



MAGNETRON/GRILL/HETE LUCHTOVEN

GEbruikersHANDLEIDING

LEES DE GEbruikersHANDLEIDING GOED ALVORENS HET GEbruIK

MC-7644A
MC-7644AS

P/No.:3828W5A6086

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van blootstelling aan een te hoog niveau microgolfenergie.

Voorzorgsmaatregelen

U kunt uw oven niet bedienen met de deur open vanwege de veiligheidsvergrendelingen die in het deurmechanisme zijn ingebouwd. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit wanneer de deur wordt geopend; zo niet zou u kunnen worden blootgesteld aan schadelijke microgolfenergie van de magnetronoven.

Het is belangrijk dat niet met de veiligheidsvergrendelingen wordt geknoeid.

Plaats geen voorwerp tussen het voorvlak van de oven en de deur en voorkom dat etensresten of reinigingsmiddel aan de afdichtingsoppervlakken vastkoken.

Gebruik uw oven niet als hij beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn: (1) deur (gebogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurafdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag uitsluitend worden afgesteld of gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

Waarschuwing

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt. Als voedsel te lang wordt gekookt, kan het immers vuur vatten, met schade aan uw oven tot gevolg.

Wanneer u vloeibare eetwaren, bijvoorbeeld soep, saus en dranken, opwarmt in uw magnetronoven, kunnen deze met vertraging fel beginnen te koken, zonder dat men ze ziet borrelen. Daardoor kan de hete vloeistof plots overkoken. Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- 1 Vermijd het gebruik van houders met rechte zijanten en een smalle hals.
- 2 Vermijd te lang opwarmen.
- 3 Roer in de vloeistof voordat u de houder in de oven plaatst en halverwege tijdens het verwarmen.
- 4 Laat de hete vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Vervolgens nogmaals goed roeren of schudden (dit geldt vooral voor papflessen en potjes babyvoeding) en de temperatuur controleren vóór consumptie, om brandwonden te vermijden (dit geldt vooral voor papflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig wanneer u de houder vastneemt.

Waarschuwing

Laat etenswaren die in de magnetronoven zijn gekookt even staan en controleer de temperatuur vóór consumptie. Vooral de inhoud van papflessen en potjes babyvoeding kan nog erg warm zijn.

Inhoud

De werking van de magnetron

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaliter verspreiden microgolven zich naar de buitenkant in de atmosfeer en verdwijnen ze zonder effect.

Magnetronovens

beschikken echter over een magnetron, die ontworpen is om deze microgolfenergie te benutten. Om microgolven op te wekken, wordt stroom toegevoerd naar de magnetronbuis.

Deze microgolven komen in de kookruimte terecht via openingen aan de binnenkant van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich een draaiplateau. Microgolven dringen niet door de metalen wanden van de oven, maar wel door glas, porselein en papier, de materialen waaruit magnetronbestendige schotels zijn gemaakt.

De microgolven warmen het kookgerei niet op. Dit zal uiteindelijk wel warm worden door de hitte die het voedsel opwekt.

Een uiterst veilig toestel

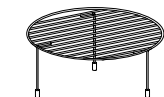
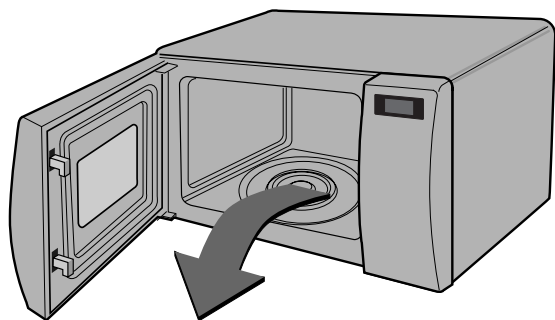
Uw magnetronoven is één van de veiligste huishoudtoestellen. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. De microgolfenergie wordt volledig omgezet in warmte wanneer hij in het voedsel doordringt, waardoor er geen schadelijke "overtollige" energie in het voedsel achterblijft.

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4~5
De klok instellen	6
Kinderslot	7
Koken met de magnetron	8
Vermogensstanden	9
Koken in twee stappen	10
Snelstart	11
De bereidingstijd verlengen of verkorten	12
Grillen	13
Koken met de heteluchtoven	14~15
Gecombineerd koken	16~17
Automatisch ontdooien	18~19
Snel ontdooien	20~21
Automatisch koken	22~25
Automatisch braden	26~27
Belangrijke veiligheidsmaatregelen	28
Magnetronbestendig keukengerei	29
Voedsleigenschappen en koken met de magnetron	30~31
Vragen en antwoorden	32
Informatie over de bedrading / Technische specificaties	33

Volg de eenvoudige stappen op deze twee bladzijden om snel te testen of uw oven goed werkt. Besteed bijzondere aandacht aan de richtlijnen in verband met de installatie van uw oven. Zorg er tijdens het uitpakken van uw oven voor dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdt. Ga na of uw oven niet beschadigd is tijdens de levering.

