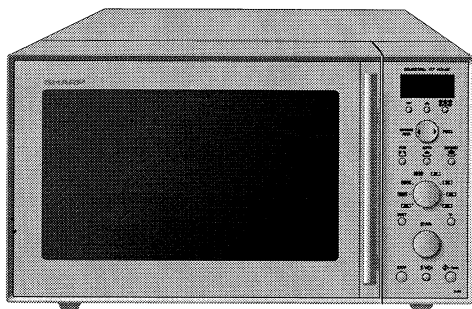


SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-898

- | | |
|--|--|
| MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN | - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH |
| FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS | - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES |
| MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL | - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK |
| FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE | - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE |
| HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR | - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO |
| MICRO-ONDAS COM GRILL SUPERIOR E INFERIOR | - MANUAL DE INSTRUÇÕES COM LIVRO DE RECEITAS INCLUIDO |

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.

Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

(P)

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

Importante: Podem verificarse graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta

900 W (IEC 60705)



Gâteaux, pain, desserts et boissons

France

Poires au chocolat

Temps de cuisson total: env. 8-14 minutes

Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)

Plat avec couvercle (1 litres)

Ingrédients

- 4 poires (500 g)
- 60 g sucre
- 1 sachet sucre vanillé (10 g)
- 1 CS liqueur de poire, 30 Vol.-%
- 150 ml eau
- 130 g chocolat noir
- 100 g crème fraîche

Préparation

1. Peler les poires.
2. Mélanger le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau dans le bol, recouvrir et réchauffer.

1-2 mn		900 W
--------	--	-------

3. Placer les poires dans le jus, recouvrir et cuire.

6-10 mn		900 W
---------	--	-------

Retirer les poires du jus et laisser refroidir.

4. Verser 50ml du jus de poire dans le petit bol. Ajouter le chocolat écrasé et la crème, recouvrir et réchauffer.

1-2 mn		900 W
--------	--	-------

5. Remuer bien la sauce. Verser sur les poires et servir.

Conseil:

Vous pouvez ajouter une boule de glace à la vanille.



Autriche

Chocolat à la crème

Schokolade mit Schlagobers (pour 1 personne)

Temps de cuisson total: env. 1 minute

Vaisselle: Grande tasse (200 mlitres)

Ingrédients

- 150 ml lait
- 30 g chocolat noir, râpé
- 30 ml crème
- copeaux de chocolat

Préparation

1. Verser le lait dans la tasse. Ajouter le chocolat noir, remuer et réchauffer. Remuer de temps en temps.

env. 1 mn		900 W
-----------	--	-------

2. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle monte, ajouter au chocolat et saupoudrer de copeaux de chocolat avant de servir.



Pays-Bas

Boissons de feu

Vuurdrank (pour 10 personnes)

Temps de cuisson total: env. 8-10 minutes

Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 500 ml vin blanc
- 500 ml vin rouge sec
- 500 ml rhum, 54 Vol. -%
- 1 orange
- 3 bâtons de cannelle
- 75 g sucre
- 10 CC sucre candi

Préparation

1. Verser l'alcool dans le plat. Peler l'orange et ajouter le zeste d'orange, la cannelle et le sucre à l'alcool. Recouvrir et cuire.

8-10 mn		900 W
---------	--	-------

2. Retirer le zeste d'orange et la cannelle, mettre une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, ajouter la boisson et servir.





BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het installatieframe EBR-5000 worden gebruikt dat door SHARP is gepatenteerd. Dit frame is van uw dealer verkrijgbaar. Raadpleeg de instructies over hoe het frame wordt geïnstalleerd of vraag uw dealer naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kan de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.

Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de oven deur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen (zie pagina 162-163).

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte en draaitafel na gebruik. Na het koken van vettig voedsel zonder een deksel, grondig maak altijd de holte en vooral het grillelement schoon. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:

- a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
- b) Controleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
- d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
- e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Laat vet of vuil zich niet ophopen aan de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies betreffende "Onderhoud en reiniging", Pagina 159. De oven niet schoonhouden, kan leiden tot een aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.



Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciëns uitvoeren.

Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

Als de stroomkabel van dit toestel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een erkende SHARP servicemonteur

Explosie en het overkoken van voedsel voorkomen

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel
Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.

3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan voor 20 seconden zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Houd kinderen uit de buurt van de deur en delen die warm kunnen worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen uit de buurt om te voorkomen dat ze zich verbranden.

Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Ovenge waarschuwingen

Bring op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging

Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 143. U kunt daardoor de oven beschadigen.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel

door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.

Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel.

Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande functies, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic produkt hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.

Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.

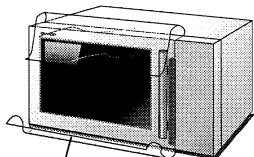
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.



INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermplaatjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.



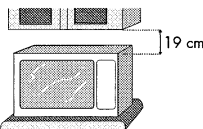
Verwijder

2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren.

4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.

5. Doen niet toelaten dat het energiekoord contact maken met enig warmte of scherp oppervlakte, zoals het warmte luchtgat gebied bovenaan achter van het oond.

6. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 19 cm boven de oven.



7. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET



Uw combi-magnetron is standaard ingesteld op de energie spaarstand. Daarom is er niets te zien op het display wanneer u hem voor de eerste keer aansluit op de elektrische stroom.

Bediening van de combi-magnetron in de energie spaarstand:

1. Sluit de combi-magnetron aan op de elektrische stroom. Er verschijnt niets op het display.
2. Open de ovendeur. Op het display verschijnt "SELECT LANGUAGE" in 6 talen.
3. Sluit de deur.
4. Kies een taal (zie hieronder).
5. Verwarm de oven zonder voedsel erin (zie pagina 143).

OPMERKING:

U kunt desgewenst de klokinstelmodus inschakelen, zie pagina 141 van de bedieningshandleiding. Wanneer u besluit de klok in te stellen functioneert de energie spaarmodus niet.

BEREIDINGSTIPS:

Uw combi-magnetron is voorzien van een 'Informatiedisplay-systeem' voor stap-voor-stapinstructies over elk van de functies/toetsen van de combi-magnetron. De instructies verschijnen telkens in het digitale display wanneer u een toets indrukt; u wordt dat geïnformeerd over de volgende uit te voeren handeling.

In de energie spaarstand kunt u de combi-magnetron niet langer bedienen wanneer u gedurende 3 minuten of langer niets gedaan heeft (b.v. de deur sluiten, de **STOP** toets indrukken, of na de bereidingstijd); u kunt de combi-magnetron pas weer bedienen nadat u de ovendeur geopend en weer gesloten heeft.

KIES EEN TAAL



NEDERLANDS

Druk op de TAAL -toets	TAAL
eenmaal	ENGLISH
tweemaal	DEUTSCH
driemaal	NEDERLANDS
viermaal	FRANCAIS
vijfmaal	ITALIAN
zesmaal	ESPANOL

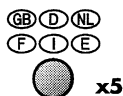
Uw magnetron staat bij levering ingesteld op de Engelse taal. Voor het wijzigen naar een taal van uw keuze, doorloopt u de beschikbare mogelijkheden door de **TAAL** toets in te drukken zoals weergegeven in de tabel hiernaast. Druk vervolgens op de toets

START /+ 1 min.

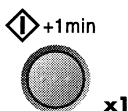
Bijvoorbeeld:

U wilt **Italiaans** kiezen.

1. Kies de gewenste taal.



2. Start de instelling.



Controleer het display.



OPMERKING:

De geselecteerde taal wordt opgeslagen in het geheugen en blijft bewaard, ook indien de stroomtoevoer onderbroken wordt.



ENERGIESPAARSTAND

Uw magnetron heeft twee bedieningsstanden, de energie spaarstand en de klokinstelstand. Het verschil hiertussen is dat wanneer u de magnetron niet gebruikt er in de energie spaarstand niets te zien is op het digitale display en dat in de klokinstelstand de tijd weergegeven wordt.

In de energie spaarstand kunt u de combi-magnetron niet meer bedienen wanneer u gedurende 3 minuten of langer niets gedaan heeft (b.v. de deur sluiten, de **STOP**-toets indrukken, of na afloop van de bereidingstijd). U activeert de magnetron weer door de deur te openen.

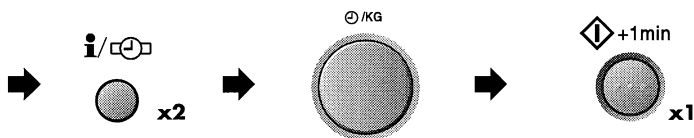
Wanneer u de klok in stelt functioneert de energie spaarmodus niet.

Voor het activeren van de energie spaarmodus moet u onderstaande instructie opvolgen.

Bijvoorbeeld:

Om de energiespaarstand te starten (de huidige tijd is 23.35):

1. Controleer of de correcte tijd op de display wordt weergegeven.
2. Druk op de toets **INFO/KLOK**.
3. Zet de display op 0 door de draaiknop **TIJD/GEWICHT** te draaien.
4. Druk op de **START**  / **+1 min** -toets. De stroom wordt uitgeschakeld en de display is leeg.



Display:



GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS

STOP



Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de toets tweemaal in te drukken.

DE KLOK INSTELLEN



Er zijn twee instellingsstanden; de 12-uursklok en de 24-uursklok.

1. Om de 12-uursklok in te stellen, drukt u tweemaal op de **INFO/ KLOK**-toets.



2. Om de 24-uursklok in te stellen, drukt u driemaal op de **INFO/ KLOK**-toets.



Bijvoorbeeld:

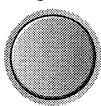
De 24-uursklok instellen op 23:35:

1. Kies de 24-uursklok door driemaal op de **INFO/ KLOK**-toets te drukken.
2. Stel de uren in. Draai de **TIJD/ GEWICHT**-knop met de klok mee totdat het juiste uur wordt weergegeven.
3. Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **INFO/ KLOK**-toets te drukken.



4. Stel de minuten in. Draai de **TIJD/ GEWICHT**-knop met de klok mee totdat het juiste uur wordt weergegeven.

⌚/KG



5. Druk op de **INFO/ KLOK**-toets om met klok te beginnen.



Controleer het display.



OPMERKING:

1. U kunt de **TIJD/GEWICHT**-knop zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien.
2. Druk op de **STOP**-toets als u tijdens het programmeren een fout maakt.
3. Als de oven op de kook- of op de minuutklokstand staat en u wilt weten hoe laat het is, dan drukt u op de **INFO/ KLOK**-toets. Zolang u de toets ingedrukt houdt, ziet u hoe laat het is.
4. Indien de stroomtoevoer naar de oven wordt onderbroken wanneer de stekker opnieuw in het stopcontact wordt gestoken, de deur openen en sluiten; de display vertoont "ENERGY SAVE

MODE". Indien dit gebeurt wanneer de oven in werking is, gaat de programmering verloren. De tijdsinstelling verdwijnt ook.

5. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.
6. Als u de klok niet instelt, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets. ".0" verschijnt op het display. Wanneer de oven klaar is met koken, zal ".0" opnieuw op het display verschijnen, in plaats van het uur van de dag.
7. Indien u de klok instelt, werkt de energiespaarstand niet.

NEDERLANDS

ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON



Uw magnetron heeft 5 energieniveaus. Voor de selectie van het gewenste energieniveau volgt u de aanwijzingen in het kookboek.

900 WATT = 100 % vermogen

630 WATT = 70 % vermogen

450 WATT = 50 % vermogen

270 WATT = 30 % vermogen

90 WATT = 10 % vermogen

- Draai voor het koken met de magnetron de **KOOKMODUS**-draaiknop tot de juiste kookstand op het display verschijnt.
- Om een niveau in te stellen, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tot het gewenste niveau wordt weergegeven.
- Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, verschijnt er, 900 W (100 %) op het display. Als u het gewenste niveau mist, moet u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets blijven indrukken totdat u nogmaals het juiste niveau bereikt.
- **900 W (100 %) wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.**



KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw oven kan voor maximaal 90 minuten worden geprogrammeerd (90.00). De intervallen van de kook- of ontdooitijd variëren van 10 seconden tot vijf minuten. Dit hangt af van de totale kooktijd, zoals in de tabel staat aangegeven.

Kooktijd:

0-5 minuten
5-10 minuten
10-30 minuten
30-90 minuten

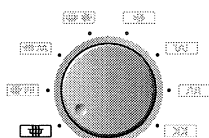
Neemt toe met elke:

10 seconden
30 seconden
1 minute
5 minuten

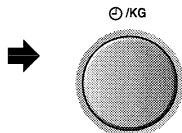
Bijvoorbeeld:

Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 630 W.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op **MAGNETRON**.



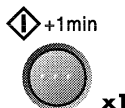
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



3. Voer de 630 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.



4. Druk op de **START** / **+1min** -toets om met koken te beginnen.



Display:



OPMERKINGEN:

- Als de deur tijdens het kookproces wordt geopend, zal automatisch de kooktijd op het digitale display stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen zodra de deur gesloten en de **START** / **+1min** -toets ingedrukt wordt.
- Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets.

Zolang u de **MAGNETRON**

VERMOGENNIVEAU-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

3. U kunt de **TIJD/GEWICHT**-knop zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien. Als u de toets tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 90 minuten geleidelijk afnemen.



KOKEN MET DE GRILL

Uw oven heeft 2 grill verwarmingselementen. Stel eerst de tijd in en daarna de gewenste grill-stand door de **KOOKMODUS**-draaiknop volgens onderstaande beschrijving te draaien.

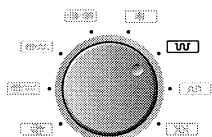
KOOKMODUS	GRILL VERWARMINGSELEMENT	DISPLAY
	Boven- met onder grill samen	BOVEN- EN ONDER GRILL
	Boven grill	BOVEN GRILL
	Onder grill	ONDER GRILL

KOKEN MET DE GRILL



Bijvoorbeeld: Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de BOVENSTE GRILL: (Leg het brood op het hoog rek).

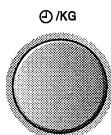
1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op **UW** BOVENSTE GRILL.



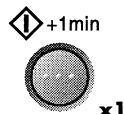
Display:



2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



3. Druk op de **START** / **+1min**-toets om met koken te beginnen.



1. U wordt aangeraden om tijdens het grillen de hoge of lage rekken te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' op de vorige pagina.
3. Na het koken kan het display "NU KOKEN" weergeven.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

DE OVEN LEEG OPWARMEN

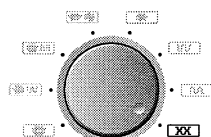


Als u voor het eerst de boven- en/of ondergrill, de dubbele functie of de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is.

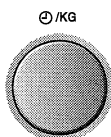
Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de bovenste en onderste grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.

BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

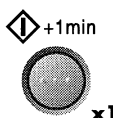
1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op **XX** BOVEN- EN ONDER GRILL.



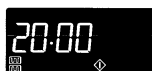
2. Stel de opwarmtijd in. (20 Min).



3. Druk op de **START** / **+1min**-toets om met koken te beginnen.



4. De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.



WAARSCHUWING: De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden. Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer de oven aan het afkoelen is.



KOKEN MET CONVECTIEWARMTE

Deze magnetronoven heeft 10 voorgeprogrammeerde oveninstellingen die gebruik maken van een combinatie van de bovenste en onderste grill.

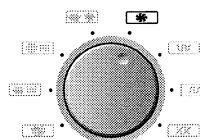
Druk op de toets CONVECTIEWARMTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Voorbeeld 1: Koken met voorverwarming

Stel dat u de oven tot 180° C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 180° C wilt koken

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op **CONVECTIE**.
2. Voer de gewenste voorverwarmings temperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 180° C.
3. Druk op de **START** **/+1min**-toets om met voorverwarmen te beginnen.

Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een belseinhaal horen. Op het display staat 180° C. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.



x5



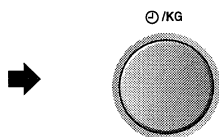
x1



4. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.

5. Druk op de **START** **/+1min**-toets om met koken te beginnen.

Controleer het display.



x1



OPMERKINGEN:

1. Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.
2. Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display veranderen naar het uur van de dag, als de klok is ingesteld. Het gekozen CONVECTIEWARMTE-programma zal worden geannuleerd.
3. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

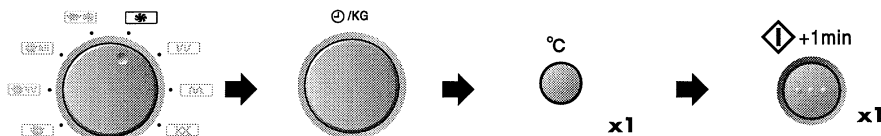
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE



Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen

Stel dat u 20 minuten lang op 250° C wilt koken.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op CONVECTIE.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien. (20 Min.)
3. Voer de 250° C temperatuur in door eenmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken.
4. Druk op de **START** / **+1 min**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



HINWEISE:

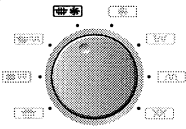
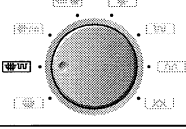
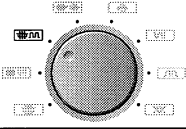
1. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".
2. Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
3. Temperatuur afmetingen, welk zijn opnemen terwijl de oven in convectie modus is, zal van het aanwijzend niveau verschillen. Het is door de werking elementen van het roosters welk aandraai en afdraai om het temperatuur te reguleren. Dit zal niet het kook resultaten beïnvloeden, als lang de gebruiksaanwijzing en de kookboek juist volgen wordt.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.



