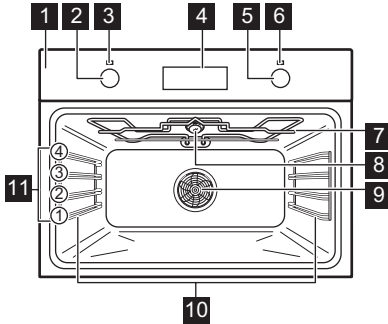


## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Aan-uitlampje/symbool
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Inschuifrails, verwijderbaar
- 11 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**  
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken,

- bevoren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Glazen bodemplaat van de magnetron**  
Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

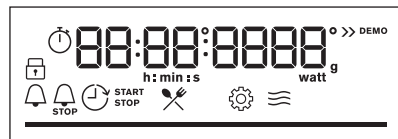
1. Druk op de knop. De knop komt eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de **0** om het apparaat uit te schakelen.

### 4.2 Overzicht bedieningspaneel






	Druk om het volgende in te stellen: Klokfuncties
	Druk op om in te stellen: Snel opwarmen.





	Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen.
<b>WATT</b>	Druk op om in te stellen: magnetronvermogen.
<b>OK</b>	Druk op om de selectie te bevestigen.

### 4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.

	Het apparaat is vergrendeld.
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Kook- En Bak-assistent
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen
	De magnetronfunctie is ingeschakeld.
	Kookwekker wordt ingeschakeld.

	Eindtijd wordt ingeschakeld.
	Tijd uitgestelde start wordt ingeschakeld.
	Uptimer wordt ingeschakeld.
	Voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Tijd instellen



Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00".

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

### 5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het

apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
5. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
6. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.


## 6. DAGELIJKS GEBRUIK


### **WAARSCHUWING!**


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties

#### Standaard verwarmingsfuncties

-  **Hetelucht**  
Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

-  **Boven + onderwarmte**  
Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

-  **Pizza-functie**  
Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.

-  **Circulatiegrill**  
Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruijen.



### Menu

Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

## Combimagnetronfuncties



### Circulatiegrill + magnetron

Voor het braden van grote stukken vlees op één rekpositie. Voor gratineren en bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.



### Hetelucht + magnetron

Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

## Magnetronfuncties



### Ontdooien

Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W



### Opwarmen

Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 300 - 700 W



### Magnetron

Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

## 6.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
  2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
  3. Druk op **OK**.
- ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

## 6.3 Instelling: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron.
3. Plaats het voedsel in het apparaat.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren.
5. Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.

Het display toont: duur en magnetronvermogen.

6. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op **OK**.
7. Druk op **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen.

Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:

Magnetronvermogen (W)	Maximumtijd (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op **OK**.

## 6.4

### Instellen: Combimagnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
3. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren .
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.
5. Druk op **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op **OK**.
6. Druk op **OK** om de functie te starten.
7. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.



## 6.5 Instelling: Kook- En Bakassistent

Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen kookfuncties, temperaturen en





tijden. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een nummer van de schaal te selecteren. Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.






### Menu: Kook- En Bakassistent
















Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.























Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.

Verwarmingsfunctie	Omschrijving
<b>F1</b> Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
<b>F2</b> Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
<b>F3</b> Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
<b>F4</b> Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
<b>F5</b> Grill + magnetron	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
<b>P1</b> Biefstuk, rauw		
<b>P2</b> Biefstuk: medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P3</b> Biefstuk, gaar		
<b>P4</b> Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P5</b> Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	  <b>1 braadschaal op bakrooster</b>

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P6	<b>Biefstuk, rauw</b> (langzaam koken)		
P7	<b>Biefstuk, medium</b> (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8	<b>Biefstuk, gaar</b> (langzaam koken)		
P9	<b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)		
P10	<b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11	<b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)		
P12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  <b>1 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P13	<b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>	1.5 kg	  <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b> , geschikt voor MW Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P14	<b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	 <b>1; bakplaat</b> Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
P15	<b>Varkenslende, vers</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 <b>1; braadschaal op bakrooster</b>
P16	<b>Reserverribben varkensvlees</b>	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 <b>2; diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	<b>Lambeen met botten</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 <b>1; braadschaal op bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	<b>Hele kip</b>	1 - 1.1 kg; vers	  <b>1; keramische of glazen braadpan op bakrooster</b> , geschikt voor MW Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
P19	<b>Halve kip</b>	0.5 - 0.8 kg	 <b>2; bakplaat</b>
P20	<b>Kippenborst</b>	180 - 200 g per stuk	  <b>1 stoofschotel op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 2; <b>bakplaat</b> Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
P22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	  1 braadschaal op <b>bakrooster</b> Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, borststuk	1kg	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b> Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Vleesbrood	1 kg	 1; <b>bakrooster</b>
P25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 1; <b>bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
P26	Visfilet	-	  2 stoofschotel op <b>bakrooster</b>
P27	Cheesecake	-	 1; $\emptyset$ 28 cm springvorm van op <b>bakrooster</b>
P28	Appelcake	-	 2; <b>bakplaat</b>
P29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op <b>bakrooster</b>
P30	Appeltaart	-	 1 taartvorm op $\emptyset$ 22 cm <b>bakrooster</b>
P31	Brownies	2 kg van deeg	 2; <b>diepe pan</b>
P32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>
P33	Broodcake	-	 1; broodvorm op <b>bakrooster</b>
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; <b>bakplaat</b> Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P35	Aardappelpartjes	1 kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.
P37	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	 2; <b>bakplaat</b>
P38	Patat, bevroren	0.75 kg	 2; <b>bakplaat</b>
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
<b>P40</b>	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	;  2; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
<b>P41</b>	Verse pizza, dun	-	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
<b>P42</b>	Verse pizza, dik	-	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
<b>P43</b>	Quiche	-	1; bakblik op <b>bakrooster</b>
<b>P44</b>	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
<b>P45</b>	Volkoren / rogge / bruin brood	1 kg	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / <b>bakrooster</b>