Uitpakken en installeren

- 1** Pak uw oven uit en plaats hem op een effen.

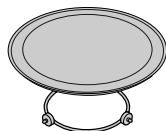


HOOG ROOSTER



LAAG ROOSTER

GLAZEN BAKPLAAT

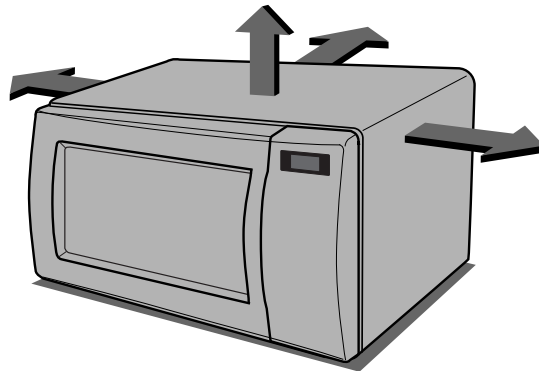


DRAAIENDE RING



METALEN BAKPLAAT

- 2** Plaats de oven op een vlak oppervlak naar keuze dat minstens 85 cm hoog is. Laat een vrije ruimte van 30 cm aan de bovenkant en 10 cm aan de achterkant met het oog op een goede ventilatie. De voorkant van de oven moet zich op minstens 8 cm van de rand van het oppervlak bevinden, om te voorkomen dat de oven per ongeluk omkantelt. De oven is bovenaan of aan de zijkant voorzien van een afvoeropening. Het blokkeren van deze afvoeropening kan de oven beschadigen. oppervlak.

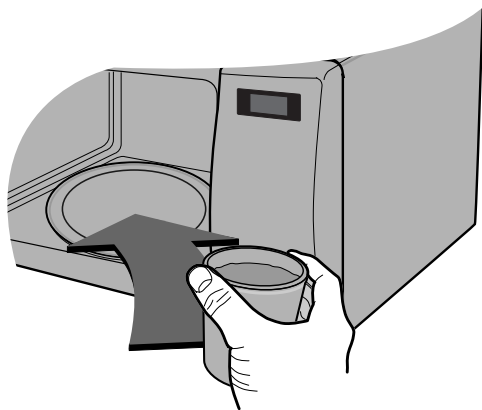


**DEZE OVEN IS NIET BEDOELD VOOR COMMERCIELE
MAALTIJDBEREIDING**

- 3** Steek de stekker van uw oven in een gewoon stopcontact. Sluit uw oven als enige toestel op dat stopcontact aan. **Als uw oven niet goed werkt, trekt u de stekker uit het stopcontact en steekt u hem weer in.**

- 4** Open de ovendeur door aan het **DEURHANDVAT** te trekken. Plaats de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er het **GLAZEN DRAAIPLATEAU** op.

- 5** Vul een magnetronbestendige houder met 300 ml water. Plaats de houder op het **GLAZEN DRAAIPLATEAU** en sluit de ovendeur. Raadpleeg bladzijde 29 als u niet zeker weet welk soort houder u moet gebruiken.



- 6** Druk op de **STOP**-toets en druk vervolgens zesmaal op **START** om 30 seconden kooktijd in te stellen.



- 7** Het **DISPLAY** begint af te tellen vanaf 30 seconden. Wanneer het aftellen ten einde is, hoort u een pieptoon. Open de ovendeur en meet de temperatuur van het water. Als uw oven goed werkt, moet het water warm zijn. **Wees voorzichtig, want de houder kan warm zijn.**



De klok instellen

U kunt kiezen voor een 12- of 24-uurs weergave.

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u bij een 24-uurs weergave de tijd instelt op 14:35 uur.

Zorg ervoor dat alle verpakking van de oven verwijderd is.

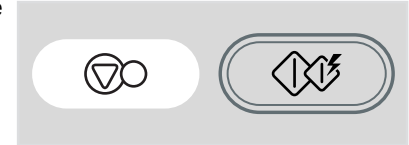


Wanneer uw oven voor het eerst op het stopcontact wordt aangesloten of opnieuw stroom ontvangt na een stroomonderbreking, verschijnt een '0' in het display; dit wil zeggen dat u de klok moet instellen.

Als de klok (of het display) vreemde tekens toont, trekt u de stekker uit het stopcontact en steekt u hem weer in en stelt u de klok opnieuw in.

Zorg ervoor dat uw oven juist geïnstalleerd is zoals eerder in deze handleiding beschreven.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk eenmaal op **CLOCK**.

(Als u een 12-uurs weergave wilt, drukt u nogmaals op **CLOCK**.

Als u na het instellen van de tijd een andere weergave wilt, moet u de stekker van de oven uit het stopcontact halen en deze vervolgens weer opnieuw aansluiten.