DUBBELE-KOKEN

Uw oven heeft 3 **DUBBELE** kookfuncties, die de convectiewarmte en de warmte van de bovenste of onderste grill combineren met het vermogen van de magnetron. Draai voor het kiezen van de **DUBBELE** kookfunctie de **KOOKMODUS**-draaiknop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt, en stel dan eerst de gewenste kooktijd in. Over het algemeen verkort de dubbele kooktijd de totale kooktijd.

Position	KOOKMODUS	Energieniveau	Kookmethode	Display
Dubbele 1 		270 W	Convectie 250° C	
Dubbele 2 		270 W	Bovengrill	
Dubbele 3 		270 W	Onderstegrill	

OPMERKING: De energiestanden kunnen verschillen:

DUBBELE 1: De oventemperatuur kan in tien stappen van 40° C naar 250° C verhoogd worden. De energiestanden van de magnetron kunnen in drie stappen van 90 W naar 450 W verhoogd worden.

DUBBELE 2 & 3: De energieniveaus van de magnetron kunnen in vijf stappen van 90 W naar 900 W worden verhoogd.

Voorbeeld 1:

Stel dat u 20 minuten lang met DUBBELE 1, 90 W magnetronenergie en 200° C Convectiewarmte.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  DUBBELE 1.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Voer de 90 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGEN-NIVEAU**-toets te drukken.

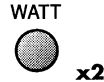
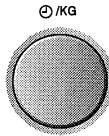
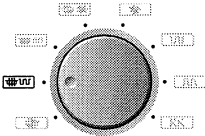




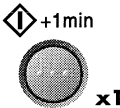
Voorbeeld 2:

Stel dat u 20 minuten lang met DUBBELE 2, 90 W magnetronenergie en de BOVENSTE GRILL.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  DUBBELE 2.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Voer de 90 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGEN-NIVEAU**-toets te drukken.



4. Druk op de **START**  **+1min**-toets om met koken te beginnen.



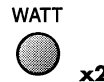
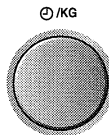
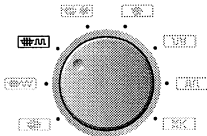
Controleer het display.



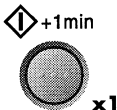
Voorbeeld 3:

Stel dat u 20 minuten lang met DUBBELE 3, 90 W magnetronenergie en de ONDERSTE GRILL.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  DUBBELE 3.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Voer de 90 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGEN-NIVEAU**-toets te drukken.



4. Druk op de **+1 min/ START**  -toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste ovenhand worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhand-schoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

OPMERKINGEN:

1. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".
2. Temperatuur afmetingen, welk zijn opnemen terwijl de oven in convectie modus is, zal van het aanwijzend niveau verschillen. Het is door de werking elementen van het roosters welk aandraai en afdraai om het temperatuur te reguleren. Dit zal niet het kook resultaten beïnvloeden, als lang de gebruiksaanwijzing en de kookboek juist volgen wordt.



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

1. MINDER / MEER-toetsen.

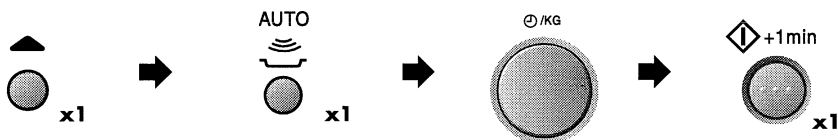
Met de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen kunnen de geprogrammeerde tijden gemakkelijk worden verlengd of verkort (als het vlees meer of minder gaar moet zijn).

a) De ingestelde tijd veranderen.

Bijvoorbeeld:

Kook 0,4 kg Gegrilde spiezen met de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets en de **MEER** (▲)-toets.

1. Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door eenmaal op de **MEER** (▲)-toets te drukken.
2. Voer de gegrilde spiezen in door tweemaal op de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets te drukken.
3. Stel de gewenste gewicht in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
4. Druk op de **START** ◇ / **+1min**-toets om met koken te beginnen.



Display:



OPMERKINGEN:

Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER**-toets te annuleren.

Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼)-toets drukken.

Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲)-toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.

Door iedere druk op de **MEER** (▲) of **MINDER** (▼)-toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.

OPMERKING:

U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.



2. Functie **MINUTE PLUS**.

Met de knop **START** **/+1 min**-toets kunt u de volgende twee functies bedienen:

a) Eén minuut bereiden

U kunt de magnetron één minuut in de gewenste bereidingsfunctie laten werken zonder de bereidingsduur in te voeren.

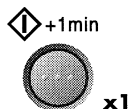
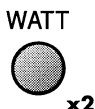
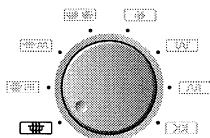
Voorbeeld:

Stel dat u de magnetron één minuut wilt laten werken bij een vermogen van 630 watt

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op **MAGNETRON**.

2. Voer de 630 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.

3. Druk de **START** **/+1 min**-toets eenmaal in om de functie in te schakelen.



Display:



OPMERKINGEN:

- U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.
- Wanneer de draaiknop **KOOKMODUS** op magnetron staat () en u drukt op de **START** **/+1 min**-toets, is het vermogen van de magnetron altijd **900 W**.
Wanneer de draaiknop **KOOKMODUS** op de draaischijf staat (, of) en u drukt op de **START** **/+1 min**-toets, is het vermogen van de magnetron altijd **270 W**.
Wanneer de draaiknop **KOOKMODUS** op de draaischijf staat (of) en u drukt op de **START** **/+1 min**-toets, is het convectietemperatuur altijd **250 °C**.
- Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan de **START** **/+1 min**-toets uitsluitend binnen 3 minuten na de voorafgaande handeling worden gebruikt, dat wil zeggen na het sluiten van de deur of het indrukken van de **STOP**-toets.

b) De bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd met veelvouden van 1 minuut verlengen als u op de **START** **/+1 min**-toets drukt terwijl de oven werkt.

OPMERKING:

U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken .



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

3. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen (tijdens het voorverwarmen) controleren.

DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN:

Als u het energieniveau tijdens het koken wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. De oven blijft aftellen, ook al staat het energieniveau op het display weergegeven.

WATT



Zo lang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

DE CONVECTIETEMPERATUUR CONTROLEREN:

Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets. Wanneer de oven wordt voorverwarmd, kunt u de huidige oventemperatuur controleren.

°C



Zo lang uw vinger op de toets drukt zal de convectietemperatuur in °C worden weergegeven.

4. INFORMATION- Taste

Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFO/KLOK**-toets voordat u de gewenste toets indrukt.

Bijvoorbeeld:

Stel u wilt informatie krijgen over AUTOMATISCH KOKEN menunummer 2, gegrilleerde kip:

1. Kies de **INFO/KLOK**-toetsfunctie.
2. Voer AC-2 in door tweemaal op de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets te drukken.



x1



AUTO



x2



Controleer het display.



OPMERKING:

1. De informatie zal tweemaal worden herhaald, en daarna geeft het display aan hoe laat het is.
2. Wilt u de informatie annuleren, dan drukt u op de **STOP**-toets.

AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (EXPRESS PIZZA)



Met de **EXPRESS PIZZA**-functie kunt u zeer snel automatisch diepvries-pizza bereiden. De volgende instructies vormen extra informatie met betrekking tot deze functie:

1. Ter voorkoming van onbedoeld inschakelen van de magnetron kan **EXPRESS PIZZA** slechts geactiveerd worden binnen 3 minuten na voltooiing van de bereiding, het sluiten van de deur of het indrukken van de **STOP**-toets.
2. Het gewicht van de pizza wordt opgegeven door het indrukken van de toets **EXPRESS PIZZA**. Deze toets moet net zo vaak ingedrukt worden totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven. Toets uitsluitend het gewicht van het voedsel zelf in. Het gewicht van de verpakking mag er niet bij opgeteld worden. Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht uit de bereidingstabel, moet gebruikt gemaakt worden van de PIZZA-functie (zie pagina 152-153) of handmatige bediening.
3. De geprogrammeerde bereidingstijd is een gemiddelde tijd. Als u de bereidingstijd wilt wijzigen gebruikt u de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) toets alvorens de **EXPRESS PIZZA** toets in te drukken (zie pagina 148). Als u een bruine, knapperige pizza wilt, gebruik dan de PIZZA-functie (P-1 Diepvries Pizza), zie pagina 152-153.
4. U hoeft niet op **START** te drukken, omdat de magnetron automatisch begint nadat u het gewicht heeft ingevoerd.

OPMERKING: De eindtemperatuur varieert afhankelijk van de begintemperatuur, d.w.z. of het product gekoeld of op kamertemperatuur was. Controleer of het voedsel na de bereiding heet genoeg is. Indien nodig kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

Voorbeeld: Angenommen, Sie wollen 0,3 kg Hähnchenschenkel garen.

1. Druk 1 maal op de **EXPRESS PIZZA** toets om het gewenste menu en gewicht te selecteren.



De oven starten de koken automatisch naar 2 seconden.

EXPRESS PIZZA-TABEL



TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
EXPRESS PIZZA 	Express Diepvries Pizza 	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	• Verwijder de diepvries pizza uit hun verpakking en en plaats op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.



AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (PIZZA/FUN MENUS/AUTO KOOK/AUTO ONTDOOI)

Deze automatische functies zijn ontworpen om de juiste bereidingsmodus en bereidingstijd te kunnen kiezen voor de beste resultaten. U kunt kiezen uit 3 PIZZA, 5 FUN, 5 AUTO KOOK en 5 AUTO ONTDOOIEN menu's.

PIZZA-toets



PIZZA

FUN MENUS-toets

FUN



AUTO KOOK-toets

AUTO



AUTO ONTDOOI-toets

DEFROST



WAARSCHUWING: Voor alle menu's behalve AUTO ONTDOOI:

De ovenruimte, de behuizing, de deur, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

De volgende instructies bieden extra informatie over het gebruik van deze functie:

1. De menu's kunnen worden geactiveerd door de **PIZZA**-, **FUN MENUS**-, **AUTOMATISCH KOOK**- of **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**-toets in te drukken totdat het gewenste menu op het display verschijnt.

2. Het gewicht van het voedsel kan worden ingesteld door de **TIJD/GEWICHT**-knop te draaien totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven. (Behalve C-4 en C-5 van de FUN MENUS).
Stel alleen het gewicht van de etenswaren in.
Reken er niet het gewicht van de schaal bij.
Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabel staan, dient u de oven met de hand in te stellen.

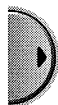
3. De automatische kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de voorgeprogrammeerde kooktijden van de automatische kookprogramma's wilt veranderen, gebruikt u de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toetsen. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabelaanwijzingen, pagina's 153-156.

4. Zet de oven aan door op de **START** ⬆ /+ 1 min-toets te drukken.

Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal; het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **START** ⬆ /+ 1 min-toets.

Voorbeeld:

1.

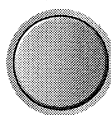


PIZZA

PIZZA-toets

2.

⌚ /KG



TIJD/GEWICHT-draaiknop

3.



MINDER/MEER-toets

4.



+1 min



START ⬆ /+ 1 min -toets

De eindtemperatuur varieert afhankelijk van de begintemperatuur, d.w.z. of het product gekoeld of op kamertemperatuur was. Controleer of het voedsel na de bereiding heet genoeg is. Indien nodig kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen.

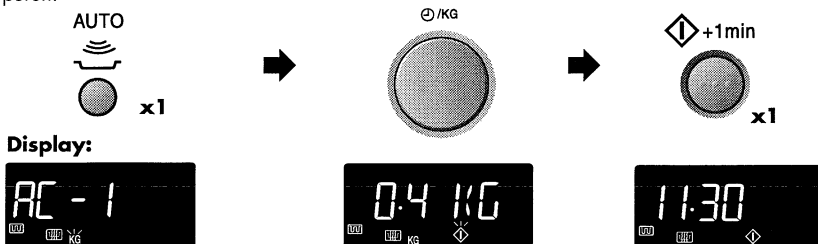
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (PIZZA/FUN MENUS/AUTO KOOK/AUTO ONTDOOI)



De de **PIZZA**, **FUN MENUS**, de **AUTO KOOK** en de **AUTO ONTDOOIEN** knopen bieden de mogelijkheid om voedsel snel en gemakkelijk te koken.

Voorbeeld: Stel dat u 0,4 kg Gegrilde spiezen wilt koken met de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets.

1. Voer de **AUTO KOOK AC-1** in door eenmaal op de **AUTO KOOK**-toets te drukken. de kookinformatie verschijnt op het display en het gewichtslichtje begint te knipperen:
2. Stel de gewenste gewicht in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Druk op de **START**  / **+1min**-toets om met koken te beginnen.



PIZZA-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/KEUKENGEREI	METHODE
 PIZZA x1	P-1 Pizza  Diepvries Pizza	0,15 - 0,6 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	• Verwijder uit de verpakking en plaats op de draaitafel. Wanneer u dikke pizza's kookt, drukt u op de MEER (▲) -toets. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
 PIZZA x2	P-2 Pizza  Gekoeld Pizza	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Begintemp. 5° C) Direct op de draaitafel	• Verwijder uit de verpakking en plaats op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
 PIZZA x3	P-3 Pizza  Verse Pizza e.g. Zelfgemaakte Pizza	0,7 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Direct op de draaitafel	• Maak de pizza volgens de onderstaande recepten. • Plaats direct op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.

RECEPT VOOR PIZZA

Ingrediënten:

- 300 g Approx. Kant-en-klaar deeg (Pizzamix of roldeeg)
- 200 g Approx. Tomaten in blik
- 150 g Vulling naar keus (bijv. maïs, ham, salami, ananas)
- 50 g Geraspte kaas
- Basilicum, oregano, tijm, zout, peper

Bereiding:

1. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit tot het net zo groot is als de draaitafel.
2. Vet de draaitafel met een dun laagje margarine in en leg de pizzabodem erop.
3. Laat de tomaten afdruipen en snij ze in stukjes. Roer de kruiden door de tomaten en spreid de saus over het deeg. Plaats alle andere ingrediënten bovenop de pizza en strooi er als laatste de kaas overheen.
4. Kook met **P-3 Pizza** "Verse Pizza".



FUN MENUS-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
FUN  x1	C-1 Fun Menu Diepvries *  Stokbrood e.g. Stokbrood met Pizzavulling	0,15 - 0,5 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	- De baguette uit de verpakking halen en op de draaitafel plaatsen. - Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
FUN  x2	C-2 Fun Menu Vissticks * 	0,2 - 0,5 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	- Verwijder de diepvries vissticks uit de verpakking en plaats ze op de draaitafel. - Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
FUN  x3	C-3 Fun Menu Patat frites *  (aanbevolen voor conventionele ovens) e.g. Standard en dicke sorte	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	- Haal de diepvries patates frites uit de verpakking en leg ze op de draaitafel in één laag. - Als u dikke patates frites kookt, druk dan op de MEER (▲)-toets. - Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
FUN  x4	C-4 Fun Menu Vegetarisch Gerecht 	(Begintemp. 20° C) Gratineerschotel Laag Rek	Voor Vegetarisch Gerecht recepten, zie pagina 157.
FUN  x5	C-5 Fun Menu Desserts  e.g. Kruimel-taart	(Begintemp. 20° C) Gratineerschotel Laag Rek	Voor Dessert recept, zie pagina 157.

AUTOMATISCH KOOK-TABEL



TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTO x1	AC-1 Kook Gegrilde spiezen Zie recepten op de pagina 177.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. 5° C) Hoog rek	- Bereid de vleespennen. - Plaats de vleespennen op het hoge rek. - Wanneer u het belseignaal hoort, draait u de pennen om. - Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
AUTO x2	AC-2 Kook Gebraden kip Ingrediënten voor 1,2 kg gebraden kip: Zout en peper, 1 theel paprikapoeder 2 eetl olie	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Begintemp. 5° C) Laag rek	- Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip. - Doorboor het vel van de kip een aantal keren met een vork. - Plaats de kip op het laag rek met de borstzijde naar beneden. - Wanneer u het belseignaal hoort, draait u de etenswaren om. - Laat na het koken de taart ca. 3 minuten lang in de oven staan, plaats op een plaat voor het dienen.
AUTO x3	AC-3 Kook Gegratineerde Visfilet	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Begintemp. 5° C) Gratineerschotel Laag rek	Voor Gegratineerde Visfilet recepten, zie pagina 158. * Totaalgewicht van alle ingredienten.
AUTO x4	AC-4 Kook Gratin Zie recepten op de pagina 181-182.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 5° C) Gratineerschotel Laag rek	- Bereid de gratin. - Plaats de gratin op de draaifel. - Laat na het koken de taart ca. 5 minuten lang staan, gewikkeld in aluminiumfolie. * Totaalgewicht van alle ingredienten.
AUTO x5	AC-5 Kook Taart Zie recepten op de pagina 186-189.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 20° C) Taartvormen Laag rek (Zie tip onder)	- Bereid de taart. - Plaats de schaal met de cake rechtstreeks op de laag rek. - Laat na het koken de taart ca. 10 minuten lang staan.

