

Functie Magnetron

Houd bij het gebruik van de magnetronfunctie rekening met het volgende

: microgolven worden door metalen oppervlakken weerkaatst.

worden door metalen oppervlakken weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en kunststoffen laten microgolven erdoorheen.

Daarom mag er geen metalen serviesgoed of servies met metalen onderdelen of versieringen in de

magnetron worden geplaatst. Glas en aardewerk

met metalen onderdelen of versieringen (bijv. loodkristal) mogen niet worden gebruikt.

Glas en aardewerk met metalen onderdelen of versieringen (bijv. loodkristal) mogen niet worden gebruikt.

Sterk glas, porselein of aardewerk dat hittebestendig is, is ideaal voor het koken in de magnetron.

Glas, porselein of aardewerk en hittebestendig kunststof.

Kunststof. Fijn en breekbaar glas of porselein mag alleen kortstondig worden gebruikt om gerechten voor te bereiden.

Kortstondig worden gebruikt voor het ontdooien of opwarmen van eerder bereide gerechten.

Eerder bereide gerechten ontdooien of opwarmen.

Warme gerechten geven warmte af aan het servies, dat erg heet kan worden. Gebruik daarom altijd altijd een pannenlap!

Servies testen

Zet het servies 20 minuten in de oven.

Oven 20 seconden op het hoogste vermogen van de magnetron gedurende 20 seconden. Als het nog koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Maar als er vonken ontstaan, is het niet geschikt.

is het niet geschikt.

Grillfunctie

Als u de grillfunctie gebruikt, moet het servies bestand zijn tegen een temperatuur van minimaal 300 °C. Kunststof kookgerei is niet geschikt.

Kookgerei van kunststof is niet geschikt.

Magnetron + Grill

In de modus Magnetron + Grill moet het servies voor beide geschikt zijn

In de modus Magnetron + Grill moet het servies zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt zijn.

Grill.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes of aluminiumfolie kunnen

Folie kan in de oven worden geplaatst

oven, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan

:

- Neem de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking in acht.

- Aluminiumfolie mag niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (minimaal 3 cm afstand). wanden (minimaal 3 cm afstand). De aluminiumdeksel moet worden verwijderd.

- Plaats de aluminium schaal direct op de draaischijf. Als u het draadrooster gebruikt, plaats de schaal dan op een porseleinen schaal.

Plaats de schaal nooit direct op het rooster!

Draadrooster!

- De bereidingstijd is langer, omdat de microgolven het voedsel alleen van bovenaf doordringen.

het eten van bovenaf. Gebruik bij twijfel alleen

alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- Aluminiumfolie kan worden gebruikt om tijdens het ontdooien microgolven te reflecteren.

Ontdooiproces. Gevoelige voedingsmiddelen zoals gevoelige voedingsmiddelen zoals gevogelte of gehakt kunnen tegen oververhitting worden beschermd door de betreffende de betreffende uiteinden af te dekken.

- Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in direct contact komen met de wanden van de binnenruimte, omdat dit kan leiden tot vonkvorming.

Deksels

Het wordt aanbevolen om glazen of plastic deksels of plasticfolie te gebruiken, omdat deze als afdekking voor de kookruimte kunnen dienen.

plastic deksels of plasticfolie, omdat dit kan leiden tot

Voordelen:

1. Overmatige verdamping wordt

1. voorkomen (vooral bij langdurig koken)

(met name bij lange bereidingstijden);

2. Het bereidingsproces verloopt sneller;

3. Het voedsel droogt niet uit;

4. De smaak blijft behouden.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen

zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken

moeten ook openingen hebben. Zowel

flessen als potjes met babyvoeding en andere

soortgelijke potjes mogen alleen zonder deksel worden verwarmd

zonder deksel worden verwarmd, omdat ze anders anders kunnen ze exploderen.

Magnetron

Gebruik deze functie voor het koken en opwarmen van groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees.

1. Draai de functieknop naar de stand die

overeenkomt met de functie van de magnetron.

2. Stel het vermogensniveau van de magnetron in door de magnetronvermogensschakelaar te draaien naar de

gewenste stand te draaien (zie paragraaf

Functiebeschrijving voor meer details over de beschikbare vermogensniveaus).

3. Stel de bereidingstijd in door de schakelaar Time

op de gewenste stand te draaien. Voor bereidingstijden korter dan 2 minuten, draai de

naar een langere stand en draai hem vervolgens terug naar de

gewenste tijd.