Druk vijftien maal op **10 MIN**.

Druk drie maal op **1 MIN**.

Druk vijf maal op **10 SEC**.



Druk op **CLOCK** om de tijd te bevestigen.

De klok begint te lopen.



Kinderslot

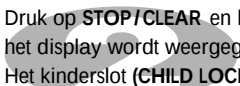


Uw oven beschikt over een veiligheidsfunctie die ongewilde bediening van de oven voorkomt. Wanneer het kinderslot is ingesteld, kunt u geen functies meer gebruiken en is koken niet mogelijk. Uw kind kan echter nog steeds de ovendeur openen.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **STOP/CLEAR** en houd de knop ingedrukt totdat "L" op het display wordt weergegeven en u een pieptoon hoort. Het kinderslot (**CHILD LOCK**) is nu ingesteld.

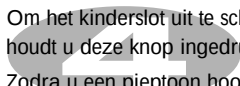


De tijd verdwijnt van het display maar wordt na enkele seconden weer weergegeven.

Als u een willekeurige knop indrukt, wordt op het display "L" weergegeven.



Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u op **STOP/CLEAR** en houdt u deze knop ingedrukt totdat op het display "L" verdwijnt. Zodra u een pieptoon hoort, is het kinderslot uitgeschakeld.



In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u gedurende 5 minuten en 30 seconden voedsel kookt op een vermogen van 720 Watt.

Koken met de magnetron



De oven heeft vijf vermogensstanden voor microgolven. De hoogste stand is automatisch ingesteld. Wanneer u op de knop drukt, wordt er een ander vermogen geselecteerd.

STAND	%	Druk op MICRO		Vermogen
HOOG MAX.	100%	1	maal	900W
MIDDELHOOG	80%	2	maal	720W
MIDDEL	60%	3	maal	540W
ONTDOOIEN, MIDDELLAAG	40%	4	maal	360W
LAAG	20%	5	maal	180W

Zorg ervoor dat de oven correct geïnstalleerd is, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk twee maal op **MICRO** om een vermogen 720W te kiezen. Op het display wordt "720" weergegeven.



Druk vijf maal op **1 MIN**. Druk drie maal op **10 SEC**.



Druk op **START**. Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Vermogensstanden

Uw magnetronoven beschikt over 5 vermogensniveaus die een optimale flexibiliteit en controle over het kookproces garanderen. De onderstaande tabel toont verschillende soorten voedsel en het bijbehorende aanbevolen vermogensniveau van de magnetron.

VERMOGENSNIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNIVEAU (%)	VERMOGEN
HOOG	* Water koken * Gehakt laten bruinen * Gevogelte, vis en groenten bereiden * Mals vlees bereiden	100%	900W
MIDDELHOOG	* Opnieuw opwarmen (alle gerechten) * Vlees en gevogelte braden * Champignons en schaaldieren koken * Kaas- en eihoudend voedsel bereiden	80%	720W
MIDDEL	* Cake en gebak bakken * Eieren bereiden * Vla koken * Rijst, soep bereiden	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELLAAG	* Ontdooien (alle gerechten) * Boter en chocolade smelten * Minder mals vlees koken	40%	360W
LAAG	* Boter en kaas zacht maken * IJsroom zacht maken * Deeg laten rijzen	20%	180W

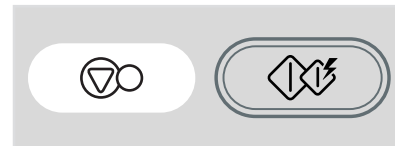


Koken in twee stappen

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u voedsel bereidt in twee stappen. In de eerste stap bereidt u het voedsel 11 minuten op de hoogste stand. In de tweede stap bereidt u het voedsel 35 minuten op 360 W.



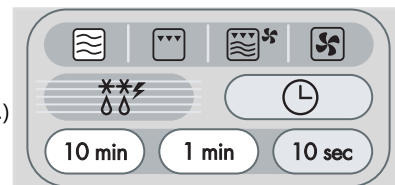
Druk op **STOP/CLEAR**.



Tijdens het koken in twee stappen kunt u de ovendeur openen en het voedsel controleren. Wanneer u de ovendeur sluit en op **START** drukt, wordt het kookproces voortgezet.

Stel het **vermogen** en de bereidingstijd in voor **stap 1**.

Druk op **MICRO** om de hoogste vermogensstand te kiezen.
(Voor het bereiden op de hoogste stand kunt u deze stap overslaan.)
Druk op **10 MIN**.
Druk op **1 MIN**.



Aan het einde van stap 1 hoort u een piep en begint stap 2.

Wanneer u het programma wilt beëindigen, drukt u twee maal op **STOP/ CLEAR**.

Stel het **vermogen** en de bereidingstijd in voor **stap 2**.

Druk vier maal op **MICRO** om een vermogen van 360 W te kiezen.

