierboven.

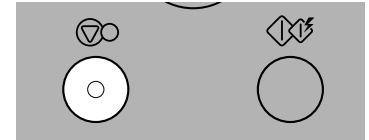
# Automatisch roosteren

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 1,4 kg rosbief kunt klaarmaken.



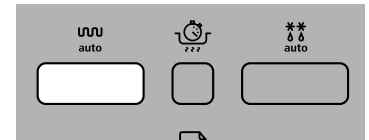
Met de functie voor **AUTOMATISCHE ROOSTEREN** kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

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



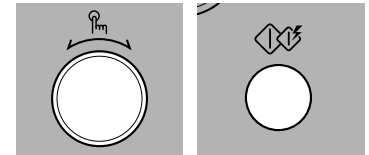
NL

Druk op de toets **AUTO ROAST**.



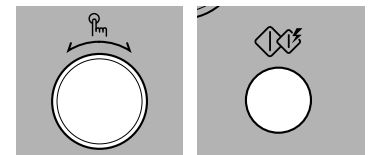
Draai aan de **DIAL** tot het display "Ar-1" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



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

Druk op de toets **START**.



## RICHTLIJNEN VOOR HET AUTOMATISCH ROOSTEREN

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kooggerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch	<b>Rosbief</b>	0,5 ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats de rosbeef op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u de rosbeef om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de rosbeef na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	<b>Geroosterd lamsvlees</b>	0,5 ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk het lamsvlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het lamsvlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u het vlees om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat het lamsvlees na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	<b>Kippenpoten</b>	0,2 ~ 0,8 kg	Hoog rooster + metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kippenpoten in met gesmolten margarine of boter. Plaats ze op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kippenpoten na deze bereiding nog 2 tot 5 minuten staan met een folie erover.
	<b>Hele kip</b>	0,8 ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kip in met gesmolten margarine of boter. Plaats de kip op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kip na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.

Om voedsel met succes te verwarmen of op te warmen in de magnetron, is het belangrijk dat u bepaalde richtlijnen volgt. Meet de hoeveelheid voedsel af om te bepalen hoeveel tijd er nodig is om het op te warmen. Plaats het voedsel in cirkelvorm voor optimale resultaten. Het opwarmen van voedsel op kamertemperatuur duurt minder lang dan het opwarmen van gekoeld voedsel. Verwijder ingeblikt voedsel uit het blik en doe het in een magnetronbestendige schaal. Het voedsel zal sneller opwarmen als u het afdekt met een magnetronbestendig deksel of plasticfolie met luchtgaten. Verwijder de afdekking voorzichtig om verbranding door stoom te voorkomen. Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen van gekookt voedsel.

# Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 tot 2 minuten	Leg de lapjes vlees op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. • Opmerking: jus of saus helpt om het vlees sappig te houden.
Stukken kip 1 borst 1 poot en bil	2 tot 3 minuten 3 tot 3½ minuten	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230 gr)	1 tot 2 minuten	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300 gr)	4 tot 6 minuten	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1½ tot 3 minuten 4½ tot 7 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 tot 2½ minuten 3½ tot 6 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. Warm de vulling en het broodje afzonderlijk op.
Broodje gehakt of geroosterd rundvlees 1 sandwich (1/2 kop vleesvulling) zonder broodje	1 tot 2½ minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree (350 gr)	5 tot 5½ minuten (Middelmatig hoog)	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1½ tot 3 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2½ tot 4 minuten 7½ tot 11 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 tot 1½ minuten 3½ tot 5 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 tot 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1½ tot 2½ minuten 3½ tot 5½ minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (1/4 l)	1½ tot 2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.

NL

# Richtlijnen voor verse groenten

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

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

# Richtlijnen voor grillen

## Richtlijnen voor het grillen van vlees

- Snijd het overtollige vet van het vlees. Let bij het afsnijden van het vet op dat u niet in het malse deel snijdt. (Dit voorkomt dat het vet omkrult.)
- Plaats het vlees op het rek. Bestrijk het vlees met gesmolten boter of olie.
- Keer halverwege tijdens het grillen het vlees om.

