

NL Geachte klant,

Wij feliciteren u met de aankoop van uw nieuwe magnetronoven, die het werk in de keuken voortaan aanzienlijk zal vergemakkelijken.

U zult aangenaam verrast zijn over wat u allemaal met de combinatie-oven kunt doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en opwarmen, maar u kunt er ook volledige maaltijden mee bereiden. De combinatie van magnetron, heteluchtconvectie en grill betekent dat voedsel tezelfdertijd kan garen en bruinen, en bovendien veel sneller dan met conventionele methodes.

Ons magnetronteam heeft in onze testkeuken een selectie gemaakt uit de lekkerste internationale recepten die snel en gemakkelijk kunnen worden klaargemaakt.

Laat u inspireren door onze recepten en maak uw favoriete gerechten klaar in uw magnetronoven.

Een magnetronoven heeft zo veel voordelen en we zijn er zeker van dat u ze snel zult ontdekken:

- U kunt eten meteen klaarmaken in de borden waarin het wordt geserveerd, waardoor u minder moet afwassen.
- Door de kortere kooktijden en omdat er weinig water en vetstoffen worden gebruikt, blijven vitamines, mineralen en typische smaken beter bewaard.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzing en het bijgeleverde kookboek zorgvuldig door te lezen.

Op die manier zal het bedienen van uw oven voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw combinatie-oven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.

Uw magnetron-team

NL INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	NL-1
OVEN	NL-2
TOEBEHOREN	NL-3
BEDIENINGSPANEEL	NL-4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-5-7
INSTALLATIE	NL-7
VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON	NL-8
TAALKEUZE	NL-8
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	NL-9
VERMOGENSSTANDEN VAN MAGNETRON	NL-10
KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-11
KOKEN MET DE GRILL	NL-12
DE OVEN LEEG OPWARMEN	NL-12
KOKEN MET CONVECTIE	NL-13-14
COMBINATIEKOKEN	NL-15-16
ANDERE HANDIGE FUNCTIES	NL-17-19
SNEL BEREIDEN EN ONTDOOIE	NL-20-21
TABEL VOOR SNEL BEREIDEN	NL-21
TABEL VOOR SNEL ONTDOOIE	NL-22
SNEL ONTDOOIE	NL-23
ABEL VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN	NL-23
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S	NL-24
RECEPTEN VOOR RK-T11-A (VIERKANTE BAKVORM/PLANK)	NL-25-27

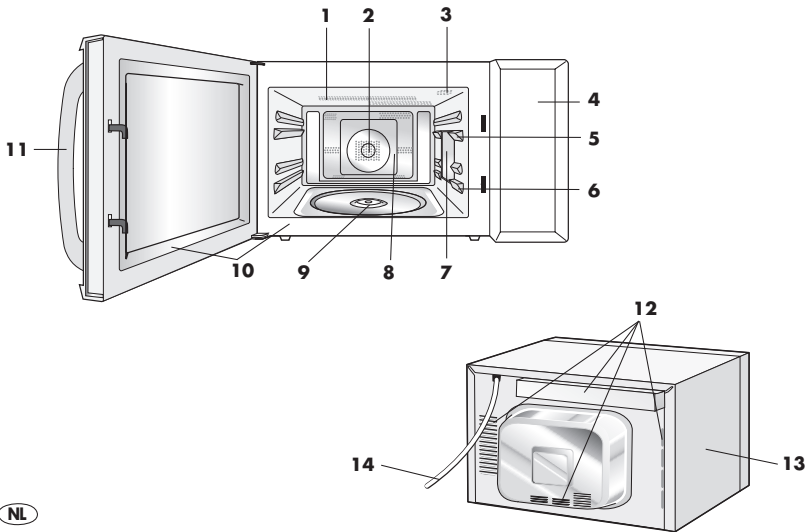
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-28
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	NL-29

Kookboek

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	NL-30
DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON	
ALLEMAAL	NL-30
GESCHIKTE SCHALEN	NL-31-32
TIPS EN ADVIES	NL-33-34
VERWARMEN	NL-35
ONTDOOIE	NL-35
ONTDOOIE EN KOKEN VAN VOEDSEL	NL-36
HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE	NL-36
HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN	NL-36
UITLEG VAN DE SYMBOLEN	NL-37
TABEL	NL-38-40
RECEPTEN	NL-41-67
TECHNISCHE GEGEVENS	NL-68
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE	
VERWIJDERING	NL-68
ONDERHOUDSADRESSEN	I-IV

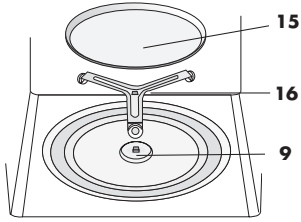


OVEN



NL

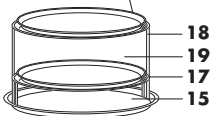
- 1** Grill verwarmingselement
- 2** Convector verwarmingselement
- 3** Ovenlamp
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Bodemplaatrail (rail 1)
- 6** Bodemplaatrail (rail 2)
- 7** Afdekplaatje voor microgolvenverdeler
- 8** Ovenruimte
- 9** Verbindingsstuk
- 10** Deurafdichtingen en afdichtingsvlakken
- 11** Deur open-hendel
- 12** Ventilatieopeningen
- 13** Behuizing
- 14** Netsnoer



19 <Vierkante bakplaat>



Andere bakvorm



(NL) TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

15 Draaiplateau, **16** Draaiplateau steun, **17** Laag rooster (hoogte: 4 cm), **18** Hoog rooster (hoogte: 15, 5 cm), **19** Vierkante bakplaat

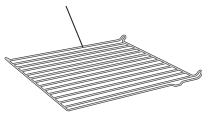
- Plaats de steun van het draaiplateau op het verbindingstuk in het midden van de magnetronbodem met TOP aan de bovenkant (TOP staat op de ene kant gegraveerd). De steun moet vrij om het verbindingstuk kunnen draaien.
- Plaats het draaiplateau op de steun.
- Plaats de hoge/lage roosters zonodig op het draaiplateau. Deze roosters worden gebruikt voor bereidingen in modus Convectie, Dubbel of Grill.
- De bakblikken mogen alleen worden gebruikt om korstdeeg te bakken m.g.v. convectie. Plaats het bakvorm op het lage rek. Plaats bij het bakken in twee fasen een extra bakvorm (niet met de oven meegeleverd) op het hoge rek, zoals op de tegenoverliggende pagina is getoond.

WAARSCHUWING:

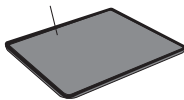
- Gebruik de magnetronoven alleen als het draaiplateau en de steun naar behoren zijn aangebracht. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig gekookt. Een verkeerd geïnstalleerd draaiplateau kan rammelen, niet goed draaien en schade aan de oven veroorzaken.
- Het draaiplateau draait rechts- en linksom. Het kan zijn dat het draaimechanisme iedere keer wanneer u de oven start van richting verandert. Dit is niet van invloed op het uiteindelijke resultaat.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw distributeur of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven. Deze oven wordt geleverd met 2 rekken (hoog en laag) plus een bakvorm.