Druk drie maal op **10 MIN**.
Druk vijf maal op **1 MIN**.



Tijdens automatisch ontdooien kunt u maximaal drie stappen gebruiken.
(Automatisch ontdooien+stap 1+stap 2.)
Op deze manier kunt u voedsel eerst ontdooien en vervolgens bereiden zonder de magnetron opnieuw te programmeren.

Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Snelstart

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de magnetron instelt op twee minuten bereidingstijd op de hoogste stand.



Met de snelstartfunctie stelt u de magnetron in op verwarming op de hoogste met stappen van 30 seconden. Hiertoe drukt u op de knop **QUICK START**

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk vier maal op **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd op de hoogste stand te kiezen.
De oven start al voordat u de vierde keer hebt gedrukt.



Tijdens snelstart kunt u de bereidingstijd verhogen tot maximaal 99 minuten en 59 seconden door meerdere malen op **QUICK START** te drukken.

n onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de programma's voor automatische bereiding aanpast om de bereidingstijd te verlengen of verkorten.

De bereidingstijd verlengen of verkorten



Als u vindt dat het voedsel tijdens een programma voor automatisch koken (**AUTO COOK**) te lang of te kort in de magnetronoven staat, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten met de knoppen **MORE** en **LESS**.

Wanneer u geen gebruikmaakt van de functie voor automatisch koken, kunt u de bereidingstijd op elk moment verlengen met de knoppen **MORE** en **LESS**. Het is niet nodig om het bereidingsproces te stoppen.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Kies het gewenste programma voor automatisch koken.

* Zie AUTOMATISCH KOKEN (pagina 22)

Voer het gewicht van het voedsel in.

Druk op **START**.

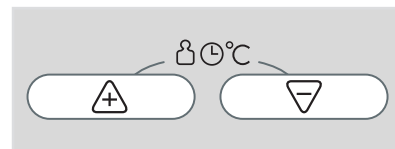


Druk op **MORE**.

De bereidingstijd wordt met elke druk op de knop met 10 seconden verhoogd.

Druk op **LESS**.

De bereidingstijd wordt met elke druk op de knop met 10 seconden verhoogd.



Grillen

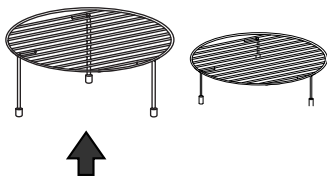
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kookt met de grill gedurende 12 minuten en 30 seconden.



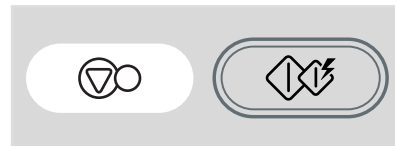
Deze magnetron is uitgerust met een omhullende verhitter, waardoor voorverwarmen niet nodig is. Dankzij deze functie kunt u voedsel snel braden en gratineren.

Het metalen rooster wordt tijdens het grillen tussen een glasplaat en een grillrooster geplaatst.

Het grillrooster (hoog) moet tijdens het grillen gebruikt worden.



Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **GRILL**.



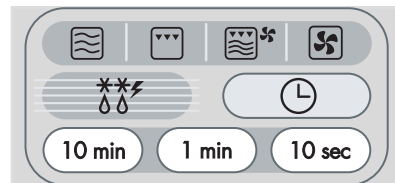
Stel de bereidingstijd in.



Druk op **10 MIN.**

Druk twee maal op **1 MIN.**

Druk drie maal op **10 SEC.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Koken met de heteluchtoven

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 convectionoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C ~ 230 °C (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectionmodus).

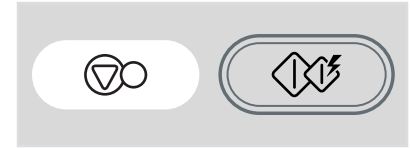
De oven heeft een gistingsfunctie bij een oventemperatuur van 40 °C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40 °C is.

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

Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weeklinkt een PIEP-sigitaal 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 **STOP/CLEAR**.

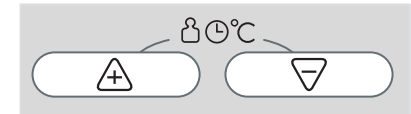


2 Druk op **CONVECTION**.



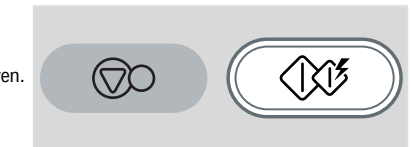
Druk vijf maal op **MORE** om een temperatuur van "230°C" te kiezen. .

De bereidingstemperatuur kan worden aangepast met de knoppen **MORE** en **LESS**.



3 Druk op **START**.

Het voorverwarmen wordt gestart. Op het display wordt "Pr-H" weergegeven.

