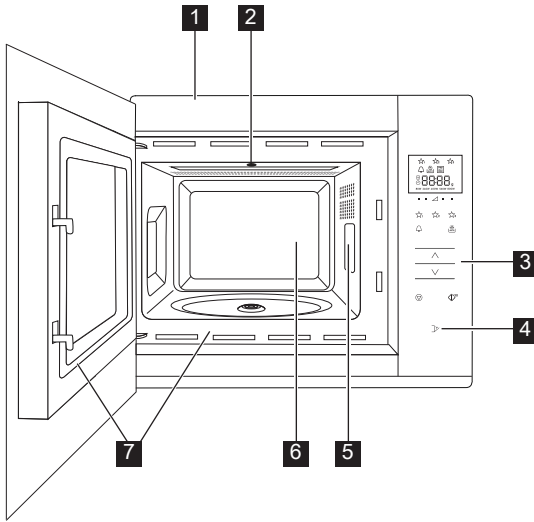


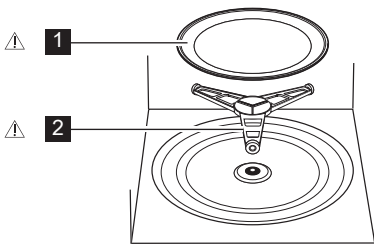
# OVERZICHT VAN HET APPARAAT

## MAGNETRONOVEN



- 1** front
- 2** ovenlampje
- 3** bedieningspaneel
- 4** deur open-toets
- 5** afdekking van de microgolvengeleider (niet verwijderen)
- 6** ovenruimte
- 7** deurafdichtingen en afsluitvlakken

## TOEBEHOREN



Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1** draaiplateau
- 2** draaimechanisme

- Plaats het draaimechanisme in het gat in de bodem van de ovenruimte.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

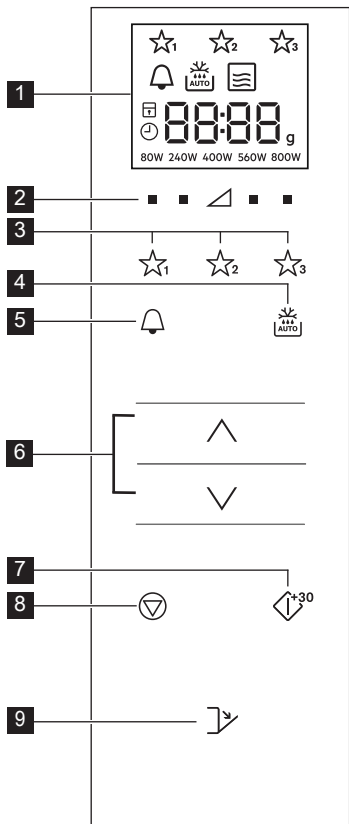
**i** Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van ELECTROLUX: naam van het onderdeel en het model.



## WAARSCHUWING!

Gebruik de combi-magnetron niet als deze onderdelen niet gemonteerd zijn.

## BEDIENINGSPANEEL



### 1 Display symbolen:



Favorieten



Keukenwekker



Automatisch ontdooien



Vermogensstand



Stop/Annuleren



Kinderslot



Klok instellen



Display-segmenten



Hoeveelheid

80W 240W 400W 560W 800W

Vermogensstanden

**2** vermogensstand-toetsen

**3** favoriete toetsen

**4** automatische ontdooiingstoets

**5** keukenwekkertoets

**6** hoger/Lager-toetsen

**7** starten/bevestigen/snelle starttoets

**8** stopstoets

**9** deur open-toets

## VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

### INPLUGGEN

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, kunt u de klok instellen. De oven heeft een 24-uurs klok.

1. De oven zal piepen en alle scherm pictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld.

Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' of 'oFF' wordt weergegeven.

- 2a. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'oFF' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok uit te schakelen. De oven is klaar voor gebruik.