20 <Vierkante bodemplaat>



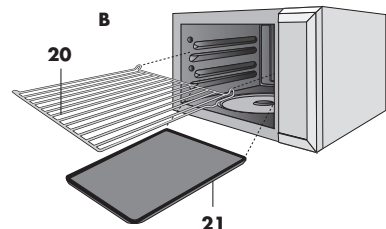
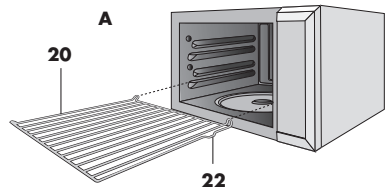
21 <Vierkante vorm>



(NL)

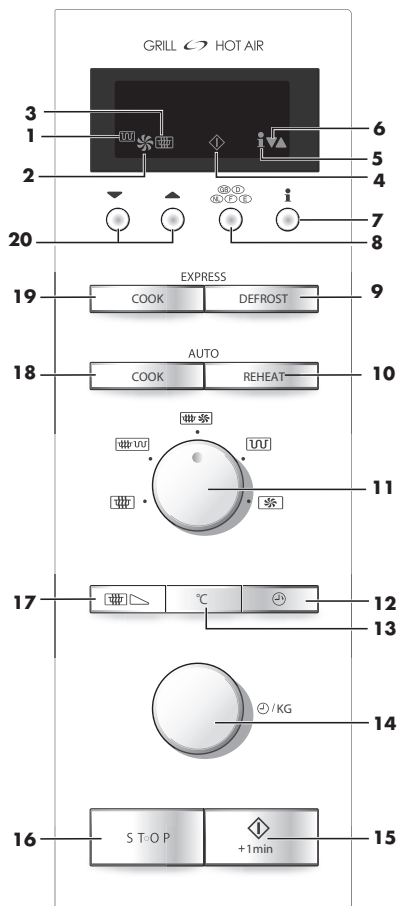
OPTIONELE ACCESSOIRES (RK-T1 1-A):

- U kunt optioneel voor deze oven een vierkante bodemplaat (**20**) bijbestellen en een vierkante vorm (**21**).
- Wanneer u de vierkante bodemplaat of de vierkante vorm gebruikt, adviseren wij om deze op rail 2 te plaatsen zoals weergegeven in diagram A. Wanneer u beide gebruikt, plaats dan de vierkante vorm op rail 2 en de vierkante bodemplaat op rail 1, zoals weergegeven in diagram B. De roosterpen moet zich aan (**22**) de rechterzijde bevinden.
- Deze elementen worden geleverd bij oven R-940 (BK). Alleen geschikt voor convectie. Zie pagina NL-14.





BEDIENINGSPANEEL



(NL) BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en indicatielampjes:

- 1** GRILL indicatielampje
- 2** CONVECTIE indicatielampje
- 3** MAGNETRON indicatielampje
- 4** KOKEN indicatielampje
- 5** INFORMATIE indicatielampje
- 6** MEER/MINDER-toets

Bedieningstoetsen:

- 7** INFORMATIE-toets
- 8** TAAL-toets
- 9** EXPRESS ONTDOOIJEN-toets
- 10** AUTOMATISCH OPWARM-toets
- 11** KOOKSTAND-toets
 - voor koken met de magnetron
 - voor koken met de magnetron in combinatie met GRILL
 - voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIE
 - voor GRILL
 - voor CONVECTIE
- 12** TIMER-toets
- 13** CONVECTIE-toets
Druk op toets om de convection-instelling te veranderen.
- 14** TIJD/GEWICHT-draaiknop
Draai de knop voor het instellen van de kooktijd/ontdooitijd of het gewicht van het voedsel.
- 15** (START)/+1 min-toets
- 16** STOP-toets
- 17** MAGNETRON VERMOGENSSTAND-toets
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in.
- 18** AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA-toets
- 19** SNEL BEREIDEN-toets
- 20** MINDER/MEER-toetsen



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES: LEES DEZE ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGING

1. Deze oven is ontworpen om alleen te worden gebruikt als losstaande oven. De oven is niet ontworpen als inbouwoven. Plaats de oven niet in een kast.
2. De oven kan heet worden tijdens gebruik. Plaats of installeer de oven zodanig dat de onderkant van de oven minimaal 85 cm boven de vloer ligt. Houd kinderen uit de buurt van de deur om te voorkomen dat zij zich eraan branden.
3. Zorg ervoor dat er boven de oven een ruimte is van minimaal 13 cm.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderd fysiek, motorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij voor het gebruik van het apparaat onder toezicht of instructie staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
6. **WAARSCHUWING:** Kinderen mogen de oven pas zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen. Als het kind weet hoe de oven veilig gebruikt kan worden en de gevaren begrijpt die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.
7. **WAARSCHUWING:** Als het toestel in de stand GRILL, CONVECTIE, DUAL, SNEL, KOKEN wordt bediend, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene bedienen door de hoge temperaturen die worden gegenereerd.
8. **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Jonge kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
9. **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag u de oven niet gebruiken totdat deze door een vakman is gerepareerd.
10. **WAARSCHUWING:** Pas de oven nooit zelf aan, repareer deze niet zelf en vervang zelf geen onderdelen. Omdat er gevaar bestaat, mag alleen een vakman onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekklaar die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd.
11. Als de elektrische kabel van deze oven beschadigd is, dient het door een speciale kabel te worden vervangen. Laat het vervangen van het kabel over aan een bevoegde reparatieservice van SHARP.
12. **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, omdat deze kunnen ontploffen.
13. Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hier rekening mee bij het vastpakken van bakjes.
14. Kook nooit hele eieren in de schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren mogen niet in magnetronovens worden opgewarmd, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Bij het bereiden of opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u zowel het eigeel als het eiwit door te prikken om ontploffing te voorkomen. Pel hardgekookte eieren en snijd ze in plakjes voordat u de eieren in de magnetronoven opwarmt.
15. Zorg dat de gebruikte bakjes en serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in de oven. Zie pagina NL-31. Gebruik voor magnetronstanden alleen voor magnetrongebruik geschikte bakjes en serviesgoed.
16. Om verbranding te voorkomen, moet de inhoud van babyflesjes en babyvoedselpotjes geroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd worden voordat de inhoud wordt gedronken of gegeten.
17. De deur, behuizing, ovenruimte, borden, onderdelen en vooral de grillelementen worden tijdens het koken zeer heet. Probeer het aanraken van deze onderdelen te voorkomen. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Pas op dat ze niet nog heet zijn wanneer u de oven gaat reinigen.
18. Als u voedsel in plastic of papieren bakjes verwarmt, moet u regelmatig in de oven kijken om te controleren of de bakjes geen vlam vatten.
19. Als er rook is, moet u de oven uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur gesloten houden zodat eventuele vlammen kunnen doven.
20. Reinig de oven regelmatig en verwijder eventuele etensresten.
21. Als oven niet goed schoongehouden wordt, kan dit slijtage van het oppervlak veroorzaken. Dit kan een ongunstig effect hebben op de levensduur van de oven en kan een gevaarlijke situatie teweegbrengen.
22. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas van de oven te reinigen want deze kunnen krassen veroorzaken op het glas, waardoor het glas kan breken.
23. Gebruik geen stoomreiniger.
24. Zie instructies voor het reinigen van deurafdichtingen, ovenruimte en aangrenzende onderdelen op pagina NL-28.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Vorkomen van brand.

1. **Laat de magnetronoven tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Door te hoge niveaus of te lange kooktijden kan het voedsel oververhit raken waardoor brand zou kunnen ontstaan.**
2. Steek de stekker van de elektrische kabel in een stopcontact dat zich op een gemakkelijk bereikbare plaats bevindt, zodat u in een noodgeval de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
3. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 16A distributielijnzekering of een minimale 16A distributiestroomonderbreker.
4. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
5. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dicht bij een gasfornuis. Bijvoorbeeld dicht bij een conventionele oven.
6. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
7. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
8. Reinig de golfgeleider, de ovenruimte, de draaitafel en de draaitafelsteun na gebruik. Deze oventdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Aangekoekt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
9. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatieopeningen.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen niet.
11. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen zouden brand kunnen veroorzaken.
12. Gebruik de magnetronoven niet voor het verhitten van olie voor frituren. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
13. Gebruik alleen popcorn dat in voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
14. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
15. Controleer of de instellingen van de magnetronoven correct zijn nadat u de oven heeft gestart.
16. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.
17. Volg alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing en in het kookboek op.