TIP: Taarten

U kunt gewone zwart metalen taartvormen gebruiken.

Als er vonken ontstaan, plaatst u een schoteltje tussen het rooster en de taartvormen.

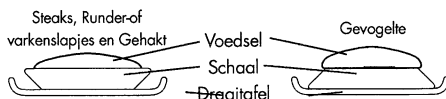


AUTOMATISCHE ONTDOOI-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
DEFROST x1	AD-1 Ontdooien Steak, rund- of varkenslapjes *	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	- Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. - Zodra u het belseinhaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. - Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-20 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
DEFROST x2	AD-2 Ontdooien Gehakt *	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	- Leg het blok gehakt op een bord in het midden van het draaiplateau. - Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooidde delen. - Na het ontdooien gedurende 5-10 laten liggen om grondig te laten ontdooien.
DEFROST x3	AD-3 Ontdooien Gevogelte *	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	- Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord. - Zodra u het belseinhaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. - Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 30-90 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
DEFROST x4	AD-4 Ontdooien Cake *	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Vlakken schaal	- Verwijder alle verpakking van de cake. - Het cake op een vlakken schaal stellen midden in het draaiplateau. - Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15-70 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.
DEFROST x5	AD-5 Ontdooien Brood *	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Vlakken schaal (Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.)	- Op een vlakken schaal stellen midden in het draaiplateau. - Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt opnieuw schikken en ontdooidde boterhammen verwijderen. - Na ontdooiing alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. Afdekken met aluminiumfolie en 5-10 minuten laten rust, totdat al het brood geheel ontdooid is.

OPMERKING: Auto Ontdooien

- De steaks en rund- of varkenslapjes moeten in één laag bevroren zijn.
- Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
- Nadat u het vlees heeft omgedraaid, beschermt u het ontdooidde gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie.
- Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
- Voor steaks, rund- of varkenslapjes en gevogelte leg het voedsel zoals staat afgebeeld in de oven:





VEGETARISCH GERECHT (C-4)

Gevulde courgettes

Ingrediënten:

- 4 courgettes van gelijke grootte (totaal gewicht: 700-900 g)
- 2 bosjes lenteuitjes
- 4 tomaten (400 g)
- 200 g feta, in blokjes
- 40 g beschuit
- 1 ei
- zout en peper
- 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

Voor de saus:

- 150 ml groentebouillon
- 100 ml room
- 62,5 g roomkaas
- 25 g zonnebloempitten

Bereiding:

- Was de courgettes, snijd ze in de lengte doormidden, verwijder de pitjes, hol de richten uit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Was de lenteuitjes en snijd ze in dunne ringetjes. Dompel de tomaten in kokend water, pel ze en snijd ze in blokjes.
- Klop het ei, kruid met zout en peper, verkruimel de beschuit erboven en meng alles door elkaar met de blokjes tomaat, de feta, de courgetteblokjes en de helft van de lenteuitjes.
- Vet de ovenschaal in, leg de uitgeholde courgettehalften erin en vul ze met het mengsel.
- Zet de ovenschaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **FUN MENUS C-4** "Vegetarisch gerecht".
- Klop intussen de groentebouillon, room en roomkaas door elkaar en voeg de rest van de lenteuitjes toe. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en de oven stopt, de saus toevoegen en de zonnebloempitten erover spreken en op **START** drukken.
- De schotel na bereiding 5 minuten laten rusten.

VEGETARISCH GERECHT (C-4)

Gevulde paprika's

Ingrediënten:

- 4 rode paprika's
- 2 uien
- 200 g verse gemengde paddestoelen 2 eieren
- 100 g emmentaler kaas, geraspt
- 25 g broodkruim
- bosje citroenblaadjes bosje peterselie
- zout, peper en nootmuskaat
- 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

Voor de saus:

- 240 g (klein blik) gepelde tomaten, goed afgieten
- 100 g crème fraîche
- 150 ml witte wijn
- Provençaalse kruiden

Bereiding:

- Snijd de 4 rode paprika's in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes, was de paprika's en droog ze af. Snijd de uien in kleine blokjes en meng ze met de in plakjes gesneden paddestoelen.
- Klop de eieren los en meng ze met de emmentaler, het broodkruim en de fijngehakte kruiden. Kruid het mengsel en verdeel het over de paprika's.
- Leg de gevulde paprika's in een ingevette ovenschaal, zet de schaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **FUN MENUS C-4** "Vegetarisch gerecht".
- Meng intussen de tomaten met de crème fraîche, witte wijn en de kruiden. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en de oven stopt, de saus toevoegen en op **START** drukken.
- De schotel na bereiding 5 minuten laten rusten.

DESSERTS (C-5)

Frambozen, appel en amandel kruimeltaart

Ingrediënten:

Voor de vulling:

- 250 g diepvries frambozen
- 2 handappels, geschild en in dunne plakjes
- 50 g bruine suiker
- 15 ml Crème de cassis

Voor het kruimeldeeg:

- 75 g boter
- 125 g bloem
- 100 g fijngehakte amandelen
- 75 g basterdsuiker

Bereiding:

- Doe frambozen, appelschijfjes suiker en crème de cassis in een ovenschaal en meng alles goed door elkaar. Verhit het geheel 5 minuten op 900 W; na de helft van de bereidingstijd omroeren.
- Bereid intussen het kruimeldeeg. Wrijf de boter door het meel, totdat het mengsel kruimelig is (zo fijn als broodkruim), roer de gehakte amandelen en de basterdsuiker erdoor.
- Schep het kruimeldeeg gelijkmatig over het fruit. Zet op het lage rooster en bereid op **FUN MENUS C-5** "Dessert".

TIP: U kunt in plaats van diepvries frambozen, appels en bruine suiker ook ingemaakte kersen (200 g) of perziken (200 g) gebruiken. In dat geval hoeft het fruit niet voorgerekookt te worden.



RECEPTEN VOOR AUTO KOOK AC-3

VISFILET AU GRATIN (AC-3)

Vis au gratin op z'n Italiaans

Ingrediënten: voor 600 g Rode zeebaars:

ca. 250 g Mozzarella
250 g tomaten
2 EL anchovisboter
zout en peper
1 EL fijngehakte basilicum
Sap van een halve citroen
2 EL fijngehakte gemengde kruiden
75 g geraspte Gouda (45 %)
poedervorming

Bereiding:

- De vis wassen en droogbetten. Met citroensap en wat zout besprenkelen en de anchovisboter eroverheen smeren.

- Plaats in een ovaal gratineerschotel (32 cm).
- De vis met de geraspte kaas bestrooien.
- De tomaten wassen en het stukje waar het steeltje aan vast zat eraf snijden. In schijfjes snijden en bovenop de kaas leggen.
- Naar smaak zout, peper en de gemengde kruiden toevoegen.
- De Mozzarella laten uitlekken, de kaas in plakjes snijden en bovenop de tomaten leggen. De Mozzarella met basilicum bestrooien.
- De schotel op het lage rek plaatsen en op het **AUTO KOOK AC-3** "Visfilet au gratin" koken.

Tip: Na het koken de vis uit de schotel halen en wat poedervorming jusbindmiddel door de vloeistof roeren. Nogmaals 1-2 minuten op 900 W koken (1,2 kg).

VISFILET AU GRATIN (AC-3)

Visfilets 'Esterhazy' au gratin

Ingrediënten: für 600 g Rotbarschfilet:

250 g preien
50 g ui
100 g wortel
1 EL boter
peper, zout en nootmuskaat
2 EL citroensap
125 g Crème fraîche.
100 g geraspte Gouda (45 %)

Bereiding:

- De preien wassen en ze eerst overlangs doormidden en daarna in reepjes snijden.
- De ui en wortel schillen en in dunne reepjes snijden.

- De groente, de boter en de kruiden in een pan doen en goed door elkaar roeren. 5-6 minuten lang op 900 W koken. Tijdens het koken eenmaal doorroeren.
- In de tussentijd de vis wassen, droogbelten en met citroensap en zout besprenkelen.
- De crème fraîche door de groente mengen en nogmaals zout en peper toevoegen.
- De helft van de groente in een ovaal schotel (32 cm) doen. De vis erbovenop plaatsen en daaroverheen de rest van de groente leggen.
- De geraspte kaas over het geheel strooien en op het lage rek plaatsen. Op het **AUTO KOOK AC-3** "Visfilet au gratin" koken (1,2 kg).

VISFILET AU GRATIN (AC-3)

Vis broccoli au gratin

Ingrediënten: für 500 g Fischfilet:

2 EL citroensap
1 EL Boter
2 EL bloem
300 ml melk
fijngehakte dille, peper en zout
250 g diepvriesbroccoli
100 g geraspte Gouda (45 %)

Bereiding:

- De vis wassen en droogbetten. Met citroensap en zout besprenkelen.
- De boter en de bloem in een ronde pan zonder deksel voor ongeveer 1-1/2 minuut op 900 W verwarmen.

- De melk toevoegen en alles goed door elkaar roeren. Nogmaals 3-4 minuten op 900 W zonder deksel verwarmen. Na het koken nogmaals roeren en naar smaak dille, zout en peper toevoegen.
- De diepvriesbroccoli in een diepe pan doen en 4-6 minuten lang op 900 W ontdooien. De broccoli in een ondiepe schotel doen en de vis erbovenop leggen.
- Nogmaals zout en peper toevoegen.
- De saus eroverheen gieten en er als laatste de kaas overheen strooien.
- Op het lage rek plaatsen en op het **AUTO KOOK AC-3** "Visfilet au gratin" koken (1,1 kg).



WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES OP OM HET EVEN WELK DEEL VAN UW MAGNETRON.

WAARSCHUWING!

Na verhitting met de **GRILL, DUBBELE, CONVECTIEWARMTE** of **AUTOMATISCHE** functies (behalve ontdooiprogramma's), zullen de ovenruimte, de deur, de behuizing van de oven en de accessoires erg heet zijn. Voordat u de oven schoonmaakt, moet u er zeker van zijn dat de oven helemaal is afgekoeld.

Buitenkant van de oven:

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel:

Open de deur alvorens de oven te reinigen, zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Met een vochtige doek veegt u zachtjes het voorpaneel schoon. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg telkens nadat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn.
Verwijder de golfgeleiderbescherming niet.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spuitbusreinigers.
4. Warm uw oven regelmatig met beide verwarmingselementen op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina 143. Als er etensresten of vetspatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Draaitafel

Verwijder de draaitafel uit de oven. Was de draaitafel met een milde zeepoplossing. Droog met een zachte doek. De draaitafel kunnen in een afwasmachine worden gereinigd.

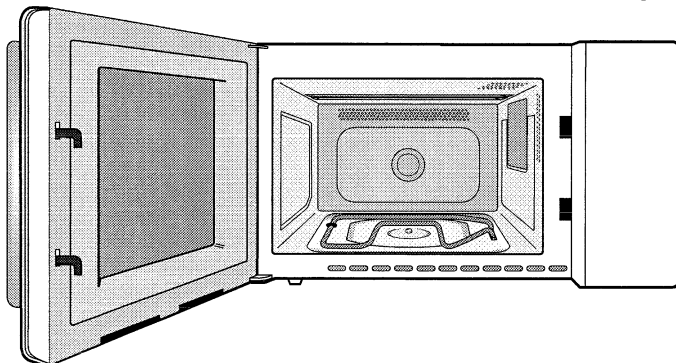
Laag en hoog rekken

Reinig de rekken met een zacht afwasmiddel en water en maai ze goed droog. De rekken kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.





VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

CONTROLEER HET VOLGENDE ALVORENS EEN REPARATEUR TE BELLEN:

1. Voeding:

Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____

3. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.

Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op koken met de magnetron .

Stel de oven in op 1 minuut op (900 W) en zet de oven aan.

Gaat het ovenlichtje aan? JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____

(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)

Hoort u na 1 minuut het belsignaal? JA _____ NEE _____

Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm? JA _____ NEE _____

4. Haal de kop uit de oven en sluit de deur.

Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop gedurende 3 minuten in op BOVENSTE & ONDERSTE GRILL .

Zijn na 3 minuten beide grill-verwarmingselementen

roodgloeiend geworden? JA _____ NEE _____

BELANGRIJK: Indien de display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de energiespaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de energiespaarstand te annuleren. Zie pagina 140.

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

OPMERKING:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookmodus	Standaardtijd
Magnetron 900 W	20 min.
Grill	
BOVENSTE GRILL 	15 min.
ONDERSTE GRILL 	15 min.
BOVENSTE EN ONDERSTE GRILL 	Bovenste grill - 6 Min. Onderste grill - 6 Min.
Dubbele 2  (Alleen 900 W magnetron vermogen)	Magnetron - 20 Min. Bovenste grill - 15 Min.
Dubbele 3  (Alleen 900 W magnetron vermogen)	Magnetron - 20 Min. Onderste grill - 15 Min.

2. Na het gebruik van de **GRILL**- (beide verwarmingselementen), **DUBBELE**-, **CONVECTIEWARMTE**-functie en **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** (behalve **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**), zal de koelfan aanslaan en zal op het display 'NU KOELEN' weergegeven staan. Als u tijdens deze kookfuncties op de **STOP**-toets drukt en de deur opent, dan zal de koelfan ook aanslaan: u zult daardoor voelen dat er lucht uit de ventilatieopeningen wordt geblazen.

WAT ZIJN MICROGOLVEN?



Microgolven zijn - evenals radio- en televisiegolven - elektromagnetische golven.

Microgolven worden in de microgolven door de magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in het voedsel aan het trillen. Door de wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verwarmd of gekookt.

Het geheim van de korte kooktijden ligt in het feit dat de microgolven van alle kanten direct in het voedsel dringen. Energie wordt optimaal benut. In vergelijking hiermee dringt de energie bij het koken op een elektrisch fornuis via omwegen vanaf de kookplaat door de pan op een indirecte manier door tot de gerechten. Via deze omweg gaat er veel energie verloren.

EIGENSCHAPPEN VAN DE MICROGOLVEN

Microgolven doordringen alle niet-metalen

voorwerpen zoals glas, porselein, keramiek, kunststof, hout en papier. Daarom worden deze materialen niet in de magnetron verhit. De schalen worden slechts indirect via het voedsel verwarmd. Voedsel neemt microgolven op (absorbeert) en wordt daardoor verwarmd.

Metalen materialen worden door de microgolven niet doordrongen, de microgolven worden echter teruggekaatst. Daarom zijn voorwerpen van metaal in het algemeen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn echter uitzonderingen waar u juist van deze eigenschappen kunt profiteren. Zo worden gerechten op bepaalde plaatsen tijdens het ontdooien of koken met een stukje aluminiumfolie bedekt. Daardoor voorkomt u te warme of te hete resp. te gare gedeelten bij voedsel van onregelmatige grootte. Voor nadere informatie hierover raadpleegt u de gids.

DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON ALLEMAAL



NEDERLANDS

MICROGOLF-TOEPASSING

U kunt met uw nieuwe combi-magnetron door toepassing van microgolven bijvoorbeeld kant en klare gerechten of drankjes snel verhitten en binnen de kortst mogelijke tijd boter of chocolade smelten. Voor het ontdooien van levensmiddelen is de magnetron eveneens voortreffelijk geschikt.

In vele gevallen is het echter handiger microgolven met hete lucht of met de grill te combineren (gecombineerde toepassing). Dan kunt u zowel binnen de kortst mogelijke tijd garen als tegelijkertijd bruineren. In vergelijking met het conventionele braden is de gaartijd over het algemeen aanzienlijk korter.

GEcombineerde TOEPASSING (MICROGOLFTOEPASSING MET HETE LUCHT OF GRILL)

Door de combinatie van twee werkwijzen worden de voordelen van uw apparaat effectief met elkaar gecombineerd.

U kunt kiezen uit

- magnetron + hete lucht (ideaal voor vlees, gevogelte, soufflé's, brood en taart) en
- magnetron + grill (ideaal voor pizza kort gebraden vlees, braadvlees, gevogelte, kippepootjes, grillsaslieds, kaastosties en om te gratineren).

Door middel van de gecombineerde toepassing kunt

u tegelijkertijd garen en bruineren. Het voordeel is gelegen in het feit dat de hete lucht of de hitte van de grill de poriën van de randen van het voedselstuk snel dichtschroeit. De microgolven zorgen voor een korte, het produkt ontziende gaartijd. Het voedsel blijft van binnen sappig en wordt van buiten knapperig bruin.

HETELUCHT-TOEPASSING

U kunt de hete lucht ook zonder microgolftoepassing gebruiken. De resultaten komen overeen met die van een conventionele oven.

Bij het garen met hete lucht wordt door middel van een ventilator achter de achterwand van de gaarruimte hete lucht in de gaarruimte geblazen. De circulerende lucht verhit de buitenste delen van het voedsel zeer snel, zodat bij vlees het vleessap bijvoorbeeld niet kan ontwijken en het voedselstuk niet uitdroogt. Dit dichtschroeiproces leidt ertoe dat de gerechten smakelijk blijven en binnen kortere tijd gaar worden dan bij conventionele apparaten met boven- en ondervervitting.