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Hamburgers	50 gr x 2 100 gr x 2	13-16 19-23	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dikkere stukken kunnen in een schaal worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)			
Licht gebakken	230 gr x 2	18-20	
Medium	230 gr x 2	22-24	
Goed doorbakken	230 gr x 2	26-28	
Varkenslapjes (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	27-32	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	25-32	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230 gr	13-16	Regelmatig omkeren.

## Richtlijnen voor het grillen van vis en schaaldieren

Plaats vis en schaaldieren op het rek. Een hele vis moet vóór het grillen aan beide zijden diagonaal worden ingesneden. Bestrijk vis en schaaldieren met gesmolten boter, margarine of olie vóór en tijdens het koken. Dit voorkomt dat de vis uitdroogt. Grill het voedsel gedurende de in de tabel vermelde aanbevolen tijdsduur. Hele vis en vissteaks moeten halverwege tijdens het grillen voorzichtig worden omgekeerd. Dikke visfilets kunnen indien gewenst ook halverwege worden omgekeerd.

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Visfilets 1 cm ( 1 /2") dik 1,5 cm ( 1 /2") dik	230 gr 230 gr	17-21 20-24	Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
Vissteaks 2,5 cm (1") dik	230 gr	24-28	
Hele vis	225-350 gr per stuk 450 gr	16-20 24-28	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen Ongekookte garnalen	450 gr 450 gr	16-20 16-20	Goed bedruipen tijdens het koken.

NL

# Veiligheidsvoorschriften

## WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

Te lang koken kan immers **BRAND** en **bijgevolg SCHADE** aan de **OVEN** veroorzaken.

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



# Magnetronbestendig kookgerei

NL

## Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

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

### Servies

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

### Glaswerk

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

### Plastic opbergdozen

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

## Papier

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

## Plastic kookzakjes

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

## Plastic magnetron-kookgerei

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

## Aardewerk, steengoed en keramiek

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

## OPGELET

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

# Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

## Houd het voedsel in het oog

De recepten in het boek zijn met veel zorg opgesteld. Het welslagen ervan hangt echter af van de mate waarin u het voedsel tijdens het koken in het oog houdt. Houd uw voedsel steeds in het oog tijdens het koken. Uw magnetronoven is uitgerust met een lamp die automatisch gaat branden wanneer de oven in werking is. Zo kunt u in de oven kijken en het kookproces volgen. De aanwijzingen in recepten betreffende het hoger plaatsen van voedsel, roeren en dergelijke, moeten worden beschouwd als minimale aanbevelingen. Als het voedsel ongelijkmatig lijkt te koken, voert u gewoon de aanpassingen uit die u nodig acht om het probleem op te lossen.

## Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

Er zijn vele factoren die de kooktijd beïnvloeden. De temperatuur van de bij het recept gebruikte ingrediënten maakt een groot verschil uit voor de kooktijd. Wanneer bijvoorbeeld ijskoude boter, melk en eieren zijn gebruikt om een cake te maken, zal het langer duren om hem te bakken dan wanneer de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Alle recepten in dit boek vermelden steeds een minimale en een maximale kooktijd. Over het algemeen zal u merken dat het voedsel te licht gekookt is na de minimale kooktijd, en soms zult u het voedsel langer koken dan de maximumtijd, naar gelang van uw persoonlijke voorkeur. De vuistregel die in dit boek wordt gevolgd, is dat men het best conservatief is in het geven van kooktijden. Voedsel dat te lang heeft gekookt, is immers onherroepelijk verkwist. In sommige recepten, vooral die voor brood, cake en vla, wordt aangeraden het voedsel uit de oven te halen wanneer het nog niet helemaal doorgekookt is. Dit is geen vergissing. Dit soort voedsel blijft immers, meestal afgedekt, nog doorkoken buiten de oven doordat de warmte aan de buitenkant zich geleidelijk naar binnen toe verspreidt. Als het voedsel in de oven blijft staan tot het helemaal is doorgekookt, zal de buitenkant te hard gekookt zijn of kan het voedsel zelfs aanbranden. Na verloop van tijd zult u erg bedreven worden in het schatten van zowel de kooktijd als de standtijd van verschillende soorten voedsel.