Vorkomen van verwondingen

1. **WAARSCHUWING:**
Gebruik de oven niet als deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Voor het gebruik dient u het volgende te controleren:
 - a) De deur; zorg ervoor dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszins beschadigd is.
 - b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels; controleer of ze niet gebroken zijn of los zitten.
 - c) De deurafdichtingen en pasvlakken; controleer of ze niet zijn beschadigd.
 - d) In de ovenruimte of in de deur; zorg ervoor dat er geen deuken in zitten.
 - e) De elektrische kabel en de stekker; controleer of ze niet zijn beschadigd.

2. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsrendels aan.
3. Gebruik de oven niet als er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
4. **Zorg dat er geen vet of vuil aankooft op de afdichtingen van de deur en op de aangrenzende oppervlakken. Reinig de oven regelmatig en verwijder eventuele etensresten. Volg de aanwijzingen bij "Onderhoud en Reinigen" op pagina NL-28 goed op.**
5. Personen met een PACEMAKER dienen hun arts of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van een magnetronoven.

Vorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatieopeningen komen. Als er iets in deze openingen terecht is gekomen, schakelt u de oven onmiddellijk uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een bevoegd servicepunt van SHARP.
3. Dompel de elektrische kabel en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat de elektrische kabel niet over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen.
5. Houd de elektrische kabel uit de buurt van warme oppervlakken, waaronder het achterpaneel van de oven.
6. Probeer de ovenlamp niet zelf te vervangen en laat deze ook niet vervangen door anderen die hiervoor geen toestemming hebben van SHARP. Neem in geval van een kapotte ovenlamp contact op met uw dealer of een bevoegde reparatieservice van SHARP.

Vorkomen van het ontploffen en spatten van kokend voedsel:

1. Gebruik nooit verzegelde bakjes. Verwijder zegels en deksels voor het gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen, zelfs nadat de oven is uitgeschakeld, ontploffen als de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals opdat luchtballen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals zuigflessen, omdat bij verhitting er plotseling vloeistof uit de fles zou kunnen spuiten met mogelijke brandwonden tot gevolg.

Vorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat en mogelijk brandwonden veroorzaakt:

1. Stel de kooktijden niet te lang in (zie pagina NL-39).
2. Roer door de vloeistof alvorens het te verwarmen/ op te warmen.
3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of een dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
5. Om het ontploffen van voedsel zoals aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke te voorkomen, prikt u door de schil of het vel door alvorens ze te garen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenwanten of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
- 3.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer het even door alvorens het te serveren. Let vooral op de temperatuur voordat u het voedsel aan baby's, kinderen of ouderen geeft.

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

4. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
5. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.

Voorkom oneigenlijk gebruik door kinderen

1. Leun niet op de deur en zwaai de deur niet te hard open of dicht.
2. Leg uw kinderen alle belangrijke veiligheidsmaatregelen uitvoerig uit zoals het gebruik van pannenlappen en de zorgvuldige verwijdering van verpakkingen. Benadruk dat de verpakkingen van bepaald voedsel, die speciaal zijn ontworpen om voedsel knapperig te maken, zeer heet kunnen worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.

2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag derhalve alleen voor voedsel worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële of laboratoriumdoeleinden.

Voorkomen van problemen of beschadiging van uw oven.

1. Zet de oven niet aan wanneer deze leeg is, behalve indien aanbevolen in de gebruiksaanwijzing. De oven kan hierdoor namelijk beschadigd raken.
2. Om beschadiging van de keramische bodemplaat door oververhitting te voorkomen, dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd hittebestendig isolatiemateriaal zoals een keramiek bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Gebruik alleen de draaitafel en de draaitafelsteun die voor deze oven zijn ontworpen. Bedien de oven niet zonder draaitafel.
4. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend elektricien als u niet weet hoe u de oven moet aansluiten. Noch de fabrikant noch de handelaar is aansprakelijk voor schade aan de oven of verwondingen als de oven niet op de voorgeschreven manier op de elektriciteit is aangesloten. Er kan condens of vocht op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden uitgezet. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

INSTALLATIE

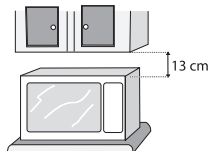


1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de ovenruimte bevindt. Verwijder de sticker met alle ovenfuncties van de buitenkant van de deur.
2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht van de oven plus zware elenswaren te dragen. Deze oven is ontworpen om alleen als losstaande oven te gebruiken. Plaats de oven niet in een kast. Zet de oven niet in een kast.

4. **Tijdens het koken kan de oven heet worden. Installeer of monteer de oven op een plaats waar de bodem van de oven zich tenminste 85 cm van het vloeroppervlak bevindt. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.**

5. **Het netsnoer niet in contact laten komen met warme of scherpe oppervlakken zoals de ventilatieopeningen op de achterkant van de oven.**

6. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 13 cm boven de oven.



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



VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Uw oven is voorzien van een spaarstand.

1. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
Er verschijnt niets op het display.
2. Open de deur.
Op het ovensdisplay verschijnt "KIES TAAL" in 5 talen.
OPMERKING: Na het selecteren van de taal met de **TAAL**-toets, geeft het display ".0".
3. Sluit de deur.
De display van de oven zal ".0" aangeven.
4. Kies een taal (zie hieronder).
OPMERKING: Als u de oven in het Engels gebruikt, hoeft u geen taal te selecteren en gaat u verder met stap 5.
5. Verwarm de oven zonder voedsel (zie pagina NL-12).

KOOKTIPS:

De oven is voorzien van een 'Informatie displaysysteem' dat u stap voor stap instructies geeft over het gebruik van elke functie. U kunt deze informatie krijgen in een door u gewenste taal. De oven heeft een **INFO**-toets voor instructies voor elke toets. Nadat u een toets heeft ingedrukt zullen er indicatielampjes op het display verschijnen met informatie over de volgende stap.

In de energiebesparingsstand kunt u, wanneer u de oven 3 minuten of langer niet bedient (bijv. de deur sluiten, op de **STOP**-toets drukken of na afloop van het koken), de oven pas weer gebruiken nadat u de ovendeur opent en sluit.



TAALKEUZE

Druk op de TAAL -toets	TAAL
1 keer	DEUTSCH
2 keer	NEDERLANDS
3 keer	FRANCAIS
4 keer	ITALIAN
5 keer	ESPANOL

De oven wordt standaard in het Engels ingesteld. U kunt de taal wijzigen. Om de taal te wijzigen drukt u op de **TAAL**-toets totdat de gewenste taal wordt weergegeven. Druk daarna op de **◇ (START)/+ 1 min**-toets.

Bijvoorbeeld:

Stel dat u **Duits** wilt selecteren:

1. Kies de gewenste taal door vier keer op de **TAAL**-toets te drukken.



x2



x1



Controleer het display.

2. Druk op de **◇ (START)/+ 1 min**-toets om de instelling te starten.

OPMERKING: De geselecteerde taal blijft in het geheugen zelfs als de stroom wordt verbroken.

GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS




Gebruik de **STOP**-toets om:

- 1.** Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
- 2.** De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
- 3.** Een programma tijdens het koken te annuleren.
Hiervoor dient u twee keer op de **STOP**-toets te drukken.



VERMOGENSSTANDEN VAN MAGNETRON

Vermogensniveau	Druk op de toets MAGNETRON VERMOGENSSTAND 	Display	Watt
HOOG	X1	100 P	1050 W
	X2	90 P	945 W
MIDDEL HOOG	X3	80 P	840 W
	X4	70 P	735 W
MIDDEL	X5	60 P	630 W
	X6	50 P	525 W
MIDDEL LAAG (Ontdooien)	X7	40 P	420 W
	X8	30 P	315 W
LAAG (Ontdooien)	X9	20 P	210 W
	X10	10 P	105 W
	X11	0 P	0 W

BELANGRIJK: Het magnetron vermogensniveau staat standaard ingesteld op 100P tenzij u op **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets drukt.

