

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Steam Combination Microwave Oven

Dampfbackofen mit Mikrowelle

Combi stoomoven met magnetron

Four combiné à vapeur

Microonde combinato a vapore

Horno combinado a vapor

For Household Use Only

Nur für den privaten Gebrauch

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

À un usage domestique uniquement

Per uso domestico

Solo para uso doméstico

**Model No. NN-DS59NB
NN-DS59NM**



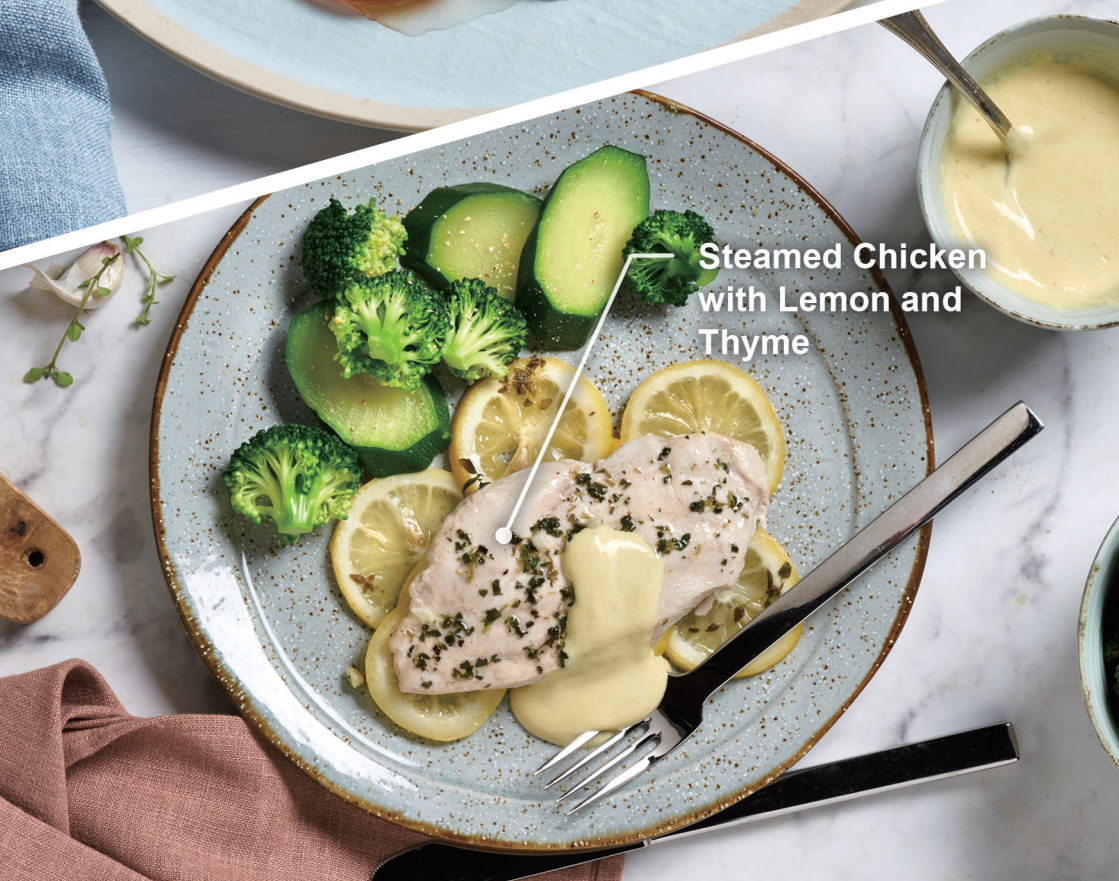
INVERTER NN-DS59NB



Scan the QR code for more recipes
Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scan de QR-code voor meer recepten
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes
Scansiona il codice QR per altre ricette
Escanee el código QR para obtener más recetas
experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59



**Steamed Provencal
Fish Fillets**



**Steamed Chicken
with Lemon and
Thyme**

INHOUD

Hartelijk dank voor de aanschaf van dit Panasonic-apparaat.

Veiligheidsinstructies.....	3-8
Verwijderen van oude apparatuur.....	9
Installatie en aansluiting.....	9
Plaatsing van uw oven.....	10
Belangrijke veiligheidsinstructies	11-16
Onderhoud en reiniging van uw oven	17-18
Advies over accessoires.....	18
Ovenaccessoires	19
Onderdelen van uw oven	20-21
Principes van microgolven.....	22-23
Bedieningspaneel.....	24
Hoe de draaiknop werkt.....	25
Weergavescherm.....	25
Algemene richtlijnen	26-28
Snelle handleiding voor kookgerei	29
Te gebruiken houders	30-31
Kookstanden.....	32-34
Helptekst	35
Instellen van de klok	36
Keuze pieptoon.....	37
Kinderslot.....	38
Koken en ontdooien in de magnetron.....	39-40
Richtlijnen voor ontdooien	41
Ontdooischema's	42-43
Grillen	44-45
Koken met de oven.....	46-48
Koken met stoom	49-51

Stoomstoot.....	52
Combinatie: Grill en Magnetron	53-54
Combinatie: Koken met Stoom	55-57
Koken in meerdere fasen.....	58-60
De timer gebruiken	61-64
De functie Tijd toevoegen gebruiken.....	65
Sensor voor Opwarmprogramma's	66-68
Programma's voor Automatisch stomen	69-71
Programma's voor Gezonde Grill & Friet	72-74
Programma's voor Automatisch koken.....	75-77
Programma's voor het Opwarmen van brood	78-79
Kindermenu.....	80-83
Turbo-ontdooien	84-86
Reinigingsinstelling	87-90
Vocht afvoeren	87
Systeem reinigen	88-89
Geurtjes verwijderen	89
Schoonmaken ovenruimte.....	90
Reiniging waterreservoir.....	91
Richtlijnen voor koken en opwarmen.....	92-93
Opwarmschema's.....	94-99
Kookschema's	100-108
Bakschema's voor de oven met weinig olie	108-109
Vragen en antwoorden	110-111
Recepten	112-115
Specificaties.....	116

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees deze instructies zorgvuldig door alvorens u deze oven in gebruik neemt en bewaar deze voor later gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of instructies krijgen met betrekking tot het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en mits ze begrijpen wat de mogelijke risico's zijn, waaronder het ontsnappen van stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer deze oven is geïnstalleerd, moet het eenvoudig zijn om de stroom uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of een stroomschakelaar te bedienen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een onderhoudsvertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **Waarschuwing!** Het is gevaarlijk om iemand anders dan een bevoegd persoon onderhoud- of reparatiewerkzaamheden uit te laten voeren waarbij de behuizing wordt verwijderd, aangezien dit bescherming biedt tegen microgolfstraling. Het apparaat moet worden geïnspecteerd op schade aan de deurafdichtingen en de gebieden rondom de deurafdichting. Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.

Veiligheidsinstructies

- **Waarschuwing!** Probeer nooit om reparaties of afstellingen uit te voeren aan de deur, behuizing van het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of welk ander onderdeel van de oven dan ook. Verwijder nooit de behuizing van de oven, omdat deze u beschermt tegen blootstelling aan microgolfstraling. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.
- **Waarschuwing!** Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten houders worden verwarmd, omdat deze kunnen ontploffen.
- **Waarschuwing!** Plaats deze oven niet in de buurt van een elektrisch- of gasfornuis.
- **Waarschuwing!** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze de juiste instructies hebben gekregen, zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en begrijpt wat de gevaren van onjuist gebruik zijn. Zorg ervoor dat kinderen na gebruik van de oven de hete buitenkant niet aanraken.
- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een aanrechtblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.

Voor gebruik op het aanrecht:

- Plaats de oven op een vlak, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterzijde van de oven naar een wand gericht. Voor een goede werking moet de oven voldoende luchtstroom hebben. Zorg voor 5 cm vrije ruimte aan de ene zijkant, laat de andere zijkant vrij, en houd 25 cm vrij aan de bovenzijde en 10 cm aan de achterzijde.
- Controleer de oven bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders regelmatig, aangezien dit soort houders vlam kunnen vatten als ze oververhit raken.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de oven komt of er brand in de oven ontstaat, tik dan op **Stop/Annuleren** en laat de deur dicht om eventuele vlammen te doven. Koppel het netsnoer los of schakel de stroom uit bij de zekering of stoppenkast.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Als u vloeistoffen, zoals soep, saus en drank in uw oven verwarmt, kan de vloeistop verhit raken tot voorbij het kookpunt en gaan koken zonder dat u belletjes ziet ontstaan. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Dranken opwarmen met de magnetron kan leiden tot vertraagd overkoken, en er moet dan ook voorzichtig worden omgegaan met de houder.
- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes moeten goed worden geroerd of geschud. Controleer de temperatuur vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- Kook geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de **magnetron**. Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs nadat de verwarming met de magnetron is gestopt.
- Reinig de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de gebieden rondom de deurafdichting regelmatig. Veeg eventuele etensresten of vloeistoffen die op de ovenwand, ovenbodem, deurafdichtingen en het gebied daaromheen blijven plakken, weg met een vochtige doek. Gebruik een mild reinigingsmiddel als ze erg vuil zijn geworden. Het gebruik van sterke schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**

Veiligheidsinstructies

- Sommige voedingsmiddelen kunnen tijdens het koken onvermijdelijk vet op de ovenwanden spatten. Als de oven niet af en toe wordt schoongemaakt, kan dit tijdens het gebruik gaan "roken".
- Als u de oven niet schoon houdt, kan dat leiden tot aantasting van oppervlakken die de levensduur van het apparaat kunnen beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kunnen leiden.
- **Waarschuwing!** De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand **Grill, Oven, Stoom of Combinatie** gebruikt. Kinderen jonger dan 8 jaar dient u uit de buurt te houden. Omdat er hoge temperaturen kunnen ontstaan mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- Gebruik geen stoomreiniger bij het reinigen van het apparaat.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of scherpe, metalen krabbers om het deurglas van de oven schoon te maken, aangezien hierdoor krassen kunnen ontstaan, waardoor het glas kan breken.
- Buitenoppervlakken van de oven, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet bij gebruik van de standen **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**. Wees voorzichtig tijdens het openen of sluiten van de deur en bij het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Bij een elektronische storing kan de oven alleen via het stopcontact worden uitgeschakeld.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.

Veiligheidsinstructies

- **Waarschuwing!** Dit apparaat produceert kokendhete stoom.
- Tijdens en na het koken met de stoomfunctie mag u de ovendeur niet openen terwijl u met uw gezicht dicht bij de oven bent. Wees voorzichtig bij het openen van de deur, aangezien stoom letsel kan veroorzaken.
- **Waarschuwing!** Er kan stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, steek dan niet uw blote handen naar binnen! Risico van brandwonden! Gebruik ovenwanten.
- Raadpleeg pagina 18-19 voor de juiste installatie van het ovenaccessoire.
- De oven heeft verwarmingselementen aan de boven- en onderkant van de oven. Na gebruik van de functies **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**, zal de binnenkant van de oven erg heet zijn. Let er op dat u geen van de oppervlakken in de buurt van de verwarmingselementen in de oven aanraakt. **Let op: Na het koken met deze functies zal het ovenaccessoire erg heet zijn.**
- Gebruik tijdens het koken met de magnetron geen metalen bakjes of schalen met metalen randen. Er zullen vonken ontstaan.
- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Wees voorzichtig bij het opwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden gekookt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte, zoals popcorn of pappadums, op te warmen. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het opwarmen van kussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, warmwaterkruiken en dergelijke kan leiden tot verwonding, schroeien of brand.

Veiligheidsinstructies

- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur die is opgeleid door de fabrikant. Probeer **niet** om de behuizing van de oven te verwijderen.
- Plaats de druipbak in positie voordat u de oven gebruikt. Raadpleeg pagina 20 voor de juiste installatie.
- Het doel van de druipbak is het opvangen van overtollig water tijdens het koken met de standen **Stoom en Stoomcombinatie**. Na gebruik van de standen **Stoom en Stoomcombinatie** moet de druipbak worden geleegd.
- Gebruik het waterreservoir niet als deze is gebarsten of gebroken, omdat lekkend water kan leiden tot elektrische storingen en gevaar voor elektrische schokken. Neem contact op met uw verkoper als het waterreservoir is beschadigd.
- **Voorzichtig!** Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag dit apparaat niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, worden gevoed en niet worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselresten moeten worden verwijderd.

Verwijderen van oude apparatuur



Alleen voor de Europese Unie en landen met recyclesystemen

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of bijbehorende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het gewone huisafval mag worden weggegooid.

Voor een correcte verwerking, inzameling en recycling van oude producten, kunt u deze naar de toepasselijke inzamelpunten brengen in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

Door dit product op een verantwoorde wijze weg te gooien, spaart u waardevolle natuurlijke bronnen en voorkomt u eventuele negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu.

Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw gemeente.

In overeenstemming met de nationale wetgeving kunnen boetes worden opgelegd voor het onverantwoord weggooien van dit afval.

Installatie en aansluiting

Controleer uw oven

Pak de oven uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op eventuele beschadigingen, zoals deukjes, kapotte deurgrendels of scheurtjes in de deur. Als u schade constateert, neem dan onmiddellijk contact op met uw verkoper. Installeer nooit een beschadigde oven.



Belangrijk!

Dit apparaat moet voor uw eigen veiligheid goed worden geaard.

Instructies over aardaansluiting

Als uw stopcontact niet is geaard, dan is de klant zelf verantwoordelijk voor de installatie van een correct geaard stopcontact.

Bedrijfsspanning

De spanning moet overeenkomen met de spanning die op het label op de oven staat aangegeven. Als een hogere spanning wordt gebruikt dan vermeld, kan dit leiden tot brand of andere schade.

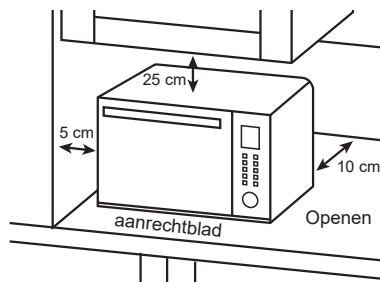
Plaatsing van uw oven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een aanrechtblad. Het is niet bestemd als inbouwoven of voor gebruik in een kast. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.

Gebruik op het aanrechtblad

De oven moet worden geplaatst op een vlak, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterzijde van de oven tegen een wand. Voor een goede werking moet de oven voldoende luchtstroom hebben. Zorg voor 5 cm ruimte aan de ene zijkant, en laat de andere zijkant vrij; houd 25 cm vrij aan de bovenzijde en 10 cm aan de achterzijde.

1. Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak, meer dan 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de ovendeur open staat, de houder niet over het deurvenster trekken. De belasting op de deur mag niet meer dan 3,5 kg bedragen.
3. Wanneer deze oven is geïnstalleerd, moet het eenvoudig zijn om de stroom uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of een stroomschakelaar te bedienen.
4. Voor een goede werking moet u zorgen voor voldoende luchtcirculatie voor de oven.
5. Plaats deze oven niet in de buurt van een elektrisch- of gasfornuis.
6. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
7. Verwijder de voetsteunen niet.
8. Gebruik de magnetron niet in een erg vochtige omgeving.
9. Het netsnoer mag de buitenkant van de magnetronoven niet raken. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen. Dompel het snoer, de stekker of de magnetronoven niet onder in water.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen van de oven niet. Als deze openingen tijdens het gebruik worden geblokkeerd, kan de oven oververhit raken. In dit geval wordt de oven beschermd door een thermische beveiliging, zodat hij pas weer functioneert zodra hij is afgekoeld.
11. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.



Belangrijke Veiligheidsinstructies

Zorgvuldig lezen en bewaren voor toekomstig gebruik.



Waarschuwing!

Belangrijke veiligheidsinstructies.

1. Reinig de deurafdichting en de gebieden daaromheen met een vochtige doek. Controleer het apparaat op beschadigingen aan de deurafdichting en de gebieden daaromheen. Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, dan mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.
2. Probeer nooit reparaties of aanpassingen uit te voeren aan de deur, behuizing van het bedieningspaneel, veiligheidsschakelaars of welk ander onderdeel van de oven dan ook. Verwijder nooit de behuizing van de oven, omdat deze u beschermt tegen blootstelling aan microgolfstraling. **Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.**
3. Gebruik dit apparaat niet als het **snoer** of de **stekker** is beschadigd, als het niet correct werkt, of als het is beschadigd of gevallen. Het is voor iedereen gevaarlijk om reparaties uit te voeren, behalve door een onderhoudsmonteur die is opgeleid door de fabrikant.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet het om gevaarlijke situaties te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
5. Gebruik het waterreservoir niet als deze is gebarsten of gebroken, omdat lekkend water kan leiden tot elektrische storingen en gevaar voor elektrische schokken. Neem contact op met uw verkoper als het waterreservoir is beschadigd.
6. Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze de juiste instructies hebben gekregen, zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en begrijpt wat de gevaren van onjuist gebruik zijn.
7. Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten houders worden verwarmd, omdat deze kunnen ontploffen.
8. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid met betrekking tot het gebruik van de apparaat op een veilige manier en mits ze begrijpen wat de mogelijke risico's zijn, waaronder het ontsnappen van stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



Waarschuwing!

Dit apparaat produceert kokendhete stoom.

Belangrijke Veiligheidsinstructies

Gebruik van uw oven

1. Gebruik de magnetronoven uitsluitend voor voedsel. Deze oven is speciaal ontworpen om voedsel te verwarmen of te koken. Gebruik deze oven niet om chemicaliën of andere producten dan voedsel te verwarmen.
2. Controleer voor gebruik of het gerei/de houders geschikt zijn voor gebruik in een magnetron. Zie pagina 30-31.
3. De magnetron is uitsluitend bestemd voor het opwarmen van voedsel en dranken. Wees voorzichtig bij het opwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden gekookt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte, zoals popcorn of pappadums, te verwarmen. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het opwarmen van kussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, warmwaterkruiken en dergelijke kan letsel, vonken of brand veroorzaken.
4. Bewaar geen voorwerpen in de oven als deze niet wordt gebruikt, voor het geval hij per ongeluk wordt ingeschakeld.
5. U mag het apparaat niet gebruiken in de stand **magnetron of een combinatie met magnetron** zonder voedsel in de oven. Bij het gebruik op deze manier kan het apparaat beschadigd raken. Uitzondering op deze regel is punt 1 onder het kopje '**Eerste keer verwarmen**'.
6. Als er rook uit de oven komt of er brand in de oven ontstaat, tik dan op **Stop/Annuleren** en laat de deur

dicht om eventuele vlammen te doven. Koppel het netsnoer los of schakel de stroom uit bij de zekering of stoppenkast.

7. Houdt uw gezicht niet dicht bij de oven wanneer u de ovendeur opent tijdens en na gebruik van de functie **Stoom**. Open de ovendeur altijd voorzichtig, aangezien stoom letsel kan veroorzaken.



Voorzichtig!

Er kan stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven aanwezig is, ga dan niet met uw blote handen naar binnen! U zou brandwonden riskeren! Gebruik ovenwanten.

Eerste keer verwarmen

1. Voordat u de standen **Grill, Oven, Stoom, of Combinatie** voor het eerst gebruikt, dient u de oven zonder voedsel of accessoires gedurende **10 minuten op 220 °C** te gebruiken. Hierdoor verbrandt u de olie, die bedoeld was als bescherming tegen roest. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is (behalve bij voorverwarmen).



Voorzichtig! Hete oppervlakken!

Oppervlakken aan de buitenkant van de oven, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet bij gebruik van de standen **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**. Na gebruik van deze standen, zal het ovenaccessoire erg heet zijn.

Belangrijke Veiligheidsinstructies

2. Oppervlakken aan de buitenkant van de oven en de ovendeur worden heet bij gebruik van de standen **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**. Wees voorzichtig tijdens het openen of sluiten van de deur en bij het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De oven heeft verwarmingselementen aan de boven- en onderkant van de oven. Na gebruik van de functies **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**, zal de binnenkant van de oven erg heet zijn. Let er op dat u geen van de oppervlakken in de buurt van de verwarmingselementen in de oven aanraakt. Let op: Na het koken met deze functies zal het ovenaccessoire erg heet zijn.



Voorzichtig! Hete oppervlakken!

Na gebruik van deze standen, zal het ovenaccessoire erg heet zijn.

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de standen **Grill, Oven, Stoom of Combinatie** gebruikt. Kinderen jonger dan 8 jaar dient u uit de buurt te houden en kinderen mogen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen kunnen ontstaan.

Werking Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor blijven draaien om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel uit de oven nemen terwijl de ventilator nog draait. U kunt de oven gedurende deze tijd gewoon blijven gebruiken.

Waterreservoir

Gebruik het waterreservoir niet als deze is gebarsen of gebroken, omdat lekkend water kan leiden tot elektrische storingen en gevaar voor elektrische schokken. Neem contact op met uw verkoper als het waterreservoir is beschadigd.

Ovenlamp

Wanneer de ovenlamp vervangen moet worden, raadpleeg dan de verkoper.

Bereidingstijden

De bereidingstijden in de tabellen zijn bij benadering. De bereidingstijd is afhankelijk van de staat, de temperatuur, en de hoeveelheid voedsel en van het type kookgerei.

Begin met de minimum bereidingstijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel onvoldoende gaar is, dan kunt u het altijd nog wat langer koken.



Belangrijk

Als de aanbevolen bereidingstijd wordt overschreden, zal het voedsel bederven en kan het in extreme gevallen zelfs vlam vatten en mogelijk de binnenkant van de oven beschadigen.

Belangrijke Veiligheidsinstructies

Gebruik alleen een vleesthermometer om te controleren hoe gaar het gebraden vlees of gevogelte is als het vlees uit de magnetronoven wordt gehaald. Als het niet gaar is, ga dan terug naar de oven en kook het nog een paar minuten op het aanbevolen vermogen. Gebruik geen conventionele vleesthermometer in de magnetron, want dan kunnen er vonken ontstaan.

Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte kunnen aanbranden, uitdrogen of in brand vliegen als u het te lang kookt. Als er iets in de oven in brand vliegt, houd de ovendeur dan dicht, schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Eieren

Kook geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de magnetron. Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs nadat de verwarming met de magnetron is gestopt.

Voedingsmiddelen met schil

Aardappelen, appels, eieren, hele groenten en worstjes zijn voorbeelden van voedsel met een niet-poreuze schil. Deze moet u voor het koken doorprikken met een vork om openbarsten te voorkomen.



Waarschuwing!

Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten houders worden verwarmd, omdat deze kunnen ontploffen.

Vloeistoffen

Als u vloeistoffen, zoals soep, saus en drank in uw oven verwarmt, kan de vloeistop verhit worden tot voorbij het kookpunt en gaan koken zonder dat er belletjes ontstaan.

Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen moet u de volgende stappen nemen:

- Gebruik geen hoge houders met een smalle hals.
- Verhit niet te lang.
- Roer de vloeistof om voordat u de houder in de oven zet en doe dit nogmaals halverwege de bereidingstijd.
- Laat het na verwarmen even in de oven rusten en roer nogmaals voordat u het voorzichtig uit de oven haalt.

Dranken verwarmen met de magnetron kan leiden tot vertraagd overkoken, waardoor voorzichtig moet worden gehandeld bij het hanteren van de houder.

Papier/Kunststof

Wanneer u voedsel verwarmt in een kunststoffen of papieren houder moet u de oven in de gaten houden vanwege mogelijke ontbranding. Gebruik met braadzakken geen draadbinders als de kookstand magnetronvermogen gebruikt, omdat er dan vonken kunnen ontstaan. Gebruik geen producten van gerecycled papier zoals keukenrollen tenzij specifiek is vermeld dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Deze producten kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

Belangrijke Veiligheidsinstructies

Keukengerei/Folie

Verwarm geen afgesloten blikken of flessen want deze kunnen ontploffen. Gebruik tijdens het koken met de magnetron geen metalen houders of schalen met metalen randen. Er zullen vonken ontstaan.

Als u aluminiumfolie, vleespennen of metalen voorwerpen gebruikt, moet de afstand tussen deze voorwerpen, de ovenwanden en de ovendeur minimaal 2 cm zijn om vonken te voorkomen.

Zuigflessen/potjes babyvoeding

Verwijder voor opwarming altijd de dop met speen van de zuigfles. Vloeistof aan de bovenkant van de fles zal veel heter zijn dan aan de onderkant, dus er moet stevig worden geschud alvorens de temperatuur te controleren. Ook moeten de deksels van potjes babyvoeding worden verwijderd en de inhoud moet worden geroerd of geschud alvorens de temperatuur te controleren. Doe dit voordat u het aan de baby geeft om verbranding te voorkomen. Zie pagina 92-93.

Korte bereidingstijden

Omdat de bereidingstijden in de magnetron veel korter zijn dan bij andere kookmethoden, is het essentieel dat de aanbevolen bereidingstijden niet worden overschreden zonder eerst het voedsel te controleren.

De bereidingstijden in de tabellen zijn bij benadering. Factoren die de bereidingstijden kunnen beïnvloeden zijn: gewenste gaarheid, begintemperatuur, hoe hoog het staat, volume, grootte en vorm van het gebruikte voedsel en keukengerei. Naarmate u vertrouwd raakt met de oven, kunt u deze factoren aanpassen.

Het is beter om voedsel in eerste instantie niet gaar te koken dan te gaar. Als het voedsel niet gaar is, kan het altijd weer in de oven worden geplaatst om het verder te koken. Als voedsel te gaar is, kan er niets worden gedaan. Begin altijd met minimale bereidingstijden.



Belangrijk

Als de aanbevolen bereidingstijd wordt overschreden, zal het voedsel bederven en kan het in extreme gevallen zelfs vlam vatten en mogelijk de binnenkant van de oven beschadigen.

Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of vlam vatten als u het te lang kookt. Gebruik altijd korte bereidingstijden en controleer het voedsel regelmatig.



Opmerking

Als u met de magnetron gebruik maakt van de stand **Magnetron of Combinatie**, gebruik de oven dan nooit zonder voedsel erin.

Belangrijke Veiligheidsinstructies

Gekookte eieren

Kook geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de magnetron, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is gestopt.

Deksels

Verwijder altijd de deksels van potten en houders en afhaalmaaltijden voordat u ze in de magnetron doet. Als u dit niet doet kunnen deze door de drukopbouw ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is gestopt.

Frituren in vet

Probeer niet in uw oven te frituren met vet.

Opwarmen

Het is van essentieel belang dat opgewarmd voedsel "gloeïend heet" wordt geserveerd. Haal het voedsel uit de oven en controleer of het "gloeïend heet" is, wat betekent dat overal stoom uit komt en als er saus aanwezig is, dat deze kookt. (Zo nodig kunt u ervoor kiezen om met een voedselthermometer te controleren of het voedsel 72 °C heeft bereikt, maar denk eraan dat u deze thermometer niet in de magnetron gebruikt).

Voor voedsel dat niet kan worden geroerd, zoals lasagne of shepherd's pie, moet het midden met een mes worden ingesneden om te controleren of het overal goed heet is. Zelfs als de instructies op de verpakking van de fabrikant zijn gevolgd moet u altijd controleren of het voedsel gloeiend heet is voordat u het serveert. Bij twijfel plaatst u het voedsel terug in de oven om het nog wat verder op te warmen.

Rusttijd

Rusttijd verwijst naar de periode aan het einde van het koken of opwarmen waarbij het voedsel met rust wordt gelaten voordat het wordt gegeten, zodat de hitte naar het midden kan vloeien, waardoor er geen koude plekken overblijven.

Uw oven schoon houden

Voor een veilige werking van de oven is het essentieel dat deze regelmatig wordt schoongemaakt. Gebruik warm zeepsop, wring de doek goed uit en gebruik hem om vet of voedsel uit de binnenkant te verwijderen. Let goed op het gebied rondom de deurafdichting. Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Grillen

De **grillfunctie** werkt alleen als de deur van de oven gesloten is.

Opslag van accessoires

Bewaar geen andere voorwerpen dan ovenaccessoires in de oven voor het geval deze per ongeluk wordt ingeschakeld.

Vonken

Er kunnen vonken ontstaan als een metalen houder verkeerd wordt gebruikt, als het voedsel niet het juiste gewicht heeft of als de accessoires zijn beschadigd. Bij vonken zijn er blauwe lichtflitsen te zien in de magnetron. Als dit gebeurt, stop het apparaat dan onmiddellijk. Als de oven onbeheerd wordt achtergelaten en dit door blijft gaan, kan dit het apparaat beschadigen. U kunt wel verder koken maar **alleen op Grill, Oven of Stoom**.

Onderhoud en reiniging van uw oven



Belangrijk

Voor een veilig gebruik van de oven is het belangrijk dat u hem schoon houdt. Veeg hem na elk gebruik even schoon. Als u de oven niet schoon houdt, dan kan dit leiden tot slijtage van het oppervlak, waardoor de levensduur van het apparaat afneemt en er een gevaarlijke situatie kan ontstaan.

1. **Schakel de oven uit voordat u deze schoonmaakt** en haal indien mogelijk de stekker uit het stopcontact.
2. **Houd de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de gebieden rondom de deurafdichting goed schoon.** Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als ze erg vuil zijn geworden. Het gebruik van sterke schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen raden we af.
3. Na gebruik van de **Grill, Oven, Stoom en Combinatie** moet u de ovenwanden schoonmaken met een zachte doek en zeepsop. Let er vooral op dat het venster schoon blijft, vooral na gebruik van de **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**. Hardnekkig vuil in de oven kunt u verwijderen met een kleine hoeveelheid conventionele ovenreiniger die u op een zachte, vochtige doek spuit. Wrijf met de doek over het vuil, laat de reiniger de aanbevolen tijd inwerken en veeg het af. **Spuit ovenreiniger niet rechtstreeks in de oven.**
4. Veeg na het koken met de functie **Stoom** het overtollige water weg dat mogelijk in de ovenruimte is gecondenseerd. Leeg de druiptank (zie pagina 20).
5. Gebruik geen sterke schuurmiddelen of scherpe, metalen krabbers om het **deurglas van de oven** schoon te maken, aangezien hierdoor krassen kunnen ontstaan, waardoor het glas kan breken.
6. De **buitenkant van de oven** moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Om beschadiging van de onderdelen in de oven te voorkomen, mag er geen water in de ventilatieopeningen doordringen.
7. Als het **bedieningspaneel** vuil is geworden, reinig dit dan met een zachte, droge doek. Gebruik **geen** krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Laat de ovendeur open staan tijdens het reinigen van het bedieningspaneel om te voorkomen dat de oven per ongeluk aangaat. Als u klaar bent met schoonmaken, tik dan op **Stop/Annuleren** om het display te resetten.
8. Als er zich aan de binnenzijde of rondom de buitenzijde van de ovendeur **stoom** ophoopt, veeg dit dan af met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetron wordt gebruikt onder zeer vochtige omstandigheden maar het duidt in geen geval op een storing van het apparaat of het lekken van microgolven.

Onderhoud en reiniging van uw oven

9. Maak de **bodem van de ovenruimte** regelmatig schoon. Veeg de bodem schoon met een mild schoonmaakmiddel en heet water en droog het vervolgens af met een schone doek. Bij regelmatig gebruik worden kookdampen afgezet, maar deze hebben geen invloed op het oppervlak van de bodem.
10. Wanneer u **grilt** of kookt met de functies **Oven, Stoom of Combinatie**, kan er tijdens het koken van voedsel vet op de ovenwanden spatten. Als u dit vet niet uit de oven verwijderd, kan het zich ophopen waardoor de oven tijdens gebruik gaat 'roken'. Deze vlekken zijn moeilijker te verwijderen.
11. Gebruik geen **stoomreiniger** bij het reinigen van het apparaat.
12. Zorg ervoor dat de grillplaat schoon wordt gehouden, vooral bij het gebruik van **Combinatie** programma's.
13. Houd de **ventilatieopeningen** altijd vrij. Controleer of de ventilatieopeningen niet zijn verstopt door stof of ander materiaal. Als de ventilatieopeningen verstopt zijn, dan kan dit leiden tot oververhitting, slecht functioneren van de oven en zelfs tot een gevaarlijke situatie.
14. Gebruik het systeemreinigingsprogramma wanneer het symbool op het display wordt weergegeven. Zie pagina 88-89. Reinig het waterreservoir minstens eenmaal per week om kalkvorming te voorkomen. Zie pagina 91.

Advies over accessoires

1. Kook het voedsel niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Plaats voedsel altijd in een magnetronbestendige schaal.
2. De meegeleverde grillplaat mag **alleen** worden gebruikt zoals aangegeven voor **Grill, Oven, Stoom en Combinatie**. **Gebruik nooit metalen accessoires bij het koken in de stand alleen Magnetron**. Niet gebruiken als de oven minder dan 200 g voedsel bevat op een handmatig combinatieprogramma. Het maximale gewicht dat op het ovenaccessoire kan worden gebruikt is 3,2 kg. Als u accessoires niet correct gebruikt, kan uw oven beschadigd raken.
3. Bij het koken met **magnetronvermogen** kunnen er vonken ontstaan als het voedsel niet het juiste gewicht heeft, een metalen bak verkeerd wordt gebruikt of als het accessoire is beschadigd. Wanneer dit gebeurt, stop het apparaat dan onmiddellijk. U kunt wel verder koken maar alleen op **Grill, Oven of Stoom**.
4. Raadpleeg altijd de instructies voor het juiste gebruik van accessoires bij alle automatische programma's.

Ovenaccessoires

De oven is uitgerust met een accessoire genaamd de Grillplaat. Volg altijd de instructies voor het gebruik van het accessoire.

Het accessoire heeft een aantal toepassingen:



Grillplaat

- Niet voorverwarmen.
- **Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de hete plaat.**
- Zorg ervoor dat alle voedselverpakkingen zijn verwijderd voordat u gaat koken.
- Plaats geen warmtegevoelige materialen op de hete plaat, omdat dit brandschade kan veroorzaken.
- Voor het correcte gebruik van de Grillplaat voor elke kookfunctie, zie pagina 32-34.

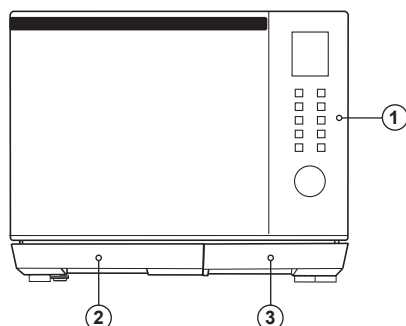
Kookstanden	Grillplaat	Positie
 Magnetron	×	-
 Grill	✓	
 Oven	✓	
 Stoom	✓	
 +  Combi 1, 2	✓	
 +  Combi 3, 4	✓	
 +  Combi 5	✓	
 +  Combi 6	✓	

Onderhoud van de Grillplaat

1. Gebruik geen scherpe voorwerpen op de plaat, omdat dit de antiaanbaklaag zal beschadigen.
2. Na gebruik afwassen in warm zeepsop en afspoelen met heet water. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes, omdat dit het oppervlak van de plaat zal beschadigen.
3. **De Grillplaat is vaatwasmachinebestendig.**

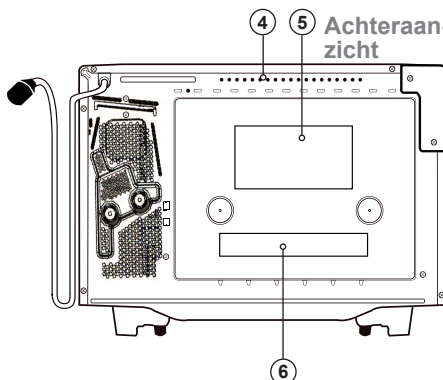
Onderdelen van uw oven

Vooraanzicht



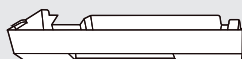
1. Bedieningspaneel
2. Druipbak
3. Waterreservoir

Achteraanzicht



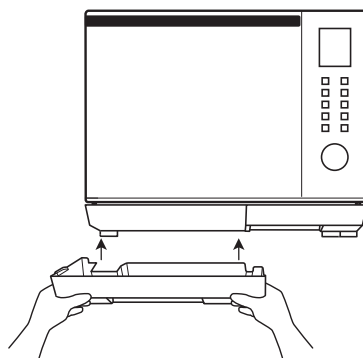
4. Luchtuitlaat
5. Waarschuwingstabel
6. Identificatielabel

Nederlands

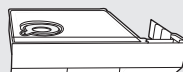


Druipbak

1. Voordat u de oven gebruikt, moet u de druipbak in positie plaatsen, omdat deze tijdens het koken overtollig water opvangt. U dient de druipbak regelmatig te verwijderen en schoon te maken.
2. Monteer de lekbak door deze met beide handen vast te pakken en hem op de voorste poten van de oven te klikken.
3. U kunt de druipbak verwijderen door hem met beide handen vast te pakken en voorzichtig naar u toe te trekken. Was deze in een warm sopje. Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.
4. **Reinig de druipbak nooit in een vaatwasmachine.**



Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.



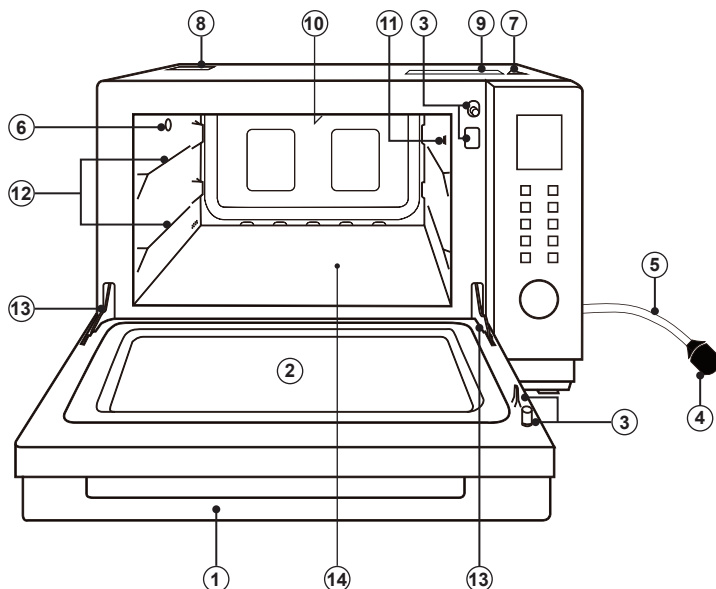
Waterreservoir

1. Zie de richtlijnen voor het waterreservoir op pagina 50.
2. **Reinig het waterreservoir nooit in een vaatwasmachine.**

Opmerking

Bovenstaande afbeelding is uitsluitend ter illustratie.

Onderdelen van uw oven



① Deurhendel

Trek de deurhendel omlaag om de deur te openen. Wanneer u de ovendeur tijdens het koken opent, stopt u het kookproces tijdelijk zonder de kookinstellingen te wissen. Het koken gaat verder door de deur te sluiten en op de Draaiknop te tikken. De ovenlamp gaat aan zodra u de ovendeur opent.

② Ovenruimte

③ Veiligheidsgrendel deur

Om letsel te voorkomen, mag u geen vinger, mes, lepel of ander voorwerp in het vergrendelruimte steken

④ Stekker

⑤ Elektricitessnoer

⑥ Stoomuitlaten

⑦ Waarschuwingssymbool

⑧ Waarschuwingstabel

⑨ Menulabel

Plaats uw meegeleverde menulabel

⑩ Grill-elementen

⑪ LED-lamp

Het ovenlampje gaat branden zodra de ovendeur wordt geopend.

⑫ Posities grillplaat

⑬ Deurscharnieren

Om letsel te voorkomen bij het openen en sluiten van de deur, moet u niet met uw vingers in de buurt van de scharnieren komen.

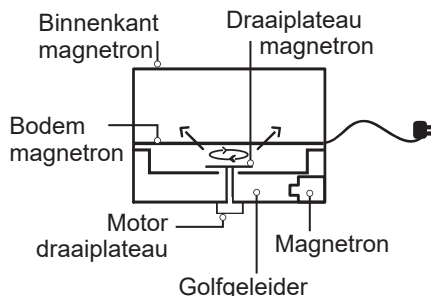
⑭ Microgolven vanaf de onderkant (zie pagina 40)

Opmerking

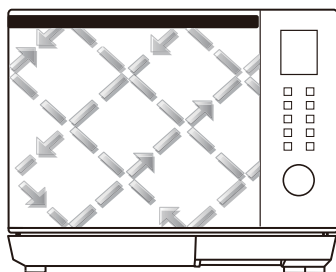
Bovenstaande afbeelding is uitsluitend ter illustratie.

Principes van microgolven

Microgolven zijn altijd aanwezig in de atmosfeer, zowel van natuurlijke als menselijke oorsprong. Voorbeelden van apparaten die microgolven opwekken zijn: radar, radio en televisie, mobiele telefoons.

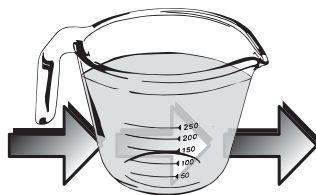


In een magnetronoven wordt elektriciteit omgezet in microgolven door de **Magnetron**. Voor microgolven die vanaf de onderkant komen, zie pagina 40.



Reflectie

De microgolven kaatsen heen en weer tegen de metalen wanden en het metalen deurenvenster.



Transmissie

Vervolgens gaan ze door de schaal of de houder met voedsel en worden ze geabsorbeerd door de watermoleculen in het voedsel, want elk voedsel bevat in meer of mindere mate water.



Belangrijke opmerkingen

Ook de schotel waarop het voedsel ligt wordt tijdens het koken warm omdat het voedsel warmte uitstraalt. Zelfs bij het koken in de magnetron zijn ovenwanten gewenst! **Microgolven kunnen niet door metaal en dus kunt u geen metalen houders gebruiken als u alleen de magnetronfunctie gebruikt.**

Principes van microgolven

Hoe microgolven voedsel laat koken

De microgolven zorgen ervoor dat de watermoleculen gaan trillen waardoor er **wrijving** en dus warmte ontstaat. Door deze **warmte** gaat het voedsel koken.

Microgolven worden ook aangetrokken door vet- en suikerdeeltjes, waardoor voedsel met een hoog vet- en/of suikergehalte sneller gaat koken.

Microgolven kunnen slechts doordringen tot een diepte van 4-5 cm. De warmte verspreidt zich vervolgens door het voedsel door middel van geleiding, net als in een traditionele oven, zodat het voedsel van buiten naar binnen gegaard wordt.

Voedsel dat ongeschikt is voor alleen de magnetronfunctie

Soufflés. Dit soort voedsel kunt u alleen op de juiste manier bereiden met droge warmte van buitenaf en dus niet met de magnetronfunctie.

U kunt ook geen voedsel in de magnetron frituren.

Rusttijd

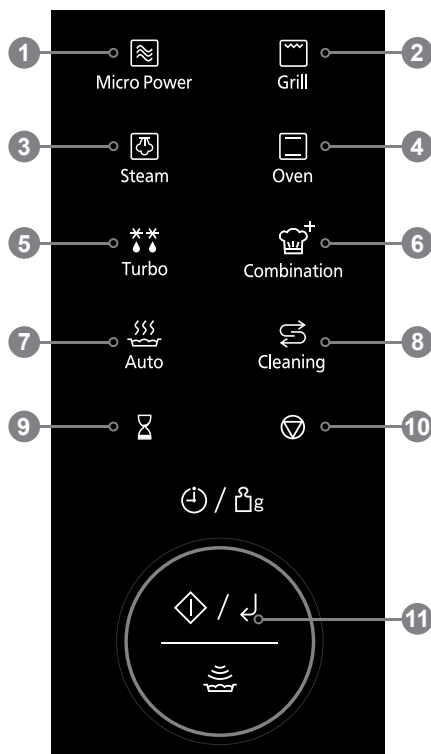
Wanneer u de magnetronoven uitschakelt, blijft het voedsel door geleiding doorgaren en **niet door magnetronenergie**. Daarom is **rusttijd** zeer belangrijk bij het koken in de magnetron, vooral voor compact voedsel zoals vlees, cake en het opwarmen van maaltijden (zie pagina 26).



Gekookte eieren

Kook geen eieren in uw magnetron. Rauwe eieren die in de schaal worden gekookt, kunnen ontploffen en ernstig letsel veroorzaken.

* Het ontwerp van uw bedieningspaneel kan afwijken van het weergegeven paneel (afhankelijk van de kleur), maar de woorden op het paneel zullen hetzelfde zijn.



1. **Magnetron** (pagina 39-40)
2. **Grill** (pagina 44-45)
3. **Stoom** (pagina 49-52)
4. **Oven** (pagina 46-48)
5. **Turbo-ontdooien** (pagina 84-86)
6. **Combinatie** (pagina 53-57)
7. **Automatisch koken** (pagina 67-83)
8. **Systeem reinigen** (pagina 87-90)
9. **Timer/Klok** (pagina 36, 61-64)
10. **Stop/Annuleren**
Vóór het koken:
 1x tikken wist al uw instructies.
Tijdens het koken:
 1x tikken stopt tijdelijk het kookprogramma. Nogmaals tikken annuleert al uw instructies. De tijdsaanduiding verschijnt in het display.
11. **Draaiknop** (pagina 25)



Pieptoon

Wanneer u op een toets tikt, klinkt er een pieptoon. Als deze pieptoon niet klinkt, heeft u deze wellicht uitgeschakeld. U kunt hem inschakelen door de draaiknop te draaien na de eerste keer aansluiten (zie pagina 37). Wanneer de oven van de ene functie naar de andere overschakelt, of u er tijdens het koken aan herinnert voedsel te roeren, klinken er twee pieptonen. Nadat het voorverwarmen op grill, oven of een bepaalde combinatiestand is voltooid, klinken er drie pieptonen. Na het voltooiën van het voorverwarmen in sommige automatische menu's, klinkt er een lange pieptoon. Zodra de bereidingstijd is verstreken klinken er vijf pieptonen.