4. Druk op de Start/Stop-knop. De oven begint te verwarmen in bedrijf.

Grill

Gebruik deze functie om het oppervlak van het voedsel snel bruin te maken.

1. Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de Grill-functie.

2. Stel de bereidingstijd in door de timer naar de gewenste stand te draaien. Voor

bereidingstijden korter dan 2 minuten draait u de

naar een langere stand en draait u deze vervolgens terug naar de

en draait u deze vervolgens weer naar de gewenste tijd.

3. Druk op de Start/Stop-knop. De oven begint te verwarmen en gaat in werking.

11

NL

Basisfuncties

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie voor het bereiden van lasagne, gevogelte, aardappelen in de schil en gratins.

Gerechten.

1. Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de

Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de functie Magnetron + Grill.

2. Stel het vermogensniveau van de magnetron in door het

Stel het vermogensniveau van de magnetron in door het

2. Stel het vermogensniveau van de magnetron in door het keuzewieltje naar de gewenste stand te draaien (zie

de functieomschrijving voor meer details over de beschikbare vermogensniveaus).

3. Stel de bereidingstijd in door de schakelaar Time

op de gewenste stand te draaien. Voor bereidingstijden korter dan

bereidingstijden korter dan 2 minuten, draait u de

naar een langere stand en draait u deze vervolgens terug naar de

en draait u deze vervolgens weer naar de gewenste tijd.

4. Druk op de Start/Stop-knop. De oven begint te verwarmen in werking.

Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de functie Hete lucht.
2. Stel de temperatuur in door de thermostaat naar de gewenste
Stel de temperatuur in door de thermostaat naar de gewenste stand te draaien.
3. Stel de bereidingstijd in door aan de tijdschakelaar te draaien
Draai de tijdschakelaar naar de gewenste stand. Voor kortere bereidingstijden van minder dan 2 minuten draait u de naar een langere stand en draait u deze vervolgens terug naar de en draait u deze vervolgens weer naar de gewenste tijd.
4. Druk op de Start/Stop-knop. De oven begint te verwarmen en gaat in werking.

12

NL

Basisfuncties

Magnetron + Hete lucht

Gebruik deze functie voor snel koken en braden.

1. Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de functie Magnetron + Hete lucht.
2. Stel de temperatuur in door de thermostaat te draaien naar de stand
Stel de temperatuur in door de thermostaat naar de gewenste stand te draaien.
3. Stel het vermogensniveau van de magnetron in door de
Draai de magnetron-vermogenskeuzeschakelaar naar de stand
3. Stel het magnetronvermogen in door de keuzeschakelaar naar de gewenste stand te draaien (zie de functieomschrijving voor meer details over de beschikbare vermogensniveaus).
4. Stel de bereidingstijd in door de schakelaar Time

naar de gewenste stand te draaien. Voor bereidingstijden korter dan kooktijden korter dan 2 minuten, draait u de naar een langere stand en draait u hem vervolgens terug naar de en draait u hem vervolgens weer naar de gewenste tijd.

5. Druk op de Start/Stop-knop. De oven begint te verwarmen in werking.

Grill + Ventilator

Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te garen en te braden en ze tegelijkertijd een bruin korstje te geven.

tegelijkertijd.

1. Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de

1 Draai de functieknop naar de stand die overeenkomt met de functie Grill + Hete lucht.

2. Stel de temperatuur in door de thermostaat naar de gewenste

2. Stel de temperatuur in door de thermostaat naar de gewenste stand te draaien.

3. Stel de bereidingstijd in door de tijdschakelaar te draaien

Draai de tijdschakelaar naar de gewenste stand. Voor

bereidingstijden korter dan 2 minuten, draait u de

naar een langere stand en draait u deze vervolgens terug naar de

en draait u deze vervolgens weer naar de gewenste

tijd.

4. Druk op de Start/Stop-knop. De oven begint te verwarmen in werking.

Belangrijk: Het controlelampje brandt terwijl de oven opwarmt, wat betekent dat de de temperatuur in de oven lager is dan de ingestelde temperatuur.

Koken met de magnetron

Lees het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” zorgvuldig door voordat u de magnetron in gebruik neemt.

“Veiligheidsinstructies” voordat u gaat koken met de magnetron.