## 6.6 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op **OK**.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op **OK**.
4. Pas de waarde aan. Druk op **OK**.  
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu: Instellingen

Instellingen	Waarde
<b>01</b> Dagtijd	Wijzigen

Instellingen	Waarde
<b>02</b> Helderheid display	1 - 5
<b>03</b> Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
<b>04</b> Geluidsvolume	1 - 4
<b>05</b> Uptimer	Aan/uit
<b>06</b> Binnenverlichting	Aan/uit
<b>07</b> Demofunctie	Activeringscode: 2468
<b>08</b> Softwareversie	Controleren
<b>09</b> Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

**OK** – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.



een geluidssignaal. - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

**OK** – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

### 7.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het

apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooklengte in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.

## 7.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.


# 8. KLOKFUNCTIES


## 8.1 Omschrijving klokfuncties

 <b>Dagtijd</b>	De klok instellen die de huidige tijd weergeeft.
 <b>Kookwekker</b>	Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
 <b>Kooktijd</b>	Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.
 <b>Tijd uitgestelde start</b>	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 <b>Uptimer</b>	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.



**Kookwekker, Tijd uitgestelde start en Kooktijd** zijn beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie. **Kooktijd** is ook beschikbaar voor Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

## 8.2 Instelling: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.


2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren:
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.


## 8.3 Instelling: Kookwekker

1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
  3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 8.4 Instelling: Kooktijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .

- Op het display verschijnt: 0:00 en .
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
  4. Druk op **OK**.
- De timer begint onmiddellijk af te tellen.




Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 8.5 Instelling: Tijd uitgestelde start

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.

2. Druk herhaaldelijk op .

Het display toont: de dagtijd  START.

3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.

4. Druk op **OK**.

Op het display verschijnt: --:--  STOP.


5. Draai de regelknop om het in te stellen.


6. Druk op **OK**.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 8.6 Instelling: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.

2. Draai aan de bedieningsknop om / Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.

3. Druk op **OK**.

4. Draai de bedieningsknop om de functie in en uit te schakelen.

5. Druk op **OK**.

# 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

### **WAARSCHUWING!**

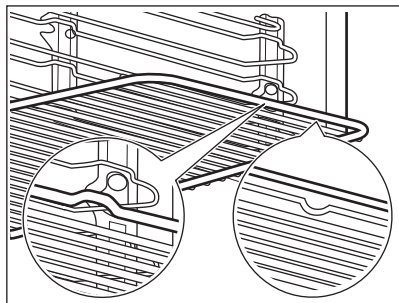
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

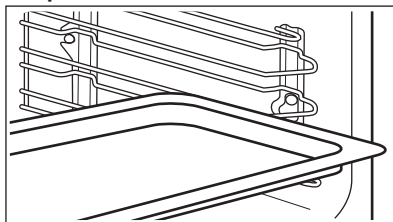
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

### Bakrooster



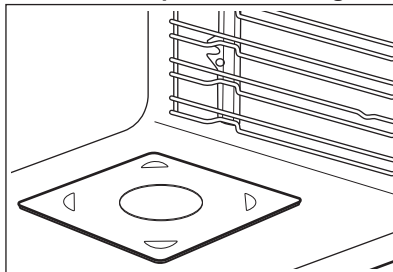
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

### Bakplaat



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

### Glazen bodemplaat van de magnetron



Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de

bodem van de uitsparing. Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

### Symbolen gebruikt in de tabellen:






	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

### 10.2 Informatie voor testinstellingen

Magnetronfunctie

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.








				
Cake, zacht <b>1)</b>	600	0.475	Bottom	7 - 9
Vleesbrood <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Bouillon met stukjes ei <b>1)</b>	500	1	Bottom	18
Ontdooien van vlees <b>2)</b>	200	0.5	Bottom	7 - 8

**1)** Draai halverwege de bereidingstijd de kom een kwartslag.

**2)** Draai het vlees halverwege het ontdooien om.

Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

						
Cake <b>1)</b>	Boven- en onder-warmte + magne-tron	100	0.7	200	2	23 - 27
Aardappelgratin <b>1)</b>	Hetelucht + mag-netron	300	1.1	180	2	38 - 42
Kip <b>2)</b>	Circulatiegrill + magnetron	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Draai halverwege de bereidingstijd de kom een kwartslag.

2) Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

### 10.3 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

#### Koken in de magnetron

Bedek het voedsel voor het koken. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

#### Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooierek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.






Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

### 10.4 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/ materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal		 	 
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	✗	✗
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	✗
Karton, papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗
Bakplaat	✗	✗	✗
Bakrooster	✗	✗	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	✗
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	✗	✓	✗

## 10.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

### 800 - 1000 W

- Aanbakken aan het begin van het kookproces
- Vloeistoffen opwarmen

### 600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Eenpansgerechten opwarmen

- Hutspot laten sudderen
- Bevroren kant en klaar-maaltijden ontdooien en opwarmen

### 300 W

- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Babyvoeding opwarmen
- Doorgaan met koken

### 100 - 200 W

- Brood, fruit, cake, gebak, kaas, boter, vlees en vis ontdooien
- Chocolade en boter smelten