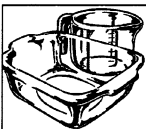
GRILL-TOEPASSING

Uw apparaat is uitgerust met een kwartsgrill. Hij kan evenals elke conventionele grill zonder magnetrontoepassing worden gebruikt. U kunt gerechten snel gratineren of grillen. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.

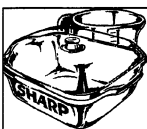


DE GESCHIKTE SCHALEN VOOR MAGNETRONTOEPPASSING

GLAS EN GLAS-KERAMIEK



Vuurvaste glazen schalen zijn bijzonder geschikt. De kookprocedure kan van alle kanten worden geobserveerd. Deze mogen echter geen metaal bevatten (o.a. zinkkristal), of van een metalen laag voorzien zijn (o.a. gouden rand, kobaltblauw).



KERAMIEK

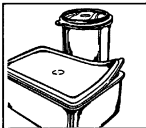
is over het algemeen zeer geschikt.

Keramik moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglaazuurd keramik vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst. Indien u twijfelt, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u een serviesgeschiktheidstest uit. Zie Blz. 163.

PORSELEIN

is bijzonder geschikt. Let u erop dat het porselein geen goud-of zilverlaagje heeft, resp. niet metaalhoudend is.

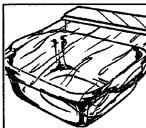
KUNSTSTOF



Hittebestendig, voor de magnetron geschikt plastic servies is geschikt voor het ontdooien, verwarmen en koken.

Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

PAPIEREN SERVIESGOED



Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papier serviesgoed is eveneens geschikt.

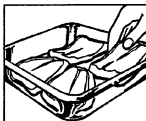
Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

KEUKENPAPIER

kan worden gebruikt, om het ontstane vocht bij korte verhittingsprocedures op te nemen, bijv. van brood of gepaneerd voedsel. Het papier tussen het voedsel en de draaitafel leggen. Zo blijft het oppervlak van het voedsel knappend en droog. Door vette gerechten met keukenpapier te bedekken worden vetspetters opgevangen.

MAGNETRONFOLIE

of hittebestendige folie is zeer geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.



BRAADZAKKEN

kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen klemmen zijn echter niet geschikt voor het afsluiten

daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruik touwtjes om de zakken af te sluiten en steek meermalen met een vork in de zak. Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het voedsel in contact komen.

METAAL



mag over het algemeen niet worden gebruikt, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken.

Er zijn echter uitzonderingen: smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).



Kleine metalen pannen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het

gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste $\frac{2}{3}$ tot $\frac{3}{4}$ met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel over te gieten in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

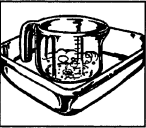
Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt gebruikt, moet er minstens een afstand zijn van ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de kookruimte omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.



GEEN SERVIESGOED MET EEN METAALLAAGJE,

metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen gebruiken.

GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED



Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 900 W vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastic servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE COMBINATIEFUNCTIE

Over het algemeen zijn hittebestendige magnetronschotels (bijv. porselein, aardewerk of glas) ook geschikt voor de combinatiefunctie (magnetronoven en convectiewarmte of grill). Wees voorzichtig, want

de schotels worden door de convectiewarmte of door de grill heel erg heet. Plastic schotels en plastic folie zijn niet geschikt voor gebruik met de combinatiefunctie.

Geen keuken- of bakpapier gebruiken, omdat het kan oververhitten en in brand kan vliegen.

METAAL

moet over het algemeen niet gebruikt worden. Uitzonderingen zijn gelaagde bakvormen, waarmee ook de randjes van de gerechten, zoals bijv. braadvlees en taarten goed gebruid kunnen worden. Let op de aanwijzingen in de recepten voor de benodigde schotels. Om vonken tegen te gaan, dient een hittebestendig isolatiemateriaal, zoals een schoteltje, tussen de metalen schotel en het rooster geplaatst te worden. Als er vonken ontstaan dan moeten deze schotels niet gebruikt worden voor verhitting met de combinatiefunctie.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE CONVECTIEWARMTE PLUS GRILL

Voor verhitting met convectiewarmte of met de grill zonder magnetronenergie, kunt u schotels gebruiken die ook in traditionele ovens of onder een gewone grill gebruikt kunnen worden.

TIPS EN ADVIES



VOORDAT U BEGINT ... Om u de omgang zo gemakkelijk mogelijk te maken, hebben wij hieronder de belangrijkste aanwijzingen en tips voor usamengevat: Zet u uw toestel alleen aan, wanneer er gerechten in de kookruimte zijn.

HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

De ontdooi-, verwarmings- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan bij een conventioneel fornuis of oven. Houdt u zich daarom aan de in dit kookboek aanbevolen tijden. U kunt de tijden beter korter instellen dan langer. Voert u na het koken een kooktest uit. Het is beter achteraf kort even bij te koken dan iets te gaar te laten worden.

UITGANGSTEMPERATUUR

De ontdooi-, opwarmingss- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de gerechten. Bevroren en in de koelkast bewaarde gerechten vereisen bijv. een langere verwarming dan produkten op kamertemperatuur.

Voor het opwarmen en koken van gerechten wordt uitgegaan van normale bewaartemperaturen

(koelkasttemperatuur ca. 5°C, kamertemperatuur ca. 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.



Popcorn uitsluitend in speciale, voor de magnetron geschikte popcorn-schalen toebereden. Houdt u zich nauwkeurig aan de gegevens van de fabrikant. Geen normale papieren schalen of glazen serviesgoed gebruiken.



Eieren niet in de dop koken. In de dop wordt er een druk opgebouwd, die tot het exploderen van het ei zou kunnen leiden. [Het eigeel prikken voor het koken.]

Geen olie of vet in de magnetron opwarmen om te frituren. De temperatuur van olie kan niet worden gecontroleerd. De olie zou plotseling uit de schaal kunnen spatten.

Geen gesloten reservoirs, zoals bijv. glazen potten of blikkenverwarmen. Door de ontstane druk zouden de reservoirs kunnen barsten (uitzondering: innaken).



TIPS EN ADVIES

ALLE VERMELDE TIJDEN: in dit kookboek zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht en de hoedanigheid (water-, vetgehalte etc.) van het voedsel kunnen variëren.

ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

In de magnetron gekookte gerechten bewaren hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Maakt u daarom zeer spaarzaam gebruik van zout en voegt u in de regel pas na het koken zout toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Kruiden en specerijen kunnen op de gebruikelijke manier worden gebruikt.

KOOKTEST

De kooktoestand van gerechten kan evenals bij een conventionele toebereiding worden getest:

- Voedselthermometer: elk gerecht heeft aan het einde van de verwarmings- of kookprocedure een bepaalde binnentemperatuur. Met een voedselthermometer kunt u vaststellen, of het gerecht heet genoeg resp. gaar is.
- Vork: vis kunt u met een vork controleren. Als het visvlees er niet meer glazig uitziet en gemakkelijk van de graten loslaat, is het gaar. Als het te gaar is, wordt het taai en droog.
- Houten prik: taart en brood kunt u testen door er met een houten prik in te prikken. Als de prik bij het uittrekken schoon en droog blijft, is het gerecht gaar.

KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER

Elke drank en elk gerecht heeft na het einde van de kookprocedure een bepaalde binnentemperatuur. Indien de kookprocedure wordt gestopt dan is het resultaat goed. De binnentemperatuur kunt u met een voedseltemperatuur vaststellen. In de temperatuurtabel zijn de belangrijkste temperaturen vermeld.

TABEL: KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER.

Drank/gerecht	Binnentemperatuur aan het einde van de kooktijd	Binnentemperatuur na 10 tot 15 minuten standtijd
Dranken verwarmen (koffie, thee, water enz)	65-75° C	
Melk verwarmen	60-65° C	
Soep verwarmen	75-80° C	
Stamppotten verwarmen	75-80° C	
Gevogelte	80-85° C	85-90° C
Lamsvlees		
roze gebraden	70° C	70-75° C
doorgebraden	75-80° C	80-85° C
Rosbief		
licht aangebraden (rare)	50-55° C	55-60° C
half doorgebraden (medium)	60-65° C	65-70° C
goed doorgebraden (well done)	75-80° C	80-85° C
Varkens-, kalfsvlees	80-85° C	80-85° C

TOEVOEGING VAN WATER

Groenten en andere gerechten die veel water bevatten, kunnen in het eigen sap of met toevoeging van een weinig water wordengekookt. Daardoor blijven vele vitaminen en mineralen in het voedsel behouden.

VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

zoals worstjes, kip, kippenpootjes, ongeschilde aardappelen, tomaten, appels, eigeel en dergelijke met een vork of een houten staafje doorprikken. Daardoor kan de zich vormende stoom verdwijnen, zonder dat de vel of de schil barst.

VETTE GERECHTEN

Met vet doorregen vlees en vetlagen worden sneller gaar dan magere delen. Dekt u deze delen daarom bij het garen af met een stukje aluminiumfolie of legt u het voedsel met de vette kant naar beneden.

BLANCHEREN VAN GROENTEN

Groente dient voor het invriezen te worden geblancheerd. Zo blijven de kwaliteit en de aromastoffen optimaal behouden.

Procedure: De groenten wassen en kleinsnijden.



250 gr. groenten met 275 ml. water in een schotel plaatsen en toegedekt 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren meteen in ijswater dompelen, om het doorkoken te vermijden en daarna laten afdruipe. De geblancheerde groenten luchtdicht verpakken en invriezen.

HET INMAKEN VAN FRUIT EN GROENTEN



Het inmaken in de magnetron gaat snel en eenvoudig. In de handel zijn weckflessen, rubber ringen en passende plastic weckflesklemmen verkrijgbaar, die speciaal voor de magnetron geschikt zijn. De fabrikanten geven nauwkeurige gebruiksaanwijzingen.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De tijden in uw magnetron zijn geheel afhankelijk van de hoeveelheid van het voedsel dat u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat houdt in dat kleine porties sneller gaar worden dan grote.

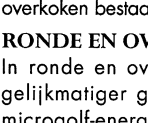
Als vuistregel geldt:

DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD

HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD

DIEPE EN ONDIEPE SCHALEN

Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe. Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak. Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken, waarbij het gevaar van overkoken bestaat, bijv. voor noedels, rijst, melk enz.

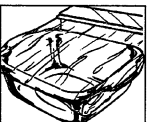


RONDE EN OVALE SCHALEN

In ronde en ovale schotels worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in hoekige, omdat de microgolf-energie zich in hoeken concentreert, waardoor de gerechten op deze plaatsen te gaar zouden kunnen worden.

BEDEKKEN

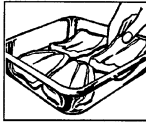
Door een gerecht te bedekken blijft het vocht in het voedsel, waardoor de kooktijd wordt verkort. Voor het bedekken een deksel, magnetronfolie of een afdekkap gebruiken. Gerechten die een korstje dienen te krijgen, bijv. braadvlees of kip, niet bedekken. Hierbij geldt



de regel dat alles wat op het conventionele fornuis wordt bedekt ook in de magnetron dient te worden bedekt. Wat op het fornuis open wordt gekookt, kan ook in de magnetron open worden gekookt.

VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE

met de dikkere of stevigere kant naar buiten plaatsen. Groenten (bijv. broccoli) met de steel naar buiten leggen. Dikkere porties hebben een langere kooktijd nodig en krijgen aan de buitenkant meer microgolf-energie, zodat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.



ROEREN

Het roeren van de gerechten is noodzakelijk, omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Hierdoor wordt de temperatuurwaarde overal gelijk en het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd.



RANGSCHIKKING

Meerdere afzonderlijke porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of ongeschilde aardappelen, ringvormig op de draaitafel plaatsen. Tussen de porties ruimte open laten, zodat de microgolf-energie van alle kanten kan binnendringen.

OMDRAAIEN

Middelgrote porties zoals hamburgers en steaks, tijdens het koken één keer draaien, om de kooktijd te verkorten. Grote porties zoals braadvlees en kip, moeten worden omgedraaid, omdat de naar boven toe gekeerde zijde meer microgolf-energie krijgt en zou kunnen uitdrogen indien deze niet wordt omgedraaid.

STANDTIJD

Het aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste microgolf-regels. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt, hebben een korte of langere standtijd nodig waarin een temperatuurgelijkmatigheid plaatsvindt en de vloeistof zich overal gelijk in het voedsel bevindt.





VERWARMEN

- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid.

- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 20° C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.



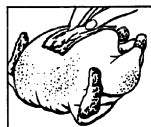
ONTDOOIEN

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van voedsel. De dooitijden zijn korter dan bij het ontdooien optraditionele wijze. Hierna volgen enkele tips. Neem het vriesgoed uit de verpakking en leg het voor het ontdooien op een bord.

VERPAKKINGEN EN RESERVOIRS

Zeer geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn verpakkingen en reservoirs die geschikt zijn voor de magnetron en zich zowel lenen voor de diepvries (tot ca. min -40° C) alsook hittebestendig zijn (tot ca. 220° C). Zo kunt u in hetzelfde serviesgoed ontdooien, verwarmen en zelfs koken, zonder de gerechten tussendoor te moeten overgieten.

BEDEKKEN



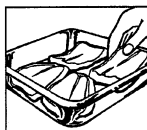
Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken.

Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

HET MAGNETRONVERMOGEN

eerder te laag dan te hoog instellen. Zo bereikt u een gelijkmatig dooiresultaat. Als het magnetronvermogen te hoog ingesteld is, wordt het oppervlak van het voedsel reeds gaar, terwijl het binnenste gedeelte nog bevroren is.

OMDRAAIEN/ROEREN



Vrijwel alle gerechten moeten af en toe een keer worden omgedraaid of geroerd. Delen, die aan elkaar vastzitten, zo spoedig mogelijk van elkaar scheiden en anders rangschikken.

KLEINERE HOEVEELHEDEN

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij adviseren daarom zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en gemakkelijk hele menu's samenstellen.

GEVOELIGE GERECHTEN,

zoals taart, slagroom, kaas en brood, niet geheel ontdooien, maar slechts voordooien en op kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten reeds te heet worden, terwijl de binnenste nog bevroren zijn.

DE STANDTIJD

na het ontdooien van voedsel is zeer belangrijk, omdat de dooiprocedure gedurende deze tijd wordt voortgezet. In de dooitabel vindt u de standtijd voor verschillende gerechten. Dikke, compacte gerechten hebben een langere standtijd nodig dan vlakke of gerechten met een poreuze structuur. Als het voedsel niet voldoende ontdooit is, kunt u het verder ontdooien in de magnetron of de standtijd dienovereenkomstig verlengen. Gerechten na de standtijd bij voorkeur onmiddellijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL



Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookd. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Zie blz. 169. Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel.

Voor voorbereiding van in de handel gebruikelijke panklare diepvriesprodukten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking te houden.

HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE



- Let bij het kopen van vlees op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Op die manier krijgt u een goed kookresultaat.
- Vlees, vis en gevogelte voor de bereiding grondig wassen onder stromend koud water en met keukenpapier betten. Daarna zoals normaal verder werken.
- Rundsvlees dient goed behangen te zijn en weinig pezen te bevatten.
- Ondanks de gelijkmatige grootte van de vleesstukken kan het kookresultaat verschillend zijn. Dit hangt onder andere af van het soort vlees, van het verschillende vet- en vloeistofgehalte alsmede van de temperatuur van het vlees voor het koken.
- Grotere vlees-, vis- en gevogeltestukken na de halve kooktijd draaien, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gaar worden.
- Bedek uw braadvlees na het koken met aluminiumfolie en laat het ca. 10 min. rusten (standtijd). Gedurende deze tijd kookt het braadvlees na en de vloeistof wordt gelijkmatig verdeeld, zodat er bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

NEDERLANDS

HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN



- Let bij het kopen van groenten op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Dit is vooral van belang, wanneer u de groenten heel wilt koken (bijv. ongeschilde aardappelen).
- Groenten voor de bereiding wassen, panklaar maken en pas dan de vereiste hoeveelheid voor het recept afwegen en snijden.
- Kruidt zoals normaal, maar voeg in het algemeen pas na het koken zout toe,
- Per 500 gr. groenten ca. 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel. Zie blz. 170.
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookd. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschildte aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookd.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.
- Na het koken dient u de groenten ca. 2 min. te laten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid (standtijd).
- De vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van gewicht, uitgangstemperatuur en hoedanigheid van de groenten. Hoe verser de groenten, des te korter zijn de kooktijden.



UITLEG VAN DE SYMBOLEN

VERMOGEN VAN DE MAGNETRONOVEN



De capaciteit van uw magnetronoven is 900 W en hij heeft 5 standen.

U moet gebruik maken van de informatie in dit kookboek, wanneer u de stand van uw magnetronoven bepaalt. Over het algemeen geldt het volgende:

100 % vermogen = 900 Watt

Wordt gebruikt om snel te garen of te verhitten, bijv. voor eenpersoonsgerechten, hetedrankjes, groente, vis enz

70 % vermogen = 630 Watt

Voor langere gaarprocedures van compacte gerechten, zoals bijv. suddervlees. Op een lage vermogen temperen. Op een lage vermogensstand koken de gerechten niet over en het vlees wordt gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanen te gaar te worden.