Opmerking

Als u een programma heeft ingesteld, maar niet binnen 6 minuten op de **Draaiknop** tikt, zal de oven het programma automatisch annuleren. Het display keert weer terug naar de tijdweergave of dubbele punt.

Hoe de draaiknop werkt

De Draaiknop heeft de volgende 4 functies:



Draai de
Draaiknop



Druk op de
Draaiknop

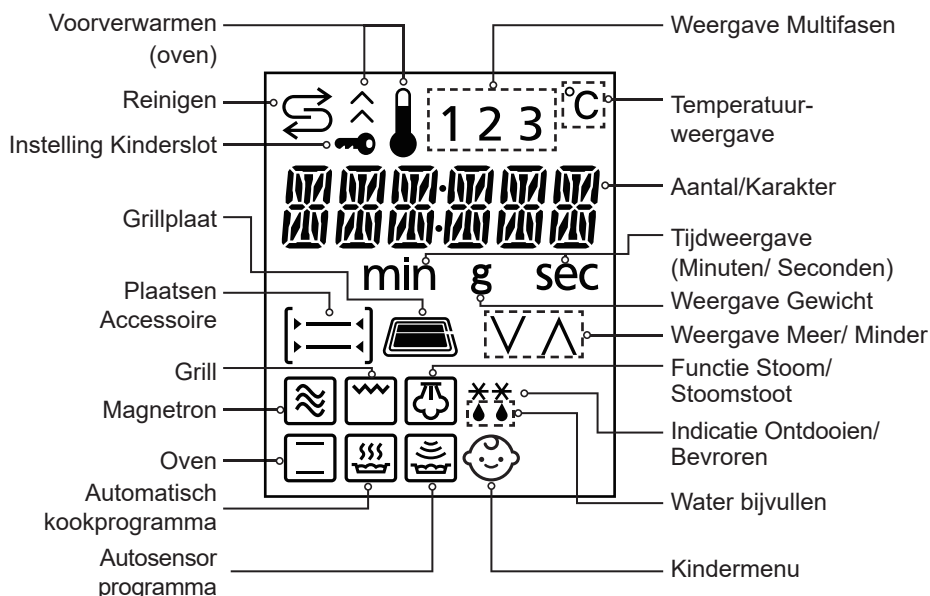
1 Selectie van Tijd/Gewicht/Temperatuur/Menu
Selecteer de tijd, gewicht, temperatuur of het automenu door aan de **Draaiknop** te draaien.

2 Tijd toevoegen
Gebruik de **Draaiknop** voor de functie Tijd toevoegen (zie pagina 65).

Start/Instellen
Druk op de **Draaiknop** om de oven in gebruik te nemen of om de instelling te bevestigen. Als tijdens het koken de deur wordt geopend of er eenmaal op **Stop/Annuleren** wordt gedrukt, moet de **Draaiknop** opnieuw worden ingedrukt om door te gaan met koken.

Opwarmen met één druk op de knop
Wanneer de klok of de dubbele punt wordt weergegeven, drukt u op de **Draaiknop** voor het snel starten van het opwarmen van een gekoelde maaltijd. (zie pagina 66)

Weergavescherm



Algemene richtlijnen

Rusttijd

Compact voedsel, b.v. vlees, gepofte aardappels en gebak, hebben na het koken een **rusttijd** nodig (binnen of buiten de oven), zodat de warmte volledig door het voedsel kan trekken.

■ Gepofte Aardappels

In aluminiumfolie wikkelen indien alleen in de stand magnetron gekookt. Gedurende 15 minuten laten rusten. Het is niet nodig om gepofte aardappelen die in de stand **combinatie** zijn gekookt te laten rusten.

■ Vis

Laten rusten gedurende 2-3 minuten.

■ Eierschotel

Laten rusten gedurende 1-2 minuten.

■ Voorgekookt kant-en-klaar voedsel

Laten rusten gedurende 1-2 minuten.

■ Grote stukken vlees

Laten rusten gedurende 15 minuten, verpakt in aluminiumfolie.

■ Maaltijden op een bord

Laten rusten gedurende 2-3 minuten.

■ Groenten

Gekookte aardappelen hebben baat bij 1-2 minuten rusttijd, maar de meeste andere soorten groenten kunnen direct geserveerd worden.

■ Ontdooien

Het is essentieel om een tijdje te laten rusten om het proces te voltooien. Dit kan variëren van 5 minuten voor b.v. frambozen, tot wel 1 uur voor een groot stuk vlees. Zie pagina 42-43.

Als het voedsel na de **rusttijd** nog niet gaar is, ga dan terug naar de oven en kook het nog wat extra.



Vochtgehalte

Veel vers voedsel, b.v. groenten en fruit, varieert gedurende het seizoen in vochtgehalte. Met name gepofte aardappelen zijn hier een voorbeeld van. Om deze reden kan het zijn dat de kooktijden het hele jaar door moeten worden aangepast. Droge ingrediënten zoals rijst en pasta kunnen tijdens het bewaren uitdrogen, dus de kooktijden van vers gekochte ingrediënten kunnen afwijken.



Doorprikken

Door de schil of de huid van sommige voedingsmiddelen ontstaat er tijdens het koken een ophoping van stoom. Deze voedingsmiddelen moeten voor het koken worden doorgeprikt of er moet een stukje van de schil worden verwijderd om de stoom te laten ontsnappen. Eieren, aardappelen, appels, worstjes enz. moeten allemaal worden doorgeprikt voordat ze worden gekookt. Probeer **geen eieren in hun schaal te koken**.

Algemene richtlijnen



Huishoudfolie

Huishoudfolie helpt het voedsel vochtig te houden en de ingesloten stoom helpt de kooktijden te versnellen. Het moet echter vóór het koken worden doorgeprikt, zodat overtollige stoom kan ontsnappen. Wees altijd voorzichtig bij het verwijderen van huishoudfolie van een gerecht, aangezien de stoomophoping erg heet zal zijn. Koop altijd huishoudfolie waarbij op de verpakking staat "geschikt voor koken in de magnetron" en gebruik deze alleen als afdekking. Dek schalen niet af met huishoudfolie. Dek geen voedsel af wanneer u kookt met **Grill, Oven of Combinatie**.



Schotelgrootte

Houd u aan de hoeveelheden van gerechten die in de recepten worden vermeld, aangezien deze van invloed zijn op de kook- en opwarmtijden. Een hoeveelheid voedsel die in een groter gerecht verspreid is, zal sneller koken en opwarmen.



Hoeveelheden

Kleine hoeveelheden zijn sneller gaar dan grote hoeveelheden, en kleine maaltijden warmen ook sneller op dan grote porties.



Ruimte tussen gerechten

Voedsel kookt sneller en gelijkmatiger als het verder uit elkaar staat. Stapel voedsel nooit op elkaar.



Vormen

Regelmatige vormen koken gelijkmatig. Voedsel kookt in de magnetron beter in een ronde houder dan in een vierkante.



Dichtheid

Poreuze, luchtige voedingsmiddelen worden sneller warm dan compacte, zware voedingsmiddelen.



Afdekking

Dek voedsel af met huishoudfolie dat geschikt is voor de magnetron of een zelfsluitend deksel. Dek vis, groenten, stoofschotels en soepen af. Dek taarten, sauzen, gepofte aardappelen en gebak niet af. Raadpleeg de kooktabellen en recepten voor meer informatie.

Algemene richtlijnen



Schikken

Individuele voedingsmiddelen, b.v. porties kip of karbonades, moeten zo in een schaal worden geplaatst dat de dikkere delen aan de buitenkant zitten.



Ingrediënten

Voedingsmiddelen die vet, suiker of zout bevatten, worden erg snel warm. De vulling kan veel heter worden dan het deeg. Pas op bij het eten. Niet overmatig verhitten, ook al lijkt het deeg niet erg heet.



Begintemperatuur

Hoe kouder het voedsel, hoe langer het duurt om op te warmen. Het duurt langer om voedsel uit de koelkast op te warmen dan voedsel op kamertemperatuur. De voedseltemperatuur zou voor het koken tussen 5-8 °C moeten zijn.



Omdraaien en roeren

Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden geroerd. Vlees en gevogelte moeten na de helft van de kooktijd worden omgedraaid.



Vloeistoffen

Alle vloeistoffen moeten voor, **tijdens en na het verwarmen** worden geroerd. Vooral water moet voor en tijdens het verwarmen worden geroerd om eruptie te voorkomen. Verwarm geen vloeistoffen die al eerder zijn gekookt. **Niet overmatig verhitten.**



Voedsel controleren

Het is essentieel om voedsel tijdens en na een aanbevolen kooktijd te controleren, zelfs indien een **automatisch programma** is gebruikt (net zoals u voedsel zou controleren dat in een conventionele oven is gekookt). Zet het voedsel indien nodig terug in de oven voor verdere bereiding.



Reiniging

Omdat magnetrons op voedseldeeltjes inwerken, moet u uw oven altijd schoon houden. Hardnekkige etensresten kunnen worden verwijderd door een ovenreiniger van een goed merk te gebruiken, en deze op een zachte doek te spuiten. Veeg de oven na het reinigen altijd droog. Vermijd plastic onderdelen en het gebied rondom de deur. Niet rechtstreeks in de ovenruimte spuiten.

Snelle handleiding voor kookgerei



Het kiezen van de juiste houder is een zeer belangrijke factor bij het bepalen van het succes of falen van uw kookkunsten.

Gerechten testen op geschiktheid

- Alleen voor koken in de stand magnetron. Als u niet zeker weet of een schaal geschikt is voor gebruik in uw magnetron, controleer dit dan met de volgende test:

1. Vul een magnetronbestendige maatbeker met 300 ml koud water.
2. Plaats deze op de bodem van de oven naast de te testen schaal. Als de schaal die u aan het testen bent flink groot is, zet de maatbeker dan bovenop de lege schaal.
3. Gedurende 1 minuut verwarmen op **1000 W**.



Resultaat

Als de schaal geschikt is voor de magnetron, blijft deze koel, terwijl het water in de kan warm begint aan te voelen. Als de testschaal warm aanvoelt, gebruik hem dan niet, omdat deze duidelijk microgolfenergie absorbeert.



Opmerking

Deze test is niet van toepassing op houders van plastic of metaal, zoals Le Creuset®-achtige schalen, welke niet mogen worden gebruikt omdat ze van gietijzer zijn bedekt met email.

Te gebruiken houders



Ovenglas

Alledaags glas dat hittebestendig is, b.v. Pyrex®, is ideaal voor koken met Magnetron, Oven of Combinatie. Gebruik geen breekbaar glas of loodkristal dat kan barsten of doorbuigen.



Porselein en keramiek

Alledaagse borden, schalen, mokken en kopjes van geglaazuurd porselein, gewoon porselein of keramiek, kunnen worden gebruikt als ze hittebestendig zijn. Fijn porselein mag alleen gedurende korte perioden worden gebruikt om ze op te warmen. Gebruik geen borden met een metalen rand of patroon. Gebruik geen kannen of bekers met gelijmde handvatten, aangezien de lijm kan smelten. Als schalen hittebestendig zijn, kunnen ze op Oven en Combinatie worden gebruikt, maar niet direct onder de grill.



Aardewerk

Indien volledig geglaazuurd, zijn deze schalen geschikt. Niet gebruiken als ze gedeeltelijk geglaazuurd of ongeglaazuurd zijn, aangezien ze water kunnen absorberen dat op zijn beurt microgolven energie absorbeert, waardoor de houder erg heet wordt en het koken van voedsel vertraagt.



Folie/metalen houders

Probeer nooit in folie of metalen houders te koken op alleen Magnetron, aangezien microgolven er niet doorheen kunnen en het voedsel niet gelijkmatig wordt verwarmd. Het kan ook uw oven beschadigen. Folie en metalen houders kunnen wel worden gebruikt op Grill of Oven.



Plastic

Veel plastic houders zijn ontworpen voor gebruik in de magnetron, maar mogen niet gebruikt worden voor het bereiden van voedsel dat rijk is aan suiker of vet of voor voedsel dat lange kooktijden vereist, zoals bruine rijst. Gebruik Tupperware®-houders alleen als ze zijn bedoeld voor gebruik in de magnetron.



Gebruik geen Melamine. Kook nooit in margarinebakjes of yoghurtbekers, aangezien deze smelten door de hitte van het voedsel. Als ze hittebestendig zijn, kunnen ze worden gebruikt voor koken op Grill, Oven of Combinatie.

Te gebruiken houders



Papier

Gewoon wit absorberend keukenpapier (keukendoekje) kan alleen worden gebruikt voor het koken met de magnetron, b.v. voor het afdekken van spek om spatten te voorkomen.

Alleen gebruiken bij korte kooktijden. Gebruik een stuk keukenpapier nooit opnieuw. Gebruik voor elk gerecht altijd een nieuw vel papier.

Vermijd keukenpapier dat kunstvezels bevat. Als u een gerecyclede keukendoek van een bekend merk gebruikt, controleer dan eerst of deze geschikt is voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen met was of plastic gecoate kopjes of borden, aangezien de afwerking kan smelten. Vetvrij papier kan worden gebruikt om de bodem van schalen te bedekken en om taartbodems blind te bakken. Witte papieren borden kunnen voor **korte opwarmtijden** worden gebruikt, maar alleen op Magnetron.



Riet, Hout, Stromanden

Schalen zullen barsten en kunnen vlam vatten. Gebruik geen houten servies in uw magnetron. **Gebruik het in geen enkele kookstand.**



Huishoudfolie

Magnetronfolie mag alleen worden gebruikt om voedsel af te dekken dat op Magnetron wordt opgewarmd. Het is ook geschikt om het te koken voedsel af te dekken, maar zorg ervoor dat de folie niet in direct contact komt met het voedsel. Dek gerechten niet af met huishoudfolie. **Niet gebruiken in een andere kookstand.**



Aluminiumfolie

Kleine hoeveelheden gladde aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om grote stukken vlees tijdens het ontdooien en koken in de magnetron af te schermen, aangezien de microgolven niet door de folie heen kunnen. Dit voorkomt dat de afgeschermdede delen te gaar worden of te lang ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de zijkanten of de bovenkant van de oven niet raakt, aangezien dit vonken kan veroorzaken en uw oven kan beschadigen. Aluminiumfolie kan worden gebruikt voor het koken met de Oven.



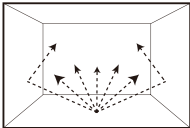
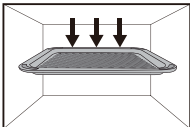
Braadzakken

Braadzakken zijn handig wanneer ze aan één kant opengesneden over een stuk vlees geplaatst worden, voor het braden op magnetron en tijd. Gebruik de meegeleverde metalen draadbinders niet bij gebruik van Magnetron of Combinatie.

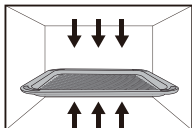
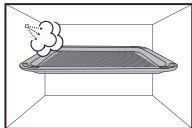
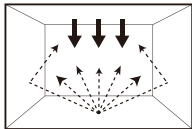
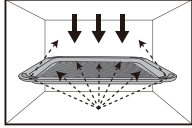
Kookstanden

Onderstaande diagrammen zijn voorbeelden van een accessoire. Deze kan afwijken, afhankelijk van het gebruikte recept/gerecht.

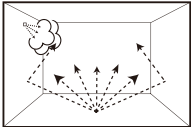
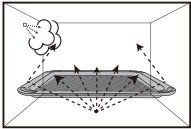
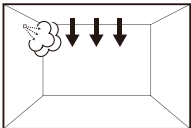
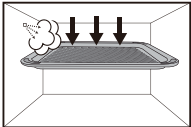
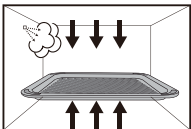
Het pictogram " " in onderstaande tabel betekent **Grillplaat**.

Kookstanden		
MAGNETRON  Accessoire -	Toepassingen ■ Ontdooien ■ Opwarmen ■ Smelten: boter, chocolade, kaas. ■ Vis, groenten, fruit, eieren koken. ■ Bereiding van: gestoofd fruit, jam, sauzen, custard, soesjes, gebak, karamel, vlees, vis. ■ Taarten bakken zonder kleur. Geen voorverwarmen	
	Houders Gebruik uw eigen Pyrex® schalen, borden of kommen, direct op de bodem van de oven. Geschikt voor magnetron, geen metaal.	
GRILL  Accessoire 	Toepassingen ■ Grillen van vlees of vis. ■ Roosteren van Brood. ■ Aankleuren van gratinschotels of meringuetaarten.	
	Houders Hittebestendig, metalen blik kan worden gebruikt op de grillplaat in de onderste of bovenste positie.	

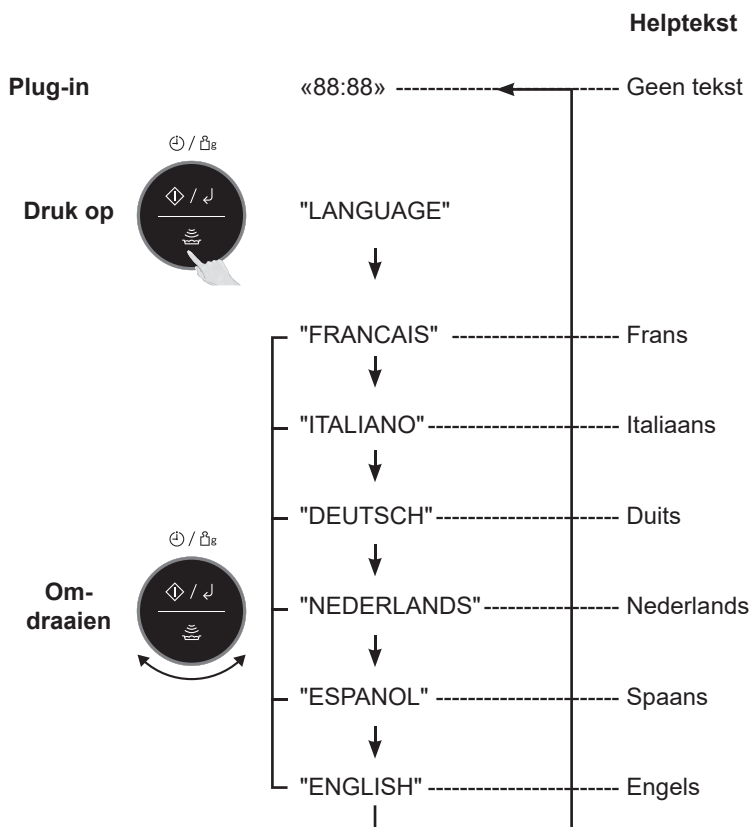
Kookstanden

Kookstanden		
OVEN  Accessoire 	Toepassingen ■ Bakken van kleine gerechten met korte kooktijden: bladerdeeg, koekjes, broodjes. ■ Speciaal bakken: broodjes of brioches, biscuitgebak. ■ Bakken van pizza's en taarten. Voorverwarmen aangeraden	
	Houders Hittebestendig, metalen blik kan worden gebruikt op de grillplaat in de onderste of bovenste posities. Plaats geen gerechten direct op de ovenbodem.	
STOOM  Accessoire 	Toepassingen ■ Koken van vis, groenten, kip, rijst en aardappelen. Geen voorverwarmen	
	Houders Hittebestendige houder kan worden gebruikt op de grillplaat in de bovenste of onderste positie.	
Combi 1, 2 (Grill + Magnetron)   Accessoire 	Toepassingen ■ Bereiding van lasagne, vlees, aardappelen of groentegratins. Geen voorverwarmen	
	Houders Plaats het voedsel direct op de grillplaat op de bovenste of onderste positie of plaats het voedsel in een magnetronbestendige schaal op de bodem van de oven.	

Kookstanden

Kookstanden		
Combi 3, 4 (Stoom + Magnetron)   Accessoire 	Toepassingen	■ Koken van vis, groenten, kip, rijst en aardappelen. Geen voorverwarmen
	Houders	Plaats het voedsel direct op de grillplaat in de bovenste of onderste positie of plaats het voedsel in een magnetronbestendige schaal op de bodem van de oven.
Combi 5 (Stoom + Grill)   Accessoire 	Toepassingen	■ Gratins ■ Kebabs ■ Visfilets ■ Hele vis ■ Voorgebakken brood Geen voorverwarmen
	Houders	Hittebestendige schalen kunnen op de grillplaat in de onderste of bovenste positie of direct op de bodem van de oven worden gebruikt.
Combi 6 (Stoom + Oven)  Accessoire 	Toepassingen	■ Bakken van taarten ■ Gevuld gebak Voorverwarmen aangeraden
	Houders	Hittebestendige schalen kunnen op de grillplaat in de onderste of bovenste posities worden gebruikt. Plaats geen gerechten direct op de bodem van de oven.

Helptekst



Deze modellen hebben de unieke functie "Helptekst" die u de bediening van uw magnetron laat zien. Nadat u de oven heeft aangesloten, drukt u op de Draaiknop en draait net zolang totdat uw taal wordt weergegeven. Als u de toetsen aantikt, gaat het display naar de volgende instructie, waardoor de kans op fouten wordt geëlimineerd. Wilt u om welke reden dan ook de weergegeven taal wijzigen, haal dan de stekker uit het stopcontact en herhaal deze procedure.

Als u 4x op Timer/Klok tikt, wordt de helptekst uitgeschakeld. Om de helptekst weer in te schakelen, tikt u 4x op **Timer/Klok**.

Instellen van de klok

Wanneer u de stekker van de oven voor het eerst in het stopcontact steekt, verschijnt "88:88" in het display.

1



Tik 2x op Timer/klok.

2



Draai de Draaiknop om het uur te selecteren.

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Draai de Draaiknop om de minuut te selecteren.

5



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.
De dubbele punt stopt met knipperen. De tijdsaanduiding staat nu vast op het display.

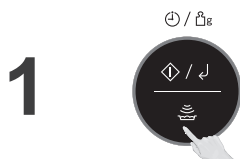


Opmerking

1. Herhaal alle bovenstaande stappen om de tijd van de dag opnieuw in te stellen.
2. De klok blijft de tijd aangeven zolang de oven is aangesloten en de stroomtoevoer niet wordt onderbroken.
3. Dit is een 24-uurs klok.

Keuze pieptoon

De oven kent zowel een stand voor "pieptoon aan" als "pieptoon uit". Met deze unieke functie van uw Panasonic-magnetronoven kunt u de eerste niet-kook functies van uw oven instellen.