- Uw oven heeft 11 vermogensniveaus (zie afbeelding).

In het algemeen gelden de volgende aanbevelingen:

100P/90P - (HOOG vermogen = 1050/945W) gebruikt voor snel garen of opwarmen, bijv. voor casseroles, hete dranken, groenten, enz.

80P/70P - (MIDDELHOOG vermogen = 840/735W) gebruikt voor LANGER garen van compact voedsel zoals gebrad, gehakt en kant-en-klare maaltijden, alsook voor delicate gerechten zoals cake. Bij deze verlaagde stand wordt het voedsel gelijkmatig gegaard zonder aan de buitenkant te gaar te worden.

60P/50P - (MEDIUM vermogen = 630/525W) voor compact voedsel waarvoor bij de traditionele bereiding een lange gaartijd nodig is, bijv. rundercasserole. Aangeraden wordt om deze vermogensstand te gebruiken zodat het vlees mals blijft.

40P/30P - (MIDDELLAAG vermogen = 420/315W ontdooiend) voor ontdooien. Gebruik deze stand voor het gelijkmatig ontdooien van voedsel. Deze instelling is tevens ideaal voor het laten sudderen van rijst, pasta, knoedels en het bereiden van custardvla.

20P/10P - (LAAG vermogen = 210/105W) Voor zachtjes ontdooien, bijv. slagroomgebak of taart.

Instellen van vermogensstand:

1. Kies de gewenste **KOOKSTAND** door de draaiknop op Magnetron in te stellen.
2. Kies de gewenste kooktijd door de draaiknop voor **TIJD/GEWICHT** linksom of rechtsom te draaien.
3. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets totdat de gewenste vermogensstand op het display verschijnt. (Als de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets 1 keer wordt ingedrukt, verschijnt  op het display.) Als u de gewenste niveau mist, blijf dan de **MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU**-toets indrukken totdat het niveau opnieuw wordt weergegeven.
4. Druk op de  (**START**)/+ 1 min-toets.

OPMERKING: Als het vermogensniveau niet geselecteerd wordt, wordt automatisch de stand 100P ingesteld.

KOKEN MET DE MAGNETRON



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

Kooktijd:

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

Neemt toe met elke:

10 seconden
30 seconden
1 minuut
5 minuten

Voorbeeld:

Stel dat u soep gedurende 2 minuten en 30 seconden op vermogensniveau 70P wilt opwarmen.

1. Kies de gewenste **KOOKSTAND** door de draaiknop op Magnetron in te stellen.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-draaiknop met de klok mee te draaien. (2 min. & 30 sec.)
3. Druk viermaal op de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets om de instelling 70P te gebruiken.
4. Druk eenmaal op de **(START)/+1min**-toets om te beginnen met koken.



Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. Wanneer de deur tijdens het kookproces wordt geopend, stopt de kooktijd in het digitale display automatisch. De kooktijd wordt weer verlaagd als de deur is gesloten en de **(START)/+1min**-toets wordt ingedrukt.
2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets. De kookstand blijft op het display zolang u de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets ingedrukt houdt.
3. Wanneer de oven klaar is met koken, zal " 0 " opnieuw op het display verschijnen.
4. U kunt de draaiknop voor **TIJD/GEWICHT** zowel linksom als rechtsom draaien. Wanneer u de knop linksom draait, wordt de kooktijd in stappen verkort, beginnend vanaf 90 minuten.

WAARSCHUWING:

1. Gebruik het vierkante rooster en de vierkante bakplaat nooit (RK-T11-A) voor het koken met de magnetron en de combinatiefunctie aangezien hierdoor vonken kunnen ontstaan.
2. Na het koken en na het openen van de deur wordt "KOELT NU AF" op het display weergegeven.

NEDERLANDS

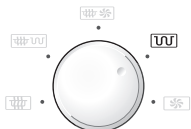


KOKEN MET DE GRILL

Het grillelement aan de bovenkant in de ovenruimte heeft slechts één instelling.

Voorbeeld: Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de GRILL. Leg het brood op het hoge rooster.

1. Kies de gewenste **KOOKSTAND** door de draaiknop op **GRILL** in te stellen.
2. Voer de gewenste kooktijd in door de knop voor **TIJD/GEWICHT** naar rechts te draaien.
3. Druk op de **(START)/+1min**-toets om te beginnen met koken.



Controleer het display.



1. Wij raden u aan de hoge of lage roosters tijdens het grillen te gebruiken. Het is afgeraden het vierkante rooster en de vierkante bakplaat (RK-T11-A) voor grillen te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, als u de grill voor het eerst gebruikt, rook of een brandlucht ruikt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. (Zie 'Leeg opwarmen' hieronder.)
3. Na het koken en na het openen van de deur wordt "KOELT NU AF" op het display weergegeven.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de toebehoren en de schotels worden zeer heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of het draaiplateau uit de oven haalt om brandwonden te voorkomen.



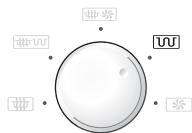
DE OVEN LEEG OPWARMEN

Als u de grill - of de convectiefunctie voor het eerst gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat de oven defect is.

Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan in de grillstand en hierna in de de convectiestand (250°C) voordat u de oven voor het eerst gebruikt.

BELANGRIJK: Om de rook en geur te verdrijven tijdens de werking van de oven moet u een raam openen of de keukenventilatie inschakelen. Controleer of er geen voedsel in de oven staat.

1. Kies de gewenste **KOOKSTAND** door de draaiknop op **GRILL** of **CONVECTIE** in te stellen.
2. Zorg ervoor dat er geen eten in de oven zit. Stel de opwarmtijd in. (20 min.)
3. Start de oven door de **(START)/+1min**-toets in te drukken.



De oventijd begint af te tellen. Als de oven klaar is met verhitten, open dan de deur zodat de ovenruimte kan afkoelen.

WAARSCHUWING: De deur, de toebehoren, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden. Pas op dat u zich niet brandt tijdens het afkoelen van de oven.



Uw magnetronoven kan gebruikt worden als een conventionele oven door gebruik van de convectiestand en 10 vooraf ingestelde oventemperaturen.

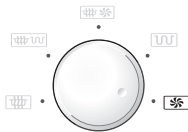
Voor betere resultaten wordt voorverwarming aangeraden (met name wanneer het vierkante rooster of de vierkante bakplaat wordt gebruikt RK-T11-A).

Druk op de CONVECTIE -toets	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

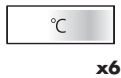
Voorbeeld 1: Koken met voorverwarming

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

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op in te stellen.



2. Voer de gewenste voorverwarmings temperatuur in door zesmaal op de **CONVECTIE**-toets te drukken. Op het display staat 180°C.



x6

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

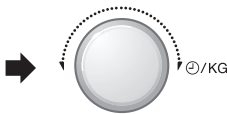


x1

Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een geluidssignaal horen. Het display geeft 180°C weer. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.



4. Gebruik de **TIJD/GEWICHT**-draaiknop om de kooktijd in te stellen (20 min.).



5. Druk op de **(START)/+1 min-**toets.



x1

Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. Het draaiplateau moet tijdens het voorverwarmen in de oven blijven.
2. Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Druk op de **CONVECTIE**-toets na het instellen van de kooktijd om de temperatuur te veranderen.
3. Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display naar ".0" veranderen. Het gekozen **CONVECTIE**-programma wordt geannuleerd.
4. Na het koken en na het openen van de deur wordt "KOELT NU AF" op het display weergegeven.
5. Volg de voorschriften voor "conventionele ovens" voor optimale resultaten tijdens het koken in de convectiestand.
6. Als u het RK-T11-A accessoirepakket koopt, lees dan het meegeleverde boekje, "INFORMATIE en RECEPTEN" door.