## Dichtheid van voedsel

Het duurt minder lang om licht en poreus voedsel zoals cake en brood te koken dan zwaar en compact voedsel als gebraad en stoofschotels. Let bij het koken van poreus voedsel in de magnetronoven op dat de buitenste randen niet droog en breekbaar worden.

## Hoogte van het voedsel

Het bovenste deel van hoog voedsel, bijvoorbeeld gebraad, zal sneller koken dan het onderste deel. Daarom is het aangewezen hoog voedsel enkele malen om te keren tijdens het koken.

## Vochtgehalte van voedsel

Vocht heeft de neiging te verdampen onder invloed van de warmte van de microgolven. Daarom moet relatief droog voedsel, zoals gebraad en sommige groenten, vóór het koken worden besprenkeld met water of worden afgedekt om het vocht vast te houden.

## Benen en vet

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

## Hoeveelheid voedsel

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

## Vorm van het voedsel

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

## Afdekken

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

## Bruinen

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

## Afdekken met vetbestendig papier

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

## Schikken en ruimte laten

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

# Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

NL

## Roeren

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

## Omkeren

Groot, hoog voedsel, bijvoorbeeld gebrad of een hele kip, moet worden omgekeerd zodat de boven- en de onderkant gelijkmatig kunnen koken. Het verdient ook aanbeveling stukken kip of vleeslapjes om te keren.

## Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken door de buitenkant van het voedsel, is het aangewezen dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de buitenste rand van de bakschotel te plaatsen. Op die manier vangen de dikkere stukken het meeste microgolvenenergie op en kan het voedsel gelijkmatig koken.

## Afschermen

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

## Hoger plaatsen

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

## Doorprikken

Etenswaaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf doorprikkt. Voorbeelden hiervan zijn eierdooiers en eiwit, mosselen en oesters en hele stukken groenten en fruit.

## Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een magnetronoven dat u het regelmatig moet controleren. Bepaalde etenswaren blijven in de magnetron tot ze volledig gaar zijn, maar de meeste etenswaren, bijvoorbeeld vlees en gevogelte, worden uit de oven gehaald terwijl ze nog niet helemaal gaar zijn en koken verder gedurende de 'standtijd'. De inwendige temperatuur van het voedsel zal tijdens de standtijd stijgen met 5°F (3°C) tot 15°F (8°C).

## Standtijd

Vaak moeten etenswaren nadat u ze uit de oven hebt gehaald nog 3 tot 10 minuten blijven staan. Gewoonlijk wordt het voedsel gedurende deze standtijd afgedekt om de warmte te bewaren, tenzij het voedsel moet drogen (cakes en koekjes, bijvoorbeeld). Door het voedsel nog even te laten staan, wordt het gelijkmatig gekookt en krijgt het zijn volle smaak.

## Uw oven reinigen

### 1. Houd de binnenkant van de oven schoon

Spatten van etenswaren of gemorst vloeistof koeken vast aan de ovenwanden en tussen de afdichting en het deuroppevlak. U veegt gemorst voedsel het best onmiddellijk weg met een vochtige doek. Kruiden en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruiden die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven. Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna afspoelen en laten drogen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Het glazen draaiplateau mag worden afgewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

### 2. Houd de buitenkant van de oven schoon

Reinig de buitenkant van uw oven met zeepwater. Spoel de oven af met zuiver water en droog hem af met een zachte doek of keukenpapier. Om schade aan de werkende delen binnen in de oven te voorkomen, moet u vermijden dat het water door de ventilatieopeningen naar binnen sijpelt. Om het bedieningspaneel te reinigen, opent u de deur om te voorkomen dat de oven per ongeluk start en veegt u het paneel eerst met een vochtige en meteen daarna met een droge doek schoon. Druk na het reinigen op de STOP/CLEAR-toets.

3. Als de ovendeur aan de binnenkant of aan de buitenkant beslaat, veegt u de deurpanelen schoon met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetronoven wordt gebruikt bij hoge vochtigheid en duidt geenszins op een defect.