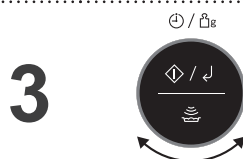
Druk op de Draaiknop nadat u de stroomtoevoer voor het eerst heeft aangesloten.

"LANGUAGE" rolt over het display, draai de Draaiknop om de juiste taal te vinden.



Druk op de Draaiknop om de keuze voor pieptoon in te stellen.

"PIEPTOON AAN/UIT" rolt over het displayvenster. De standaardstand is "AAN".



Draai de Draaiknop.

De stand verandert in "UIT".



Tik na het instellen op Stop/Annuleren om af te sluiten.



Opmerking

1. De keuze kan alleen worden ingesteld als u de oven zojuist heeft aangesloten.
2. Tik op **Stop/Annuleren** en het menu zal terugkeren naar de beginstand.

Kinderslot

Gebruik van dit systeem stelt de bedieningselementen buiten werking. U kunt de ovendeur echter nog wel openen. Het kinderslot kan worden ingesteld wanneer de dubbele punt of de tijdweergave op het display wordt weergegeven.

1



Instellen:

Tik 3x op Stop/Annuleren.

De tijdweergave of dubbele punt zal verdwijnen. De tijd blijft wel doorlopen. Er wordt een "  " op het display weergegeven.

2



Annuleren:

Tik 3 keer op Stop/Annuleren.

De tijdweergave of dubbele punt verschijnt weer op het display.



Opmerking

Om het kinderslot te activeren, moet u binnen 10 seconden 3x op **Stop/Annuleren** tikken. Het kinderslot kan alleen worden ingesteld wanneer de dubbele punt of de tijdweergave op het display wordt weergegeven.



Koken en ontdooien in de magnetron

Er zijn 7 verschillende magnetronvermogens beschikbaar. Plaats voedsel niet rechtstreeks op de ovenbodem. Gebruik uw eigen schaal, bord of kom, afgedekt met een deksel of geperforeerde huishoudfolie en plaats dit rechtstreeks op de ovenbodem.

1



Tik eenmaal op Magnetron.

Het magnetronsymbool "  " verschijnt. Als u Ontdooien selecteert, verschijnt ook "  ".

2



Selecteer het vermogensniveau.

Draai de **Draaiknop** totdat het benodigde vermogen in het display verschijnt.

Vermogensniveau
1000 W (Hoog)
800 W (Gemiddeld hoog)
600 W (Gemiddeld)
440 W (Laag)
300 W (Suddereren)
270 W (Ontdooien)
100 W (Warm)

Vermogensniveau
1000 W (Hoog)
800 W (Gemiddeld hoog)
600 W (Gemiddeld)
440 W (Laag)
300 W (Suddereren)
270 W (Ontdooien)
100 W (Warm)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.

De maximale kooktijd voor 1000 W is 30 minuten en voor andere vermogensniveaus is dit 1 uur en 30 minuten.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display zal aftellen.



Koken en ontdooien in de magnetron



Opmerking

1. Indien nodig kunt u tijdens het koken de kooktijd wijzigen. Gebruik de **Draaiknop** om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut worden verlengd/verkort, tot maximaal 10 minuten.
2. Probeer niet de magnetron te gebruiken met alleen een metalen houder in de oven.
3. Plaats geen voedsel direct op de bodem van de oven. Zet het in een magnetronbestendige of glazen schaal. Voedsel dat in de magnetron wordt opgewarmd of gekookt, mag alleen worden afgedekt met een deksel of geperforeerde huishoudfolie, tenzij anders vermeld.
4. Raadpleeg voor handmatige ontdooitijden de ontdooischema's op pagina 42-43.
5. Raadpleeg voor koken in meerdere fasen pagina 58-60.
6. De rusttijd kan worden geprogrammeerd na het magnetronvermogen en de tijdinstelling. Raadpleeg voor het gebruik van de timer pagina 63-64.

Bodemtoevoertechnologie

Houd er rekening mee dat dit product voor de distributie van microgolven gebruik maakt van een bodemtoevoertechnologie, wat afwijkt van traditionele toevoermethodes vanaf de zijkant van de draaitafel, en meer bruikbare ruimte creëert voor een verscheidenheid aan gerechten van verschillende afmetingen.

Deze toevoermethode kan (in de magnetronstand) een verschil in verwarmingstijden opleveren vergeleken met apparaten met zijtoevoer.

Dit is heel normaal en zou geen reden tot bezorgdheid moeten geven. Raadpleeg de opwarm- en kookschema's op pagina 94-109.



Richtlijnen voor ontdooien

Door in het **Magnetron-paneel 270 W** te selecteren en een tijd in te stellen, kunt u voedsel in uw magnetron ontdooien. Het grootste probleem is om het binnenste te ontdooien voordat de buitenkant begint te koken.

Een ontdooiprogramma wisselt daarom tussen 270 W en een rusttijd. Dit wordt cyclisch ontdooien genoemd. Tijdens de rustfasen wordt er in de oven geen magnetronvermogen gebruikt, maar het lampje wel blijft branden.

De automatische rusttijd zorgt voor een meer gelijkmatige ontdooiing, maar het is nog wel noodzakelijk om ook voor het gebruik rusttijden aan te houden.

Voor de beste resultaten

1. Plaats voedsel in een geschikte houder. Stukken vlees en kip moeten op een omgekeerde schotel worden geplaatst of op een plastic rek als u dat heeft.
2. Controleer voedsel tijdens het ontdooien, aangezien voedsel varieert in ontdooisnelheid.
3. Het is niet nodig om het voedsel af te dekken.
4. Draai het voedsel altijd om of roer het, vooral wanneer de oven "piept". Eventueel afschermen (zie punt 6).
5. Gehakt, karbonades, porties kip en andere kleine stukken vlees moeten zo snel mogelijk worden verdeeld of gescheiden en in een enkele laag worden neergelegd.
6. Afschermen voorkomt dat voedsel gaat koken. Het is essentieel bij het ontdooien van kip en grote stukken vlees. De buitenkant ontdooit eerst, dus bescherm vleugels/borst en vet met gladgestreken stukjes aluminiumfolie die zijn vastgezet met cocktailprikkers.

7. Houd een rusttijd aan zodat het binnenste van het voedsel ook ontdooit. (Minimaal 1 uur voor grote stukken vlees en hele kippen).



Schik het voedsel in een enkele laag.



Voedsel zo snel mogelijk verdelen of scheiden.



Scherm grote stukken kip en vlees af.



Ontdooischema's

Onderstaande tijden zijn slechts een richtlijn. Controleer altijd de voortgang van het voedsel door de ovendeur te openen en dan te herstarten. Pas voor grotere hoeveelheden de tijden dienovereenkomstig aan. Voedsel mag tijdens het ontdooien niet zijn afgedekt.

Voedsel	Gewicht	Ontdooi-tijd	Methode	Rusttijd
Vlees				
Rund-/Lams-/Varkensvlees	700 g	19-20 min	In een geschikte schaal of op een omgekeerde schotel plaatsen of gebruik een rooster. 3-4 keer omdraaien.	60 min
	1,0 kg	30 min	In een geschikte schaal of op een omgekeerde schotel plaatsen. 4 keer omdraaien.	60 min
Entrecote/ Biefstuk	500 g	14 min	In een geschikte schaal plaatsen. Verdelen en twee keer omdraaien.	15 min
Rundergehakt	500 g	14 min	In een geschikte schaal plaatsen. Verdelen en 3-4 keer omdraaien.	15 min
Ragout	400 g	13 min	In een geschikte schaal in een enkele laag plaatsen. Verdelen en twee keer omdraaien.	30 min
Lams-koteletten	300 g	8 min	In een geschikte schaal in een enkele laag plaatsen. Twee keer omdraaien.	15 min
Lamsschenkel x 2	900 g	19 min	In een geschikte schaal in een enkele laag plaatsen. Verdelen en twee keer omdraaien. Zo nodig afschermen.	60 min
Varkensribben	700 g	16 min	In een geschikte schaal plaatsen. Verdelen en twee keer omdraaien.	30 min
Varkens-koteletten	500 g	11 min	In een geschikte schaal plaatsen. Verdelen en twee keer omdraaien.	20 min
Worsten	130 g (2)	4 min	In een geschikte schaal plaatsen. Omdraaien.	15 min
	540 g (8)	10-11 min	In een geschikte schaal plaatsen. Twee keer omdraaien.	20 min
Hele kip	1,5 kg	35 min	In een geschikte schaal of op een omgekeerde schotel plaatsen of gebruik een rooster. 3-4 keer omdraaien. Zo nodig afschermen.	60 min



Ontdooischema's

Voedsel	Gewicht	Ontdooi- tijd	Methode	Rusttijd
Eendenborst- filets	400 g	12 min	In een geschikte schaal plaatsen. Twee keer omdraaien.	30 min
Vis				
Hele vis x2	500 g	15 min	In een geschikte schaal plaatsen. Twee keer omdraaien Zo nodig scheiden.	20 min
Visfilets	100- 150 g	4-5 min	In een geschikte schaal plaatsen. Indien nodig scheiden en twee keer omdraaien.	10 min
	600 g	10 min		30 min
Vismoten	100 g	4 min	In een geschikte schaal plaatsen. Omdraaien.	10 min
	270 g	8 min	In een geschikte schaal plaatsen. Zo nodig verdelen en twee keer omdraaien.	15 min
	500 g	12-14 min		20 min
Garnalen	200 g	7 min	In een geschikte schaal plaatsen. Tijdens ontdooien tweemaal roeren.	15 min
Algemeen				
Gesneden brood	400 g	6 min	Op een bord leggen. Tijdens ontdooien verdelen en schikken.	10 min
	40 g	1 min 30 sec	Op een bord leggen.	5 min
Zacht fruit	500 g	13 min	In een geschikte schaal plaatsen. Tijdens ontdooien tweemaal roeren.	30 min
Taart	515 g	4 min	Op een bord leggen.	20 min
Kaastaart	500 g	7 min	Op een bord leggen.	20 min
Meringue- dessert	450 g	4 min	Op een bord leggen.	20 min
Boter	250 g	4 min	Op een bord leggen.	20 min
Zanddeeg/ Bladerdeeg	500 g	4 min	Op een bord leggen. Halverwege omdraaien.	30 min
Chocolate Cake	450 g	4-6 min	Op een bord leggen.	15 min



Grillen

Het grillstelsel van de oven zorgt ervoor dat een grote verscheidenheid aan voedsel snel en efficiënt gekookt kan worden, zoals karbonades, worstjes, biefstukken, toast, enz. In de grillstand niet voorverwarmen met de grillplaat in positie.

1



Tik eenmaal op Grill.

2



Selecteer het vermogensniveau.

Draai de **Draaiknop** tot het vermogen dat u nodig heeft in het display verschijnt.
Grill 1 (Hoog), Grill 2 (Medium), Grill 3 (Laag).

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Druk op de Draaiknop om voor te verwarmen.

Er verschijnt een "P" in het display.
Als de oven is voorverwarmd, piept de oven en gaat de "P" knipperen. Open dan de deur en zet het voedsel erin.

*** Sla deze stap over als voorverwarmen niet nodig is.**

5



Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.

De maximale kooktijd is 1 uur en 30 minuten.

6



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display loopt af.



Grillen

Te gebruiken ovenaccessoire

Bij het grillen van vis, karbonades of kleine etenswaren moet de grillplaat in de bovenste positie worden geplaatst. Voor grotere etenswaren moet de grillplaat in de onderste positie worden geplaatst.

Plaats voedsel op de grillplaat

De grillplaat zorgt ervoor dat vet en sappen in de gleuven kunnen druppelen om een overmaat aan gespetter en rook tijdens het grillen te verminderen.

De meeste voedingsmiddelen moeten tijdens het koken halverwege worden omgedraaid. Als u voedsel omdraait, open dan de ovendeur en verwijder de grillplaat voorzichtig door hem stevig vast te houden.

Plaats het voedsel na het omdraaien weer in de oven, sluit de deur en druk op de **Draaiknop** om te starten. De oven zal de resterende kooktijd blijven aftellen. Het is veilig genoeg om op enig moment de ovendeur te openen om de voortgang van het voedsel tijdens het grillen te controleren.



Gebruik voor het grillen van kleine stukjes voedsel de grillplaat in de bovenste positie.

Richtlijnen

1. Indien nodig kan de kooktijd tijdens het koken worden gewijzigd. Draai de Draaiknop om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut worden verlengd/verkort, tot maximaal 10 minuten.
2. Het programma voor alleen **grillen** verbruikt geen magnetronvermogen.
3. Gebruik de meegeleverde grillplaat zoals uitgelegd.
4. De **Grill** werkt alleen met gesloten ovendeur.
5. De meeste vleeswaren, zoals spek, worstjes, karbonades kunnen op de heetste stand **Grill 1** worden gekookt. Deze stand is ook geschikt voor het roosteren van brood, muffins en teacakes etc.
6. **Grill 2 en Grill 3** worden gebruikt voor delicaat voedsel of voedsel dat een langere griltijd nodig heeft, zoals porties vis of kip.
7. **Dek het voedsel tijdens het grillen nooit af.**
8. De grillplaat en de oven daar omheen worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.
9. Na het grillen is het belangrijk dat de grillplaat wordt verwijderd om te worden gereinigd alvorens deze opnieuw wordt gebruikt. Om eventueel aanwezig vet te verwijderen moeten ook de ovenwanden en bodem worden afgeveegd met een doek die is uitgeknepen in heet zeepsop.
10. Als u de grill gebruikt om voedsel te koken, zijn de kooktijden vergelijkbaar met traditioneel grillen.

Koken met de Oven

De magnetron kan in de ovenstand ook als oven worden gebruikt en deze maakt gebruik van warmte van boven en beneden. Plaats het voedsel voor het beste resultaat altijd in een voorverwarmde oven. Bij gebruik van de ovenstand kan de grillplaat op de bovenste of onderste positie worden geplaatst. Zie voor aanbevolen gebruik individuele richtlijnen op pagina 47-48. In de ovenstand niet voorverwarmen met de grillplaat in positie.

1



Tik eenmaal op Oven.

2



Selecteer de oventemperatuur.

Draai de **Draaiknop** om de oventemperatuur te selecteren. De oven begint op 150 °C en de temperatuur gaat in stappen van 10 °C omhoog tot 220 °C en vervolgens tegen de klok in terug naar 30 °C.

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Druk op de Draaiknop om voor te verwarmen.

(behalve bij 30-60 °C) Wanneer de werkelijke temperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal de oven gaan piepen. Open de deur en plaats het voedsel erin.

*** Deze stap overslaan als voorverwarmen niet nodig is.**

5



Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.

De maximale kooktijd voor 30-90 °C is 9 uur en voor 100-220 °C is dit 1 uur en 30 minuten.

6



Druk op de Draaiknop om te starten.

Opmerking: Controleer of alleen nog het ovensymbool "  " op het display wordt weergegeven. Als het magnetronsymbool "  " wordt weergegeven, is dit onjuist en moet het programma worden geannuleerd. Selecteer de oveninstelling opnieuw.

Koken met de Oven



Opmerking

1. Als de oven eerder is gebruikt en te heet is om deeg op 30/40 °C te laten fermenteren, zal "WARM" in het display verschijnen. Wacht tot de ovenruimte is afgekoeld. Nadat "WARM" is verdwenen, mag 30/40 °C weer worden gebruikt. Eventueel kunt u het deeg op kamertemperatuur laten fermenteren.
2. Open de deur met behulp van de neerklapbare deur, omdat als op **Stop/Annuleren** wordt getikt, het programma kan worden geannuleerd.
3. De oven kan niet voorverwarmen tot 30-60 °C.
4. Indien nodig kan de kooktijd tijdens het koken worden gewijzigd. Draai de **Draaiknop** om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut worden verlengd/verkort, tot maximaal 10 minuten.
5. Tijdens het voorverwarmen geeft het scherm de actuele temperatuur van de ovenruimte weer. De huidige temperatuur wordt pas weergegeven als meer dan 70 °C wordt bereikt. U kunt de voorverwarmtemperatuur wijzigen door de **Draaiknop** te gebruiken.
6. Na het indrukken van de **Draaiknop** kan de gekozen temperatuur worden opgeroepen en gewijzigd. Tik eenmaal op **Oven** om de temperatuur in het display weer te geven. U kunt de temperatuur wijzigen door de **Draaiknop** te draaien terwijl de temperatuur wordt weergegeven in het display.
7. De oven houdt de gekozen voorverwarmde temperatuur zo'n 30 minuten vast. Als er geen voedsel in de oven wordt geplaatst of geen kooktijd is ingesteld, wordt het kookprogramma automatisch geannuleerd en wordt teruggekeerd naar de dubbele punt of de tijdweergave.

In de ovenstand kunt u voedsel direct op de grillplaat in de bovenste of onderste positie koken. Of u kunt uw standaard metalen bakvormen en ovengerei op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. In de ovenstand geen bakvorm en ovengerei direct op de bodem van de oven plaatsen.

Braden van vlees:

Grillplaat in onderste positie.



Bakken:

Grillplaat in onderste positie.



Koken met de Oven

U kunt de grillplaat gebruiken voor een schaal voor het roosteren van aardappelen of groenten, en voor het bakken van taarten en koekjes. Het is ook ideaal voor het opnieuw opwarmen van voorgebakken pasteitjes.

**Roosteren van groenten/
aardappels:** Grillplaat in onderste
positie.



Opwarmen:
Grillplaat in onderste positie.



Voorzichtig!

De grillplaat en de oven daar omheen worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.

Richtlijn voor oventemperaturen

Plaats het voedsel voor het beste resultaat altijd in een voorverwarmde oven. Vergeet niet dat, voor een gemakkelijke programmering van de meest gebruikte temperaturen, de oven begint op 150 °C en de temperatuur in stappen van 10 °C omhoog gaat tot 220 °C en vervolgens tegen de klok in terug naar 30 °C. Voedsel wordt over het algemeen onafgedekt gekookt - tenzij in de instructies of het recept anders wordt aangegeven.

Temp °C	Toepassing	Temp °C	Toepassing
30/40 °C	Laten rijzen van brood- of pizzadeeg	180 °C	Victoria sandwich, sprookjestaarten, grote stukken vlees
50 °C	Opwarmen van gerechten	190 °C	Gratins, lasagne, pasteitjes, kip
60/70 °C	Gedroogd fruit, beef jerky	200 °C	Gevulde paprika, Zwitserse broodjes, muffins
80/90 °C	Langzaam garen	210 °C	Groentepakketjes, brood, knoflookbrood
100 °C	Chocoladekoekjes	220 °C	Bakken van pizza, frituren met weinig olie voor drumsticks, karbonades en zoete aardappelen enz.
110 °C	Meringues		
140 °C	Fruitcake		
150/160 °C	Bitterkoekjes		
160/170 °C	Stoofschotels, kleine taartjes, koekjes		



Koken met stoom

De oven kan worden geprogrammeerd als stoomkoker om groenten, vis, kip en rijst te koken. Er zijn 2 verschillende stoominstellingen beschikbaar:

Stoom 1 (max) en Stoom 2 (laag).

1



Tik eenmaal op Stoom.

2



Selecteer het vermogensniveau.

Draai de **Draaiknop** totdat het benodigde vermogen in het display verschijnt.

Stoom1 (max), Stoom 2 (laag).

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.

De maximale kooktijd is 30 minuten.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.



Opmerking

1. Vul het waterreservoir voordat u de functie **Stoom** gebruikt.
2. De maximale kooktijd in deze stand is 30 minuten. Als het noodzakelijk is om langer te koken, vul het waterreservoir dan weer en herhaal bovenstaande handeling voor de resterende tijd.
3. Als het waterreservoir tijdens gebruik leeg raakt, stopt de oven met werken. De melding in het display vraagt u om het waterreservoir weer te vullen. Nadat het waterreservoir gevuld is en in de oven geplaatst, drukt u op de **Draaiknop** om te starten. De oven zal niet verder gaan met koken totdat het waterreservoir weer is gevuld en de **Draaiknop** is ingedrukt.



Koken met stoom



Opmerking

4. Indien nodig kunt u de kooktijd tijdens het koken wijzigen. Draai de **Draaiknop** om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan worden verlengd/verkort in stappen van 1 minuut, tot maximaal 10 minuten.
5. U kunt het waterreservoir tijdens het koken op elk moment bijvullen, zonder eerst op **Stop/Annuleren** te hoeven tikken.
6. Het is noodzakelijk om na het koken met stoom het overtollige water in de ovenruimte af te vegen.

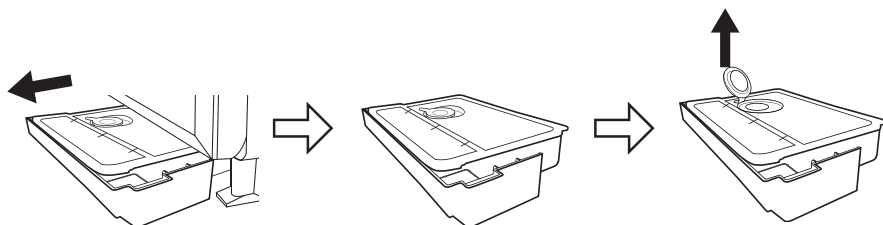


Voorzichtig!

1. De grillplaat en de oven daar omheen worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.
2. Bij het verwijderen van het voedsel of de grillplaat kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.
3. Als u de deur opent, kan er stoom naar buiten komen. Als er stoom in de oven zit, reik dan niet met blote handen naar binnen! U riskeert brandwonden! Gebruik ovenhandschoenen.
4. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak. Veeg al het water af dat van de linkerkant van de oven druppelt. Dit is normaal.

Richtlijnen voor het waterreservoir

Haal het waterreservoir voorzichtig uit de oven. Verwijder het deksel en vul het met kraanwater (gebruik geen mineraalwater). Doe het deksel op het reservoir en plaats het terug in de oven. Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten en stevig geplaatst is, anders kan er lekkage optreden. Het is aan te raden om het waterreservoir eenmaal per week in warm water te reinigen.





Koken met stoom



Richtlijnen

1. Het programma voor alleen stoom verbruikt geen magnetronvermogen.
2. Gebruik de meegeleverde grillplaat, zoals hieronder uitgelegd.
3. De functie **Stoom** werkt alleen als de ovendeur gesloten is.
4. **Tijdens en na het koken met de functie Stoom mag u de ovendeur niet openen terwijl u met uw gezicht dicht bij de oven bent. Wees voorzichtig bij het openen van de deur, aangezien stoom letsel kan veroorzaken.**
5. Gebruik na het stomen altijd ovenhandschoenen bij het verwijderen van het voedsel en de grillplaat, aangezien deze erg heet zullen zijn.
6. Verwijder na elke stoombewerking de lekbak voorzichtig van de voorkant van de oven. Trek hem voorzichtig naar voren terwijl u hem met beide handen vasthoudt. Leeg de bak en was hem in warm zeepsop. Klik de druipbak weer op zijn plaats op de pootjes van de oven. (Zie pagina 20)

Gebruik van accessoire

Wanneer u gaat **stomen**, plaats het voedsel dan direct op de grillplaat in de bovenste positie. Om grotere etenswaren te stomen, plaatst u de grillplaat in de onderste positie.