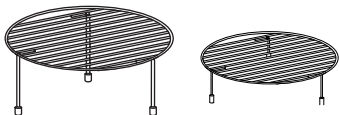


Koken met de heteluchtoven



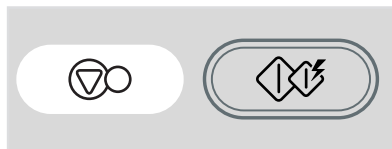
Als u geen temperatuur instelt, kiest de oven automatisch 180 °C. De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door aan de DRAAIKNOP te draaien.

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



2. Bereiden.

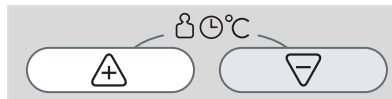
Druk op de toets **ARRET/EFFACER**.



Druk op **CONVECTION**.



Druk vijf maal op MORE om een temperatuur van "230°C" te kiezen.



Druk vijf maal op **10 MIN.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de oven programmeert op verwarmen op 360 W en 25 minuten grillen.

Gecombineerd koken

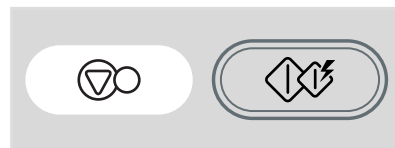


De oven heeft een functie waarmee u met de verwarmer en de magnetron gelijktijdig of om de beurt voedsel kunt bereiden. Dit betekent dat u het eten bereidt in minder tijd.

U kunt in het combinatieprogramma drie vermogensstanden kiezen (180, 360 en 540 W).

1. GRILLCOMBINATIE

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **COMBI**.

Druk op **GRILL**.



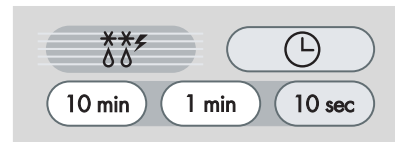
Druk twee maal op **MICRO** om een vermogen van 360W te kiezen.



Stel de bereidingstijd in.

Druk twee maal op **10 MIN**.

Druk vijf maal op **1 MIN**.



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** or **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.

Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt. De schaal kan heet zijn.



Gecombineerd koken



De oven heeft een functie waarmee u met de verwarmer en de magnetron gelijktijdig of om de beurt voedsel kunt bereiden. Dit betekent dat u het eten bereidt in minder tijd.

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360 power and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.

2. COMBINATIE MET HETELUCHTOVEN

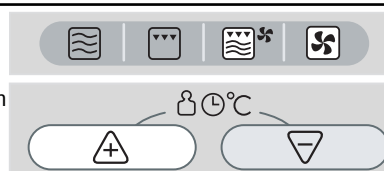
Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **COMBI**.

Druk op **CONVECTION**.

Druk twee maal op **MORE** voor een temperatuur voor hetelucht koken van 200°C.



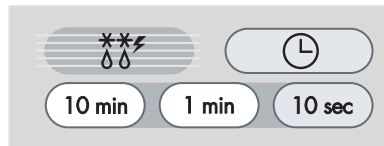
Druk twee maal op **MICRO** om een vermogen van 360 W te kiezen.



Stel de bereidingstijd in.

Druk twee maal op **10 MIN**.

Druk vijf maal op **1 MIN**.



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.

Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt. De schaal kan heet zijn.



De temperatuur en de dichtheid van voedsel variëren. Ik raad u dan ook aan het voedsel te controleren voordat u het kookt. Dit geldt vooral voor grote stukken vlees en kip. Sommige soorten voedsel moeten niet volledig worden ontdooid vóór het koken. Het broodprogramma (BREAD) is geschikt om kleine dingen zoals broodjes of een klein brood te ontdooiden. Deze moet men enige tijd laten staan om het midden te laten ontdooiden. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u een stuk gevogelte van 1,4 kg ontdooit.

Automatisch ontdooien

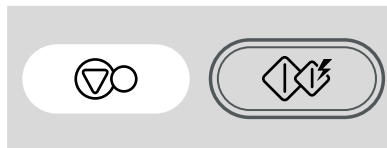


Uw oven heeft vier magnetronontdooistanden: - **MEAT** (vlees), **POULTRY** (gevogelte), **FISH** (vis) en **BREAD** (brood); De vermogensinstelling is per categorie verschillend. Druk meermaals op de toets **AUTO DEFROST** om een andere instelling te kiezen.

Categorie	Druk op DEFROST	
VLEES	1	maal
GEVOGELTE	2	maal
VIS	3	maal
BROOD	4	maal

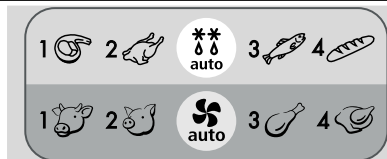
Druk op **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder eerst alle metalen koordjes en/of verpakkingen. Plaats het voedsel vervolgens in de oven en sluit de deur.