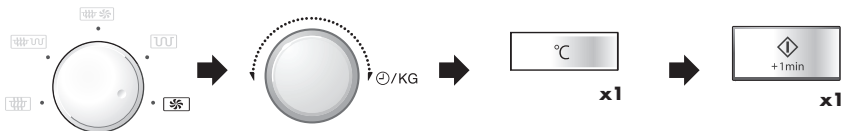


KOKEN MET CONVECTIE

Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen

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

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op in te stellen.
2. Gebruik de **TIJD/GEWICHT**-draaiknop om de kooktijd in te stellen (20 min.).
3. Kies de gewenste kooktemperatuur (250°C).
4. Druk op de **(START)/1 min-**toets.



Controleer het display.



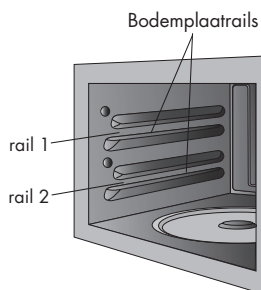
OPMERKINGEN:

1. Na het koken en na het openen van de deur wordt "KOELT NU AF" op het display weergegeven.
2. Het kan zijn dat u, tijdens het eerste gebruik van de convectiefunctie, rook of een brandlucht ruikt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' zie onder.
3. Als u de convectiestand voor het eerst gebruikt, ontstaat er mogelijk rook of een brandlucht. Dit is normaal en is geen teken dat de oven defect is. (Zie Verhitte Zonder Voedsel op pagina NL-12).

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de toebehoren en de schotels worden zeer heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of het draaiplateau uit de oven haalt om brandwonden te voorkomen.

SPECIALE AANWIJZINGEN VOOR RK-T11-A (VIERKANT ROOSTER EN VIERKANTE BAKPLAAT):



1. Wanneer u de vierkante bodemplaat of de vierkante vorm gebruikt, adviseren wij om deze op rail 2 te plaatsen. Wanneer u ze beide gebruikt, plaats de vierkante vorm dan op rail 2 en de vierkante bodemplaat op rail 1, zoals weergegeven in het diagram. Raadpleegt u ook diagram B op pagina NL-3.
2. Haal het draaiplateau niet uit de oven wanneer het vierkante rooster en/of de vierkante bakplaat worden gebruikt.
3. Roteer de vierkante bakplaat of de container op het vierkante rooster halverwege de kooktijd 180° voor betere resultaten als u het vierkante rooster of de vierkante bakplaat gebruikt.
4. Volg onderstaande aanwijzingen bij gebruik van het vierkante rooster om te voorkomen dat het rooster uit de oven glipt:
 - Plaats maximaal 5 kg (container en inhoud) op het vierkante rooster.
 - Het vierkante rooster moet in de juiste stand staan en mag niet rammelen.
 - Trek bij het verwijderen van het gerecht aan het vierkante rooster totdat dit vastklikt en verwijder dan het gerecht.
5. De gebruiksaanwijzing bevat enkele recepten voor het gebruik van het vierkante rooster en de vierkante bakplaat. Zie pagina's NL-25-27.
6. Volg de aanwijzingen voor "conventionele ovens" voor optimale resultaten in de convectiestand.





Uw oven is voorzien van 2 **COMBINATIE** KOOKSTANDEN voor het combineren van de convectie of grill met de magnetron.

Om de **COMBINATIE**-functie te kiezen, moet u op de **COMBINATIE**-toets drukken totdat de gewenste instelling op het display verschijnt. Over het algemeen wordt de kooktijd verkort in de combinatiestand.

Kookstand	Kookmethode (aanvangsinstelling)	Vermogensstand magnetron
DUAL CONV. 	MICRO 30 P CONV 250°C	10 P - 60 P
DUAL GRILL 	MICRO 30 P GRILL	10 P - 80 P

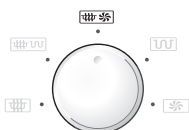
OPMERKINGEN:

- Drukt op de **VERMOGENSSTAND**-toets van de **MAGNETRON** om het vermogensniveau te veranderen.
- Druk op de **CONVECTIE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt als u de convectietemperatuur wilt veranderen.
- Bij **DUAL CONV.** kan de oventemperatuur in tien stappen worden gewijzigd van 40°C tot 250°C.

Voorbeeld 1:

Stel dat u gedurende 20 minuten op DUAL CONV. wilt koken, met 10P magnetronvermogen en 200°C convectie.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op  in te stellen.



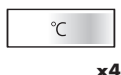
2. Voer de gewenste kooktijd in (20 min.).



3. Druk drie keer op de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets



4. Druk 4 keer op de **CONVECTIE**-toets (200°C).



5. Druk op de **(START)/ +1min**-toets.



Controleer het display.




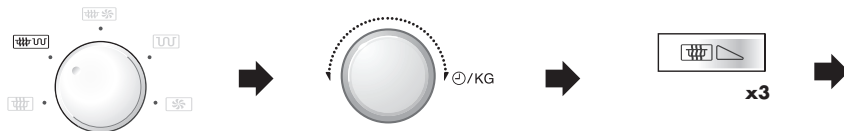


COMBINATIEKOKEN

Voorbeeld 2:

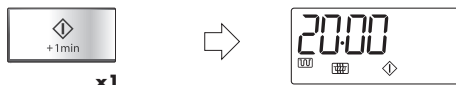
Stel dat u gedurende 20 minuten op DUAL GRILL wilt koken, met 10P magnetronvermogen en GRILL.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op  in te stellen.
2. Voer de gewenste kooktijd in (20 min.).
3. Druk drie keer op de **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toets (10P)



4. Druk op de  (**START**)/**+1 min**-toets.

Controleer het display.



OPMERKING: Na het koken en na het openen van de deur wordt "KOELT NU AF" op het display weergegeven.

WAARSCHUWING:

1. De ovenruimte, de deur, de behuizing, de toebehoren en de schotels worden zeer heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of het draaiplateau uit de oven haalt om brandwonden te voorkomen.
2. Gebruik het vierkante rooster en de vierkante bakplaat nooit RK-T11-A voor koken met de magnetron en met de combinatiefunctie aangezien hierdoor vonken kunnen ontstaan.



1. MINDER (▼)/MEER (▲)-toets

Met de toetsen **MINDER** (▼) en **MEER** (▲) kunt u geprogrammeerde instellingstijden eenvoudig verkorten of verlengen (voor korter of langer koken). Dit kan tijdens automatische programma's of kooktijden worden gedaan.

a) De ingestelde tijd veranderen voor de **SENSOR**, **AARDAPPEL**-en **SNELSTART**-functie:

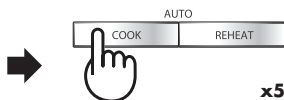
(Voor menu's met **MINDER** en **MEER**, zie pagina's NL-23-24.)

Voorbeeld: Kook 1,5 kg gegratineerde schotel met behulp van de **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets en de **MINDER** (▼)-toets.

1. Kies het gewenste resultaat (minder lang koken) door eenmaal op de **MINDER** (▼)-toets te drukken.



2. Kies het **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets voor Gegratineerde schotel door op de toets **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA** te drukken.



3. Voer de hoeveelheid (1,5 kg).



4. Druk op de **(START)/+1 min**-toets.



⇒ De oven begint nu met het kookproces.

OPMERKINGEN:

Druk opnieuw op dezelfde toets om de stand van de **MEER** of **MINDER**-toets te annuleren.

Druk op de **MINDER** (▼)-toets om van **MEER** naar **MINDER** om te schakelen.

Druk op de **MEER** (▲)-toets om van **MINDER** naar **MEER** om te schakelen.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.

De kooktijd kan 1 minuut langer of korter worden ingesteld door op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toets te drukken.

OPMERKING: U kunt deze functie uitsluitend bij het handmatig instellen gebruiken.