Tijdens het stomen verzamelen zich kooksappen in de gleuven van de grillplaat.

Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van de grillplaat, aangezien deze erg heet zal zijn, evenals de bovenkant en de wanden van de oven.



*Als u gaat **stomen**, plaats het voedsel dan direct op de grillplaat in de bovenste positie.*



Stoomstoot

Met deze functie kunt u tijdens het koken stoom toevoegen (tot 3 minuten). Stoom toevoegen tijdens het koken verbetert de warmteverdeling en zal brood, cake en gebak beter doen rijzen. Er zijn 5 standen die u kunt gebruiken voor een stoomstoot: **Magnetron, Grill, Oven, Combi 1, Combi 2**.

1

Stel het gewenste programma in en start het.

2



Houd tijdens de bereiding gedurende 2 seconden Stoom ingedrukt om 1 minuut toe te voegen.

3



Optioneel

Als u 2 of 3 minuten wilt toevoegen, tik dan 1 of 2x op Stoom binnen 3 seconden na stap 2. De resterende tijd op het display is inclusief de tijd van de stoomstoot.



Opmerking

1. Een stoomstoot is niet mogelijk tijdens het voorverwarmen.
2. Vul voor gebruik het waterreservoir.
3. Het originele programma blijft aftellen terwijl de stoomstoot wordt gebruikt.
4. De tijd van de stoomstoot kan de resterende kooktijd niet overschrijden.
5. Als u 2 of 3 minuten wilt toevoegen, moet u binnen 3 seconden 1 of 2x op **Stoom** tikken.
6. Na het koken met stoom het overtollige water in de ovenruimte en rond het waterreservoir opvegen.



Voorzichtig!

1. De grillplaat en de oven daar omheen worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.
2. Bij het verwijderen van het voedsel of de grillplaat kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.
3. Er kan stoom naar buiten komen als u de deur opent. Als er stoom in de oven zit, reik dan niet met blote handen naar binnen! U riskeert brandwonden! Gebruik ovenhandschoenen.

Voedsel	Kookstand	Stoomstoot
Bladerdeeg	Oven	$\frac{2}{3}$ totale tijd stoomstoot van 3 minuten toevoegen
Brood	Oven	$\frac{2}{3}$ totale tijd stoomstoot van 3 minuten toevoegen
Biscuitgebak	Oven	$\frac{1}{2}$ totale tijd stoomstoot van 3 minuten toevoegen
Afbakbroodjes	Oven of Grill	$\frac{2}{3}$ totale tijd stoomstoot van 3 minuten toevoegen



Combinatie: Grill en Magnetron

In deze stand kunt u in uw eigen hittebestendige magnetronschaal op de ovenbodem gerechten bereiden zoals lasagne, gratins, vlees en aardappels.

Om met deze **combinatiestand** succesvol te koken, moet u altijd minimaal 200 g voedsel bereiden. Kleinere hoeveelheden moet u koken in de stand **oven, grill of stoom**. Het is niet mogelijk om bij gebruik van deze combinatiestand voor te verwarmen en voedsel moet altijd onafgedekt worden bereid.

Combinatie Niveau	Combinatie type	Toepassingen
Combi 1	Grill 1 + MW 300 W	Gepaneerde kip, kant-en-klaarmaaltijd met gegratineerde bovenkant, vleespasteitjes en gebak.
Combi 2	Grill 2 + MW 300 W	

1



Tik eenmaal op Combinatie.

2



Draai de Draaiknop totdat het benodigde vermogen in het display verschijnt.
(Sla deze stap over voor **Combi 1**)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.
De maximale kooktijd is 1 uur en 30 minuten.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.
Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.



Combinatie: Grill en Magnetron



Opmerking

1. Voorverwarmen is niet beschikbaar voor **Combi 1, 2**.
2. Indien nodig kan de kooktijd tijdens het koken worden gewijzigd. Draai de **Draaiknop** om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut worden verlengd/verkort, tot maximaal 10 minuten.
3. Als u voedsel wilt omdraaien, trek dan de deurhendel naar beneden om te openen. Draai het voedsel om en plaats het weer in de oven. Sluit de deur en druk op de **Draaiknop** om te herstarten. De oven zal doorgaan met het aftellen van de resterende kooktijd.

Raadpleeg de kook- en opwarmschema's in dit boek voor advies over kooktijden. Zie pagina 94-109. Voedsel moet altijd worden gekookt tot het bruin en gloeiend heet is.



U kunt de grillplaat in allebei de posities gebruiken.



Voorzichtig!

Uw gerechten en de oven daar omheen worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.



Richtlijn

Voedsel wordt altijd onafgedekt gekookt.



Te gebruiken houders

Gebruik voor Combinatieprogramma's geen kunststof houders voor de magnetron (tenzij ze geschikt zijn voor koken met Combinatie). Schalen moeten de hitte van de bovenste grillelementen kunnen weerstaan - hittebestendige schalen van glas, zoals Pyrex® of keramiek, zijn ideaal.



Combinatie: Koken met Stoom

Stoom kan worden gebruikt om voedsel gelijktijdig te bereiden met de standen magnetron, grill of oven. Dit kan de traditionele kooktijden in de oven vaak verkorten en het voedsel vochtig houden.

Combinatie-niveau	Combinatietype	Toepassingen
Combi 3	Stoom 1 + MW 300 W	Gestoofd fruit, verse groenten, diepvriesgroenten
Combi 4	Stoom 1 + MW 440 W	
Combi 5	Stoom 1 + Grill 1	Vis en kip met huid
Combi 6	Stoom 1 + Oven (150 - 220°C)	Zelfgemaakt brood

1



Tik eenmaal op Combinatie.

2



Draai de Draaiknop totdat het benodigde vermogen in het display verschijnt.

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Draai de Draaiknop om de oventemperatuur te selecteren (alleen Combi 6).
Temperatuur varieert van 150-220 °C

5



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen. (alleen Combi 6)



Combinatie: Koken met Stoom

6



Tik bij voorverwarmen (alleen Combi 6)

Wanneer de actuele temperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal de oven gaan piepen. Open de deur en plaats het voedsel erin.

*** Sla deze stap over als voorverwarmen niet nodig is.**

7



Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.

De maximale kooktijd voor **Combi 3, 4** is 30 minuten en de maximale kooktijd voor **Combi 5, 6** is 1 uur.

8



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Te gebruiken ovenaccessoire:



Combi 3, 4: Stoom + Magnetron

Direct op de bodem van de oven in een magnetronbestendige en hittebestendige schaal of u kunt de grillplaat in een van de posities gebruiken.



Combi 5: Stoom + Grill

Combi 6: Stoom + Oven

Grillplaat in een van beide posities.



Opmerking

1. Vul het waterreservoir voordat u de functie voor **stoomcombinatie** gebruikt.
2. De maximale kooktijd in **Combi 3, 4** is 30 minuten en de maximale kooktijd voor **Combi 5, 6** is 1 uur. Indien het nodig is om langer dan deze tijd te koken, vult u het waterreservoir opnieuw en herhaalt u bovenstaande handelingen voor de resterende tijd.



Combinatie: Koken met Stoom



Opmerking

- Als het waterreservoir tijdens gebruik leeg raakt, stopt de oven met werken. De melding in het display vraagt u om het waterreservoir weer te vullen. Nadat het waterreservoir gevuld is en in de oven geplaatst, drukt u op de **Draaiknop** om te starten. De oven zal niet verder gaan met koken totdat het waterreservoir weer is gevuld en de **Draaiknop** is ingedrukt.
- Voorverwarmen is alleen beschikbaar voor **Combi 6**.
- Indien nodig kan de kooktijd tijdens het koken worden gewijzigd. Draai de **Draaiknop** om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut worden verlengd/verkort, tot maximaal 10 minuten.
- Het is mogelijk om het waterreservoir op elk moment tijdens het koken bij te vullen, zonder eerst op **Stop/Annuleren** te hoeven tikken.
- Het is noodzakelijk om na het koken met **stoomcombinatie** het overtollige water in de ovenruimte af te vegen.



Richtlijnen

- Tijdens en na het koken met de functie **stoomcombinatie** mag u de ovendeur niet openen terwijl u met uw gezicht dicht bij de oven bent. Wees voorzichtig bij het openen van de deur, aangezien stoom letsel kan veroorzaken.
- Verwijder na elke stoombewerking de lekbak van de voorkant van de oven. Trek hem voorzichtig naar voren terwijl u hem met beide handen vasthoudt. Leeg de bak en was hem in warm zeepsop. Klik de druiptbak weer op zijn plaats op de pootjes van de oven. (Zie pagina 20)



Voorzichtig!

- De grillplaat en de oven daar omheen worden erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.
- Bij het verwijderen van het voedsel of de grillplaat kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.
- Er kan stoom naar buiten komen als u de deur opent. Als er stoom in de oven zit, reik dan niet met blote handen naar binnen! U riskeert brandwonden! Gebruik ovenhandschoenen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak.

Koken in meerdere fasen

Koken in 2 of 3 fasen

1

Selecteer de gewenste functie.



2

Gebruik de Draaiknop om het benodigde vermogen in het display te laten verschijnen.



3

Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.



4

Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.

5

Selecteer de gewenste functie.



6

Gebruik de Draaiknop om het benodigde vermogen in het display te laten verschijnen.



7

Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.



8

Selecteer de kooktijd door de Draaiknop te draaien.



9

Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Koken in meerdere fasen

Voorbeeld: Voor **Grill 3** gedurende 4 minuten en voedsel te koken op **440 W** gedurende 5 minuten.

1



Tik eenmaal op Grill.

2



Gebruik de Draaiknop om Grill 3 (Laag) te selecteren.

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Stel de kooktijd door middel van de Draaiknop in op 4 minuten.

5



Tik eenmaal op Magnetron.

6



Gebruik de Draaiknop om 440 W te selecteren.

7



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

8



Stel de kooktijd door middel van de Draaiknop in op 5 minuten.

9



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Koken in meerdere fasen

Voorbeeld: Om te ontdooiden op **270 W** gedurende 2 minuten en voedsel te koken op **1000 W** gedurende 3 minuten.

1



Tik eenmaal op **Magnetron**.

2



Gebruik de **Draaiknop** om **270 W** te selecteren.

3



Druk op de **Draaiknop** om de keuze te bevestigen.

4



Stel de kooktijd door middel van de **Draaiknop** in op 2 minuten.

5



Tik eenmaal op **Magnetron**.

6



Druk op de **Draaiknop** om de keuze te bevestigen.

7



Stel de kooktijd door middel van de **Draaiknop** in op 3 minuten.

8



Druk op de **Draaiknop** om te starten.



Opmerking

1. Voor het koken in drie fasen moet u nog een kookprogramma invoeren voordat u op de **Draaiknop** drukt.
2. Als u tijdens het gebruik eenmaal op de knop **Stop/Annuleren** drukt, wordt de bewerking gestopt. Door op de **Draaiknop** te drukken, wordt de geprogrammeerde bewerking opnieuw gestart. Als u tweemaal op de toets **Stop/Annuleren** drukt, wordt de geprogrammeerde bewerking gestopt en geannuleerd.
3. Als u op **Stop/Annuleren** tikt terwijl het apparaat niet werkt, wordt het geselecteerde programma gewist.
4. **Automatische programma's, Oven en Combi 5, 6** kunnen niet worden gebruikt bij het koken in meerdere fasen.
5. Als koken in meerdere fasen de stand **Stoom of Stoomcombinatie** omvat, is de maximale tijd 30 minuten. Waterreservoir vullen voor gebruik.

De timer gebruiken

Koken met uitgestelde start

Door de timer te gebruiken, kunt u een uitgestelde start van het koken programmeren.

1



Tik eenmaal op Timer/Klok.

2



Stel de vertragingstijd in door middel van de Draaiknop (tot maximaal 9 uur).

3

Stel het kookprogramma in door de kookstand en de gewenste tijd in te voeren.

4



Druk op de Draaiknop om te starten.



Opmerking

1. Koken in drie fasen kan worden geprogrammeerd inclusief koken met uitgestelde start.
2. Als de ovendeur tijdens de wachttijd wordt geopend, loopt de tijd in het display gewoon door.
3. Als de geprogrammeerde wachttijd langer is dan een uur, wordt de tijd afgeteld in minuten. Als het minder dan een uur is, wordt de tijd afgeteld in seconden.
4. Uitgestelde start kan niet worden gebruikt voor een automatisch programma.

De timer gebruiken

Koken met uitgestelde start

Voorbeeld: Uitgestelde start: 1 uur, 1000 W: 10 min, 300 W: 20 min.

1



**Tik eenmaal op Timer/
Klok.**



2



**Stel de wachttijd door
middel van de Draaiknop
in op 1 uur.**

3



**Tik eenmaal op
Magnetron.**



4



**Druk op de Draaiknop om
de keuze te bevestigen.**



5



**Stel de kooktijd door
middel van de Draaiknop
in op 10 minuten.**

6



**Tik eenmaal op
Magnetron.**



7



**Gebruik de Draaiknop om
300 W te selecteren.**



8



**Druk op de Draaiknop om
de keuze te bevestigen.**



9



**Stel de kooktijd door
middel van de Draaiknop
in op 20 minuten.**



10



**Druk op de Draaiknop om
te starten.**

De timer gebruiken

Voor het instellen van een rusttijd:

Door de Timer te gebruiken, kunt u de rusttijd programmeren nadat het koken is voltooid of om de oven te programmeren als een minutentimer.

1

Selecteer Kookstand en Tijd

Stel het kookprogramma in door de kookstand en de gewenste tijd in te voeren.

2



Tik eenmaal op Timer/Klok.

3



Stel de rusttijd door middel van de Draaiknop in (tot maximaal 9 uur).

4



Druk op de Draaiknop om te starten.



Opmerking

1. Koken in drie fasen kan geprogrammeerd worden inclusief rusttijd.
2. Als de ovendeur tijdens de rusttijd of minutentimer wordt geopend, loopt de tijd in het display gewoon door.
3. Als de geprogrammeerde rusttijd langer is dan een uur, wordt de tijd afgeteld in eenheden van minuten. Als het minder dan een uur is, wordt de tijd afgeteld in eenheden van seconden.
4. Deze functie kan ook als minutentimer worden gebruikt. Tik in dit geval op **Timer/Klok**, stel de tijd in en druk op de **Draaiknop** om te starten.
5. Na een automatisch programma kan de rusttijd niet worden gebruikt.

De timer gebruiken

Voor het instellen van een rusttijd:

Voorbeeld:

1000 W: 4 min, Rusttijd: 5 min, 1000 W: 2 min.

1



Tik eenmaal op
Magnetron.

2



Druk op de Draaiknop om
de keuze te bevestigen.

3



Stel de kooktijd door
middel van de Draaiknop
in op 4 minuten.

4



Tik eenmaal op Timer/
Klok.

5



Stel de rusttijd door
middel van de Draaiknop
in op 5 minuten.

6



Tik eenmaal op
Magnetron.

7



Druk op de Draaiknop om
de keuze te bevestigen.

8



Stel de kooktijd door
middel van de Draaiknop
in op 2 minuten.

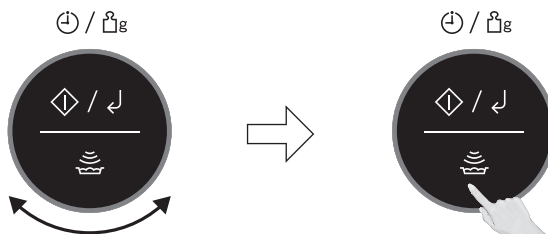
9



Druk op de Draaiknop om
te starten.

De functie Tijd toevoegen gebruiken

Met deze functie kunt u kooktijd toevoegen aan het einde van de vorige bereiding.



Gebruik na het koken de **Draaiknop** om de functie **Tijd toevoegen** te selecteren.

Druk op de Draaiknop om te starten. Er zal tijd worden toegevoegd. De tijd in het display gaat aftellen.

Standen	Maximale kooktijd
Magnetron 1000 W, Stoom	30 minuten
Andere magnetron vermogensniveaus, Grill	1 uur en 30 minuten
Oven (30-90 °C), Timer	9 uur
Oven (100 - 220 °C)	1 uur en 30 minuten
Combinatie 1, 2	1 uur en 30 minuten
Combinatie 3, 4	30 minuten
Combinatie 5, 6	1 uur



Opmerking

1. Deze functie is alleen beschikbaar voor de functies **Magnetron, Grill, Oven, Stoom, Combinatie en Timer** en niet voor Automatische programma's.
2. De functie Tijd toevoegen is alleen beschikbaar binnen 1 minuut na het koken.
3. De functie Tijd toevoegen kan worden gebruikt na het koken in meerdere fasen. Het vermogensniveau is hetzelfde als de laatste fase.



Met 1x drukken opwarmen

Met de unieke functie van de 'geniale' ingebouwde sensor kunt u een gekoelde maaltijd met één druk op de **Draaiknop** opwarmen. Het is niet nodig om het vermogensniveau of de kooktijd te selecteren. De ingebouwde sensor meet de vochtigheid van het voedsel en berekent zowel het magnetronvermogen als een kooktijd.



Zodra de klok of dubbele punt wordt weergegeven, drukt u op de Draaiknop om te starten. Om de oven te resetten en terug te keren naar de klok of dubbele punt, tikt u op **Stop/Annuleren**.



Programma	Gewicht*/Plaatsing	Instructies
Een verse voorgekookte gekoelde maaltijd opwarmen 	200 - 1000 g Bodem van de oven	Om een gekoelde voorgekookte maaltijd op te warmen. Alle voedsel moet voorgekookt en op een koelkasttemperatuur van ca. +5 °C zijn. Opwarmen in de houder zoals gekocht. Prik de afdekfolie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen door. Als u het voedsel in een schaal doet, dek deze dan af met geperforeerde huishoudfolie. Plaats de houder op de bodem van de oven. Druk op de Draaiknop om het programma te starten. Na de pieptonen roeren. Aan het einde van het programma nogmaals roeren en enkele minuten laten rusten. Grote stukken vlees/vis in een dunne saus kunnen langer koken vereisen. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijke gerechten zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in onregelmatige komvormige houders zullen mogelijk langer moeten worden gekookt.

* Aanbevolen gewichtsbereik



Opmerking

Druk binnen twee minuten na het sluiten van de deur op de **Draaiknop**, anders wordt de functie **Met 1x drukken opwarmen** geweigerd en klinken er pieptonen. Als u de deur opent en weer sluit, wordt de functie **Met 1x drukken opwarmen** weer vrijgegeven.



Sensor voor Opwarmprogramma's the Genius sensor

Met deze unieke functie kunt u een diepvriesmaaltijd eenvoudig opwarmen. Het is niet nodig om het vermogen, het gewicht of de kooktijd te selecteren. De ingebouwde sensor meet de vochtigheid van het voedsel en berekent zowel het magnetronvermogen als een kooktijd.

1



Tik eenmaal op Automatisch koken.

2



Druk op de Draaiknop om het programma te bevestigen.

3



Druk op de Draaiknop om te starten.

Nr.	Programma	Gewicht*/Plaatsing	Instructies
1	DIEP-GEVROREN MAALTIJD   	200 - 1000 g Bodem van de oven	Om een diepgevroren voorgerekookte maaltijd op te warmen. Alle voedsel moet voorgerekookt en ingevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in de houder zoals gekocht. Prik de afdekfolie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de rand door. Als u het voedsel in een schaal doet, dek deze dan af met geperforeerde huishoudfolie. Plaats de houder op de bodem van de oven. Selecteer programma nummer 1. Start het koken. Bij de pieptonen omroeren en eventuele blokken in stukjes snijden. Aan het einde van het programma nogmaals roeren en enkele minuten laten rusten. Grote stukken vlees/vis in een dunne saus kunnen langer koken vereisen. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijke gerechten zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in onregelmatige komvormige houders zullen mogelijk langer moeten worden gekookt.

* Aanbevolen gewichtsbereik



Hoe het werkt

Zodra het Sensor voor opwarmen-programma is geselecteerd en de **Draaiknop** is ingedrukt, wordt het voedsel opgewarmd. Als voedsel heet begint te worden, komt er stoom vrij. Wanneer het voedsel een bepaalde temperatuur bereikt en begint te koken, komt er nog meer stoom vrij. De toename van de stoomemissie wordt gedetecteerd door een vochtigheidssensor in de oven. Dit fungeert voor de oven als signaal om te berekenen hoelang het voedsel nog moet opwarmen. Na twee pieptonen verschijnt de resterende kooktijd in het display. Zolang het sensorprogramma nog in het display staat, mag de ovendeur **niet worden geopend**. Wacht tot de kooktijd in het venster verschijnt en open zo nodig de deur om het voedsel te roeren of om te draaien.

Naar smaak aanpassen

Het Sensor voor opwarmen-programma warmt een gekoelde maaltijd of een diepvriesmaaltijd op voor de gemiddelde smaak. U kunt het Sensor voor opwarmen-programma naar eigen smaak aanpassen. Nadat u op de **Draaiknop** hebt gedrukt, verschijnt het " V / ^ "-symbool op het display. Draai de **Draaiknop** met de klok mee voor meer tijd of tegen de klok in voor minder tijd. Deze bewerking moet binnen 14 seconden worden voltooid. De standaardstand is normaal.



Opmerking

1. Deze functie is niet geschikt voor voedsel dat niet kan worden geroerd, zoals lasagne / macaroni kaas.
2. De oven berekent automatisch de opwarmtijd of de resterende opwarmtijd.
3. De deur mag niet worden geopend voordat de tijd in het display verschijnt.
4. Zorg ervoor dat de bodem van de oven en de houder droog zijn om fouten tijdens het Sensor voor opwarmen-programma te voorkomen.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
6. Als de oven eerder is gebruikt en te heet is om te worden gebruikt in Sensor voor opwarmen-programma's, verschijnt 'WARM' in het display. Zodra 'WARM' is verdwenen, kunnen Sensor voor opwarmen-programma's worden gebruikt. Als u haast heeft, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookstand en kooktijd te selecteren.



Programma's voor Automatisch stomen

Met deze functie kunt u enkele van uw favoriete gerechten stomen door alleen het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch het stoomniveau en de kooktijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in grammen. Voor een snelle selectie begint het gewicht voor elke categorie vanaf het minimumgewicht.

1



Tik eenmaal op Automatisch koken.

2



Gebruik de Draaiknop om de voedselcategorie te selecteren. (Nr. 2-8)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer het gewicht.