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

# Vragen en antwoorden

NL

## V Wat is er mis wanneer de ovenlamp niet gaat branden?

- A Als de ovenlamp niet brandt, kan dit verschillende oorzaken hebben.  
De lamp is doorgebrand  
De deur is niet gesloten

## V Dringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

- A Nee. De openingen, of doorgangen, zijn bedoeld om licht door te laten; zij laten echter geen microgolven door.

## V Waarom weerklinkt er een pieptoon wanneer men een toets op het bedieningspaneel aanraakt?

- A De pieptoon bevestigt dat de instelling juist is ingevoerd.

## V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

- A Ja. Laat de oven nooit leeg of zonder het glazen draaiplateau werken.

## V Waarom spatten eieren soms open?

- A Wanneer u eieren bakt, kookt of pocheert, kan de dooier openspatten als gevolg van de stoom die in het dooiervlies wordt opgebouwd. Om dit te voorkomen, doorpikt u de dooier gewoon vóór het koken. Kook nooit eieren in hun schaal in de magnetronoven.

## V Waarom is het aan te bevelen dat men voedsel na het koken in de magnetron nog even laat staan?

- A Wanneer u voedsel nadat het in de magnetron is gekookt nog even laat staan, blijft het doorkoken. Deze standtijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt gekookt. De duur van de standtijd varieert naar gelang van de dichtheid van het voedsel.

## V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

- A Ja, op één van de twee hierna beschreven manieren
- 1 Door gebruik te maken van kookgerei dat speciaal bedoeld is voor het maken van popcorn in de magnetron.
  - 2 Door in de winkel verkrijgbare voorverpakte magnetron-popcorn te gebruiken, waarop de juiste kooktijden en vermogens zijn vermeld voor een goed resultaat.

VOLG NAUWGEZET DE RICHTLIJNEN VAN DE FABRIKANT VAN HET POPCORNPRODUCT. BLIJF BIJ DE OVEN TIJDENS HET POFFEN VAN MAÏS. STOP MET KOKEN ALS DE MAÏS NIET POFT BINNEN DE VOORGESCHREVEN TIJD. DOOR TE LANG TE KOKEN, KUNNEN DE MAÏSKORRELS VUUR VATTEN.

## OPGELET

GEBRUIK NOOIT EEN BRUINE PAPIEREN ZAK VOOR HET POFFEN VAN MAÏS. PROBEER NOOIT OVERSCHOTJES MAÏSKORRELS TE POFFEN.

## V Waarom kookt mijn oven soms minder snel dan vermeld in het kookboek?

- A Lees nogmaals de aanwijzingen in uw kookboek om te zien of u ze nauwkeurig hebt gevolgd en om na te gaan wat het verschil in kooktijd kan veroorzaken. De tijden en warmte-instellingen die in kookboeken staan vermeld, zijn richtlijnen die te lang koken voorkomen. Dit is namelijk het voornaamste probleem bij het leren koken met de magnetron. Door verschillen in grootte, vorm, gewicht en afmetingen van het voedsel kan een langere kooktijd vereist zijn. Tracht aan de hand van de richtlijnen in het kookboek de toestand van het voedsel zelf te beoordelen, net als bij gewoon koken.

# Informatie over elektrische aansluiting

## Technische gegevens

### Waarschuwing

#### Dit apparaat moet geaard worden

De draden in de toevoerkabel hebben de kleur overeenkomstig de volgende codes:

BLAUW - min


BRUIN – plus

GROEN-GEEL – aarde

Het kan zijn dat de kleuren van de bedrading in de toevoerkabel van dit apparaat niet overeenkomen met de kleurmarkeringen van uw contactpunt. Ga als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet aangesloten worden aan de letter N of de kleur ZWART.

De BRUINE draad moet aangesloten worden aan de letter L of de kleur ROOD.

De GROEN-GELE of GROENE draad moet aangesloten worden aan de letter E of .

Indien de toevoerkabel is beschadigd, dan moet deze door de leverancier, serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.

#### Technische gegevens

	A2127/A2126
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2,450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(B) X 322 mm(H) X 500 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1,350 Watt
Grill	1,250 Watt
Combinatie	2,650 Watt
Convectie	1,350 Watt (max 2,550 W)

NL