ANDERE HANDIGE FUNCTIES

2. Functie 'MINUUT EXTRA'

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

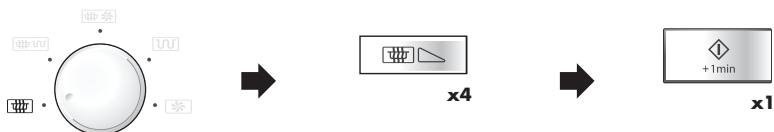
a) Eén minuut bereiden

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

Voorbeeld:

Stel dat u de magnetron één minuut wilt laten werken bij een vermogen van 70 P.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop kookstand op in te stellen.
2. Druk de **VERMOGENSSTAND-** toets tweemaal in (630 W).
3. Druk de (START)/ +1 min-toets eenmaal in om de functie in te schakelen.



OPMERKING:

1. U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.
2. Wanneer de keuzeknop KOOKMODE op magnetron staat () en u drukt op de (START)/+1 min-toets, is het vermogen van de magnetron altijd 100 P.
Wanneer de keuzeknop KOOKMODE op de draaischijf staat (of) en u drukt op de (START)/+1 min-toets, is het vermogen van de magnetron altijd 30 P.
Wanneer de keuzeknop KOOKMODE op convectie of dual conv. staat (of) en u drukt op de (START)/+1 min-toets, is de convectietemperatuur altijd 250°C.
3. Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan de (START)/+1 min-toets uitsluitend binnen 3 minuten na de voorafgaande handeling worden gebruikt, bijv na het sluiten van de deur of het indrukken van de STOP-toets.

b) Kooktijd verlengen

U kunt de kooktijd telkens 1 minuut verlengen als u op de knop drukt terwijl de oven werkt.

OPMERKING: U kunt deze functie uitsluitend bij het handmatig instellen gebruiken.

3. KEUKENWEKKER FUNCTIE

U kunt de timer gebruiken om kooktijd af te stellen als u niet met de magnetron kookt, bijvoorbeeld om de kooktijd in te stellen voor eieren, die op de normale manier worden gekookt.

Bijvoorbeeld:

Om de timer voor 5 minuten in te stellen.

1. Open en sluit de deur om de keukenwekker functie-toets te activeren. Druk 1 keer op de **TIMER**-toets.
2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** tot de gewenste tijd wordt weergegeven.
3. Druk op de (START)/ +1 min-toets.





4. INSTELLINGEN CONTROLEREN TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE OVEN

U kunt het vermogensniveau en de actuele oventemperaturen controleren terwijl de oven gebruikt wordt, d.w.z. tijdens het voorverwarmen.

U kunt deze functie alleen voor handmatig koken gebruiken.

VERMOGENSSTAND CONTROLEREN:

Om het magnetron vermogensniveau tijdens het koken te controleren, druk op des **MAGNETRON VERMOGENSSTAND**-toet. De oven blijft dan aftellen, maar het display toont het door u ingevoerde vermogensniveau.

De kookstand blijft op het scherm staan zolang u de toets ingedrukt houdt.



CONVECTIETEMPERAATUUR CONTROLEREN:

Om de door u ingevoerde convectietemperatuur tijdens het koken te controleren, druk op de toets **CONVECTIE**.

U kunt de huidige oventemperatuur tijdens het voorverwarmen van de oven controleren.

De convectietemperatuur verschijnt in °C op het scherm zolang u de toets ingedrukt houdt.



5. INFO-toets

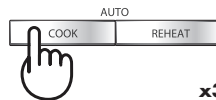
Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFO**-toets voordat u op de gewenste toets drukt.

Voorbeeld:

Stel dat u informatie wenst over het automatische kookprogramma, "Gebraden kip":



1. Kies de **INFO**-toetsfunctie.



2. Kies het automatische kookprogramma, "Gebraden kip" door driemaal op de "**AUTO COOK**" toets te drukken.

OPMERKING:

1. Het informatiebericht wordt twee keer herhaald en vervolgens wordt ".0" op het display weergegeven.
2. Druk op de **STOP**-toets als u de informatie wilt annuleren.





SNEL BEREIDEN EN ONTDOOIEN

Met de **AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE** wordt de juiste kookfunctie en de kooktijd automatisch ingesteld. U heeft de keus uit 2 **AUTOMATISCHE OPWARM** menu's, 3 **SNEL-BEREIDEN** menu's, 6 **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en 7 **EXPRESS-ONTDOOIEN**.

Waarschuwing:

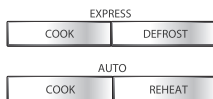
Voor **SNEL-BEREIDEN** en **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**:

De ovenruimte, de behuizing, de deur, de roosters en de schotels worden zeer heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of het draaiplateau uit de oven haalt om brandwonden te voorkomen.

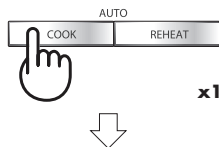
De volgende aanwijzingen zijn belangrijk voor het gebruik van de **SNEL BEREIDEN**-en **SNEL ONTDOOIEN**-functies:

- Het menu dat u wilt gebruiken selecteert u door op de **AUTOMATISCH OPWARM**, **SNEL-BEREIDEN**, **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA'S** of **EXPRESS-ONTDOOIEN**-toetsen te drukken totdat het gewenste menunummer op het display verschijnt. (Zie pagina's NL-21-24)
- Druk op de **GEWICHT**-toetsen totdat het gewenste gewicht/hoeveelheid verschijnt om het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel in te voeren.
 - Voer uitsluitend het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schaal hier niet bij optellen.
 - Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de gewichten/hoeveelheden in de kooktabel, dient u de oven met de hand in te stellen.
- De automatische kooktijden zijn gemiddelde tijden. Gebruik de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toetsen als u de voorgeprogrammeerde kooktijden van de automatische kookprogramma's wilt veranderen. Zie pagina NL-17 voor meer informatie. Voor de beste resultaten volgt u de aanwijzingen in de kooktabel.
- Zet de oven aan door op de **(START)/+ 1 min**-toets te drukken. Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het voedsel), dan stopt de oven en laat een geluidssignaal horen, het display geeft aan wat u moet doen. Druk op de **(START)/+ 1 min**-toets om met koken door te gaan. De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Controleer of het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en de vermogensstand veranderen.

OPMERKING: Zie het programma voor de lijst met **SNEL BEREIDEN** en **SNEL ONTDOOIEN** programma's en de verschillende gewichten.

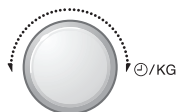


1.



Menunummer

2.



TIJD/GEWICHT-draaiknop

3.



MINDER/MEER-toetsen

4.



(START)/+ 1 min-toets

SNEL BEREIDEN EN ONTDOOIEN



Voorbeeld: Stel dat u Rijst van 0,3 kg wilt koken met AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA.

1. Kies het **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA** nr. 1, Rijst.
2. Voer het gewicht in door de draaiknop voor **TIJD/GEWICHT** te draaien totdat het gewenste gewicht verschijnt.
3. Druk 1 keer op de **(START)/+1 min**-toets om met koken te beginnen.



TABEL VOOR SNEL BEREIDEN



PROGRAMMA	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
C-1 Bereiden Diepvries kant-en-klaarmaaltijden (Begintemperatuur -18°C). Roerbakken (b.v. pasta Bolognese, Chinese menu's).	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel * Als de fabrikant aangeeft om water of olie toe te voegen, bereken dan de totale hoeveelheid voor het programma met extra vloeistof.	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het gerecht in een speciale magnetronschotel. • Voeg wat vloeistof of olie toe als de fabrikant dat aanbeveelt. • Dek af met een deksel. • Roer het eten even om als u het geluidssignaal hoort, en doe het deksel opnieuw op de schaal. • Roer het eten na het koken, even om en laat het ca. 1-2 minuten lang staan.
C-2 Bereiden Diepvriesgroente (Begintemperatuur -18°C) e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten, gemengde groenten, broccoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Voeg 1 eetlepel water per 100 g toe. (Voor champignons is er geen extra water nodig). • Plaats het deksel op de schaal. • Roer de groenten even om zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt, en doe het deksel weer op de schaal. • Laat de groenten na het koken 1-2 minuten lang staan. <p>OPMERKING: Als de diepvriesgroenten in een blok aan elkaar vastzitten, dan moet u de handbedieningfunctie gebruiken.</p>
C-3 Bereiden Gegratineerd diepvriesgerecht (Begintemperatuur -18°C) z.B. Diepvries-lasagne, Aardappel-gratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Gratineerschaal, Laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> • Haal het gegratineerde gerecht uit de originele verpakking en plaats dit in een geschikte schaal. • Voeg 3-4 eetlepels water toe. • Niet afdekken. • Plaats op het lage rooster. • Na het koken afgedekt met aluminiumfolie ca. 5 minuten laten staan.