Selecteer het gewicht door middel van de Draaiknop. Deze telt omhoog in stappen van 10 g.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen in het display om de kookstand aan te geven die zal worden gebruikt en of de grillplaat nodig is.

Zie hieronder om de symbolen te identificeren:



Grillplaat



Stoom



Programma's voor Automatisch stomen



Richtlijnen voor gebruik

1. De automatische stoom-programma's mogen alleen worden gebruikt voor de beschreven gerechten.
2. Kook alleen voedsel binnen de beschreven gewichtsbereiken.
3. Weeg het voedsel altijd in plaats van te vertrouwen op de gewichtsinformatie op de verpakking.
4. Gebruik de grillplaat altijd zoals aangegeven.
5. Voor hogere gewichten in de automatische stoom-programma's voor kipfilet en rijst, moet het waterreservoir tijdens het koken worden bijgevuld.
6. In de automatische stoom-programma's het voedsel niet afdekken.
7. Het meeste voedsel heeft na het koken op een automatisch programma baat bij een rusttijd, zodat de warmte naar het binnenste blijft stromen.
8. Om eventuele variaties in voedsel mogelijk te maken, moet u controleren of het voedsel goed gaar en gloeiend heet is voordat u het serveert.
9. De temperatuur voor diepvriesproducten wordt verondersteld -18 °C tot -20 °C te zijn. De temperatuur van gekoeld voedsel wordt verondersteld +5 °C tot +8 °C te zijn (koelkasttemperatuur).
10. Als "WARM" in het display verschijnt, is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kan er geen automatisch programma worden ingesteld. Kookstand en tijd kunnen nog wel handmatig worden ingesteld.

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
2	VERSE GROENTEN 	200 - 500 g 	Voor het stomen van verse groenten, b.v. wortelen, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Waterreservoir vullen. Leg de voorbereide groenten op de grillplaat. In de bovenste positie plaatsen. Kies programmanummer 2. Voer het gewicht van de verse groenten in. Start het kookproces.
3	DIEP-GEVROREN GROENTEN 	200 - 400 g 	Voor het stomen van ingevroren groenten b.v. wortelen, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Waterreservoir vullen. Leg de groenten op de grillplaat. In de bovenste positie plaatsen. Kies programmanummer 3. Voer het gewicht van de diepvriesgroenten in. Start het kookproces.
4	GESTOOMDE AARDAPPELEN 	200 - 500 g 	Voor het stomen van aardappelen. Waterreservoir vullen. Aardappels schillen en in even grote stukken snijden. Leg de voorbereide aardappelen op de grillplaat. In de bovenste positie plaatsen. Kies programmanummer 4. Voer het gewicht van de aardappelen in. Start het kookproces.



Programma's voor Automatisch stomen

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
5	KIPFILETS 	200 - 650 g 	Voor het bereiden van verse kipfilets. Elke kippenborst moet tussen de 150-200 g per stuk wegen. Waterreservoir vullen. Leg de kipfilets op de grillplaat. In de bovenste positie plaatsen. Kies programmanummer 5. Voer het gewicht van de kipfilets in. Start het kookproces. Controleer het waterpeil tijdens het koken en vul zo nodig bij. Na het koken een paar minuten laten rusten.
6	VERSE VISFILETS 	200 - 500 g 	Voor het bereiden van verse visfilets b.v. zalm, kabeljauw, schelvis, schol. Waterreservoir vullen. Leg verse vis op de grillplaat. In de bovenste positie plaatsen. Kies programmanummer 6. Voer het gewicht van de verse vis in. Start het kookproces. Na het koken een paar minuten laten rusten.
7	BEVROREN VISFILETS 	200 - 500 g 	Voor het bereiden van ingevroren visfilets, zoals zalm, kabeljauw, schelvis. Waterreservoir vullen. Leg de bevroren vis op de grillplaat. In de bovenste positie plaatsen. Kies programmanummer 7. Voer het gewicht van de bevroren vis in. Start het kookproces. Na het koken een paar minuten laten staan.
8	RIJST 	100 - 200 g 	Voor het koken van rijst voor hartige gerechten (Thai, Basmati, Jasmijn, langkorrelig), geen puddingrijst. Spoel de rijst in koud water. Waterreservoir vullen. Doe de rijst in een ondiepe Pyrex®-schaal. Voeg 1 deel koud water toe aan 1 deel rijst. Niet afdekken. De schaal op de grillplaat zetten. In de bovenste positie plaatsen. Kies programma nummer 8. Voer alleen het gewicht van de rijst in. Start het kookproces. Controleer tijdens het koken het waterpeil en vul zo nodig bij.



Programma's voor Gezonde Grill & Friet

Met deze functie kunt u enkele van uw favoriete gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in grammen. Voor een snelle selectie begint het gewicht voor elke categorie bij het minimumgewicht.

1



Tik eenmaal op Automatisch koken.

2



Gebruik de Draaiknop om de voedselcategorie te selecteren. (Nr. 9-13)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Druk op de Draaiknop om het voorverwarmen te starten (alleen Nr. 12).

Er verschijnt een "P" in het display. Als de oven is voorverwarmd, piept de oven en knippert de "P". Open de deur en plaats het voedsel erin.

*** Sla deze stap over als voorverwarmen niet nodig is.**

5



Selecteer het gewicht door middel van de Draaiknop.

De Draaiknop telt omhoog in stappen van 10 g.

6



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.



Programma's voor Gezonde Grill & Friet

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen in het display om de kookstand aan te geven die zal worden gebruikt en of de grillplaat nodig is.

Zie hieronder om de symbolen te identificeren:



Grillplaat



Magnetron



Stoom



Grill



Oven



Richtlijnen

1. Deze programma's kunnen alleen worden gebruikt voor de beschreven etenswaren.
2. Kook alleen voedsel binnen de beschreven gewichtsbereiken.
3. Weeg het voedsel altijd in plaats van te vertrouwen op de gewichtsinformatie op de verpakking.
4. De temperatuur voor diepvriesproducten wordt verondersteld -18 °C tot -20 °C te zijn. De temperatuur van gekoeld voedsel wordt verondersteld +5 °C tot +8 °C te zijn (koelkasttemperatuur).
5. Gebruik de grillplaat altijd zoals aangegeven.
6. Het meeste voedsel heeft na het koken op een automatisch programma baat bij een rusttijd, zodat de warmte naar het binnenste blijft stromen.
7. Om eventuele variaties in voedsel mogelijk te maken, moet u controleren of het voedsel goed gaar en gloeiend heet is voordat u het serveert.
8. Als "WARM" in het display verschijnt, is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kan er geen automatisch programma worden ingesteld. Kookstand en tijd kunnen nog wel handmatig worden ingesteld.

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
9	VERSE VISFILETS 	200 - 800 g 	Voor het bereiden van visfilets voor één kant van de grill , b.v. zalm, kabeljauw, schelvis met een gewicht van maximaal 220 g per stuk. Waterreservoir vullen. Bestrijk de huidzijde met olie. Leg verse vis met de huidzijde naar beneden op de grillplaat. Plaats deze in de onderste positie. Kies programma nummer 9. Voer het gewicht van de verse vis in. Start het kookproces.



Programma's voor Gezonde Grill & Friet

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
10	VERSE HELE VIS 	200 - 650 g 	Voor het bereiden van verse hele vis, bijv. forel, zeebrasem, makreel, zeebaars, sardines met een gewicht tussen 100 g - 400 g elk. Leg de hele vis direct op de grillplaat. Bestrijken met olie voordat u niet-vette vis (zeebaars, forel) kookt. In de bovenste positie plaatsen. Kies programma nummer 10. Voer het gewicht van de verse hele vis in. Start het kookproces.
11	VERSE GROENTE-FRIETJES 	100 - 350 g 	Voor het bereiden van verse groentefrietjes zoals zoete aardappel, witte aardappel, wortel, pastinaak en courgette. Schil en snijd de groenten in staafvormpjes. Voeg een eetlepel plantaardige olie toe voor elke 100 g frietjes. Op de grillplaat in de bovenste positie leggen. Kies programma nummer 11. Voer het gewicht van de groentefrietjes in. Start het kookproces.
12	DIEPVRIES AARDAPPEL PRODUKTEN 	200 - 500 g 	Voor het bereiden van ingevroren frietjes. Kies programma nummer 12. Tik op Start om de oven voor te verwarmen. Spreid de frietjes uit op de grillplaat. Na het voorverwarmen het gewicht van de ingevroren frietjes invoeren. Op de grillplaat in de bovenste positie neerleggen, voor het beste resultaat in een enkele laag. Start het kookproces. Let op: Aardappelfrietjes variëren aanzienlijk. We raden u aan een paar minuten voor het einde van de bereiding te controleren om de bruiningsgraad te beoordelen. Dit programma is geschikt voor frietjes van 1 cm doorsnee.
13	KIPPEN-VLEUGELS EN DRUMSTICKS 	200 - 600 g 	Voor het bereiden van kippenvleugels en drumsticks. Maak de vleugels schoon en marineer ze zo'n 20 minuten met kruiden naar keuze. Op de grillplaat in de bovenste positie neerleggen. Kies programma nummer 13. Voer het gewicht van de kippenvleugels en drumsticks in. Start het kookproces.



Programma's voor Automatisch koken

1



Tik eenmaal op Automatisch koken.

2



Gebruik de Draaiknop om de voedselcategorie te selecteren. (Nr. 14-17)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer het gewicht door middel van de Draaiknop.

De **Draaiknop** telt omhoog in stappen van 10 g. Sla deze stap over voor programma nr. 17.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om de kookstand die zal worden gebruikt aan te geven. Zie hieronder om de symbolen te identificeren:



Grillplaat



Magnetron



Grill



Programma's voor Automatisch koken



Richtlijnen

1. De automatische kookprogramma's mogen alleen worden gebruikt voor de beschreven gerechten.
2. Kook alleen voedsel binnen de beschreven gewichtsbereiken..
3. Weeg het voedsel altijd in plaats van te vertrouwen op de gewichtsinformatie op de verpakking.
4. De temperatuur voor diepvriesproducten wordt verondersteld -18 °C tot -20 °C te zijn. De temperatuur van gekoeld voedsel wordt verondersteld +5 °C tot +8 °C te zijn (koelkasttemperatuur).
5. De grillplaat wordt niet gebruikt bij automatisch kookprogramma 17. Het gerecht wordt direct op de bodem van de oven geplaatst.
6. De meeste voedingsmiddelen hebben na het koken op een automatisch programma baat bij een rusttijd, zodat de warmte naar het binnenste blijft stromen.
7. Om eventuele variaties in voedsel mogelijk te maken, moet u controleren of het voedsel goed gaar en gloeiend heet is voordat u het serveert.
8. Als "WARM" in het display verschijnt, is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kan er geen automatisch programma worden ingesteld. Kookstand en tijd kunnen nog wel handmatig worden ingesteld.

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
14	GEBAKKEN AARDAPPEL 	250 - 1000 g 	Voor het bakken van aardappelen met een knapperige drogere schil. Kies middelgrote aardappelen 250 g - 300 g per aardappel, voor het beste resultaat. Was en droog de aardappelen en prik er meerdere keren in met een vork. Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Kies programma nummer 14. Voer het gewicht van de aardappelen in. Start het kookproces.
15	GEKOELDE PIZZA 	100 - 400 g 	Voor het opwarmen en bruinen van gekoelde pizza (gekocht). Al het verpakkingsmateriaal verwijderen en op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Kies programma nummer 15. Voer het gewicht van de gekoelde pizza in. Start het kookproces. Dit programma is niet geschikt voor diepe panpizza's, pizza's met gevulde korst of zeer dunne pizza's.



Programma's voor Automatisch koken

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
16	DIEP- GEVROREN PIZZA     	300 - 500 g 	Voor het opwarmen en bruinen van diepvriespizza (gekocht). Al het verpakkingsmateriaal verwijderen en op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Kies programma nummer 16. Voer het gewicht van de diepvriespizza in. Start het kookproces. Dit programma is niet geschikt voor diepe panpizza's, gevulde korstpizza's of zeer dunne pizza's.
17	AARDAPPEL- GRATIN   	Bodem van de oven	Zie recept hieronder. Plaats de klaargemaakte aardappelgratins op de bodem van de oven. Kies programmanummer 17. Start het kookproces. Na het koken 5 minuten laten rusten.

Gratin dauphinois

Ingrediënten

Aantal porties: 4

700 g geschilde aardappelen

1 teentje knoflook

100 g emmentaler, geraspt

zout en peper

150 ml koksroom

150 ml melk

50 g losgeklopte eieren

Gerecht:

1 x 25 cm ondiepe Pyrex®-schaal

Accessoire :

Geen

1. Snijd de aardappelen in dunne plakjes. Pel en hak de knoflook.
2. Schik de aardappelschijfjes in een ondiepe Pyrex®-schaal. Strooi de knoflook, de helft van de kaas, zout en peper eroverheen.
3. Meng het ei, de melk, de room en giet het mengsel over de aardappelen. Bedekken met de rest van de geraspte kaas. Op de bodem van de oven plaatsen.
4. Selecteer automatisch kookprogramma 17. Start het kookproces. Na het koken 5 minuten laten rusten.



Programma's voor het Opwarmen van brood

1



Tik eenmaal op Automatisch koken.

2



Gebruik de Draaiknop om de voedselcategorie te selecteren. (Nr. 18-20)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer het gewicht door middel van de Draaiknop.

De Draaiknop telt omhoog in stappen van 10 g.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.

Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Nederlands



Grillplaat



Magnetron



Grill

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om de kookstand aan te geven die zal worden gebruikt. Zie hieronder om de symbolen te identificeren:



Programma's voor het Opwarmen van brood

Nor	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
18	HARDE BROODJES/ STOKBROOD  	100 - 400 g 	Voor het afbakken van stokbrood en harde broodjes. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en krokant maken van gekochte gekoelde stokbrood en harde broodjes. Zorg ervoor dat de hoogte van stokbrood/broodjes niet meer dan 5 cm is. Plaats stokbrood/broodjes op de grillplaat in de onderste positie. Kies programma nummer 18. Voer het gewicht van stokbrood/broodjes in. Start het kookproces.
19	DIEP- GEVROREN HARDE BROODJES/ STOKBROOD  	100 - 400 g 	Voor het afbakken van diepgevroren stokbrood en harde broodjes. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en krokant maken van gekochte diepgevroren stokbrood en harde broodjes. Zorg ervoor dat de hoogte van stokbrood/broodjes niet meer dan 5 cm is. Plaats stokbrood/krokante broodjes op de grillplaat in de onderste positie. Kies programma nummer 19. Voer het gewicht van de diepgevroren stokbrood/broodjes in. Start het kookproces.
20	ZACHTE BROODJES/ CROISSANTS  	50 - 350 g 	Voor het afbakken van croissants. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en krokant maken van gekochte, gekoelde croissants. Leg de croissants op de grillplaat in de onderste positie. Kies programma nummer 20. Voer het gewicht van de croissants in. Start het kookproces.



Kindermenu

Het Kindermenu biedt een scala aan programma's voor baby's, peuters en oudere kinderen - geweldig voor tijdsbesparing en gemak. De fruit- en groentepuree is de ideale eerste voeding voor het spenen van baby's. Zelfgemaakte puree smaakt naar echt voedsel en kost minder dan potjes of pakjes. Extra porties kunnen worden ingevroren in houders voor ijsblokjes, daarna ontdooid en opgewarmd. Bevroren gepaneerde producten en gebakken pasta zijn perfect voor kleinere buikjes. Mugcakes vormen een snel en gemakkelijk dessert. Gemakkelijke eetlepelporties die in een mok kunnen worden gemengd voor eenvoudige bereiding. Met het programma voor Mug Cake is het in een mum van tijd klaar om te eten. Zie pagina 81 voor de bewerking.

1



Tik eenmaal op Automatisch koken.

2



Gebruik de Draaiknop om de voedselcategorie te selecteren. (Nr. 21-25)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer het gewicht door middel van de Draaiknop.
De **Draaiknop** telt omhoog in stappen van 10 g (behalve voor Nr. 21&22).

5



Druk op de Draaiknop om te starten.
Het kookprogramma begint en de tijd in het display telt af.

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om de kookstand aan te geven die zal worden gebruikt. Zie hieronder om de symbolen te identificeren:



Grillplaat



Magnetron



Grill



Kindermenu



Kindermenu

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
21	MUG CAKE   	1-2 Bodem van de oven	Voor het bereiden van een of twee mug cakes, en chocolade- of citroenbrownies. Bereid de mug cake zoals in de volgende recepten. De maat van de mok mag niet kleiner zijn dan 300 ml. Plaats deze op de bodem van de oven. Selecteer programma nummer 21. Voer de portiegrootte van de mug cakes in. Start het kookproces. Na het koken een paar minuten laten rusten. Warm serveren in de mok met ijs, vla of room.

Chocoladebrownie mug cake

Ingrediënten

Voor 1 portie

5½ el bloem
3½ el suiker
3½ el cacaopoeder
3 el gesmolten boter
3 el melk
4 vierkantjes gehakte chocolade
puur of melk

Decoratie: hagelslag of mini
marshmallows

1. Bloem, suiker en cacaopoeder in een mok mengen.
2. Gesmolten boter en melk toevoegen en mengen.
3. Gehakte chocolade toevoegen. Grondig mengen.
4. Na het koken decoreren met hagelslag of mini-marshmallows.

Citroen mugcake

Ingrediënten

Voor 1 portie

3 el bloem
3½ el suiker
½ tl bakpoeder
⅛ tl zout
2½ el plantaardige olie
2 el citroensap,
plus ½ citroen raspen
1 ei, losgeklopt

Decoratie: aardbeien, bosbessen,
hagelslag

1. Bloem, suiker, bakpoeder en zout in een mok mengen.
2. Plantaardige olie, citroensap, geraspte citroenschil en losgeklopt ei toevoegen. Grondig mengen.
3. Na het koken decoreren met aardbeien, bosbessen of hagelslag.



Kindermenu

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies																
22	JUNIOR GEBAKKEN PASTA     	250/500/ 800 g 	Voor het bereiden van vers gebakken pasta met verse pasta (penne, spaghetti, fusilli), kaas of tomatensaus en geraspte milde cheddar kaas. Gebruik een geschikte vierkante, ondiepe Pyrex®-schaal. Gebruik de volgende hoeveelheden: <table border="1"> <tr> <td>Porties</td><td>250 g</td><td>500 g</td><td>800 g</td></tr> <tr> <td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Saus</td><td>100 g</td><td>250 g</td><td>425 g</td></tr> <tr> <td>Kaas</td><td>50 g</td><td>50 g</td><td>75 g</td></tr> </table> Andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd, zoals ham, tonijn en suikermaïs. Vervang in dat geval een deel van de saus door de gekozen toegevoegde ingrediënten. Plaats de schaal op de grillplaat in de onderste positie. Selecteer programma nummer 22. Voer het gewicht van de junior gebakken pasta in. Start het kookproces. Voor het serveren roeren.	Porties	250 g	500 g	800 g	Pasta	100 g	200 g	300 g	Saus	100 g	250 g	425 g	Kaas	50 g	50 g	75 g
Porties	250 g	500 g	800 g																
Pasta	100 g	200 g	300 g																
Saus	100 g	250 g	425 g																
Kaas	50 g	50 g	75 g																
23	FRUIT PUREE   	100 - 400 g Bodem van de oven	Dit programma is geschikt voor het koken van appels, peren, perziken, papaja en mango. Het gekookte fruit wordt vervolgens gepureerd en is geschikt voor het spenen van baby's. Het fruit schillen en in gelijke stukken snijden. In een Pyrex®-schaal plaatsen. De volgende hoeveelheden water toevoegen: 100 g - 150 g fruit 50 ml water. 160 g - 300 g fruit 75 ml water. 310 g - 400 g fruit 125 ml water. Afdekken met een deksel. Zet de schaal op de bodem van de oven. Selecteer programma nummer 23. Voer het gewicht van het fruit in. Start het kookproces. Bij pieptonen roeren. Na het koken 10 minuten laten rusten. Het fruit met het kookvocht in een blender pureren. Indien nodig de consistentie aanpassen met een beetje water om te verdunnen, of babyrijst om in te dikken. Controleer de temperatuur alvorens te voeden.																



Kindermenu

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
24	GROENTE PUREE   	100 - 400 g Bodem van de oven	Dit programma is geschikt voor het koken van pastinaak, aardappelen, pompoen, wortelen, zoete aardappel en koolraap. De gekookte groenten worden vervolgens gepureerd en zijn geschikt voor het spenen van baby's. De groenten schillen en in gelijke stukken snijden. In een Pyrex®-schaal plaatsen. De volgende hoeveelheden water toevoegen: 100 g - 150 g groenten 75 ml water. 160 g - 300 g groenten 100 ml water. 310 g - 400 g groenten 150 ml water. Afdekken met een deksel. Zet de schaal op de bodem van de oven. Selecteer programma nummer 24. Voer het gewicht van de groente in. Start het kookproces. Bij piepjes roeren. Na het koken 10 minuten laten rusten. De groenten met het kookvocht in een blender pureren. Pas indien nodig de consistentie aan met een beetje water om te verdunnen of babyrijst om in te dikken. Controleer de temperatuur alvorens te voeden.
25	DIEPVRIES GEPA- NEERDE PRODUKTEN      	100 - 500 g 	Voor het bereiden van bevroren gepaneerde producten zoals bevroren popcornkip, bevroren kipnuggets, bevroren kalkoendrums, bevroren vissticks, bevroren scampi's. Al het verpakkingsmateriaal verwijderen en de bevroren gepaneerde producten op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Kies programma nummer 25. Voer het gewicht van de diepgevroren gepaneerde producten in. Start het kookproces.

** Turbo-ontdooien

Met deze functie kunt u gehakt, karbonades, kipporties, grote stukken vlees en brood ontdooien. Tik op Turbo-ontdooien om de juiste ontdooicategorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in grammen in (zie pagina 85).

Voedsel moet in een geschikte schaal worden geplaatst, hele kippen en grote stukken vlees kunt u op een omgekeerde schotel of op een magnetronbestendig bord leggen. Karbonades, kipporties en sneetjes brood moeten in een enkele laag worden verspreid. Het is niet nodig om het voedsel af te dekken. Het principe van de **Turbo-theorie** wordt gebruikt in programma's voor automatisch ontdooien, zodat u snel en meer gelijkmatig kunt ontdooien. Het systeem gebruikt een willekeurige reeks pulserende microgolvenenergie die het ontdooiproces versnelt. Tijdens het programma piept de oven om u eraan te herinneren het voedsel te controleren. **Het is essentieel dat u het voedsel regelmatig omdraait en roert en indien nodig afdekt. Bij het horen van de eerste pieptoon moet u het omdraaien en afschermen** (indien mogelijk). Bij de tweede pieptoon moet u het voedsel omdraaien of spreiden.