Als u de klok heeft uitgeschakeld, en u wilt deze weer inschakelen, drukt u tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**. Daarna volgt u 2b.

- 2b. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok in te schakelen.

**Voorbeeld:** De klok op 18:45u instellen.

1. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het uur in te stellen.
2. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.



Als de klok is ingesteld, dan wordt de tijd weergegeven op het display.

### STANDBY (ECONOMY-MODUS)

De oven gaat automatisch in de standby-modus als deze niet binnen een periode van 5 minuten wordt gebruikt.

**Voorbeeld:** Als de klok niet is ingesteld: De display wordt uitgeschakeld.

Open het deurtje of druk op een willekeurige toets om de stand-by-modus te verlaten.

**Voorbeeld:** Als de klok is ingesteld:

Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

### DE KLOK AANPASSEN NA EEN INSTELLING

U kunt de klok aanpassen, nadat de tijd is ingesteld.

**Voorbeeld:** Om te veranderen van 18:45u in 19:50u.

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Druk op de **START**-toets.
3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat '19' wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.

5. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat '50' wordt weergegeven.
6. Druk op de **START**-toets.

### OM DE KLOK TE ANNULEREN EN STANDBY IN TE STELLEN (ECONOMY-MODUS)

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Draai de knop tot 'oFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

### KINDERSLOT

De oven heeft een veiligheidsfunctie, die voorkomt dat de oven per ongeluk door een kind kan worden aangezet. Als het kinderslot is ingesteld, kan geen enkel onderdeel van de magnetron functioneren totdat het kinderslot is uitgeschakeld. Het in- of uitschakelen van het kinderslot is alleen mogelijk als de oven niet aanstaat.

**Voorbeeld:** Het kinderslot inschakelen.

Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslot-symbool wordt ingeschakeld.

**Voorbeeld:** Om het kinderslot uit te schakelen.

Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslot-symbool wordt uitgeschakeld.



Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de **STOP**-toets.

## WERKING

### KOKEN MAGNETRONOVEN

**Voorbeeld:** Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 watt vermogen.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat '560 W' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.



In de magnetronmodus kunt u het vermogen van de oven aanpassen door op de toets direct onder de gewenste instelling te drukken.

U kunt het vermogen instellen wanneer de oven aanstaat door de gewenste **VERMOGENSSTAND**-toets ingedrukt te houden totdat het gewenste vermogen

wordt weergegeven op de display. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de l evensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Als 800 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. De oven zal stoppen als de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur zal de oven weer functioneren totdat de 2 minuten zijn afgelopen (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei terugkeert naar de oorspronkelijke startpositie. Het ovenlicht blijft branden totdat het ronddraaien stopt, of gedurende 5 seconden (waar het eerst

sprake van is). De oven piept als deze klaar is. Als u de deur opent tijdens het bereidingsproces, dan stopt de draaitafel met draaien.

## VERMOGENNIVEAUS

Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
800 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
560 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
400 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
240 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
80 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

## VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

kookmethode	standaarttijd	verlaagd vermogen
Magnetron 800 W	15 minuten	Magnetron 560 W

### DE KOOKTIJD AANPASSEN TIJDENS HET KOKEN

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

**Voorbeeld:** Om de kooktijd met 2 minuten (120 seconden) te verlengen gebruikt u de **START**-toets.

1. Druk 4x op de **START**-toets.  
De kooktijd zal worden verlengd met 120 seconden.

### DE STOP-TOETS GEBRUIKEN

Druk 1x op de **STOP**-toets voor de pauze-modus. Druk nogmaals op de **STOP**-toets om de kooktijd te annuleren.

### KEUKENWEKKER

De kookwekker instellen.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets.

2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets. De timer zal automatisch starten.



De tijd kan verlengd worden als de timer loopt door op de **START**-toets te drukken. De timer-functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven niet actief is.