50 % vermogen = 450 Watt

Voor compacte gerechten, die op traditionele wijze een lange gaartijd nodig hebben, bijv. rundvlees gerechten, verdient het aanbeveling het vermogen te temperen en de gaartijd een beetje te verlengen. Zo wordt het vlees malser.

30 % vermogen = 270 Watt

ONTDOOI STAND

Voor het ontdooien een lage vermogenstand kiezen. Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze stand is bovendien ideaal om rijst, noedels en knoedels gelijkmatig gaar te laten worden.

10 % vermogen = 90 Watt

Om producten voorzichtig te ontdooien, bijvoorbeeld slagroomtaarten, dient u de laagste vermogensstand in te stellen.

W = WATT

Symbol Erklärung



Bovenste grill

Heeft vele toepassingen voor alles wat van boven gebakken moet worden en voor het grillen van vlees, gevogelte en vis.



Onderverwarming

Deze stand kan worden gekozen wanneer voedsel van onderen moet worden gebruid.



Grillstand gecombineerd met onderverwarming

De grill en de onderverwarming worden tegelijkertijd gebruikt. Deze stand is bijzonder geschikt voor bijvoorbeeld het gelijkmatig bruinen van toast, quiches, worstjes en frikadellen.



Convectiewarmtefunctie

U kunt bij deze functie de temperatuur in 10 stappen van 40° C naar 250° C verhogen.



Combinatie van magnetronoven en convectiewarmte

Bij deze functie kunt u verschillende energieniveau's van de magnetron combineren met de door u gewenste convectietemperatuur (40° C - 250° C). Bij de combinatiefunctie kunnen slechts een beperkt aantal energieniveau's worden gebruikt.



Combinatie van magnetronoven en bovenste grill



Combinatie van magnetronoven en onderverwarming

Bij deze stand worden verschillende magnetronovenstanden gecombineerd met de bovenste grill of met de onderverwarming.



TABEL: ONTDOOIEN IN DE MAGNETRON

Levensmiddel	Hoefv. -g-	Vermogen (watt)	Ontdooi- duur -Min-	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Worstjes	300	270 W	3-5	Naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd omkeren	5-10
Krab	300	270 W	6-8	Halverwege de ontdooiingstijd keren en ontdooide delen weghalen	5
Sneden brood	250	270 W	2-3	Schijven naast elkaar leggen, ged. ontd.	5
Heel brood	1000	270 W	8-10	Halverwege de ontdooiingstijd keren	15
Taart, 1 stuk	150	270 W	1-3		5
Hele taart, Ø 24 cm				Plaats op de draaifel en met automatisch progr. Ad-4 ontdooien	60-90
Boter	250	270 W	2-3	Alleen gedeeltelijk ontdooien	15
Fruit (aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	270 W	2-4	Op gelijke afstanden naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd keren	5

Gebruik voor het ontdooien van gevogelte, kippenpoten, koteletten, steaks, gehackt, sneden brood en taart het automatische ontdooiprogramma.

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

Levensmiddel	Hoeveelheid -g-	In- stelling	Vermogen (watt)	Duur -min-	Water toevoegen	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Visfilet	400		900 W	10-12	-	Afdekken	1-2
Forel, 1 stuk	250		900 W	6-8	-	Afdekken	1-2
Schotel	400		900 W	8-10	-	Afdekken, na 6 minuten omroeren	2
Groente	300		900 W	7-9	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Groente	450		900 W	9-11	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Kruidenbrood	175		630 W	ca. 3 ca. 2	-	Op het draaifel leggen	3-4
Broodjes, 4 stuks	80		900 W 180° C	1/2 8-10	-	Op het draaifel leggen, Alleen gedeeltelijk ontdooien	-



TABEL

TABEL: VERWARMEN VAN VOEDSEL EN DRANKEN

Drank/gerecht	Hoevlh. -g/ml-	Vermogen (watt)	Tijd -Min-	Werkwijze
Dranken, 1 kopje	150	900 W	ca.1	Niet afdekken
Schotel (Groente, vlees en bijlagen)	400	900 W	3-5	Saus met water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Eenpansgerecht, soep	200	900 W	1-3	Afdekken, na het verwarmen omroeren
Bijlagen	200	900 W	ca.2	Met een beetje water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Vis, 1 schijf ¹	200	900 W	2-3	Met wat saus bevochtigen, afdekken
Worstjes, 2 stuks	180	450 W	2-2 1/2	Meerdere malen in het vel prikken
Babyvoedsel, 1 potje	190	450 W	1/2-1	Deksel wegnemen, na het verwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹	50	900 W	1/2-1	
Chocolade smelten	100	450 W	ca.3	Tussendoor omroeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	450 W	1/2-1	In water oplossen, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor roeren

¹ vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: KOKEN VAN VERSE GROENTE

Levensmiddel	Hoeveelh. -g-	Vermogen	Duur ontd. -Min-	Werkwijze	Hoef. water -EL-
Groente (bv. bloemkool, prei, venkel, broccoli, paprika, courgette)	300	900 W	5-7	Normaal voorbereiden, afdekken, tussendoor omroeren	5
	500	900 W	8-10		5

Aardappelen hebben ca. 1-3 minuten langer nodig.



TABEL: GAAR LATEN WORDEN, GRILLEN, GRATINEREN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Instelling stelling	Vermogen leistung	Duur -Min-	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Schweine- braten	500	 	450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Schweine- braten	1000	 	450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Specerijen naar smaak toevoegen plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Schweine- braten	1500	 	450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Roastbeef medium	1000	  	630 W 630 W 630 W	5-8 7-10(*) 2-5	Specerijen naar smaak toevoegen, met de vette kant onder plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Roastbeef medium	1500	  	630 W 630 W 630 W	12-14 12-14(*) 4-5	Specerijen naar smaak toevoegen, met de vette kant onder plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Gehakt	700	 	450 W 450 W	20-23 6-9	Gehakt (half-om-half) bereiden, in een ovenschotel doen en op de draaischijf gaar laten worden	10
Kip	1200				Met automatisch progr. AC-2 voor gebraden kip bereiden	3
Kippen- poot	200	 	270 W 270 W	4-6(*) 3-4	Specerijen naar smaak toevoegen, met het vel naar onder op het rooster leggen, na (*) keren	3
Kippen- poot	600	  	450 W 450 W	7-9(*) 2-3 5-6	Specerijen naar smaak toevoegen, met het vel naar onder op het rooster leggen, na (*) keren	3
Forel	250	 	90 W 90 W	6-8(*) 3-5	Wassen, met citroensap bevochtigen, binnen en buiten zout toevoegen, bloem, op het rooster leggen, na (*) keren	3
Lendenbiefstuk	200	 		8-11(*) 6-8	Op het rooster leggen, na (*) keren	-
Grillworst 5 stuks	400	 		9-11(*) 6-7	Op het rooster leggen, na (*) keren	-
Gratineren van ovenschotels e.d.				10-12	Ovenschotel op het rooster zetten	-
Kaastoasts	1	 	450 W	1/2 4-5	Toastbrood toasten, met boter besmeren, beleggen met schijven gekookte ham, ananas en smeerkaas. In het midden prikken, op het rooster leggen	-
	4	 	450 W	1 5-7		



RECEPTEN

VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

● voor de magnetron-functie

Als u uw geliefkoosde recepten voor de magnetron wilt aanpassen, dient u op het volgende te letten: De kooktijden met eenderde tot de helft inkorten. Volg het voorbeeld van de recepten in dit kookboek. Vloeistofrijke gerechten zoals vlees, vis en gevogelte, groenten, fruit, stampotten en soepen kunnen probleemloos in de magnetron worden bereid. Bij vloeistofarme gerechten, zoals panklare gerechten, dient het oppervlak vóór het verhitten of koken vochtig te worden gemaakt.

De toevoeging van vloeistof bij rauw voedsel dat gestoofd wordt, moet verminderd worden tot ongeveer tweederde van de hoeveelheid in het oorspronkelijke recept. Indien noodzakelijk, tijdens het koken vloeistof toevoegen.

De vet-toevoeging kan aanzienlijk worden verminderd. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het voedsel smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het toebereiden van vetarme gerechten in het kader van een dieet.

VARIATIES OP DE TRADITIONELE RECEPTEN

● voor de dubbele-functie

Voor het gebruik van de magnetronoven (bestaande tekst) Voor het gebruik van combinatiefuncties

Over het algemeen gelden dezelfde regels als voor het gebruik van de magnetronoven. Daarnaast moet u op het volgende letten:

1. De stand van de magnetronoven moet worden aangepast aan het type voedsel en aan de tijd die nodig is om het eten gaar te koken. Volg hiervoor de recepten die in dit kookboek zijn opgenomen.

2. Wanneer u voedsel kookt met gebruik van de combinatie magnetronoven-grill, moet u op het volgende letten:

Voor grote, dikke etenswaren, zoals varkensvlees, is de kooktijd beduidend langer dan voor kleine, platte etenswaren. Bij de grill is het precies andersom. Hoe dichter het eten bij de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt. Dit betekent ook dat wanneer u grote stukken vlees met de combinatiestand kookt, de grilltijd korter is dan voor kleinere stukjes vlees.

3. Om te grillen met het bovenste grillelement, maakt u gebruik van het hoge rooster, om het eten snel en gelijkmatig te bruinen. (Uitzondering: grote, dikke etenswaren en soufflés worden op het lage rooster gegrilleerd.)

4. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.

HET GEBRUIK VAN DE RECEPTEN

- Alle recepten in dit kookboek zijn berekend voor vier porties tenzij anders aangegeven.
- Adviezen voor geschikt serviesgoed en de totale kooktijd vindt u telkens aan het begin van de recepten.
- In het algemeen gaat men uit van direct te consumeren hoeveelheden, tenzij anders vermeld.
- De in de recepten aangegeven eieren hebben een gewicht van ca. 55 g (gewichtsklasse 3).

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

EL = eetlepel
TL = theelepel
msp = mespunt
sn = snufje
kp = kopje
pk = pakje

kg = kilogram
g = gram
l = liter
ml = milliliter
cm = centimeter
v.i.dr. = vet in droge stof

DV = diepvriesprodukt
min = minuten
sec = seconden
MG = microgolven
MWG = magnetron
dm = diameter



Voorgerechten en snacks

Frankrijk

Uiensoep

Soupe à l'oignon et au fromage

Totale kooktijd: ca. 15-17 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

4 soepenkoppen (200 ml)

Ingrediënten

- 1 eetl. boter of margarine
2 uien (100 g), gesneden
800 ml vleesbouillon, zout, peper
2 stukken brood
4 eetl. geraspte kaas (40 g)

Toebereding

1. De boter in de schaal verdelen. De uien, de vleesbouillon en de kruiden toevoegen en met deksel op schaal koken.

9-11 min. 900 W

2. De stukken brood roosteren, in dobbelsteentjes snijden en in de soepkoppen plaatsen. De soep erover gieten en kaas er overheen strooien.
3. De koppen op het hoge rooster plaatsen en de kaas laten gratineren.

ca. 6 min.

Zweden

Kreeftensoep

Kräftsoppa

Totale kooktijd: ca. 11-15 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 1 ui (50g), fijngehakt
50 g worteltjes, gesneden
3 eetl. boter of margarine (30g)
500 ml vleesbouillon
100 ml witte wijn + 100ml madeira
200 g kreeftvlees uit blik
1/2 laurierblad
3 witte peperkorrels
tijm
3 eetl. bloem (30g)
100 ml slagroom

Toebereding

1. De groenten met het vet in de schaal doen en met deksel verwarmen.

2-3 min. 900 W

2. De vleesbouillon, de wijn, de madeira, alsmede het kreeftvlees en de kruiden aan de groenten toevoegen. Deksel erop zetten en koken.

7-9 min. 450 W

3. Het laurierblad en de peperkorrels uit de soep nemen. Bloem met wat koud water mengen en aan de soep toevoegen. De slagroom toevoegen, roeren en nogmaals verwarmen.

2-3 min. 900 W

4. De soep roeren en net voor het serveren de boter toevoegen.

Zwitserland

Bündner gerstesoepp

Bündner Gerstensuppe

Totale kooktijd: ca. 27-34 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 3 l)

Ingrediënten

- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g), fijngehakt
1-2 worteltjes (130 g), in schijfjes
15 g selder, in dobbelsteentjes gesneden
1 pre (130 g), in ringen gesneden
3 witte koolbladen (100 g) in strookjes
gesneden peper
50 g doorregen hamspek, in strookjes
50 g gerstekorrels
700 ml vleesbouillon
4 Weense worstjes (300 g)

Toebereding

1. De boter en de ui-dobbelsteentjes in de schaal doen en met deksel stoven.

ca. 1-2 min. 900 W

2. De groenten in de schaal doen. De schenkel, hamspekstrookjes en gerst toevoegen en met vleesbouillon opvullen. Met peper kruiden en met deksel garen.

1. 9-11 min. 900 W

2. 17-21 min. 450 W

3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten in de schaal verwarmen.
4. De soep na het koken ca. 5 minuten laten staan. De schenkel voor het serveren uit de soep nemen.





Voorgerechten en snacks

Duitsland

Champignontoast

Totale kooktijd: ca. 3-4 minuten

Servies: hoog rooster

Ingrediënten

- 2 theel. boter of margarine
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden of geperst
sout naar smaak toevoegen
- 4 sneetjes witbrood
- 75 g verse champignons
- zout
- peper
- 75 g geraspte kaas
- 4 theel. peterselie, fijngehakt
- Paprikapoeder

Toebereiding

1. Meng boter, knoflook en zout.
2. Rooster het brood, laat het afkoelen en besmeer het met het botermengsel.
Snij de champignons in plakjes en leg die ope de sosti. Doe er zout en peper op.
3. Meng de peterselie met de kaas en verdeel dit over de champignons.
Strooi het paprikapoeder er overheen.
4. Leg de tosti's op het hoog rooster in de oven.

3-4 min. 900 W

Spanje

Champignons met rozemarijn

Champiñones rellenos al romero

Totale kooktijd: ca. 9-14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
vuurvaste schotel (ca. 26 cm diameter)

Ingrediënten

- 8 grote champignons (ca. 500 g), heel
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 50 g rauwe ham
- zwarte peper, gemalen
- rozemarijn, fijn gesneden
- 125 ml witte wijn, droog
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. bloem (20 g)

Toebereiding

1. De stelen uit de champignons snijden en de stelen in kleine stukjes snijden. De ham in kleine stukjes snijden.
2. De boter in de schaal leggen en de bodem invetten.
De ui- en hamstukjes en de champignonstelen toevoegen, met peper en rozemarijn kruiden, deksel op schaal zetten en koken.

3-5 min. 900 W

3. In de andere schaal 100 ml wijn en de slagroom met deksel erop opwarmen.

1-3 min. 900 W

4. Die overgebleven wijn met de bloem mengen, daarna aan de hete vloeistof toevoegen en met deksel erop koken. At en toe roeren.

ca. 1 min. 900 W

5. De champignons met het hammengsel vullen, in de saus plaatsen en op het hoge rooster bruinen.

4-5 min. 630 W

De champignons na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Duitsland

Pikante kalkoenschotel

Pikante Putenpfanne

(voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 22-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1,5 l)

Ingrediënten

- 1 kopje langkorrelige rijst, geblancheerd (120 g)
- 1 briefje saffraandraadjes
- 300 g kalkoenborst, in stukjes gesneden
- 250 ml kopjes vleesbouillon
- van de schotel
- 1 ui (50 g), in schijfjes
- 1 rode paprika (100 g) in stukken gesneden
- 1 kleine prei (100 g) in stukken gesneden
- peper & paprikapoeder
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)

Toebereiding

1. Meng de rijst met de saffraandraaden en met de vleesblokjes. Doe het mengsel in de ovenschotel. Giet de vleesbouillon erover, dek het geheel af en laat het gaar worden.
2. Voeg de groente en de specerijen toe en roer ze door elkaar. Verdeel de boter in vlokjes erover, dek af en laat het gerecht gaar worden.

4-6 min. 900 W

1. 1-2 min. 900 W

2. 17-19 min. 270 W

Laat de kalkoenpan, wanneer ze gaar is, nog ca. 2-3 minuten staan.





Vlees, Vis en Gevogelte

Griekenland

Aubergines met gehaktvulling

Melitsánes jemistés mé kimá

Totale kooktijd: ca. 17-20 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
ondiepe ovale vuurvaste schotel met
deksel (ca. 32 cm lang)

Ingrediënten

2 aubergines, zonder steel (elk ca. 250 g)
3 tomaten (ca. 200 g)
1 theel. olijfolie voor het invetten van de vorm
2 uien (100 g), gehakt
4 flauwe groene peperoni
200 g gehakt (runder of lam)
2 teentjes knoflook, uitgeperst
2 eetl. peterselie, gehakt
zout & peper
Rozenpaprika
60 g Griekse schapekaas, in dobbelsteentjes

Tip:

U kunt de aubergine door kleine pompoenen vervangen.