1e Pieptoon

Omdraaien



1e Pieptoon

Of afschermen



2e Pieptoon

Omdraaien of spreiden



Opmerking

1. Controleer voedsel tijdens het ontdooien. Voedsel varieert in ontdooisnelheid.
2. Het is niet nodig het voedsel af te dekken.
3. Draai voedsel altijd om of roer het, vooral wanneer de oven "piept". Zo nodig afschermen (zie punt 5).
4. Gehakt/karbonades kipporties dienen zo snel mogelijk te worden verdeeld of gescheiden en in een enkele laag te worden gelegd.
5. Afschermen voorkomt dat voedsel wordt gekookt. Het is essentieel bij het ontdooien van kippen en stukken vlees. De buitenkant ontdooit eerst, dus bescherm vleugels/borst/vet met gladgestreken stukjes aluminiumfolie vastgezet met cocktailprikkers.
6. Even laten rusten zodat het binnenste van het voedsel ontdooit (minimaal 1-2 uur voor grote stukken vlees en hele kippen).
7. Als "WARM" in het display verschijnt, is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kan er geen automatisch programma worden ingesteld. Kookstand en tijd kunnen nog wel handmatig worden ingesteld.

** Turbo-ontdooien

Met deze functie kunt u ingevroren producten volgens hun gewicht ontdooien. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in grammen. Voor een snelle selectie begint het gewicht bij het minimumgewicht voor elke categorie.

1



Tik eenmaal op Turbo-ontdooien.

2



Gebruik de Draaiknop om de voedselcategorie te selecteren. (Nr. 26-28)

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Selecteer het gewicht door middel van de Draaiknop.

De Draaiknop telt omhoog in stappen van 10 g.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
26	STUKJES VLEES 	100 - 1200 g Bodem van de oven	Voor het ontdooien van kleine stukjes vlees, kipporties, karbonades, biefstuk, gehakt. Op een bord of ondiepe Pyrex®-schaal plaatsen. Kies programma nummer 26. Voer het gewicht van de stukjes vlees in. Start het ontdooiproces. Bij pieptonen omdraaien en afschermen.
27	GROTE STUKKEN VLEES 	400 - 2000 g Bodem van de oven	Voor het ontdooien van een hele kip of stukken vlees. Selecteer programma nummer 27. Voer het gewicht van de vleesstukken in. Start het ontdooiproces. Bij pieptonen omdraaien en afschermen.

** Turbo-ontdooien

Nr.	Programma	Gewicht/ Plaatsing	Instructies
28	BROOD 	100 - 900 g Bodem van de oven	Voor het ontdooien van broodjes, sneetjes brood en hele broden. Op een bord leggen. Kies programma nummer 28. Voer het gewicht van het brood in. Start het ontdooiproces. Bij pieptonen herschikken.

1. Stukjes vlees (gehakt/koteletten/kipporties)

Karbonades en kipporties moeten in een enkele laag worden gelegd en tijdens het ontdooien regelmatig worden gedraaid. Het gehakt moet tijdens het ontdooien vaak worden verspreid en dit kan het beste in een grote ondiepe schaal. Rusttijd 20-30 min. **Niet geschikt voor worsten, deze kunnen handmatig worden ontdood.** Zie het ontdooischema op pagina 42-43.

2. Grote stukken vlees

Hele kippen en grote stukken vlees moeten tijdens het ontdooien worden afgeschermd, vooral als het een bijzonder vet stuk is. Dit om te voorkomen dat voedsel aan de buitenkant gaat koken. Scherm vleugels, borst en vet af met gladgestreken stukjes aluminiumfolie, vastgezet met cocktailprikkers. **Zorg dat de folie de wanden van de oven niet raakt.** Na het ontdooien een rusttijd van minimaal 1-2 uur aanhouden voor grote stukken vlees.

3. Brood

Dit programma is geschikt voor kleine stukken die direct gebruikt moeten kunnen worden, en direct na het ontdooien warm aanvoelen. Met dit programma kunnen ook hele broden worden ontdood, maar deze hebben rusttijd nodig om het binnenste te laten ontdooien. De rusttijd kan verkort worden als de plakken worden gescheiden en de broodjes en broden in stukken worden gesneden. De delen moeten tijdens het ontdooien worden omgedraaid. Rusttijd 10 - 30 minuten. Voor grote broden kan een langere tijd nodig zijn. **Dit programma is niet geschikt voor slagroomtaarten of desserts, b.v. kaastaart.**



Opmerking

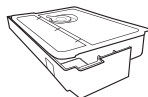
1. De vorm en grootte van het voedsel bepalen het maximale gewicht dat de oven aan kan.
2. Houd een rusttijd aan om ervoor te zorgen dat het voedsel volledig ontdood is.
3. Als "WARM" in het display verschijnt, is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kan er geen automatisch programma worden ingesteld. Kookstand en tijd kunnen nog wel handmatig worden ingesteld.

Reinigingsinstelling

F1. Vocht afvoeren

Er wordt water door het systeem gepompt om de leidingen te reinigen. Het water wordt afgevoerd naar de lekbak.

1



Voeg 100 g water toe aan het waterreservoir.
Zorg ervoor dat de lekbak leeg is.

2



Tik eenmaal op Reiniging.

3



Gebruik de Draaiknop om F1 te selecteren.
Vocht afvoeren.

4



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

5



Druk op de Draaiknop om te starten.



Opmerking

1. Voer dit programma alleen uit met 100 g water in de tank.
2. Verwijder de lekbak tijdens het vochtafvoerprogramma niet.
3. Nadat het programma is afgelopen de lekbak legen en afspoelen met stromend water.



Voorzichtig!

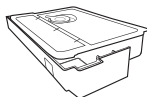
Als het vochtafvoerprogramma direct na een stoomkookprogramma wordt gebruikt, kan er heet water in de lekbak lopen.

Reinigingsinstelling

F2. Systeem reinigen

De eerste fase van dit programma reinigt het systeem met een citroenzuuroplossing. De tweede fase laat water door het systeem lopen om de leidingen te spoelen.

1



Maak een oplossing van 16 g citroenzuur en 200 g water, voeg de oplossing toe aan het waterreservoir. Zorg ervoor dat de lekbak leeg is.

2



Tik eenmaal op Reiniging.

3



Gebruik de Draaiknop om F2 te selecteren. Systeem reinigen.

4



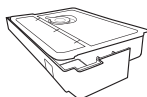
Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

5



Druk op de Draaiknop om te starten. Het programma duurt ca. 29 minuten.

6



Nadat het programma is gepauzeerd, de lekbak leegmaken en het waterreservoir vullen met water (tot het maximale niveau).

7



Druk op de Draaiknop om te starten. Het programma duurt ca. 1 minuut. Nadat het programma is afgelopen de lekbak legen.

Reinigingsinstelling

F2. Systeem reinigen



Opmerking

1. Wanneer het pictogram "  " wordt weergegeven, moet u het programma "Systeem reinigen" uitvoeren.
2. Als het programma Systeem reinigen niet regelmatig wordt gebruikt, zal de buis verstopt raken en zal de stoomprestatie minder effectief zijn.
3. Verwijder de lekbak niet tijdens het Systeemreinigingsprogramma.
4. Nadat het programma is afgelopen de lekbak legen en afspoelen met stromend kraanwater.

F3. Geurtjes verwijderen

Deze functie wordt aanbevolen om geurtjes uit de oven te verwijderen.

1



Tik eenmaal op Reiniging.

2



Gebruik de Draaiknop om F3 te selecteren.
Geurtjes verwijderen.

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Druk op de Draaiknop om te starten.
De programmatijd verschijnt in het display en begint af te tellen. Het programma duurt 20 minuten.

Reinigingsinstelling

F4. Schoonmaken ovenruimte

Deze functie is geschikt voor het verwijderen van vetophoping of bakvet in de ovenruimte.

1



Tik eenmaal op Reiniging.

2



Gebruik de Draaiknop om F4 te selecteren. Schoonmaken ovenruimte.

3



Druk op de Draaiknop om de keuze te bevestigen.

4



Druk op de Draaiknop om te starten.
De programmatijd verschijnt in het display en begint af te tellen. Het programma duurt 20 minuten.

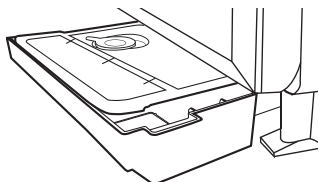


Opmerking

1. Vul de tank voor gebruik met water.
2. Na het reinigen de deur openen, afvegen met een vochtige doek en de lekbak leegmaken.

Reiniging waterreservoir

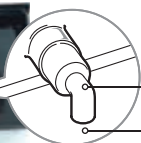
Reinigen met een zachte spons in water.



Verwijder het waterreservoir en reinig het compartiment waar het waterreservoir in staat.



Open de dop van de watertoevoer, verwijder het deksel en de buisafsluiter en reinig deze.



Buisafsluiter

Zorg ervoor dat deze naar beneden wijst

Als de buisafsluiter moeilijk te verwijderen is, beweeg hem dan wat heen en weer. Zorg er bij het terugplaatsen voor dat de buis naar beneden wijst (zie afbeelding).



Opmerking

1. Er zit bij de invoeropening van de buis een veer, bewaar deze op de juiste manier tijdens het schoonmaken en raak hem niet kwijt.
2. Maak het waterreservoir minimaal één keer per week schoon om kalkaanslag te voorkomen.
3. Gebruik geen vaatwasser om het waterreservoir of delen van het waterreservoir schoon te maken.

Richtlijnen voor koken en opwarmen

De meeste gerechten worden in uw oven met 1000 W zeer snel opgewarmd. De maaltijden kunnen in slechts enkele minuten op serveertemperatuur worden gebracht en zullen vers gekookt smaken. Controleer altijd of het voedsel gloeiend heet is en plaats het indien nodig terug in de oven.

Als algemene regel vloeibaar voedsel, zoals soepen, stoofschotels en maaltijden op een bord, altijd afdekken.

Dek droog voedsel, zoals broodjes, vleesparteitjes, saucijzenbroodjes enz., niet af.

De schema's op pagina 94-109 laten u de beste manier zien om uw favoriete voedsel te koken of op te warmen. De beste methode hangt af van het soort voedsel dat u kookt of opwarmt.

Vergeet niet om voedsel tijdens het koken of opwarmen waar mogelijk te roeren of om te draaien. Dit zorgt voor gelijkmatig koken of opwarmen aan de buitenkant en in het midden.

Wanneer is voedsel opgewarmd?

Voedsel dat opnieuw is opgewarmd of gekookt, moet "gloeidend heet" worden geserveerd, d.w.z. er moet zichtbaar stoom uit alle delen komen. Zolang tijdens de bereiding en opslag van het voedsel goede hygiënepraktijken worden gevolgd, brengt koken of opwarmen geen veiligheidsrisico's met zich mee.

Voedsel dat niet kan worden geroerd, moet met een mes worden ingesneden om te testen of het overal voldoende opgewarmd is.

Zelfs als de instructies van een fabrikant of de tijden in de tabel zijn gevolgd, is het toch belangrijk om te controleren of het voedsel goed is opgewarmd. Ga bij twijfel altijd weer naar de oven om verder op te warmen.

Als u het equivalente voedsel niet in de tabel kunt vinden, kies dan een vergelijkbare soort en grootte in de lijst en pas indien nodig de kooktijd aan.

Maaltijden op een bord

De eetlust van iedereen varieert en de opwarmtijden zijn afhankelijk van de inhoud van de maaltijd. Compact voedsel, zoals aardappelpuree, moet goed gespreid worden.

Als er veel jus wordt toegevoegd, kan extra tijd nodig zijn. Plaats compactere delen aan de buitenkant van het bord. Een gemiddelde maaltijd op een bord duurt op 1000 W 4-7 minuten om op te warmen. Stapel maaltijden niet op elkaar.

Ingeblikte voedsel

Haal het voedsel uit het blik en plaats het in een geschikte schaal voordat u het opwarmt.

Roer het voedsel halverwege de bereiding en nogmaals aan het einde van het opwarmen.

Soep

Gebruik een kom en roer voor het verwarmen en minstens één keer tijdens het opwarmen en nog een keer aan het einde.

Stoofschotels

Halverwege roeren en nogmaals aan het einde van het opwarmen.

Richtlijnen voor koken en opwarmen



Voorzichtig - Vleespasteitjes

Denk er om dat zelfs als het deeg koud aanvoelt, de vulling gloeiend heet zal zijn en het deeg verder zal opwarmen. Zorg ervoor dat u het niet teveel verhit, anders kan er verbranding optreden door het hoge vet- en suikergehalte van de vulling. Controleer de temperatuur van de vulling voor gebruik om te voorkomen dat u uw mond brandt.



Voorzichtig - Babyflessen

Melk of flesvoeding moet voor het opwarmen grondig worden geschud en nogmaals aan het eind, en zorgvuldig gecontroleerd worden voordat een baby wordt gevoed. Vloeistof aan de bovenkant van de fles zal veel heter zijn dan aan de onderkant. De fles moet voor gebruik grondig geschud en getest worden.



Opmerking

We raden u af om uw magnetron te gebruiken om babyflessen te steriliseren. Als u een speciale magnetronsterilisator heeft, vragen wij u uiterst voorzichtig te zijn vanwege de geringe hoeveelheid water die ermee gemoeid is. Het is essentieel om de instructies van de fabrikant impliciet op te volgen.

Opwarmschema's

De tijden in onderstaande schema's zijn slechts een richtlijn en variëren afhankelijk van de BEGINTEMPERATUUR, de grootte van het gerecht en de hoeveelheid. Gebak of brood dat in de magnetron wordt opgewarmd, zal zacht en niet knapperig zijn.

Controlepunten

Controleer altijd of het voedsel na het opwarmen in de magnetron gloeiend heet is. Als u niet zeker bent, gaat u terug naar de oven. Voedsel moet nog even rusten, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel, hoe langer de rusttijd.

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Instructies/richtlijnen				
Na het opwarmen door de magnetron zal de vloeistof aan de bovenkant van een fles veel heter zijn dan aan de onderkant en moet grondig worden geschud alvorens de temperatuur te controleren. Spuit een beetje melk op de binnenkant van uw pols om de temperatuur te testen. De melkdruppels op uw huid moeten warm aanvoelen, niet heet. Voor 250 ml melk op koelkasttemperatuur, dop en speen verwijderen. Verwarmen op 1000 W gedurende 40 sec. ZORGVULDIG CONTROLEREN. Voor 100 ml melk op koelkasttemperatuur, dop en speen verwijderen. Verwarmen op 1000 W gedurende 20 sec. ZORGVULDIG CONTROLEREN.				
Brood – Voorgebakken – Vers – N.B. Brood dat in de magnetron wordt opgewarmd heeft een zachte onderkant.				
Croissants/ Brioche	1	1000 W	10 sec	In een Pyrex®-schaal op de bodem plaatsen. Niet afdekken.
	4	1000 W	30 sec	
	Elke	Combi 1	2 min 30 sec - 3 min 30 sec	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Ingeblikte pasta				
Ravioli/ macaroni kaas/ spaghetti	400 g	1000 W	2 min 30 sec	In een hittebestendige kom plaatsen en afdekken. Op de bodem plaatsen en halverwege roeren.
Ingeblikte soepen				
Ingedikt	295 g	1000 W	3-4 min	In een hittebestendige kom plaatsen en roer er een blikje water doorheen. Afdekken en op de bodem plaatsen, halverwege roeren.

Opwarmschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Groenten/ Bouillon / Romig	400/415 g	1000 W	3 min	In een hittebestendige kom doen en afdekken. Op de bodem plaatsen en halverwege roeren.
Gekoelde soepen				
1 portie	250 ml	1000 W	2 min - 2 min 30 sec	In een hittebestendige kom doen en afdekken. Op de bodem plaatsen en halverwege roeren.
2 porties	500 ml		4 min - 4 min 30 sec	
Ingeblikte groenten				
Gebakken bonen / Limabonen	200 g	1000 W	1 min 30 sec	In een hittebestendige kom doen en afdekken. Op de bodem plaatsen en halverwege roeren.
	415 g		2 min - 2 min 30 sec	
Wortels	300 g		4 min	
Champignons/ Erwten/ Tomaten/ Maïs	300 g		2 min - 2 min 30 sec	
Maaltijd op een bord - gekoeld				
Klein – kinderportie	1	1000 W	4-5 min	Afdekken en op de bodem plaatsen.
Groot - volwassen portie			7 min	
Drankjes				
1 Beker koude melk	235 ml	1000 W	1 min 30 sec	In een hittebestendige houder op de bodem plaatsen. Halverwege en na het opwarmen roeren.
1 Kan koude melk	568 ml		4 min	
1 Beker koude koffie/thee	235 ml		1 min 20 sec	
1 Beker koude koffie m/melk			1 min 20 sec	
Babyvoedsel	70 g	600 W	10-20 sec	
	125 g		20-30 sec	
	190 g		30-40 sec	

Opwarmschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Hartige bakkerswaren - voorgebakken.				
Gebak dat in de magnetron is opgewarmd, heeft een zachte onderkant.				
Pasteien/ Plakjes	150 g	1000 W	1 min 30 sec	Op een bord op de bodem plaatsen.
	150 g	Combi 1	7-9 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
	300 g (2)		10-11 min	
Vlees- pasteitjes	150 g	1000 W	1 min 30 sec - 2 min	Op een bord op de bodem plaatsen.
	150 g	Combi 2	6-7 min	Het product uit de folie halen en op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
	300 g (2)		7-8 min	
	250 g	Combi 2	7-8 min	
	550 g		15 min	
Quiche	150 g	Combi 2	7-8 min	Het product uit de folie halen en op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
	400 g		10-11 min	
Worsten- broodje x 1	150 g	1000 W	1 min 10 sec	In een Pyrex®-schaal op de bodem van de oven plaatsen.
		Combi 1	6-8 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Worsten- broodje snackmaat x 5	300 g	Combi 1	5-7 min	
Pretzels	300 g	180 °C	13-15 min	
Pretzels (bevroren)	300 g	160 °C	15-17 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Pains au chocolat (voor- gebakken)	360 g	180 °C	12-14 min	
Mini-croissants (bevroren)	200-300 g	150 °C	16-17 min	
Pudding en desserts - als alleen de magnetron wordt gebruikt, het voedsel vanuit de houder naar een hittebestendige schaal van vergelijkbare grootte overbrengen.				
Gekoelde vla	500 g	1000 W	3 min	In een grote kan gieten. Afdekken en op de bodem plaatsen en halverwege roeren.

Opwarmschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Gekoelde rijstpudding	180 g	1000 W	1 min	Op de bodem plaatsen.
	500 g		2 min	In een hittebestendige schaal doen. Afdekken en op de bodem plaatsen. Halverwege roeren.
Stukjes gekoeld fruit	550 g	Combi 1	12 min	In een hittebestendige schaal op de bodem plaatsen.
Sponspudding	110 g x 1	Combi 3	2 min	Deksel doorprikken en op de bodem plaatsen.
	220 g x 2		3 min 30 sec	
Kant-en-klaarmaaltijden - gekoeld. Voedsel vanuit de houder naar een hittebestendige schaal van vergelijkbare grootte overbrengen. Gezonde eetopties zullen bij Combinatie slechts licht bruin worden vanwege het lagere vetgehalte.				
Bloemkool kaas	400 g	Combi 1	7 min	In een hittebestendige schaal op de bodem plaatsen.
Cottage pie/ shepherd's pie	450 g	1000 W	4 min	Op de bodem plaatsen.
		Combi 1	10 min	
	800 g	Combi 1	15 min	
Gebakken vis/ vegetarisch	450 g	1000 W	5 min	Op de bodem plaatsen.
		Combi 1	12 min	
	900 g	Combi 1	17 min	
Bhaji/samosa uien	200 g	Combi 1	5 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Halverwege omdraaien.
Lasagne	450 g	1000 W	6 min	Op de bodem plaatsen.
		Combi 1	8 min	
	800 g	Combi 1	16 min	
Macaroni kaas	450 g	Combi 1	10 min	Op de bodem plaatsen.
Gekoelde aardappel- puree	500 g	1000 W	4-5 min	Deksel doorprikken en op de bodem plaatsen. Halverwege roeren.
Rijst (met 30 ml koud water)	200 g	1000 W	1 min 30 sec - 2 min	In een hittebestendige schaal doen Afdekken en op de bodem van de oven plaatsen. Halverwege roeren.
	500 g		3 min 30 sec - 4 min	

Opwarmschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Kant-en-klaarmaaltijden - diepvries. Voedsel vanuit de folie naar een hittebestendige schaal van vergelijkbare grootte overbrengen.				
Bloemkool kaas	400 g	Combi 2	25 min	Op de bodem plaatsen.
Cottage pie/ shepherd's pie/ vispastei	400 g	1000 W	12 min	
		Combi 2	25 min	
Lasagne/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min	
		Combi 2	20 min	
Macaroni kaas	400 g	1000 W	10-12 min	
		Combi 2	18 min	
Worsten- broodje	160 g (1)	Combi 1	8-9 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen
	260 g (6)		11-13 min	
Quiche	400 g (1)	Combi 2	14-16 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. 5 minuten laten rusten.
Saus				
Sauzen	250 g	1000 W	2 min - 2 min 30 sec	In een hittebestendige schaal doen. Afdekken en op de bodem plaatsen. Halverwege roeren.
	500 g		4-5 min	
Quorn®				
Burgers	180 g (2)	Combi 5	10 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Halverwege omdraaien.
Schnitzels	240 g (2)	Combi 1	4-6 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen.
Desserts				
Brownies (diepvries)	120 g (2)	Combi 1	3-4 min	In een hittebestendige schaal op de bodem van de oven plaatsen.
Zoete pann- koeken	70 g (1)	1000 W	20-30 sec	In een hittebestendige schaal op de bodem plaatsen.
	140 g (2)		40-50 sec	
Zoete pann- koeken (diepvries)	70 g (1)		40-50 sec	
	140 g (2)		1 min -1 min 20 sec	

Opwarmschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Donuts naturel (diepvries)	50 g (1)	Combi 1	2-3 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege omdraaien. 2 minuten laten rusten.
	100 g (2)		3-4 min	
Appelkruimel (diepvries)	600 g	Combi 1	12-13 min	In een hittebestendige schaal op de bodem van de oven plaatsen.
Chocolade lavacake	130 g (1)	Combi 4	1 min 30 sec - 2 min	Op de bodem van de oven plaatsen. Deksel doorprikken.
Chocolade lavacake (diepvries)	130 g (1)		3 min - 3 min 30 sec	
	220 g (1)		3-4 min	
Apfelstrudel (voor- gebakken)	460 g (1)	200 °C	18-20 min	Oven voorverwarmen. Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.