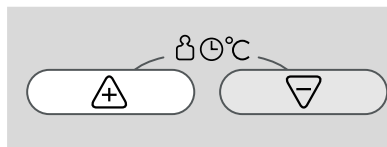
Druk twee maal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **POULTRY**(gevogelte) te kiezen.

Op het display wordt "dEF2" weergegeven.



Voer het gewicht in van het voedsel dat u wilt ontdooien.

Druk veertien maal op **MORE** om 1,4 kg in te voeren.



Druk op **START**.



Tijdens het ontdooien zal uw oven een pieptoon laten horen. Open dan de ovendeur, keer het voedsel om en verdeel het voedsel in stukken zodat het gelijkmatig kan ontdooien. Verwijder delen die reeds ontdooid zijn of dek ze af om het ontdooien te vertragen. Sluit vervolgens de ovendeur en druk op START om het ontdooien te hervatten. Uw oven stopt niet met ontdooien (ook niet na de pieptoon) voordat de deur wordt geopend.

De oven stopt pas met ontdooien wanneer de ovendeur wordt geopend. Wanneer u een pieptoon hoort, stopt de oven niet met ontdooien.

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIJEN 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. aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de Wanneer u een piepsignaal hoort, moet u het gerecht uit de magnetron nemen, het omdraaien en opnieuw in de magnetron plaatsen. Druk op de toets START om verder te gaan. Neem aan het einde van het programma het gerecht uit de magnetronoven, dek het met folie af en laat het staan of totdat het volledig ontdooid is.
Om volledig te laten ontdooien, moet u bijvoorbeeld grote stukken vlees en hele kippen nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
Vlees Gevogelte Vis	0,1 ~ 4,0 kg	Magnetronbestendig vaatwerk (plat bord)	Vlees Gemalen rundvlees, Tournedos, Stoofvleesblokjes, Lendenbiefstuk, Stoofschotel, Gebraden bout, Hamburger, Varkenskarbonades, Lamskarbonades, Rollades, Worst, Koteletten (.2cm) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. Gevogelte Hele kip, Kippenpoten, Kippenborsten, Kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan. Vis Filets, Vissteak, Hele vis, Schaal- en schelpdieren Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat de vis na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 ~ 0,5 kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz. Doe de sneden van elkaar en leg ze tussen keukenpapier of plat bord. Bij het piepsignaal het brood omdraaien. Laat het brood na het ontdooien nog 1 tot 2 minuten staan.

Snel ontdooien

Gebruik deze functie om 0,5 kg gehakt zeer snel te ontdooien. Het voedsel moet daarna nog enige tijd blijven staan, zodat ook het middenstuk ontdooit. In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,5 kg bevroren gehakt ontdooit.



De magnetron is voorzien van een programma voor snel ontdooien (MEAT).

Druk op **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder eerst alle metalen koordjes en/of verpakkingen. Plaats het voedsel vervolgens in de oven en sluit de deur.



Druk op **QUICK DEFROST** om het ontdooiprogramma **MEAT** te kiezen.

De oven start automatisch.



Tijdens het ontdooien hoort u een pieptoon. Als u deze hoort, opent u de ovendeur, draait u het voedsel om en verspreidt u het verder over de schaal, zodat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Verwijder stukken die al zijn ontdooit of bedek deze om het ontdooien te vertragen. Na het controleren, sluit u de ovendeur en drukt u op **START** om het ontdooien te hervatten.

De oven stopt pas met ontdooien wanneer de ovendeur wordt geopend. Wanneer u een pieptoon hoort, stopt de oven niet met ontdooien.

INSTRUCTIES VOOR SNEL ONTDOOIEN

Gebruik deze functie om snel gehakt te ontdooien.

Haal alle verpakking van het vlees. Plaats het gehakt op een magnetronbestendig bord. Wanneer u een pieptoon hoort, haalt u het gehakt uit de oven, draait u het om en plaatst u het weer in de oven. Druk op **Start** om door te gaan. Als het programma klaar is, haalt u het gehakt uit de oven, bedekt u het met folie en laat u het vervolgens 5 tot 15 minuten staan of zolang nodig is om volledig te ontdooien.

<i>Voedsel</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Instructies</i>
Gehakt	0.5kg	Magnetronbestendig (plat bord)	Gehakt Draai het voedsel om als u de pieptoon hoort. Laat het voedsel na het ontdooien 5 tot 15 minuten staan.

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,5 kg pofaardappelen bereidt.

Automatisch koken



Met de functie automatisch koken kunt u uw favoriete voedsel automatisch bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

Druk op **STOP/CLEAR**.



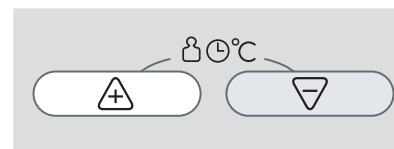
Druk op de juiste knop onder **AUTO COOK** voor het gewenste type voedsel. In dit voorbeeld drukt u op de knop Jacket Potato, Rice/Pasta.