Toebereiding

1. De aubergines in de lengte doormidden snijden. Het vruchtvlees er met een theelepeltje uitnemen, zodat er circa 1 cm brede rand overblijft. De aubergines zouten. Het vruchtvlees in dobbelsteentjes snijden.
2. Twee tomaten schillen, het beginstuk van de stengels eruit snijden en in dobbelsteentjes snijden.
3. De bodem van de schaal met de olijfolie invetten, de uien toevoegen, deksel erop en stoven.

ca. 2 min. 900 W

4. De peperoni van steel ontdoen, pitten verwijderen en in ringen snijden. Eenderde voor de garnering bewaren. Het gehakt met de aubergine- en tomaten stukjes, de peperoniringen, de uitgeperste knoflookteentjes en de peterselie mengen en kruiden.
5. De auberginehelften droogbetten. De helft van de gehaktmassa erin doen, de schapekaas erop verdelen, vervolgens daarop de resterende vulling leggen.
6. De auberginehelften garneren, in de vuurvaste schotel plaatsen.

11-13 min. 630 W

De auberginehelften met de tomatenschijfjes en peperoniringen garneren en koken.

4-5 min. 630 W

De auberginehelften na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Spanje

Gevulde ham

Jamón relleno

Totale kooktijd: ca. 13-18 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
vuurvaste schotel (ca. 26 cm diameter)
8 kleine houten vleespennen

Ingrediënten

150 g bladspinazie, zonder steel
150 g kwark, 20% vet
50 g geraspte Emmentaler kaas
peper
paprika, edelzoet
8 plakjes gekookte ham (400 g)
125 ml water
125 ml slagroom
2 eetl. bloem (20 g)
2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel

Toebereiding

1. De spinazie fijnsnijden, door de kwark en de kaas roeren en naar smaak kruiden.
2. Op elk plakje gekookte ham 1 EL van de vulling leggen en oprollen. Met een houten pin de hamplak vastprikken.
3. Een béchamelsaus maken. Hiervoor de vloeistof in de schaal doen, deksel erop en verwarmen.

2-4 min. 900 W

De boter met de bloem kneden, aan de vloeistof toevoegen en kloppen totdat zich een vloevende massa vormt. Met het deksel aan de kook brengen en laten dikker worden.

ca 1 min. 900 W

Roeren en op smaak brengen.

4. De saus in de ingevette vuurvaste schotel gieten, de rolletjes erin leggen en met deksel erop koken.

1. 2-4 min. 900 W

2. 8-9 min. 630 W

De hamrolletjes na het koken ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

U kunt ook kant en klare béchamelsaus uit de handel gebruiken.





Vlees, Vis en Gevogelte

Italië

Kwartels in kaas-kruidensaus

Quaglie in salsa vellutata

Totale kooktijd: ca. 16-19 minuten

Servies: vlakke vierkante vuurvaste vorm
(20 x 20 x 6 cm)
schotel met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

4 kwartels (600 - 800 g)
zout
peper
200 g doorregen spek, dumme schijfjes
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
1 eetl. peterselie
salie
rozemarijn
basilicum, vers gehakt
150 ml portwijn
250 ml vleesbouillon
2 eetl. boter of margarine (20 g)
2 eetl. bloem (20 g)
50 g geraspte Emmentaler kaas

Toebereiding

1. De kwartels wassen en zorgvuldig droogbetten. Van buiten en binnen zouten en peperen, met spekschijfjes omwikkelen en met touw vastbinden.
2. De kwartels op het hoge rooster leggen en grillen.

8-10 min. 630 W

3. De soufflévorm invetten en de kwartels met de gegrillde zijde naar beneden in de soufflévorm leggen. De kruiden fijnhakken, over de kwartels strooien en de portwijn eroverheen gieten. De kwartels verder garen.

4-5 min. 630 W

4. Voor de saus de vleesbouillon in de schaal bedekt verhitten.

ca. 2 min. 900 W

De boter met de bloem kneden, door de vloeistof roeren, aan de kook laten komen en garen.
Tussendoor doorroeren.

ca. 2 min. 900 W

5. De kaas door de saus roeren. De kaassaus aan de vleesjus toevoegen, alles goed doorroeren, over de kwartels gieten en serveren.

Zwitserland

Züricher Geschnetzeltes

Züricher Kalfsvlees met crème

Totale kooktijd: ca. 9-14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

600 g kalfsfilet
1 El boter of margarine
1 ui (50 g), fijnggehakt
100 ml witte wijn
saus-bruinmiddel, voor ca. 1/2 l Sauce
300 ml slagroom
1 eetl. peterselie, gehackt

Toebereiding

1. Het filet in vingerdikke stukken snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal spreiden. De uien en het vlees in de schaal leggen en bedekt koken. Gedurende het koken een maal roeren.

6-9 min. 900 W

3. De witte wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en bedekt laten stoven. Af en toe roeren.

3-5 min. 900 W

4. Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat ca. 5 minuten staan. Garneer met peterselie.





Vlees, Vis en Gevogelte

Italië

Kalfsschnitzel met mozzarella

Scaloppe alla pizzaiola

Totale kooktijd: ca. 23-26 minuten

Servies: vlakke, vierkante schaal met deksel
(ca. 25 cm lang)

Ingrediënten

2 mozarellakaasjes (à 150 g)
400 g geschildte tomaten, uit de blik
4 kalfsschnitzels (600 g)
20 ml olijfolie
2 teentjes knoflook, in schijfjes
peper, vers gemalen
2 eetl. kappertjes (20 g)
oregano, zout

Toebereiding

- De mozzarella in plakjes snijden. De tomaten met de puréerstaaf van een handmizer pureren.
- De schnitzels wassen, droogbetten en plat kloppen. De olie en de knoflookschijfjes in de souffléschotel plaatsen. De schnitzels erin leggen en de tomatenpurée erop smeren. Met peper, kappertjes en oregano bestrooien en op het lage rooster koken met deksel erop.

15-17 min. 630 W

De schnitzels omdraaien.

- Op elk plakje vlees enkel schijfjes mozzarella leggen, inzouten en zonder deksel op de hoge roosterstand grillen.

8-9 min.

De kalfsschnitzels na het koken ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

Hierbij kunt u spaghetti en verse salad serveren.

Duitsland

Bonte sjaskieks

Bunte Fleischspieße

Totale kooktijd: ca. 14 minuten

Servies: hoog rooster
4 houten vleespennen (ca. 25 cm lang)

Ingrediënten

400 g hamlappen
100 g hampek
2 uien (100 g, in vieren gesneden)
4 tomaten (250 g, in vieren gesneden)
1/2 groene paprika (100 g, in acht stukken gesneden)
4 eetl. olie

2 theel. paprika, edelzoet
zout

1/2 theel. cayennepeper

1 theel. Worcestersaus

Toebereiding

- De hamlap en het hampek in ongeveer 2-3 cm grote dobbelsteentjes snijden.
- Het vlees en de groente afwisselend op vier houten sjasliëkpenen steken.
- De olie door de kruiden roeren en de sjasliëkpenen hiermee bestrijken. De sjasliëkpenen op het hoge rooster leggen en grillen.

AUTO COOK AC-1



Nederland

Gehacktschotel

Totale kooktijd: ca. 23-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

500 g gehakt (half-om-half)
3 uien (150 g), fijngehakt
1 Ei
50 g broodkruimels
zout & peper
350 ml vleesbouillon
70 g tomatenpuree
2 aardappelen (200 g), in dobbelsteentjes
2 worteltjes (200 g), in dobbelsteentjes
2 El peterselie, gehackt

Toebereiding

- Het gehaktvlees samen met de ui-dobbelsteentjes, het ei en het paneermeel tot een smeugig deeg kneden en met zout en peper kruiden. Het gehaktdeeg in de schaal doen.
- De vleesbouillon met de tomatenpuree mengen.
- De aardappelen en worteltjes met de vloeistof over het gehakt gieten, mengen en met deksel koken. Af en toe gedurende het koken roeren.

23-27 min. 900 W

De gehacktschotel nogmaals roeren, en met de peterselie bestrooid serveren.





Vlees, Vis en Gevogelte

Frankrijk

Zee tongfilets

Filets de sole

(voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 12-14 minuten

Servies: ondiepe, ovale vuurvaste schaal
met deksel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

- 400 g zee tongfilets
1 citroen, heel
2 tomaten (150 g)
1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de schotel
1 eetl. plantaardige olie
1 eetl. peterselie, gehackt
zout & peper
4 El witte wijn (30 ml)
2 eetl. boter of margarine (20 g)

Toebereiding

1. De zee tongfilets wassen en droogbetten. Aanwezige graten verwijderen.
2. De citroen en de tomaten in dunne schijfjes snijden.
3. De vuurvaste schaal met de boter invetten, de visfilets erin leggen en met de plantaardige olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, hierop de tomatenschijfjes leggen en kruiden. Op de tomaten de citroenschijven leggen en hierover de witte wijn gieten.
5. Op de citroenen botervlokjes leggen, bedekken en koken.

12-14 min. 630 W

De visfilets na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.



Zwitserland

Visfilet met kaassaas

Fischfilet mit Käsesauce

Totale kooktijd: ca. 23-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
vlakke, ovale vuurvaste schotel
(ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

- 4 visfilets (ca. 800 g) bijv. "Egli", bot of kabeljauw
2 eetl. citroensap
zout
1 eetl. boter of margarine
1 ui (50 g), fijngehakt
2 eetl. bloem (20 g)
100 ml witte wijn
1 theel. plantaardige olie voor het invetten
van de schotel
100 g geraspte Emmentaler kaas
2 eetl. gehakte peterselie

Toebereiding

1. De filets wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. Ongeveer 15 minuten lang laten staan, nogmaals droogbetten en zouten.
2. De boter op de bodem van de schaal invetten. De ui-dobbelsteentjes toevoegen en met deksel erop stoven.
3. De bloem over de uien strooien en roeren. De witte wijn erbij gieten en mengen.
4. De vuurvaste schotel invetten en de filets erin leggen. De saus over de filets gieten en met kaas bestrooien. Op het lage rooster plaatsen en koken.

1-2 min. 900 W

1. 13-14 min. 450 W

2. 9-11 min. 450 W

5. Na het einde van de kooktijd de visfilets 2 minuten laten staan. De visfilets met gehakte peterselie geïmpregneerd serveren.



Vlees, Vis en Gevogelte

Duitsland

Amandelforellen

Mandelforellen

Totale kooktijd: ca. 11½-15 minuten

Servies: vlakke, ovale souffléschotel
(ca. 30 cm lang)

Ingrediënten

- 4 forellen (à 200 - 250g), gereinigd
sap van een citroen
zout
30 g boter of margarine
5 eetl. bloem (50 g)
1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de schotel
50 g amandelblaadjes

Toebereding

- De forellen wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. De vis van binnen en buiten zouten en 15 min. laten staan.
- De boter smelten.

1½-1 min. 900 W

- De vis droogbetten, met de boter bestrijken en in het meel wentelen.
- De schotel invetten, de forellen erin leggen en op de lage roosterstand koken.

9-11 min. 630 W

Omdraaien en de amandelen over de forellen strooien.

2-3 min. 630 W

Na het einde van de kooktijd de amandelforellen 2 minuten laten staan.

Tip:

Hierbij passen peterseliaardappelen en verse salade.

Frankrijk

Croque Monsieur

Totale kooktijd: ca. 4½-5 minuten

Ingrediënten

- 2 sneetjes toast
20 g boter
1-2 plakjes kaas
1 plakje ham
1 eetl. crème fraîche
30 g geraspte kaas

Toebereding

- De boter over een sneetje toast smeren.
- De kaas en de ham op het brood leggen. De crème fraîche over de ham smeren en het tweede sneetje toast er overheen leggen.
- Hierover de geraspte kaas strooien, de croque op de draaifafel plaatsen en de oven aanzetten.

1. ca. 1½ - 2 min. 270 W

2. ca. 3 min.



Frankrijk

Quiche met garnalen

Quiche aux crevettes

Totale kooktijd: 20-25 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

- 200 g bloem
120 g boter of margarine
4 eetl. koud water
2 eetl. boter of margarine
2 ui (100 g), fijnggehakt
100 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
150 g Shrimps ohne Schale
2 Ei
100 ml Sauerrahm
zout, peper, nootmuskaat
1 eetl. fijngehakte peterselie

Toebereding

- De bloem met de boter en het water mengen en het deeg 30 minuten lang in de ijskast laten staan.
- De boter in een pan doen. De uien, het spek en de garnalen toevoegen en het deksel op de pan doen. De oven aanzetten. Tijdens het koken eenmaal omroeren.

4-6 min. 900 W

- Af laten koelen en het vocht afgieten. De eieren, de room en de kruiden mengen.
- Het deeg uitrollen tot een cirkel met een diameter van ca. 24 cm en midden op de draaifafel plaatsen. Het deeg lichtjes in de vorm drukken en met de rest van het deeg een opstaande rand maken.
- De ingrediënten voor de vulling mengen, in het deeg gieten en de oven aanzetten.

1. 12-14 min. 270 W

2. 4-5 min.





Snacks

Duitsland

Roereieren met uien en spek

Rührei mit uien und Speck

Totale kooktijd: 4-5 minuten

Ingrediënten

5-10 g margarine
25 g fijngehakte ui
40 g spek, in blokjes
3 eieren
3 eetl. melk
zout, peper

Toebereiding

1. De margarine, de uien en het spek op de draaitafel plaatsen en de oven aanzetten.

2-3 min. 450 W

2. De eieren klutsen en melk, zout en peper toevoegen. Het mengsel over de uien en het spek gieten en de oven aanzetten.

ca. 2 min. 900 W

De eieren eenmaal tijdens het koken omroeren.



Hamburger

Totale kooktijd: 13-15 minuten

Ingrediënten

400 g gehakt
zout, peper

Toebereiding

1. De ingrediënten tot een stevig deeg kneden. Met koude handen 4 platte burgers van dezelfde grootte maken. De hamburger op de draaitafel plaatsen en de oven aanzetten.

10-12 min. 270 W

2. De burger omdraaien.

ca. 3 min.



Italië

Pizza met artisjokken

Pizza ai carciofi

Totale kooktijd: 17-18 minuten

Servies: draaitafel

Ingrediënten

150 g bloem
4 g gedroogde gist
1 theel. suiker
zout
2 theel. olie
90 ml auw water
300 g tomaten uit blik, uitgedropen
100 g artisjokhartjes
1 theel. olijfolie om de draaitafel mee in te vetten
basilicum, oregano, tijm, zout en peper
1 eetl. tomatenpuree
30 g salami, in plakjes
50 g gekookte ham
10 olijven
100 g geraspte kaas

Toebereiding

1. Vermeng de bloem met de gist, suiker en het zout. Olie en water toevoegen en kneden tot een glad deeg. In de magnetronoven plaatsen en de oven aanzetten.

2-3 min. 90 W

Vervolgens het deeg nog eens 10-15 minuten afgedekt laten rusten.

2. De gepelde tomaten fijnsnijden en de artisjokhartjes in vieren delen.
3. De draaitafel met olie invetten. Het deeg uitrollen en op de draaitafel leggen.
4. De tomatenpuree op het deeg smeren en met de tomaten bedekken.
Naar smaak de kruiden toevoegen en de rest van de ingrediënten over de tomaten leggen.
Vervolgens de olijven op de pizza leggen en daar de kaas overheen strooien.
Kok met het automatische programma voor verse pizza. (Dit recept maakt ca. 0,9 kg.)

P-3 PIZZA





Snacks

Frankrijk **Taart met uien** *Tarte aux oignons*

Kooktijd: 22-28 minuten
Benodigdheden: 2 liter braadpan met deksel

Ingrediënten

15 g gist
185 g bloem
60 ml olie
1 theel. zout
30 g margarine of boter
600 g uien, in kleine blokjes
2 eieren
150 g crème fraîche
zout, paprikapoeder, nootmuskaat
50 g spek
marjolein of tijm

Toeberedning

- De gist in lauwwater oplossen. Bloem, olie en zout toevoegen en kneden tot een stevig deeg. Het deeg in de magnetronoven laten rijzen.

ca 2 min. 90 W

Ca. 10 minuten lang laten rusten.

- De margarine en de uien in een braadpan doen en zonder deksel koken. De uien na de helft van de kooktijd even omroeren.

7-9 min. 900 W

- De uien laten afkoelen en het vocht afgieten. Eén voor één de eieren en daarna de crème fraîche toevoegen. Naar smaak zout, paprikapoeder en nootmuskaat toevoegen.
- Het deeg uitrollen tot dezelfde grootte als de draaitafel. Wat olie op de draaitafel smeren en het deeg erin leggen. Nogmaals tien minuten lang laten rusten.
- Het spek in kleine stukjes snijden. Het uienmengsel en het spek op het deeg leggen. Marjolein of tijm er overheen strooien en de oven aanzetten.

1. 7-8 min. 630 W

2. 4-6 min.

3. 2-3 min.



Oostenrijk **Spinaziesoufflé**

Totale kooktijd: ca. 43-46 minuten
Servies: schotel met deksel (inhoud 1 l)
ondiepe, ovale vuurvaste schotel
(ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g), fijngehakt
600 g bladspinazie, bevroren
zout & peper
nootmuskaat
knoflookpoeder
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
400 g gekookte aardappelen, gesneden
200 g gekookte ham, in stukjes gesneden
4 eieren
125 ml room
100 g geraspte Emmentaler kaas
paprikapoeder voor het bestrooien

Toeberedning

- De boter op de bodem van de schaal uitspreiden, de stukjes ui toevoegen, deksel erop zetten en stoven.