### SNELSTART

U kunt direct beginnen met koken op 800W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.



Om deze tijd te verlengen drukt u op de **START**-toets.

## DEMPEN

Om het geluid uit te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'oFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

Om het geluid in te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

## PAUZE

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

1. Druk op de **STOP**-toets of open de deur.
2. De oven wordt voor maximaal 5 minuten onderbroken.
3. Druk op **START** om het koken voort te zetten.

## FAVORIETEN

De oven heeft 3 favoriete recepten.

- ☆<sub>1</sub> Boter zachter maken
- ☆<sub>2</sub> Chocolade smelten
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake

**Voorbeeld:** Boter zachter maken.

1. Druk 1x op de **FAVORIET 1**-toets.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.



Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.

Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast.

1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.



**WAARSCHUWING!** Chocolade kan heel heet worden!

Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.

1. Druk op het **VERMOGENSSTAND**-niveau om het vermogen te selecteren.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de ster voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabriekinstellingen.

1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND** 400 W gedurende 3 seconden ingedrukt.  
De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabriekinstellingen.

## AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Automatisch ontdoeien is een automatische bereidingsfunctie in de juiste modus en met de juiste kooktijd, gebaseerd op het gewicht van het voedsel.

U kunt kiezen uit 2 Automatisch ontdooi-menu's.

1. Automatisch ontdoeien: Vlees/Vis/Gevogelte
2. Automatisch ontdoeien: Brood

**Voorbeeld:** Om 0,2 kg biefstuk te ontdoeien.

1. Selecteer het menu voor de automatische ontdooiing door 1x te drukken op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.



Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.

Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. De aanpassing van de tijd/het vermogen is niet beschikbaar in de Automatisch Ontdoeien-modus.

# KOOKTABELLEN

## FAVORIETEN

Favorieten	Hoeveelheid	Toets	Tips
Boter zachter maken	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"><li>Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.</li></ul>
Chocolade smelten	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"><li>Leg de chocolade in een ovenvaste schaal. Roer goed door als u het geluidssignaal hoort. Roer goed door na het koken.</li></ul> <p> <b>WAARSCHUWING!</b> Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.</p>
Mug Cake	1-4 mokken	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"><li>Maak de cake volgens het recept. Plaats de mok tegen de rand van de draaitafel. Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.</li></ul>

## MUG CAKE-RECEPTEN

Mug cake met pure chocolade	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (12 g)	cacaopoeder
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆<sub>3</sub>. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje chocolade botercrème.

Tip: Voor het maken van een chocolade-sinaasappel mug cake vervangt u het vanille-extract door ½ theelepel sinaasappel-extract.

### Gestreepte frambozen mug cake

Ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei
1½ eetlepel	frambozenjam zonder zaadjes

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand  $\star_3$ . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercreme.

### Appelkruimel mug cake

Ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1	middelgroot ei
1½ eetlepel (30 g)	appelmoes
een half (7 g)	digestive-koekje, verkruimeld

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten (met uitzondering van het koekje) in een mok en vermeng dit goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de appelmoes er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Verkruimel het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand  $\star_3$ . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.



**WAARSCHUWING!** De appelmoes wordt heet.

### Mug cake met pindakaas

ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
2 eetlepels (30 g)	pindakaas
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract, de pindakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆<sub>3</sub>. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met chocolade-pasta.

Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

### Mug cake met citroenglazuur

ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1 theelepel	citroenrasp
1	middelgroot ei

Topping: 1 eetlepel citroensap gemengd met 2 eetlepels kristalsuiker

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, citroenrasp en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆<sub>3</sub>. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak glazuur door het mengen van citroensap en de poedersuiker.
6. Maak na het koken de cake los van de wand en prik aan de bovenkant gaatjes met een prikker. Besprenkel daarna het glazuur over de cake en laat hem 30 seconden staan.