Op het display wordt "AC2" weergegeven.



Selecteer het gewenste gewicht pofaardappelen.
Druk vijf maal op **MORE** om 0,5 kg in te voeren.

Wanneer u de knoppen MORE/LESS indrukt, wordt het gewicht verhoogd/verlaagd.



Druk op **START**.



Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen																	
Automatische bereidingen	Aardappelen in de schil (Ac-1)	0,1 kg ~ 1,0 kg	Metalen schaal	Kamertemperatuur	Kies aardappelen uit van middelmatige grootte 200 tot 220 gr. 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. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover. VOORZICHTIG: De grill en de oven er omheen worden erg HEET. Gebruik ovenhandschoenen.																	
	Rijst/Pasta (Ac-2)	0,1 kg ~ 0,3 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Was de rijst en laat hem 30 minuten weken. Plaats de rijst en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom. <table border="1"><tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Afdekken</td></tr><tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rijst</td><td>250ml</td><td>350ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Neen.</td></tr></table> ** Rijst – Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt. ** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken	Water	Rijst	250ml	350ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml	Neen.
	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken																
	Water	Rijst	250ml	350ml	480ml	Ja																
Pasta		300ml	600ml	900ml	Neen.																	
Verse groenten (Ac-3)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels																		
Diepvriesgroenten (Ac-4)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Diepgevroren	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels																		

Funcie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	Koude pizza (Ac-5)	0,2 ~ 0,4 kg	Lage rek & metalen schaal	Koelkasttemp.	Deze functie dient voor het opwarmen van koude stukken pizza. Plaats de koude pizza op het lage rek boven de metalen schaal. Neem na het koken het voedsel onmiddellijk uit de oven. Laat 2 tot 3 minuten staan.
	Diepvriespizza (Ac-6)	0,1 kg - 0,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Diepgevroren	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.
	Frieten (Ac-7)	0,2 kg - 0,4 kg	Metalen schaal + Laag rooster	Diepgevroren	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.

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	Aardappel gratin (Ac-8)	0,5 kg - 1,2 kg	Laag rooster + metalen schaal	Kamertemperatuur	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. * Aardappelgratin * Ingrediënten 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 (Witte saus) 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.) Methode 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.

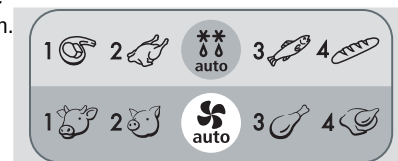
In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 1,4 kg runderbraadvlees bereidt.



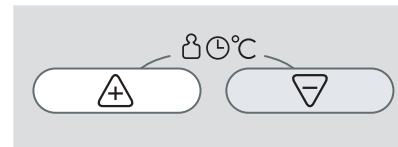
Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op de knop **AUTO**
es bradent (**ROAST BEEF**)



Druk tien maal op **MORI**



Druk op **START**.
Tijdens de bereiding kun
bereidingstijd verhogen



RICHTLIJNEN VOOR HET AUTOMATISCH ROOSTEREN

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch braden.	Rosbief (Ar-1)	0,5 kg ~ 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.
	Geroosterd lamsvlees (Ar-2)	0,5 kg ~ 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.
	Kippenpoten (Ar-3)	0,2 kg ~ 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.
	Hele kip (Ar-4)	0,8 kg ~ 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.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt. Te lang koken kan immers BRAND en bijgevolg SCHADE aan de OVEN veroorzaken.

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

1. Knoei niet met de deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel van de oven en voer er evenmin aanpassingen of reparaties aan uit. Het uitvoeren van onderhoud of reparaties waarvoor beschermingen tegen microgolvenenergie moeten worden verwijderd, is gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.
2. Bedien de oven niet terwijl hij leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u hem niet gebruikt. Het water zal alle microgolvenenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.
3. Droog geen kleren in de magnetronoven. Als deze te lang worden verwarmd, kunnen ze verkolen of verbranden.
4. Kook geen voedsel dat in keukenpapier is gewikkeld, tenzij dit volgens de instructies in uw kookboek zo hoort.
5. Gebruik geen krantenpapier in plaats van keukenpapier om te koken.
6. Gebruik geen houten houders. Deze kunnen warm worden en verbranden. Gebruik geen keramische houders met metalen inlegwerk (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen verpakkingsdelen. Metalen voorwerpen kunnen vonken en aldus ernstige schade veroorzaken.
7. Bedien de oven niet met een stuk keukenpapier, een servet of enig ander obstakel tussen de deur en de voorste randen van de oven. Dit kan lekkage van microgolvenenergie veroorzaken.
8. Gebruik geen gerecycleerd papier. Dit kan immers onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
9. Spoel het draaiplateau niet af in water onmiddellijk na het koken. Dit kan breuk of beschadiging veroorzaken.
10. Hoe kleiner de etenswaren, des te korter de kook- of verwarmingstijd. Als men de normale kooktijden aanhoudt, kan dit oververhitting en brand veroorzaken.
11. Plaats de oven zodanig dat de voorkant van de deur zich op minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven staat, om te voorkomen dat hij per ongeluk omkantelt.
12. Doorpriek aardappelen, appelen of ander dergelijk fruit of groenten vóór u ze kookt.
13. Kook eieren niet in hun schaal. Er zal dan druk in het ei ontstaan, waardoor het zal barsten.
14. Probeer niet te frituren in uw oven.
15. Verwijder de plastic verpakking van etenswaren vóór u ze kookt of ontdooit. Soms moeten etenswaren echter worden afgedekt met plastic folie vóór u ze opwarmt of kookt.
16. Als de ovendeur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet meer worden gebruikt voordat hij is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken en de ovendeur dicht houden om de vlammen te smoren.
18. Wanneer etenswaren worden opgewarmd of gekookt in plastic wegwerpschaaltjes, papier of ander brandbaar materiaal, moet u de oven regelmatig controleren in verband met brandgevaar.
19. Kinderen mogen de oven alleen gebruiken onder toezicht en nadat ze duidelijke instructies hebben gekregen, zodat ze de oven veilig kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van verkeerd gebruik.
20. Vloeistoffen of andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten houders, want dit houdt ontploffingsgevaar in.