2-3 min. 900 W

- De spinazie toevoegen, het deksel op de schaal plaatsen en koken. 1 of 2 keer roeren.

12-14 min. 450 W

De vloeistof uitgieten en de spinazie kruiden.

- De vuurvaste schotel invetten. Afwisselend de aardappelschijfjes, de hamstukjes en de spinazie in lagen in de vuurvaste schotel leggen. De laatste laag dient de spinazie te zijn.
- De eieren met de room mengen, kruiden en over de groenten gieten. De soufflé met de geraspte kaas en tenslotte met het paprikapoeder bestrooien. Kok met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4



De soufflé na het koken ca. 10 min. laten staan.

Tip:

U kunt de ingrediënten voor soufflé naar smaak variëren, bijvoorbeeld met broccoli, salami, noedels en dergelijke.





Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Duitsland

Broccoli-aardappelsoufflé met champignons

Broccoli-Kartoffelauflauf mit Champignons

Totale gaartijd ca. 40-42 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 tulbandvorm (ca. 26 cm diameter)

Ingrediënten

350 g aardappelen, geschild en eventueel gehalveerd
 350 g broccoli, in roosjes
 6 eetl. water (60 ml)
 1 t heel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
 350 g champignons, in schijfjes
 1 eetl. peterselie, fijn gehakt
 zout
 peper
 3 eieren
 120 ml room
 120 ml melk
 zout
 peper
 nootmuskaat
 80 g geraspte Goudse kaas

Toebereiding

1. De aardappelen en de broccoli in de schaal doen. Het water toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor een keer doorroeren.

 11-13 min. 900 W

2. Aardappelen in plakjes snijden.
3. De soufflévorm invetten.
De broccoli, de champignons en de aardappelen er afwisselend laagsgewijs inleggen. Met peterselie bestrooien en met zout en peper kruiden.
4. De eieren met de vloeistof en de kruiden mengen en over de groente gieten. De soufflé met de kaas bestrooien en garen met het automatische programma AC-4 voor gratin.
(Dit recept maakt ca. 1,5 kg.).

 AUTO COOK AC-4



De soufflé na het garen ca. 10 minuten laten staan.

Duitsland

Courgettes macaronisoufflé

Zucchini-Nudel-Auflauf

Totale kooktijd: ca. 41-44 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 souffléschotel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

500 ml water
 1/2 theel. olie
 80 g macaroni
 400 g tomaten uit blik, klein gesneden
 3 uien (150 g), fijnggehakt
 basilicum, tijm, zout, peper
 1 El olie voor het invetten van de schotel
 450 g courgettes, in schijfjes
 150 g zure room
 2 eieren
 100 g geraspte cheddar

Toebereiding

1. Het water, de olie en het zout in de schaal doen en met deksel erop aan de kook brengen.

 3-4 min. 900 W

2. De macaroni in stukjes breken, aan het mengsel toevoegen, roeren en laten koken totdat het zacht is.

 9-11 min. 270W

- De macaroni laten afdruipten en afkoelen.
3. De tomaten met de uien mengen en flink kruiden.
De souffléschotel invetten. De macaroni in de schotel leggen en de tomatensaus eroverheen gieten. De courgetteschijfjes hierop leggen.
4. De zure room met de eieren kloppen en over de soufflé gieten. De geraspte kaas eroverheen strooien. Op de lage roosterstand koken en garen met het automatische programma AC-4 voor gratin.
(Dit recept maakt ca. 1,5 kg.).

 AUTO COOK AC-4



De soufflé na het koken ca. 5-10 minuten laten staan.



Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln



Oostenrijk

Broodknoedel

(voor 5 knoedels)

Totale kooktijd: 7-10 minuten

Servies: schaal met deksel (1 l inhoud)
5 kopjes of puddingvormpjes

Ingrediënten

2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g) fijngehakt
500 ml melk
200 g gedroogde broodstukjes
(van ca. 5 broodjes)
3 eieren

Toebereiding

1. Het ver op de bodem van de schaal spreiden, de uistukjes toevoegen, deksel erop zetten en stoven.
2. De melk toevoegen en nogmaals verwarmen.

1-2 min. 900 W

3. De broodjes in kleine dobbelsteentjes snijden en het melkmengsel er overheen gieten. De eieren klutsen, toevoegen en alles goed mengen tot er een smeug deeg ontstaat. Desgewenst een beetje melk toevoegen.
4. De deegmassa gelijkmatig in vijf kopjes of puddingvormpjes verdelen, met magnetronfolie bedekken, op de rand van de draaitafel plaatsen en koken.

6-8 min. 900 W

De noedels na het koken ca. 2 minuten laten staan.
Voor het serveren de noedels op een bord leggen.



Italië

Lasagne al forno

Lasagne al forno

Totale gaartijd: ca. 17-21 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
vlakke, vierkante vuurvaste vorm
(ca. 20x20x6 cm)

Ingrediënten

300 g tomaten uit blik
50 g rauwe ham, fijn gesneden
1 ui (50 g, fijn gehakt)
1 teentje knoflook, uitgeperst
250 g rundergehakt
2 eetl. tomatenpuree (30 g)
zout
peper
oregano
tijm
basilicum
150 ml room (crème fraîche)
100 ml melk
50 g geraspte parmesaanse kaas
1 theel. gemengde gehakte kruiden
1 theel. olijfolie
zout, peper
nootmuskaat
1 theel. plantaardige olie voor het invetten van de vorm
125 g groene platte noedels
1 eetl. geraspte parmesaanse kaas (5 g)
1 eetl. boter of margarine

Toebereiding

1. De tomaten in schijfjes snijden, met de ham- en uistukjes, de knoflook, het rundergehakt en de tomatenpuree mengen, kruiden, en met deksel erop stoven.

6-8 min. 900 W

2. De room met de melk, de parmesaanse kaas, de kruiden en de olie omroeren en kruiden.
3. De vuurvaste vorm invetten en met eenderde van de noedelstroken de bodem van de vorm bedekken. De helft van de gehaktmassa ope de noedels leggen en er een beetje saus overheen gieten. Het tweede gedeelte van de noedels er overheen leggen en achtereenvolgens de gehaktmassa, een beetje saus en de resterende noedels in lagen op elkaar leggen. Tenslotte de noedels met veel saus begieten en met parmesaanse kaas bestrooien. Botervlokjes er bovenop plaatsen en met deksel erop op de lage rooster garen.

11-13 min. 450 W + 220° C

De lasagne na het garen ongeveer 5-10 minuten laten staan.





Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Italië

Tagliatelle met slagroom und basilicum

Tagliatelle alla panna e basilico (voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 17-25 minuten

 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
souffléschotel (ca. 20 cm diameter)

Ingrediënten

1 l water
1 theel. zout
200 g tagliatelle (brede spaghetti)
1 knoflookteentje
15-20 basilicumblaadjes
200 g room
30 g geraspte parmeaanse kaas
zout/peper

Toebereiding

1. Zout in de schaal doen, deksel erop en aan de kook brengen.

9-11 min. 900 W

2. De noedels toevoegen, nogmaals aan de kook brengen en laten sudderen.

1. 1-2 min. 900 W

2. 6-9 min. 270 W

3. In de tussentijd de souffléschotel met de knoflookteen inwrijven. De basilicumblaadjes kleinsnijden. Een kleinem hoeveelheid achterhouden voor decoratie.
4. De noedels goed laten afdruipe. De room erdoor roeren en de noedels met de basilicum bestrooien.
5. De parmeaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de souffléschotel vullen en roeren.

1-3 min. 900 W

Het gerecht met basilicum versieren en heet serveren.



Oostenrijk

Blumenkohl met kaassaus

Karfiol mit Käsesauce

Totale kooktijd: ca. 18-21 minuten

 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

800 g bloemkool (1 kool)
1 kopje water (150 ml)
125 ml melk
125 ml slagroom
75-100 g smeltkaas
2-3 eetl. saus-bindmiddel, licht (20-30 g)

Toebereiding

1. De strom van de bloemkool meerdere keren insnijden. De bloemkool met de kop naar boven in de schaal leggen, water toevoegen en met deksel garen.

15-17 min. 900 W

De bloemkool enkele minuten met deksel laten staan, vervolgens de vloeistof afgieten.

2. De melk en de slagroom in de schaal doen. De kaas in grote blokken snijden en toevoegen, deksel erop en verhitten.

ca. 2-3 min. 900 W

3. Het saus-bindmiddel goed doorroeren, deksel erop en nogmaals verhitten.

ca. 1 min. 900 W

De saus goed roeren en over de bloemkool gieten.

Tip:

U kunt de bloemkool voor het serveren met gehakte peterselie bestrooien.



Frankrijk

Dauphin aardappelen

Gratin dauphinois

Totale kooktijd: ca. 28-30 minuten

Servies: vlakke, ovale soufflévorm (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

1 eetl. boter of margarine
500 g aardappelen, geschild, dunne schijfjes
zout
peper
2 teentjes knoflook, uitgeperst
300 g room (crème fraîche)
150 ml melk
50 g geraspte kaas (Gouda)

Toebereiding

1. De boter in de vorm verdelen. De aardappelschijfjes er laagsgewijs inleggen. Elke laag met zout, peper en knoflook kruiden.
2. De room door de melk roeren en over de aardappelen gieten. Met kaas bestrooien en bakken.

28-30 min. 450 W + 160° C

Na het garen ca. 10 minuten laten staan.





Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Zwitserland

Tessiner Risotto

Totale kooktijd: ca. 21-26 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

50 g doorregen spek
2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g), fijngehakt
200 g rondkorrelige rijst (arboris)
400 ml vleesbouillon
70 g Sbrinz, geraspte (alternatief geraspte Emmentaler Käse)
1 snufje saffraan
zout & peper

Toebereiding

1. Het spek in dobbelsteentjes snijden. De boter op de bodem van de schaal uitstrijken, de ui- en spekstukjes er inleggen en met deksel erop voorstoven.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. De rijst toevoegen, met de vleesbouillon opvullen, aan de kook brengen en laten gaartrekken.

1. 4-6 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 15-17 min.		270 W
---------------	--	-------

De rijst na het garen. 2 minuten laten staan.

3. De kaas en de saffraan eer doormengen en op smaak brengen.

Tip:

Hierbij passen gesmoorde cantharellen of champignons en gemengde salade.



Zwitserland

Koolrabi in dillesaus

(Voor twee porties)

Totale kooktijd: ca 10-11 minuten

Servies: 2 schalen met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

400 g koolrabi, in schijfjes (ca. 2 stuks)
4-5 eetl. water
2 eetl. boter of margarine (20 g)
150 ml room
zout, peper, nootmuskaat
paprikapoeder enkele druppels citroensap
bosje dille, fijngehakt

Toebereiding

1. De koolrabi met het water in de schaal plaatsen en met deksel erop koken. Af en toe roeren.

9-10 min.		900 W
-----------	--	-------

De vloeistof uitgieten.

2. De boter in de schaal spreiden, de room toevoegen en zonder deksel verwarmen. Niet aan de kook laten komen!

ca. 1 min.		900 W
------------	--	-------

3. Zout, kruiden en het citroensap naar smaak toevoegen. De dille erdoor mengen, en de saus over de koolrabi gieten.

Tip:

De koolrabi kan door schorseneren worden vervangen.





Taarten, brood, desserts en dranken

Groot-Brittannië

Verzonken kersentaart

Cherry cake

Totale gaartijd: ca. 26-27 minuten

Servies: springvorm (doorsnee ca. 28 cm)

Ingrediënten

- 1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de springvorm
- 200 g boter
- 200 g suiker
- 3 eieren
- 200 g bloem
- 1 afgestreven theel bakpoeder
- 1 glas morellen (350 g)

Toebereiding

1. De vorm invetten.
2. De boter in een kommetje laten smelten.

1/2-1 min.		630 W
------------	--	-------

3. De suiker toevoegen en roeren totdat het helemaal opgelost is en niet langer knarst. Eén voor één de eieren toevoegen en roeren. De bloem met het bakpoeder vermengen en telkens een eetlepel ervan aan het mengsel toevoegen.
4. De kersen in een vergiet laten uitlekken.
5. Het deeg in de springvorm gieten en gladstrijken. De kersen er gelijkmatig bovenop verdelen. De taart op het onderste rooster bakken en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.).

AUTO COOK AC-5	
----------------	--



Duitsland

Kirschen Michel

Kirschenmichel

Totale gaartijd: ca. 23-26 minuten

Servies: hoge gratineerschaa, rond
(diameter ca. 20 cm)

Ingrediënten

- 4 oudbakken broodjes (160 g)
- 375 ml melk
- 60 g boter of margarine
- 8 eetl. suiker (80 g)
- 4 eigeel
- 1 eetl. meel
- 30 g gehackte amandelen
- geraspte schil van een citroen
- 4 eiwitten
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de vorm
- 500 g ontpitte zure kersen
- 2 El broodkruimels
- 1 eetl. boter of margarine

Toebereiding

1. De broodjes in kleine stukjes snijden en in de melk weken.
2. De boter, de suiker en het eigeel met een handmizer kloppen tot er een crèmige massa ontstaat. Het meel, de amandelen, de citroenschil en de ingeweekte, uitgeperste broodjes erbij doen en er door heen roeren.
3. Het eiwit stijfkloppen en eronder mengen.
4. De vorm invetten. Afwisselend het broodjesdeeg en de uitgelekte kersen in de soufflévorm doen. De bovenste laag bestaat uit deeg.
5. Broodkruimels over de soufflé strooien en hierop botervlokjes leggen. Op het onderste rooster garen.

23-26 min.		450 W + 200° C
------------	--	----------------

De soufflé na het garen ongeveer 5-10 minuten laten staan.



Taarten, brood, desserts en dranken



Duitsland

Advokaattaart

Totale kooktijd: ca. 23-24 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28cm diameter)

Ingrediënten

100 g pure chocolade
5 eieren
100 g boter of margarine
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
200 g fijngemalen hazelnoten
1 pakje bakpoeder
1 eetl. rum

Belag:

400 g room
2 eetl. suiker
1 pakje verdikkingspoeder voor room
4-5 eetl. Advokaat
30 g chocoladevlokken

Toebereiding

1. Vet de springvorm in.
2. Rasp de chocolade. Scheid het eigeel van het eiwit, en klop de eiwitten totdat er pieken ontstaan.
3. Leg de boter in een mengkom en laat het zacht worden.

1 min. 450 W

4. Voeg den suiker en de vanillesuiker aan de boter toe en klop totdat het mengsel licht en luchtig is. Roer er geleidelijk het eigeel doorheen. Voeg er de chocolade, hazelnoten, bakpoeder en rum aan toe en roer het mengsel goed door. Roer er voorzichtig het stijve eiwit doorheen.
5. Doe het mengsel in de springvorm en spreid het gelijkmatig over de bodem uit. Plaats op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 0,8 kg.)

AUTO COOK AC-5



6. Klop de room, suiker en slagroom totdat het mengsel pieken vormt. Vouw voorzichtig de advokaat door het mengsel. Verspreid het mengsel vanuit het midden gelijkmatig over de bodem.
7. Strooi de chocoladevlokken er overheen.
- Laat de taart afkoelen.



Frankrijk

Appeltaart met Calvados

Tarte aux pommes avec calvados 12-16 porties

Totale kooktijd: ca. 29-30 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

200 g bloem
1 theel. bakpoeder
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
1 Prise zout
1 Ei
3-4 druppels Bittere amandelextract
125 g boter
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
50 g fijngehakke hazelnoten
600 g appels (kookappels ca. 3-4)
kaneel
2 eieren
1 snuffje zout
4 eetl. suiker
1 Pck vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
4 eetl. Calvados (appelbrandy)
1 1/2 eetl. maïsbloem
125 g slagroom
poedersuiker

Toebereiding

1. Vermeng de bloem met het bakpoeder. Voeg suiker, vanillesuiker, zout, ei, bittere amandelextract en boter er aan toe en kneed met de deeghaak van een handmizer. Bedek het deeg en leg het 30 minuten lang in de koelkast.
2. Vet de vorm in, rol het deeg uit tussen twee vellen folie en leg het deeg in de vorm. Maak het deeg overal 3 cm dik.
3. Strooi de hazelnoten over het deeg.
4. Schil de appels, verdeel ze in vier stukken, verwijder de pitten en snijd ze in plakjes. Leg de appelschijfjes zo neer dat ze over elkaar heen liggen bovenop de hazelnoten. Strooi er een beetje kaneel overheen.
5. Scheid het eigeel van het eiwit. Klop het eigeel, de resterende suiker en de vanillesuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg de Calvados, de maïsbloem en de slagroom eraan toe en roer het mengsel. Vouw het stijve eiwitmengsel er doorheen en verspreid het gelijkmatig over de appelschijfjes. Zet de taart op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,3 kg.)

MINDER-toets (▲) en
AUTO COOK AC-5



Tip:

Laat de taart in de springvorm afkoelen en strooi er poedersuiker overheen voordat u de taart serveert.