### Wortel Mug Cake

Ingrediënten voor 1 mug cake:

2 eetlepels (20 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
¼ theelepel	gemalen nootmuskaat
1 eetlepel	gemalen amandelen
1½ eetlepel (15 g)	zonnebloemolie
	geraspte schil van een ½ sinaasappel
30 g	geraspte wortel
1	middelgroot ei

Crème-topping: 15 g zachte boter,  
40 g poedersuiker, 40 g volvette roomkaas,  
½ theelepel jus d'orange




Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de zonnebloemolie, sinaasappelrasp, geraspte wortel en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand 3. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak de topping door de boter, poedersuiker, roomkaas en jus d'orange te vermengen.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

## AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte  (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-0,8 kg	 1x	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau.</li> <li>• Zodra het geluidssignaal klinkt, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie.</li> <li>• Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.</li> <li>• Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooidde delen indien mogelijk.</li> </ul> <p> Niet geschikt voor hele kippen.</p>
Brood	0,1-1,0 kg	 2x	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen.</li> <li>• Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooidde boterhammen uitgenomen te worden.</li> <li>• Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.</li> </ul>



Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.

Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of de hoeveelheden in de grafiek, gelieve de handmatige bediening te gebruiken.

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur.

Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.

Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.

## DRANKEN & GERECHTEN VERWARMEN

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	800 W	1	niet afdekken
Water, 1 kopje	150	800 W	1-2	niet afdekken
6 kopjes	900	800 W	10-12	niet afdekken
1 kom	1000	800 W	11-13	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord	400	800 W	3-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/soep	200	800 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	500	800 W	4-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	400 W	½	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	400 W	1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten <sup>1)</sup>	50	800 W	½	afdekken
Chocolade smelten	100	400 W	2-3	af en toe roeren

<sup>1)</sup> vanaf koelkasttemperatuur

## ONTDOOIEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	80 W	2-5	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	240 W	4-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

## HET KOKEN VAN BEVROREN PRODUCTEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	800 W	10-12	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	800 W	9-11	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

## KOKEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	800 W	9-11	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	800 W	10-12	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	800 W	19-21	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	800 W	3-4	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	2



Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. Open de deur en de oven zal stoppen; sluit de deur en hij zal opnieuw beginnen totdat de 2 minuten voorbij zijn (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.


# HINTS EN TIPS

## MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

## TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

### Tips voor het koken in de magnetronoven

Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Afmetingen	Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Prik met een vork in voedsel met vulling, (voorbeeld donuts met jam), om de warmte of stoom te laten ontsnappen.
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. (Bijv. kippenpoten.)
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. (Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.)  <b>BELANGRIJK!</b> Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te keren en te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. (Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.)



Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcornverpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Houd bij het openen van de oven deur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

# WAT TE DOEN ALS

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	<ul style="list-style-type: none"><li>• De zekering in de huisinstallatie in orde is.</li><li>• De stroom misschien uitgevallen is.</li><li>• Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installeateur.</li></ul>
De magnetron neit werkt?	<ul style="list-style-type: none"><li>• De deur goed gesloten is.</li><li>• De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn.</li><li>• De <b>START</b>-toets is ingedrukt.</li></ul>
Het draaiplateau niet draait?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit.</li><li>• Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt.</li><li>• Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren.</li><li>• Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.</li></ul>
De magnetron niet uitschakelt?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.</li><li>• Bel een erkende service agent van ELECTROLUX.</li></ul>
De ovenverlichting uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bel uw erkende service agent van ELECTROLUX. De binnenverlichting kan alleen worden vervangen door een erkende service agent van ELECTROLUX, die hiervoor opgeleid is.</li></ul>
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of</li><li>• Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of</li><li>• Een hoger vermogen instellen.</li></ul>
Gaat de deur niet open vanwege een stroomstoring?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Open de deur voorzichtig door deze aan de rechteronderhoek van het deurvenster naar u toe te trekken.</li></ul>