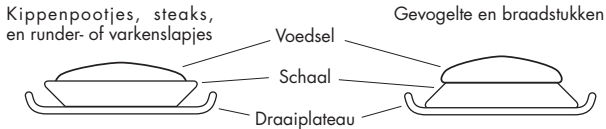




TABEL VOOR SNEL ONTDOOIEN

PROGRAMMA	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
D-1 Ontdooien * Steak, karbonades (Begintemperatuur -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bord (Zie opmerking op p.NL-23)	<ul style="list-style-type: none">• Leg het voedsel op een bord op het midden van het draaiplateau.• Draai het voedsel om, leg het anders neer en haal het uit elkaar zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie.• Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat het 10-20 minuten staan, totdat het helemaal ontdooit is.
D-2 Ontdooien * Braadstukken (Begintemperatuur -18°C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) Bord (Zie opmerking op p.NL-23)	<ul style="list-style-type: none">• Plaats een bord ondersteboven op het draaiplateau en leg het vlees hierop.• Draai het vlees om zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt. Afdekken met aluminiumfolie.• Keer het voedsel om zodra u het geluidssignaal hoort, en dek dit opnieuw met aluminiumfolie af.• Dek het vlees na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 15-30 minuten lang staan, totdat het helemaal ontdooit is.
D-3 Ontdooien * Gehakt, half-om-half (Begintemperatuur -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Huishoudfolie (Zie opmerking op p.NL-23)	<ul style="list-style-type: none">• Dek het draaiplateau met huishoudfolie af.• Leg het gehakt op het draaiplateau.• Keer het gehakt om zodra de oven stopt en u het geluidssignaal hoort. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooide delen.• Na het ontdooien gedurende 5-10 laten staan om volledig te laten ontdooien.
D-4 Ontdooien * Kippenpooijes (Begintemperatuur -18°C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) Bord (Zie opmerking op p.NL-23)	<ul style="list-style-type: none">• Leg het voedsel op een bord in het midden van het draaiplateau.• Keer het vlees om, leg het anders neer en haal het uit elkaar zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie.• Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat het 10-20 minuten lang staan, totdat het helemaal ontdooit is.
D-5 Defrost * Gevogelte (Begintemperatuur -18°C) alleen gevogelte zonder ingewanden wordt aanbevolen voor dit programma.	0,9 - 2,0 kg (100 g) Bord (Zie opmerking op p.NL-23)	<ul style="list-style-type: none">• Plaats een bord ondersteboven op het draaiplateau en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord.• Keer het gevogelte om zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie.• Dek het vlees na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang staan, totdat het helemaal ontdooit is.
D-6 Ontdooien * Cake (Begintemperatuur -18°C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Board	<ul style="list-style-type: none">• Verwijder alle verpakking van de cake.• Plaats de cake op een bord in het midden van het draaiplateau.• Snij de cake na het ontdooien in gelijke stukken snijden; wat ruimte tussen de stukken laten en 15-30 minuten laten staan om volledig te laten ontdooien.
D-7 Ontdooien * Brood (Begintemperatuur -18°C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Bord	<ul style="list-style-type: none">• Plaats op een bord midden op het draaiplateau. Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.• Opnieuw schikken en ontdooide boterhammen verwijderen als u het geluidssignaal hoort.• Na het ontdooien alle plakjes van elkaar scheiden en op een grote plaat uitspreiden. Afdekken met aluminiumfolie en 5 - 15 minuten laten liggen, totdat het brood volledig is ontdooit.

**OPMERKINGEN:**







- 1 De steaks, runder- of varkenslapjes en kippenpootjes moeten in één laag bevroren zijn.
- 2 Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
- 3 Dek het ontdooide gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie af na het keren van het vlees.
- 4 Het gevogelte en het gehakt moeten meteen na het ontdooien worden bereid.
- 5 Plaats het voedsel voor D-1, D-2, D-4 en D-5 zoals afgebeeld in de oven:

**TABEL VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN**

PROGRAMMA	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
AR-1 Warme dranken (Begintemperatuur 20°C) 	1-6 koppen (Kop) 150 ml per kop Kop	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de drank niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Nadat de drank is opgewarmd, even roeren en ca. 1-2 minuten laten staan. OPMERKING: Als de drank uit de koelkast komt (5°C), druk op de MEER (▲)-toets.
AR-2 Soepen en casseroles (Begintemperatuur 20°C) 	1-4 koppen (Kop) 200 ml per kop Kop en magnetronfolie / deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Bedek met magnetronfolie. • Plaats de koppen niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Nadat de soep is opgewarmd, even roeren en ca. 1-2 minuten laten staan. OPMERKING: Als de soepen uit de koelkast komt (5°C), druk op de MEER (▲)-toets.



AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

PROGRAMMA	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE								
AC-1 Rijst (voorgekookt) (Begintemperatuur 20°C)  <table border="1" data-bbox="162 343 481 438"> <tr> <td>Rijst</td> <td>Kokend water</td> </tr> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </table>	Rijst	Kokend water	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grote kom met deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Doe de rijst in een grote kom en voeg kokend water toe. • Bedek met een deksel. • Roer om zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt. • Roer opnieuw om zodra de oven stopt en u het geluidssignaal hoort. • Na het koken gedurende ongeveer 10 minuten afgedekt laten staan.
Rijst	Kokend water									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
AC-2 (aanbevolen voor conventionele ovens) (Begintemperatuur -18°C) 	0,2 - 0,4 kg (50 g) Gratineerschaal of quicheschaal, Hoog rooster.	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de patates frites in een schaal op het hoge rooster. • Keer de patates frites om zodra u het geluidssignaal hoort. • Haal de quicheschaal na het koken, uit de oven en leg de frites op een bord klaar om te serveren. • Voeg naar smaak zout toe. <p>OPMERKING: Druk bij het bakken van dunne patat op de MINDER (▼)-toets.</p>								
AC-3 Gebraden kip (Begintemperatuur 5°C)  <p>Ingrediënten voor 1,2 kg geroosterde kip: ½ theelepel Zout en peper, 1 theelepel paprikapoeder, 2 eetlepels olie</p>	0,9 - 2,0 kg (100 g) Laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> • Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip. • Prik het vel van de kip op meerdere plaatsen door. • Plaats de kip met de borstkant naar beneden direct op het lage rooster. • Keer de kip om zodra u het geluidssignaal hoort. • Laat de kip na het koken de kip ca. 3 minuten lang staan 								
AC-4 Gebraden varkensvlees (Begintemperatuur 5°C)  <p>Ingrediënten voor 1 kg gerold mager varkensvlees: 1 teentje knoflook, uitgeperst, 2 eetlepels olie, 1 eetlepel paprikapoeder, een mespuntje komijnpoeder, 1 theelepel zout</p>	0,6 - 2,0 kg (100 g) Laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> • U wordt aangeraden om een mager stuk varkensrollade te gebruiken. • Vermeng alle ingrediënten en smeer het mengsel over het vlees. • Leg het vlees op het lage rooster. • Keer het vlees om zodra u het geluidssignaal hoort. • Wikkel het vlees na het koken in aluminiumfolie en laat het ongeveer 10 minuten staan. 								
AC-5 Gratin (Begintemperatuur 20°C) Broccoli-gratin, Aardappel-gratin met champignons 	0,5 - 2,0 kg (100 g) Ondiepe, ovale gratineerschotel, laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> • Bereid het gratineer gerecht zoals beschreven op pagina NL-55 of 57. • Na het koken, ca 5-10 minuten lang afgedekt met aluminiumfolie laten staan. 								
AC-6 Cake (Begintemperatuur 20°C) b.v. Worteltaart, Gugelhupf, Appeltaart met Calvados 	0,5 - 1,5 kg (100 g) Bakvorm, bord, laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> • Bereid de cake zoals beschreven in pagina NL-63 of 65. • Leg een bord omgekeerd op het laag rek en plaats er de bakvorm op. • Na het bakken, ca. 10 minuten laten staan. • Haal de cake uit de vorm. 								