Volg de onderstaande instructies bij het koken met de magnetron:

- Prik voor het verwarmen of bereiden van voedsel met schil of schil (bijv. appels, tomaten,

(bijv. appels, tomaten, aardappelen, worstjes) de schil of schil in, om te voorkomen dat deze openbarst.

(bijv. appels, tomaten, aardappelen, worstjes) de schil of schil doorprikken, zodat deze niet openbarst. Maak

Maak een inkeping in het voedsel voordat u begint met koken.

- Controleer vóór het gebruik van een kom of pan of deze geschikt is voor de magnetron (zie het gedeelte over soorten serviesgoed).

- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. brood ontdooien, popcorn maken, enz.)

treedt er snelle verdamping op. Op deze manier werkt de oven

De oven werkt dan alsof hij leeg is en het voedsel kan

het eten. Dit kan leiden tot schade aan de oven en aan de gerechten. Zet daarom alleen de

nodige tijd in en blijf in de buurt.

- Het is niet mogelijk om grote hoeveelheden olie te verwarmen (frituren) in de magnetron.

- Haal kant-en-klaarmaaltijden uit hun

verpakkingen, aangezien deze niet altijd hittebestendig zijn.

hittebestendig. Volg de instructies van de fabrikant.

de instructies van de fabrikant.

- Als er meerdere stukken serviesgoed zijn

zoals bijvoorbeeld theekopjes, verdeel deze dan gelijkmatig over de gehele
gelijkmatig over de gehele draaischijf.

- Gebruik geen metalen punaises om plastic zakken te sluiten

maar gebruik plastic punaises. Prik de zak

meerdere keren door, zodat de stoom gemakkelijk kan ontsnappen.

gemakkelijk kan ontsnappen.

- Zorg er bij het bereiden of opwarmen van voedsel voor dat dit

een minimumtemperatuur van 70 °C bereikt

een minimumtemperatuur van 70 °C bereikt.

- Tijdens het kookproces kan waterdamp

zich op het glas van de deur vormen en mogelijk

beginnen te druppelen. Dit is een normaal verschijnsel

Dit is een normaal verschijnsel dat zeker optreedt wanneer de

de temperatuur laag is. De veiligheid van

de veiligheid van de oven wordt hierdoor niet aangetast.

Veeg het condenswater weg na

het koken.

- Gebruik bij het verwarmen van vloeistoffen

Gebruik bij het verwarmen van vloeistoffen een pan met een grote opening, zodat

de stoom gemakkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de instructies en

houd rekening met de in de tabellen aangegeven bereidingstijden en vermogensstanden.

de in de tabellen aangegeven bereidingstijden en vermogensstanden.

Houd er rekening mee dat de aangegeven waarden slechts

indicaties zijn en daarom kunnen variëren, afhankelijk van de

afhankelijkheid van de toestand, temperatuur, vochtigheid en soort van het voedsel.

temperatuur, vochtigheid en soort van het voedsel.

Het is raadzaam om de tijden en vermogensstanden aan te passen aan de betreffende situatie.

situatie. Afhankelijk van het voedsel kan het gaan om de bereidingstijd of het verhogen of verlagen van de vermogensstand. of het verhogen of verlagen van de vermogensstand.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer

de bereidingstijd. Vergeet dit niet:

- Dubbele hoeveelheid = dubbele tijd

- Halve hoeveelheid = halve tijd

2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de

kooktijd.

3. Vloeibare voedingsmiddelen worden sneller verwarmd.

4. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de draaischijf

Het kookproces verloopt eenvoudiger als het voedsel gelijkmatig over de bodem is verdeeld.

Kookproces. Plaats de dikkere stukken voedsel aan

de buitenkant van de draaischijf en het dunnere voedsel in het midden

in het midden kunt u verschillende soorten voedsel opwarmen

verschillende soorten voedsel tegelijkertijd.

5. De ovendeur kan op elk moment worden geopend.

De ovendeur kan op elk moment worden geopend. De oven schakelt automatisch uit werken. De magnetron gaat pas weer aan als u de deur sluit.

6. Afgedekte gerechten hebben minder bereidingstijd nodig en

behouden ook beter hun oorspronkelijke

smaak en kleur. Het deksel moet echter de mogelijkheid bieden voor microgolven en moet kleine openingen hebben, zodat de stoom kan ontsnappen.

Ontsnappen.