Magnetronbestendig

keukengerei

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.

Voedseleigenschappen en koken met 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 willen koken dan de maximumtijd, naar gelang van uw persoonlijke voorkeur. De vuistregel die in dit boek wordt gevolgd, is dat men het best conservatief is in het geven van kooktijden. Voedsel dat te lang heeft gekookt, is immers onherroepelijk verkruist. In sommige recepten, vooral die voor brood, cake en vla, wordt aangeraden het voedsel uit de oven te halen wanneer het nog niet helemaal doorgekookt is. Dit is geen vergissing. Dit soort voedsel blijft immers, meestal afgedekt, nog doorkoken buiten de oven doordat de warmte aan de buitenkant zich geleidelijk naar binnen toe verspreidt. Als het voedsel in de oven blijft staan tot het helemaal is doorgekookt, zal de buitenkant te hard gekookt zijn of kan het voedsel zelfs aanbranden. Na verloop van tijd zult u erg bedreven worden in het schatten van zowel de kooktijd als de standtijd van verschillende soorten voedsel.

Dichtheid van voedsel

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

Hoogte van het voedsel

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

Vochtgehalte van voedsel

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

Benen en vet

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van het voedsel

Microgolven dringen slechts ongeveer 2 cm door in het voedsel. De binnenkant van dik voedsel wordt gekookt naarmate de warmte aan de buitenkant zich naar binnen toe verspreidt. Alleen de buitenkant van het voedsel wordt gekookt door microgolfenergie. 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 vetbestendigheid 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.

Voedseleigenschappen

en koken met de magnetron

Roeren

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

Omkeren

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

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Doorprikken

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

Controleren of het voedsel gaar is

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

Standtijd

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

Uw oven reinigen

1. Houd de binnenkant van de oven schoon

Spatten van etenswaren of gemorste vloeistof koeken vast aan de ovenwanden en tussen de afdichting en het deuropervlak. U veegt gemorst voedsel het best onmiddellijk weg met een vochtige doek. Kruimels en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruimels 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.

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

Vragen en antwoorden

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 microgolfenergie door het kijkvenster in de deur?

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

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

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

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

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

V Waarom spatten eieren soms open?

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

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

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

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

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

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

OPGELET

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

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

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

Informatie over de bedrading /

Technische specificaties

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geaard

De draden in de voedingskabel zijn gekleurd overeenkomstig de volgende kleurcodes
BLAUW ~ Nulleider
BRUIN ~ Stroomdraad
GROEN EN GEEL ~ Aarding

Wanneer de kleuren van de draden van de voedingskabel niet overeenstemmen met de kleuren van de aansluitingen in uw stekker, gaat u als volgt te werk:

Sluit de BLAUWE draad aan op de met N gemerkte of ZWART gekleurde aansluiting.

Sluit de BRUINE draad aan op de met L gemerkte of ROOD gekleurde aansluiting.

Sluit de GROEN EN GELE of GROENE draad aan op de met E of  gemerkte aansluiting.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger of een ander bevoegd persoon, om gevaar te vermijden;

Technische gegevens

		MC-7644A / MC-7644AS
Voeding		230 V AC / 50Hz
Vermogen		900 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Externe afmetinge		512mm(B) X 302mm(H) X 500mm(D)
Stroomverbruik	Magnetron	1300 Watt
	Grill	1250 Watt
	Combinatie	2650 Watt
	Hoteluchtoven	1350 Watt(maximaal 2550W)



<Dutch>



Uw oude toestel wegdoen

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