Kookschema's

Controlepunten

Controleer na het opwarmen in de magnetron altijd of het voedsel gloeiend heet is. Als u niet zeker bent, gaat u terug naar de oven. Voedsel moet nog even rusten, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel, hoe langer de rusttijd. Vul voor gebruik het waterreservoir.

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Brood				
Voorgebakken broodjes	300 g (6)	Combi 2	8-10 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Spek en varkensvlees - rauw- Voorzichtig: Heet vet! Accessoires voorzichtig verwijderen.				
Spekreepjes	300 g (8)	Gril 1	8 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen.
Varkensvlees	-	220 °C gevolgd door 190 °C	gedurende 30 min. daarna 60 min. per 500 g max gewicht 1,5 kg	Oven voorverwarmen. Het stuk vlees op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Na het koken 10 minuten laten rusten alvorens aan te snijden.
Varkenslende	500 g (5)	Gril 1	18-20 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Halverwege omdraaien.
Bonen en peulvruchten - een nacht in koud water laten weken (gele spliterwten splitsen in kokend water) behalve linzen die niet vooraf hoeven te worden geweekt.				
Erwten (Zwarte bonen, Kikkererwten, Gele spliterwten)	250 g	1000 W daarna 300 W	10 min daarna 40 min	Gebruik 600 ml kokend water in een grote kom. Afdekken. Op de bodem plaatsen.
Linzen	250 g	1000 W	12 min	Gebruik 600 ml kokend water in een grote kom. Afdekken. Op de bodem plaatsen.

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Rundvlees - Voorzichtig: Heet vet! Schotel voorzichtig verwijderen. Aanbevolen temperaturen voor rundvlees zijn: rare 60 °C; medium 70 °C; well done 80 °C.				
Beef burgers (vers)	227 g (2)	Grill 1	12-14 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Halverwege draaien.
Groot stuk vlees	-	220 °C	20 min per 450 g Rare: 20 min Medium: 30 min Well done: 40-50 min	Oven voorverwarmen. Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege draaien.
Entrecote	250 g	Grill 1	Medium: 14 min Well done: 18 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Halverwege draaien.
Ragout	450-675 g	160 °C	1 uur - 1 uur 30 min	In braadpan met deksel plaatsen. Bouillon en groenten toevoegen. Afdekken en op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege roeren.
Rauwe kip - Voorzichtig: Heet vet! Accessoire voorzichtig verwijderen.				
Hele kip	-	190 °C	30 min per 450 g	Oven voorverwarmen. De kip op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Eieren - Gepocheerd.				
1 Ei	45 ml water	1000 W daarna 600 W	1 min 10 sec daarna 2 min	1. Doe water in een ondiepe schaal en voor de 1e kooktijd opwarmen op de bodem van de oven. 2. Ei (maat 3) toevoegen. 3. Dooier en wit doorprikken. 4. Afdekken met huishoudfolie. 5. Voor de 2e kooktijd koken. 6. Daarna 1 min. laten rusten.
Eieren - Roerei. Gebruik een magnetronbestendige kom.				
1 Ei	-	1000 W	30 sec daarna 30 sec	1. Voor elk gebruikt ei 1 eetlepel melk toevoegen. 2. Eieren, melk en een klontje boter door elkaar kloppen. 3. De kom op de bodem plaatsen. 4. Voor de 1e kooktijd koken en roeren. 5. Voor de 2e kooktijd halverwege roeren en 1 minuut laten rusten.
Vis – Vers en rauw.				
Gepaneerde filets	350 g (2)	Combi 2	12-14 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Filets	300 g	600 W	7 min	In Pyrex®-schaal plaatsen. Voeg 15 ml vloeistof toe. Afdekken en op de bodem van de oven plaatsen.
	700 g		9 min	

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Vis steak	300 g (2)	Combi 5	13-15 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Heel x1	225 g/ 300 g	1000 W	4 min	In Pyrex®-schaal plaatsen en de huid doorprikken. Voeg 30 ml vloeistof toe. Afdekken en op de bodem van de oven plaatsen.
Vis - Ingevroren en rauw.				
Gepaneerde filets	200 g (2)	Combi 2	10-12 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege omdraaien.
Filets	300 g	Stoom 1		
Fruit - Schillen, snijden, in stukken van gelijke grootte hakken. In ondiepe hittebestendige schaal op de bodem van de oven plaatsen.				
Fruit - gestoomd	500 g	Combi 4	10 min	Op de bodem van de oven plaatsen.
Fruit - gepocheerd	400 g	1000 W	6-8 min	Voeg 300 ml water toe. Slechts half gevulde schaal. Afdekken.
Wild - Voorzichtig: Heet vet! Accessoire voorzichtig verwijderen.				
Eendenborst-filets	400 g	200 °C	40 min	Oven voorverwarmen. De huid doorprikken en op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Hele eend		190 °C	25-27 min per 450 g	
Hele fazant		180 °C	20-25 min per 450 g plus 20 min	Oven voorverwarmen. Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Lam - rauw - Voorzichtig: Heet vet! Accessoire voorzichtig verwijderen.				
Groot stuk vlees	Maximum gewicht 1,5 kg	180 °C	Medium: 20 min per 450 g plus 20 min of Well done: 30 min per 450 g plus 25 min	Oven voorverwarmen. Vlees op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Laat het vlees na het koken 10 minuten rusten - hierdoor is het vlees makkelijker te snijden.

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Lenden/ beensteaks	600 g (4)	Grill 1	Medium: 18-19 min Well done: 21-24 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege omdraaien.
Karbonades/ koteletten	400 g (4)	Grill 1	Medium: 13-14 min Well done: 15-17 min	
Stoofschotel/ Gestooft lamsvlees	Maximum gewicht 1,5 kg	160 °C	1 h 20 min - 1 h 30 min	Oven voorverwarmen. In braadpan plaatsen, bouillon en groenten toevoegen, afdekken en op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege roeren.
Pasta. Gebruik een grote kom van 3 liter.				
Fusilli/ macaroni/ penne	200 g	1000 W	10 min	Gebruik 550 ml kokend water. Voeg 15 ml olie toe. Afdekken. Halverwege roeren.
Linguine/ tagliatelle	250 g		12 min	Gebruik 700 ml kokend water. Voeg 15 ml olie toe. Afdekken. Halverwege roeren.
Spaghetti	250 g		8-10 min	
Pap - N.B. Gebruik een grote kom.				
1 portie	30 g haver 150 ml melk	1000 W	2 min	Op de bodem plaatsen en halverwege roeren.
2 porties	50 g haver 275 ml melk		3 min 30 sec	
4 porties	100 g haver 550 ml melk		5 min	

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Kalkoen				
Kalkoenborst, zonder bot en zonder vel	350 g	Stoom 1	30 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen.
Kalkoenvlees, zonder bot	Maximum gewicht 1,5 kg	190 °C	30-35 min per 450 g	Oven voorverwarmen. Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Stoomkoken voor verse groenten				
Asperges/ spruitjes	200 g	Stoom 1	10-11 min	Alleen stomen: op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Combi 4: In een ondiepe Pyrex®-schaal op de bodem van de oven plaatsen.
		Combi 4	6 min	
Babymais/ erwten, spinazie	200 g	Stoom1	10 min	
		Combi 4	5 min	
Bonen	200 g	Stoom 1	12 min	
		Combi 4	8 min	
Rode biet	450 g	Stoom 1	28 min	
		Combi 4	15 min	
Broccoli	250 g	Stoom 1	12 min	
		Combi 4	8 min	
Pompoen/ gesneden kool, raap	300 g	Stoom 1	22 min	
		Combi 4	12 min	
Pastinaak	300 g	Stoom 1	12 min	
		Combi 4	7 min	
Aardappelen – gekookt	500 g	Vapeur 1	28 min	
		Combi 4	15 min	
Aardappelen - voorgegaard	500 g	Stoom 1	20 min	
		Combi 4	12 min	
Koolraap – in blokjes, zoete aardappel	400 g	Stoom 1	21-22 min	
		Combi 4	12 min	
Gepofte aard- appelen	x 1	Combi 4	14 min	
	x 2		17 min	

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Diepvries groentes				
Bonen, suikermaïs, gemengde groenten	200 g	Combi 4	8 min	In Pyrex®-schaal op de bodem van de oven plaatsen.
Broccoli - roosjes	250 g		8 min	
Wortelen - plakjes	200 g		7 min	
Bloemkool	250 g		10 min	
Erwten	200 g		7 min	
Alleen stomen				
Verse vis	200 g	Stoom 1	9-11 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. De vis in een enkele laag leggen. Niet over elkaar heen.
	500 g		14-16 min	
Ingevroren vis	200 g		14-16 min	
	500 g		19-21 min	
Kippenborst	200 g		27-30 min	Elke borst moet tussen de 100-250 g per stuk wegen. Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen.
Lichte gerechten en snacks				
Croque- monsieur	150 g (1)	Combi 1	5-6 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Omdraaien als ze goudbruin zijn.
	300 g (2)		6-8 min	
Croque- monsieur (diepvries)	150 g (1)		8-10 min	
Hot dog	140 g (1)		6-7 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Hot Pocket (diepvries)	115 g (2)		6-8 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. 2 min laten rusten.

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Lichte gerechten en snacks				
Pastei ham en kaas	150 g (1)	Combi 1	5-7 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Pastei ham en kaas (diepvries)	150 g (1)	Combi 2	10-12 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Laat 2 min laten rusten.
Mini-bladerdeeg snacks (om te koken) (diepvries)	325 g (20)	190 °C	25-27 min	Uitspreiden op de grillplaat in de onderste positie.
Taartjes (diepvries)	290 g (20)	Combi 2	6-8 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Mini filodeeg snacks (diepvries)	180 g (12)	190 °C	16-17 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Quiche (spek, room en uienvlaai) Quiche (spek, room en uienvlaai) (diepvries)	170 g (1)	Combi 2	8-9 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Laat 2 min laten rusten.
	330 g (1)		12-13 min	
	170 g (1)		14-15 min	
	330 g (1)		15-18 min	
Focaccia	300 g (1)	Combi 5	7-8 min	Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen.
Focaccia (diepvries)	300 g (1)	Combi 2 daarna Combi 5	5-7 min daarna 8-9 min	
Gratins (dauphine aardappelen, moussaka, lasagnes, tartiflette, shepherd's pie, macaroni)	350 g	Combi 2	9-10 min	In een hittebestendige schaal op de bodem van de oven plaatsen.
	800 g	Combi 1	12-13 min	
	1000 g		14-15 min daarna 5 min	
	1300 g		16-17 min daarna 5 min	

Kookschema's

Voedsel	Gewicht/ hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/richtlijnen
Gevulde champignons	400 g (4)	Combi 2	13-15 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Ovenfrites, aardappel-partjes, aardappel-rosti's, gebakken aardappelen en andere aardappel-gerechten	300 g	220 °C	13-15 min	Oven voorverwarmen. Op de grillplaat in de onderste positie plaatsen. Halverwege omdraaien.

Bakschema's voor de oven met weinig olie

Voedsel	Gewicht/ Hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/ richtlijnen
Diepvries				
Dunne frietjes (diepvries)	300 g	Oven (voor- verwarmen op 220 °C)	23-25 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Op $\frac{2}{3}$ van de totale tijd roeren.
Dikke frietjes / aardappelpartjes (diepvries)	300 g		40-45 min	
Kaasstengels (diepvries)	400 g		16-18 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Op $\frac{2}{3}$ van de totale tijd omdraaien.
Kipnuggets (diepvries)	400 g		25-30 min	
Vissticks (diepvries)	350 g		20-23 min	
Vers				
Zelfgemaakte friet	500 g	Oven (voor- verwarmen op 220 °C)	30-35 min	Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. 1-3 uur in koud water weken in de koelkast, drogen en mengen met olie, op $\frac{2}{3}$ van de totale tijd roeren.

Bakschema's voor de oven met weinig olie

Voedsel	Gewicht/ Hoeveel- heid	Ver- mogens- niveau	Te selecteren tijd (circa)	Instructies/ richtlijnen
Biefstuk (1¼ cm dik)	4 stuks (670 g)	Oven (voor- verwarmen op 220 °C)	12-14 min	Gekruid. Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Op $\frac{2}{3}$ van de totale tijd omdraaien.
Varkenskotelet	4 stuks (450 g)		20-24 min	
Hamburgers	4 stuks (560 g)		16-20 min	
Kippenvleugels	1000 g		25-30 min	
Drumsticks	6 stuks (800 g)		35-40 min	
Kippenborst	4 stuks (800 g)		30-35 min	
Visfilets	4 stuks (450 g)		20-25 min	Gekruid. Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. minder dan 4 cm dik.
Zoete aardappelen	350 g		21-24 min	Gekruid. Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen. Op $\frac{2}{3}$ van de totale tijd roeren.
Tofu	800 g		18-22 min	Gekruid, in grote stukken gesneden. Op de grillplaat in de bovenste positie plaatsen.

V: Waarom gaat mijn oven niet aan?

- A: Als de oven niet aan gaat, controleer dan het volgende:
1. Is de oven goed aangesloten? Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en sluit hem weer aan.
 2. Controleer de stroomonderbreker en de zekering. Reset de stroomonderbreker of vervang de zekering als deze geactiveerd of doorgebrand is.
 3. Als de stroomonderbreker of zekering in orde is, sluit dan een ander apparaat aan in hetzelfde stopcontact. Als het andere apparaat wel werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Als het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Als het erop lijkt dat er een probleem is met de oven, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.

V: Mijn oven veroorzaakt interferentie met mijn tv. Is dit normaal?

- A: Sommige radio's, tv's, wifi, draadloze telefoons, babyfoons, bluetooth of andere draadloze apparatuur kunnen interferentie veroorzaken wanneer u met de magnetron kookt. Deze interferentie is vergelijkbaar met de interferentie die wordt veroorzaakt door kleine apparaten zoals mixers, stofzuigers, föhns, enz. Het wijst niet op een probleem met uw oven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?

- A: De oven is ontworpen om een onjuist programma niet te accepteren. De oven accepteert bijvoorbeeld geen vierde fase.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatieopeningen van de oven. Waarom?

- A: De warmte die vrijkomt bij het koken van voedsel verwarmt de lucht in de ovenruimte. Deze verwarmde lucht wordt uit de oven afgevoerd door het luchtstroompatroon in de oven. Er komen geen microgolven in de lucht. De ventilatieopeningen van de oven mogen tijdens het koken nooit worden geblokkeerd.

V: Ik kan geen automatisch kookprogramma instellen en 'WARM' verschijnt in het display. Waarom?

- A: Als "WARM" in het display verschijnt, is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kan er geen automatisch programma worden ingesteld. Kookstand en tijd kunnen nog wel handmatig worden ingesteld.

V: Kan ik een conventionele oventhermometer in de oven gebruiken?

- A: Alleen wanneer u de kookstanden Grill of Oven gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken veroorzaken in uw oven en mag niet worden gebruikt in de kookstand Magnetron en in combinaties met Magnetron.

Vragen en antwoorden

- V: Er komen zoemende en klikkende geluiden uit mijn oven als ik in combinatie kook. Wat veroorzaakt deze geluiden?**
- A: Deze geluiden treden op wanneer de oven automatisch overschakelt van magnetronvermogen naar grill/oven om de combinatie te creëren. Dit is normaal.
- V: Mijn oven heeft een geurtje en produceert rook bij gebruik van de functies combinatie, oven en grill. Waarom?**
- A: Na herhaald gebruik wordt aanbevolen om de oven te reinigen en vervolgens F3 Geurtjes verwijderen uit te voeren.
- V: De oven stopt met koken in de magnetron en "H97", "H98" of "H00" verschijnt op het display. Waarom?**
- A: Dit display geeft een probleem aan met het opwekkingssysteem voor microgolven. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- V: De ventilator blijft na het koken draaien. Waarom?**
- A: Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor soms blijven draaien om de elektrische componenten te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven op zo'n moment blijven gebruiken.
- V: Kan ik tijdens het koken in de oven de vooraf ingestelde oventemperatuur controleren?**
- A: Ja. Tik op **Oven** en de oventemperatuur verschijnt gedurende 2 seconden in het display.
- V: "D" verschijnt op het display en de oven kookt niet. Waarom?**
- A: De oven is geprogrammeerd in de demostand. Deze stand is bedoeld voor weergave in winkels. Deactiveer deze stand door eenmaal op **Magnetron** te tikken en 4 keer op **Stop/Annuleren**.
- V: De Helptekst is van mijn scherm verdwenen, ik kan alleen cijfers zien. Waarom?**
- A: Haal de stekker een paar seconden uit het stopcontact en sluit hem vervolgens weer aan. Wanneer "88:88" wordt weergegeven, drukt u op de **Draaiknop** en draait u de **Draaiknop** totdat uw taal wordt weergegeven. Stel vervolgens de klok in. Zie pagina 35.
- V: De oven stopt met koken met stoom of in combinatie met stoom en U14 verschijnt op het display.**
- A: Het waterreservoir is leeg en de helptekst is uitgeschakeld. Vul het waterreservoir opnieuw, plaats het terug in de oven en druk op de **Draaiknop** om het koken te hervatten. Als dit tijdens het gebruik 3 keer gebeurt, stopt het koken. Druk op **Stop/Annuleren** om te resetten.
- V: De toetsen op het bedieningspaneel reageren niet wanneer erop wordt getikt. Waarom?**
- A: Zorg ervoor dat de oven is aangesloten.



Gestoomde Provençaalse Visfilets



Ingrediënten

Porties 4

1 courgette, in schijfjes

4 tomaten, in schijfjes

10 ml gemengde kruiden

4 zalmfilets

30 ml olijfolie

12 zwarte olijven, ontpit

zout en peper

Accessoire



Grillplaat



Vul het waterreservoir



Tijd en instelling

ca. 20-23 minuten

Combi 3 (Stoom + Magnetron)



Methode

1. De courgette in een enkele laag op de grillplaat leggen en met tomaten beleggen. Bestrooien met wat gemengde kruiden. De zalmfilets op de groenten leggen en bestrooien met nog wat kruiden. Druppel er olijfolie overheen.
2. De grillplaat op de onderste positie zetten en 18-20 minuten op **Combi 3** koken. Olijven toevoegen en nog eens 2-3 minuten koken.



Gekruide Zoete Aardappelfriet



Ingrediënten

- 2 grote zoete aardappelen
- 2 el olijfolie
- 1 tl kaneel
- 1 tl gerookte paprika
- ½ tl komijn
- ½ tl gemalen koriander
- roze Himalayazout

Accessoire



Grillplaat



Tijd en instelling

ca. 17-20 minuten

Combi 2 (Grill + Magnetron)



Methode

1. Zoete aardappelen in de lengte doormidden snijden en vervolgens in partjes verdelen.
2. De zoete aardappelen kruiden met olijfolie, kruiden en zout en ze over de grillplaat verdelen.
3. Op **Combi 2** in de bovenste positie bakken gedurende 17-20 minuten.
4. Er uit halen en serveren. Om te bewaren, koelen in een glazen houder.

Gestoomde Kip met citroen en tijm



Ingrediënten

Porties 4

2 citroenen, in dunne plakjes

1 bosje tijm

4 kipfilets

2 teentjes knoflook, fijngesneden

200 ml natuurlijke yoghurt

15 ml honing

5 ml Dijonmosterd

Accessoire



Grillplaat



Vul het waterreservoir



Tijd en instelling

ca. 19-22 minuten

Combi 3 (Stoom + Magnetron)



Methode

1. De gesneden citroenen op de grillplaat leggen en de helft van de tijm eroverheen strooien.
2. De kipfilets tussen twee vellen huishoudfolie leggen en met een vleeshamer of deegroller pletten tot ze dun zijn. De huishoudfolie verwijderen en de kip op de citroen leggen met de rest van de fijngehakte tijm.
3. Op de grillplaat in de onderste positie bakken op **Combi 3** gedurende 19-22 minuten.
4. Om de yoghurtdressing te maken, yoghurt, honing, mosterd en 2-3 geplette gestoomde knoflookteentjes (zoals hierboven bereid) mengen in een kleine schaal en goed roeren. De dressing serveren met kip en groenten naar keuze, zoals gestoomde broccoli of courgette (raadpleeg de kooktijdschema's op pagina.105-106).



Pizza

Ingrediënten

Porties 2

2 uien, fijn gesneden

3 teentjes knoflook, geperst

1 el (15 ml) olijfolie

1 rol pizzadeeg

100 ml passata (tomatensaus)

100 g mozzarella, geraspt

Optioneel: andere pizza-toppings
tomaten, paprika, ham enz.

Accessoire

 Grillplaat

Tijd en instelling

ca. 35-40 minuten

Oven 220 °C

Methode

1. De fijngesneden uien en knoflook samen met de olijfolie in een grote Pyrex®-schaal leggen. 5 minuten bakken op de bodem van de oven op Magnetron Hoog. Laten afkoelen.
2. De oven voorverwarmen op **Oven 220 °C**. De grillplaat bedekken met bakpapier. Handmatig het deeg op de grillplaat uitspreiden zonder een opstaande rand te maken.
3. Vervolgens de passata en andere ingrediënten naar smaak toevoegen, zoals olijven, tomaten, paprika, ham etc.
4. 11-13 minuten op **Oven** in de onderste positie bakken op 220 °C.
5. De kaas toevoegen en verder bakken op **Oven 220 °C** gedurende 8-10 minuten.



Specificaties

Fabrikant		Panasonic	
Model		NN-DS59NM	NN-DS59NB
Stroomvoorziening		230 V / 50 Hz	
Werkfrequentie		2450 MHz	
Ingangs-vermogen	Maximum	1960 W	
	Magnetron	1010 W	
	Grill	1400 W	
	Oven	1500 W	
	Stoom	1180 W	
Uitgangs-vermogen	Magnetron	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1350 W	
	Oven	1450 W	
	Stoom	1100 W	
Externe afmetingen (B x D x H)		514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Interne afmetingen(B x D x H)		336 mm x 357 mm x 226 mm	
Gewicht zonder verpakking (circa)		16 kg	
Geluid		59 dB	

Vermelde gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

* 456 mm is de afmeting met handgreep.

410 mm is de afmeting zonder handgreep.

Dit product is een apparaat dat voldoet aan de Europese norm voor EMC-storingen (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Volgens deze norm is dit product een apparaat van groep 2, klasse B en valt het binnen de vereiste limieten. Groep 2 betekent dat er opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd in de vorm van elektromagnetische straling voor het opwarmen of koken van voedsel. Klasse B betekent dat dit product in normale huishoudelijke ruimtes mag worden gebruikt.

Gefabriceerd door:

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Geïmporteerd door:

Panasonic Marketing Europe GmbH

Vertegenwoordiger EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland.



Spiced Sweet Potato Fries



Pizza

Scan the QR code for more recipes.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte.

Scan de QR-code voor meer recepten.

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes.

Scansiona il codice QR per altre ricette.

Escanee el código QR para obtener más recetas .



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59