Taarten, brood, desserts en dranken

Oostenrijk

Notentaart

Totale kooktijd: ca. 24-28 minuten
Benodigdheden: Vierkante bakvorm, 30 cm

Ingrediënten

250 g boter of margarine
175 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
4 eieren
200 g fijn gemalen hazelnoten
1 eetl. amandellikeur
250 g bloem
2 afgestreken eetl. bakpoeder
100 g chocoladeglazuur, hazelnoten
1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de vorm paneermeel

Toebereding

1. Vet de bakvorm in en strooi een laagje paneermeel over de bodem
2. Smelt de boter in een mengkom.

1 min. 900 W

3. Voeg de suiker en vanillesuiker aan de boter toe, en klopf tot dat het mengsel licht en luchtig is. Voeg de eieren er één aan toe en roer het mengsel goed door. Vouw er de noten en de likeur doorheen. Vermeng de bloem en het bakpoeder en vouw het door het mengsel heen. Giet het mengsel in de vorm en spreid het gelijkmatig uit. Plaats op het onderste rooster in de oven

21-24 min. 270 W + 180° C

4. Laat de taart ongeveer 5 minuten lang afkoelen. Smelt de suikerglazuur in een kom.

3-4 min. 270 W

5. Glazuur de taart en bestrooi met de hazelnoten.



Nederland

Appeltaart

Totale kooktijd: ca. 25-26 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

90 g boter of margarine
90 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
1 eetl. citroenschil (onbewerkt)
1 Prise zout
2 eieren
200 g bloem
1/2 pakje bakpoeder
4-5 appels van gemiddelde grootte
citroensap
50 g suiker
1 theel. kaneel
50 g rumroosijnen
1 eigeel
1 eetl. melk

Toebereding

1. Klop de boter ongeveer 30 seconden lang met een mixer op hoge snelheid.
2. Voeg er de suiker, vanillesuiker, citroenschil en zout aan toe, en roer goed, totdat het mengsel roomachtig is geworden. Voeg de eieren er één voor één aan toe. Vermeng de bloem met het bakpoeder en vouw het door het mengsel heen.
3. Doe 2/3 van het mengsel in de springvorm
4. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder de pitten. Snij ze in dunne plakjes en besprenkel ze met citroensap. Vermeng de appelschijfjes met de suiker en het kaneel en laat dit mengsel 10 minuten lang staan. Voeg er de rozijnen aan toe, en leg de appels over het deegmengsel.
5. Roer 50 g bloem door de rest van het mengsel en rol het deeg uit tot het dezelfde afmeting heeft als de springvorm. Leg het deeg over de appelvulling heen en sluit de rand. Prik met een stokje een aantal gaatjes in het deegdekseel.
6. Klop het eigel samen met de melk en smeer het mengsel over de taart heen.
7. Zet de taart op het onderste rooster in de oven en kook met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5





Taarten, brood, desserts en dranken

Zwitserland

Worteltjestaart

Totale kooktijd: ca. 25-26 minuten
Benodigdheden: ronde bakvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

geel van 5 eieren
250 g suiker
250 g geraspte wortels
citroensap
250 g fijngehakte amandelen
80 g bloem
1 eetl. Backpoeder
wit van 5 eieren

Toebereding

1. Vet de bakvorm in.
2. Klop al het eigeel en de suiker met een handmixer totdat het mengsel roomachtig is geworden. Voeg er de wortels, citroensap en amandelen aan toe. Vermeng de bloem met het bakpoeder, voeg aan het mangsel toe en roer goed om.
3. Klop het eigeel totdat er pieken ontstaan en vouw het voorzichtig door het mengsel. Giet het mengsel in de bakvorm. Zet de taart op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



4. Laat de taart 5 minuten lang afkoelen.



Frankrijk

Parentaart

Tarte aux poires

vor ca. 12-14 porties

Totale kooktijd: ca. 19-24 minuten
Benodigdheden: ronde bakvorm (ca. 28 cm diameter)
kom met deksel (2 liter)
kleine kom met deksel

Ingrediënten

150 g bloem
75 g boter of margarine
30 g poedersuiker
1 snuffje zout
1 ei
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
250 ml melk
1 snuffje zout
2 geel van eieren
20 g suiker
1/2 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak) (5 g)
1 eetl. maïsbloem



540 g peren uit blik, uitgelekt
120 g kruisbessengelei
1 eetl. gekristalliseerde vruchten
1 eetl. amandelschijfjes

Toebereding

1. Kneed de bloem, boter, poedersuiker, zout en ei met de deeghaak van een handmixer tot een deeg. Bedek het mengsel en leg het 30 minuten lang in de koelkast.
2. Vet de bakvorm in. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Plaats het deeg over de bodem en tegen de zijanten van de bakvorm. Prik met een vork herhaalde malen gaatjes in het deeg. Plaats het op het onderste rooster van de oven en zet de oven aan.

1. 10-12 min. 270 W + 200° C

2. 5-7 min. 200° C

3. Verwijder het deeg uit de bakvorm en laat het op een koelrek afkoelen.
4. Doe de melk en het zout in de kom. Afdekken en opwarmen.

ca. 2 min. 900 W

5. Klop het eigeel met de suiker en de vanillesuiker totdat het mengsel licht en roomachtig is. Meng er de maïsbloem doorheen. Voeg er langzaam de warme melk aan toe. Giet het mengsel weer in de kom. Afdekken en opwarmen. Af en toe doorroeren en ook na afloop omroeren.

1-2 min. 900 W

6. Bedek het deeg met het mengsel. Leg er de uitgelekte peren bovenop. Doe de kruisbessengelei in een kleine kom. Afdekken en opwarmen.

ca. 1 min. 900 W

7. Giet de gelei over de peren en maak de taart af met de gekristalliseerde vruchten en amandelschijfjes.

Tip:

Decoreer de taart pas vlak voordat u hem serveert, omdat anders het deeg klef wordt.





Taarten, brood, desserts en dranken

Dänemark

Festbrood

Totale kooktijd: 18-20 minuten
Benodigdheden: plat ovenblad (ca. 30 cm diameter)

Ingrediënten

190 g tarwemeel
190 g roggemeel
40 g gist
1/4 l karnemelk
125 g quark
1 1/2 eetl. zout
ca. 50 ml karnemelk
maanzaad, sesamzaad, karwijzaad

Toebereiding

1. Maak een gistdeeg met de ingrediënten. Afdekken en ca. 30 minuten laten rijzen.
2. Leg vetrij papier over het ovenblad.
3. Kneed het deeg en maak 2-3 lange deegrollen. Verdeel in 19 gelijke stukken en maak er broodjes van. Leg één broodje in het midden en leg er de anderen in een cirkel omheen. Smeer met een kwast de karnemelk over het deeg heen en strooi er om de beurt maanzaad, sesamzaad en karwijzaad overheen.
4. Laat het deeg nog eens 30 minuten lang rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 230° C. Zet het gerecht op het onderste rooster in de oven.

18-20 min. 90 W + 230° C



Groot-Brittanië

Krentenbrood

Totale kooktijd: ca. 25-29 minuten
Benodigdheden: rechthoekige (ca. 25x11x8 cm)

Ingrediënten

15 g verse gist
1 eetl. suiker
275 ml lauwwater
450 g tarwemeel
1 theel. zout
25 g margarine of boter
100 g krenten
200 ml water
2 eetl. Rum (of een paar druppels Rum-extract)
1 theel. boter voor het invetten van de vorm

Zum Bestreichen

1 eigeel
1 eetl. water

Toebereiding

1. Los de gist en de suiker in het lauwe water op.
2. Meng de bloem en het zout in een grote kom, maak een kuil in het midden en giet er het gistmengsel in. Meng er een beetje bloem doorheen. Leg kleine stukjes boter rond de bloem. Kneed alle ingrediënten tot een glad gistdeeg.
3. Dek de kom met een theedoek af en laat het deeg ca. 30 minuten lang op een warme plek rijzen.
4. Was ondertussen de krenten, laat ze 5-10 minuten lang in water opwellen en maak ze daarna goed droog. Vermeng de krenten met de rum en laat het goed intrekken. Kneed het deeg opnieuw, en voeg er tijdens het kneden de krenten aan toe.
5. Leg het gistdeeg in een ingevette bakvorm. Afdekken en nogmaals op een warme plek 15 minuten lang laten rijzen.
6. Vermeng het eigeel met het water. Snij in de lengte over de bovenkant van het krentenbrood en smeer er met een kwast het eigeelmengsel overheen.
7. Plaats de bakvorm op het draaitafel van de oven.

1. 21-23 min. 90 W + 200° C

2. 4-6 min. 200° C





Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Dreigranenbrood

Totale kooktijd: 25-28 minuten
Benodigdheden: plat ovenblad (ca. 30 cm diameter)

Ingrediënten

100 g roggebloem
550 g tarwebloem
100 g lijnzaad
100 g sesamzaad
60 g verse gist
1/2 L water
1 eetl. zout

Toebereding

1. Maak met de ingrediënten een gistdeeg en laat het ca. 30 minuten lang rijzen.
2. Vet het ovenblad in met een beetje boter en strooi er een laagje bloem overheen.
3. Kneed het deeg goed door en maak er een lange broodvorm van. Leg het op het ovenblad. Afdekken en nog eens 30-40 minuten lang laten rijzen. De oven op 230° C voorverwarmen.
4. Smeer met een borstel wat water over het brood heen en prik er met een vork een aantal gaatjes in.
5. Plaats op het onderste rooster van de voorverwarnde oven en zet de oven aan.

25-28 min. 90 W + 230° C

Das Brot vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.



Denemarken

Vruchten in gelei met vanillesaus

Rødgrød med vanille sovs

Totale kooktijd: ca. 8-12 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

150 g aalbessen, gewassen en gesorteerd
150 g aardbeien, gewassen en gesorteerd
150 g frambozin, gewassen en gesorteerd
250 ml witte wijn
100 g suiker
50 ml citroensap
8 blaadjes gelatine
300 ml melk
1/2 vanillestokje
30 g suiker
15 g vloeibare aroma (Maggi)

Toebereding

1. Bewaar een aantal vruchten ter decoratie van de schotel. Pureer de rest van het fruit met de witte wijn, giet in de kom. Afdekken en opwarmen.

5-7 min. 900 W

- Voeg de suiker en de citroensap eraan toe.
2. Laat de gelatine ca. 10 minuten lang in koud water zacht worden. Verwijderen en uit laten lekken. Roer de gelatine in de warme fruitpuré, totdat het helemaal is opgelost. Zet de kom in de koelkast en laat de gelei stollen.
 3. Voor de vanillesaus: giet de melk in een kom. Snij het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Roer het vanillemerg, de suiker en de Maggi in de melk. Afdekken en opwarmen. Eenmaal tijdens het opwarmen goed omroeren.

3-5 min. 900 W

4. Kiep de gelei ope een schotel en versier het geheel met de resterende vruchten. Serveer met de vanillesaus.

Tip:

Heerlijk met ijskoude room of yoghurt.





Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Griesmeelpudding met frambozensaus

Totale kooktijd: ca 15-20 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

500 ml melk
40 g suiker
15 g fijngehakte amandelen
50 g griesmeel
1 ei
1 eetl. water
1 eiwit
250 g frambozen
50 ml water
40 g suiker

Toebereding

1. Doe de melk, de suiker en de amandelen in de kom. Afdekken en opwarmen.

3-5 min. 900 W

2. Voeg er de griesmeel aan toe. Roeren, afdekken en opwarmen. Af en toe omroeren.

10-12 min. 270 W

3. Vermeng in een kopje het eiwit met het water en roer er de hete griesmeel in. Klop het eiwit totdat er pieken ontstaan en vouw het in het mengsel. Giet de griesmeelpudding in dessertschalen.
4. Voor de saus wast u de frambozen, en maakt ze zorgvuldig droog. Doe ze met het water en de suiker in een pan. Afdekken en opwarmen.

2-3 min. 900 W

5. Pureer de frambozen en serveer warm of koud met de griesmeelpudding.



Zweden

Pistache-rijst met aardbeien

Pistaschris med zordgubbe

Totale kooktijd: ca. 23-30 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

125 g langkorrelige rijst
150 ml melk
175 ml water
1 vanillestokje
1 snufje zout
50 g suiker
250 g aardbeien
40 g suiker
40 ml Cointreau (sinaasappellikeur, 40 Vol. -%)
200 ml slagroom
1 eiwit
50 g pistache

Toebereding

1. Doe de rijst in de kom en voeg er de vloeistof aan toe. Het vanillestokje opensnijden en aan de rijst toevoegen samen met het zout en de suiker. Afdekken en opwarmen. Eenmaal tussendoor omroeren.

1. 3-5 min. 900 W

2. 20-25 min. 270 W

Laat de rijst na het koken 5 minuten lang staan.

2. Snijd de aardbeien doormidden en vermeng ze met de suiker en de Cointreau.
3. Haal het vanillestokje uit de rijst en laat de rijst onder stromend koud water al roerend afkoelen. Klop de slagroom en het eiwit afzonderlijk, totdat er pieken ontstaan. Vouw eerst de pistache, dan de slagroom, de melk en als laatste het eiwit door de koude rijst.
4. Doe de rijst in een grote schaal en maak een kuiltje voor de aardbeien.





Taarten, brood, desserts en dranken

Frankrijk

Peren met chocola

Poires au chocolat

Totale kooktijd: ca. 8-14 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)
kom met deksel (1 liter)

Ingrediënten

4 peren (500 g)
60 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak) (10 g)
1 eetl. perenlikeur, 30 Vol.-%
150 ml water
130 g pure chocolade
100 g room (crème fraîche)

Toebereiding

- Schil de peren en houd ze heel.
- Meng de suiker, vanillesuiker, likeur en water in de kom. Afdekken en opwarmen.

1-2 min. 900 W

- Leg de peren in de saus. Afdekken en opwarmen.

6-10 min. 900 W

Verwijder de peren uit de saus en laat ze afkoelen.

- Giet 50 ml perensap in de kleinere kom. Voeg er de verkruimelde chocolade en room aan toe. Afdekken en opwarmen.

1-2 min. 900 W

- De saus goed roeren. Over de peren gieten en opdienen.

Tip:

Ook heerlijk met een bolletje vanille-ijs.



Oostenrijk

Chocolade met slagroom

Schokolade mit Schlagobers

(für 1 Portion)

Totale kooktijd: ca. 1 minuten
Benodigdheden: grote kip (200 ml)

Ingrediënten

150 ml melk
30 g pure chocolade, geraspt
30 ml slagroom
chocoladevlokken

Toebereiding

- Giet de melk in de kop. Voeg er de chocolade aan toe, roeren en opwarmen. Af en toe opnieuw omroeren.

ca. 1 min. 900 W

- De slagroom kloppen totdat er pieken ontstaan, aan de chocolade toevoegen en voor het opdienen met de chocoladevlokken bestrooien.



Nederland

Vuurdrank

(10 porties)

Totale kooktijd: ca. 8-10 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

500 ml witte wijn
500 ml droge rode wijn
500 ml rum, 54 % alcohol
1 sinaasappel
3 kaneelstokjes
75 g suiker
10 theel. kandisuiker

Toebereiding

- Giet alle alcohol in de kom. Schil de sinaasappel dunnetjes en voeg de sinaasappelschil, de kaneel en de suiker aan de vloeistof toe. Afdekken en opwarmen.

8-10 min. 900 W

- Verwijder de sinaasappelschil en de kaneel, doe een theelepel kandisuiker in elk grogglas, giet er de vuurdrank in en server.





ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Nel caso in cui il forno vada installato a incasso, deve essere usata la struttura per installazione EBR-5000 distribuita da SHARP e disponibile presso il Vostro rivenditore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della struttura o chiedere al rivenditore l'esatta procedura. Soltanto l'uso dell'apposita struttura garantisce la sicurezza e la qualità del prodotto.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Se il fumo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. 220 - 221.

Non lasciate il forno incostituito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno e il piatto rotante. Dopo la cottura degli alimenti grassi senza un coperchio, pulisca sempre completamente la cavità e particolarmente l'elemento della griglia. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizione e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia" a pagina 217. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

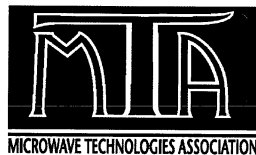
est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:

é um membro de:



<http://www.microwaveassociation.org.uk/>

Gedruckt in Grossbritannien

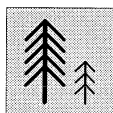
Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido

Impresso no Reino Unido



Der Zellstoff zur
Herstellung dieses
Papiers kommt zu
100 % aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern

Ce papier est
entièrement fabriqué
à partir de pâte à
papier provenant
de forêts durables

De pulp die gebruik is
voor de vervaardiging
van dit papier is voor
100 % afkomstig uit
bossen die doorlopend
opnieuw aangeplant
worden

Il 100 % della pasta
utilizzata per
produrre questa carta
proviene da foreste
sostenibili

El 100 % de la
pasta utilizada en
la fabricación de
este papel procede
de bosques
sostenibles

Este papel é
totalmente fabricado
a partir de pasta de
papel proveniente
de florestas duráveis

TINS-A398URRO