UIENTAART

Totale bereidingsstijd: 60-67 minuten

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l)
vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

375 g meel
30 g gist
1 ei
125 ml melk
½ theel. zout
75 g boter

Ingrediënten - voor de toplaag

650-700 g uien
100 g ontbijtspek
30 g boter
cheyenne-peper
3 eieren
200 g zure room
½ theel. zout

PREITAART

Totale bereidingsstijd: 27-33 minuten

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l)
vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

150 g volkoren meel
120 g roggenmeel (type 1150)
(u kunt ook normaal meel, type 405)
4 theel. bakpoeder (12 g)
1 ei
125 g magere yoghurt
1 ½ eetl. plantaardige olie
½ theel. zout

Ingrediënten - voor de toplaag

450 g prei, in ringen gesneden
3 eetl. water
zout
1 pinch curriepoeder
150 g zure room
3 eieren
2 eetl. volkoren meel
kruidenzout
peper
1 snuifje nootmuskaat
1 theel. peterselie, fijngehakt
1 theel. bieslook, in kleine ringen gehakt
1 theel. dille, fijngehakt
100 g geraspte Emmenthal-kaas

Voorbereiding

Dit recept is voldoende voor circa 1,7 kg.

- Maak uit de genoemde ingrediënten een gistdeeg. Dek het deeg af met een hittebestendige folie of een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen. Plaats het mengsel 20 minuten op CONVECTIE 40°C.
- Pel de uien en snijd deze en het spek in blokjes. Doe de boter, de uien en het spek in een kom. Doe de boter, de uien en bacon in een kom, dek af en smoor gedurende 8-12 minuten op 100 P. Laat het mengsel afkoelen en voeg de eieren, de zure room en het zout toe.
- Verwarm de oven voor op 200°C. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over het deeg. Laat het deeg opnieuw rijzen.
- Plaats de vierkante vorm na het voorverwarmen op de bodemplaatrail (rail 2) en koken. 32-35 minuten op CONVECTIE 200°C.
- Na 18 minuten draai het vierkante bakvorm 180°.

Voorbereiding

Dit recept is voldoende voor circa 1,3 kg.

- Doe de prei en het water in een kom. Leg het deksel erop en kook de prei 5-8 minuten op 100 P. Schud de prei af, voeg zoet en curriepoeder naar smaak toe.
- Meng het meel en het bakpoeder. Voeg het ei, de yoghurt, de olie en het zout toe. Meng alles met een kneedhaak op een handmixer. Verwarm de oven voor op 200°C.
- Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm. Zet de rand circa 1 cm omhoog.
- Meng de zure room, de eieren en het meel door elkaar. Breng het mengsel op smaak met kruidenzout, peper, nootmuskaat en kruiden. Meng de geraspte kaas door het mengsel.
- Voeg het mengsel en de prei samen en verdeel het gelijkmatig over het deeg.
- Plaats de vierkante vorm na het voorverwarmen op de bodemplaatrail (rail 2) en koken. 22-25 minuten op CONVECTIE 200°C.
- Na 18 minuten draai het vierkante bakvorm 180°.



RECEPTEN VOOR RK-T1 1-A (VIERKANTE BAKVORM/PLANK)

PIZZA

Totale bereidingstijd: 39-42 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

230 g	meel
20 g	gist
1 theel.	suiker
	zout
4 theel.	olie
135 ml	lauw water

Ingrediënten - voor de toplaag

250 g	tomaten uit blik, gehakte basilicum, oregano, tijm, zout, peper
250 g	gewenste toplaag, bijv. paprika, salami, champignons, etc.
100 g	geraspte kaas

KALKOENBORST IN ROMIGE UIENSAUS

Totale bereidingstijd: 26-28 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm

Ingrediënten

1000 g	kalkoenborst (9 stuks)
1 zakje	uizensoepmengsel (gedroogd, 1 zakje voor 750 ml)
500 ml	room
200 g	champignons, in plakjes
9	plakjes kaas

LINZER BÄCKEREI

Totale bereidingstijd: 10-11 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm
vierkante plank
Ronde bakvorm
vetvrij papier

Vorbereitung

Dit recept is voldoende voor 1,0 kg.

1. Los de gist op in lauw water.
2. Schud het meel in een kom en maak een kuilte in het midden. Voeg de gist aan het meel toe en vermeng dit al roerend. Voeg zout en olie toe. Goed kneden.
3. Dek het deeg af met een hittebestendige folie of een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen. Plaats het mengsel 20 minuten op CONVECTIE 40°C.
4. Verwarm de oven voor op 220° C. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm.
5. Verdeel de tomaten over het deeg. Voeg zout en peper naar smaak toe en leg de gewenste toplaag op de pizza. Verdeel als laatste de geraspte kaas over het geheel.
6. Plaats de vierkante vorm na het voorverwarmen op de bodemplaatrail (rail 2) en koken. 19-22 minuten op CONVECTIE 220°C.
7. Na 14 minuten draai het vierkante bakvorm 180°.

Vorbereitung

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snij de kalkoenborst in stukjes van gelijke grootte (9) en leg deze op de vierkante bakvorm.
3. Meng de gedroogde uiensoep met de room (voeg geen water toe). Voeg de plakjes champignons toe. Giet het mengsel over het vlees en leg er tenslotte de plakjes kaas over.
4. Plaats de vierkante vorm op de bodemplaatrail (rail 2) in de oven en koken voor 26-28 minuten op CONVECTIE 200°C.
5. Na de helft van de kooktijd draai de vierkante bakvorm 180°.

Vorbereitung

1. Bereid de biscuitjes voor zoals beschreven op pagina NL-66.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm en over de ronde bakvorm. Leg 20 biscuitjes op de vierkante bakvorm en 12 stuks op de ronde bakvorm. Plaats de vierkante vorm op de bodemplaatrail (rail 2) en de vierkante bodemplaat met de ronde bakvorm op de bodemplaatrail (rail 1) en bak gedurende 10-11 minuten op CONVECTIE 200°C.

Bereid het resterende deeg op dezelfde manier voor.



LASAGNE AL FORNO

Totale bereidingsstijd: 44-49 minute

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l)
rechthoekige schotel (35x29 cm)
vierkante plank

Ingrediënten

600 g	tomaten uit blik
100 g	ui, fijngehakt
100 g	ham, in kleine blokjes
1	teen knoflook, geplet
500 g	gehakt (runder)
4 eetl.	aardappelpuree
	zout, peper
	oregano, thijn, basilicum
450 g	room (crème fraîche)
300 ml	melk
100 g	geraspte Parmezaanse kaas
3 theel.	gemengde, gehakte kruiden
2 theel.	olijfolie
	zout, peper, nootmuskaat
1 theel.	plantaardige olie om schotel in te vetten
250 g	groene lasagne
2 eetl.	geraspte Parmezaanse kaas
1 eetl.	boter

Vorbereiding

1. Snijd de tomaten in plakjes en vermeng deze met de ham, de ui blokjes, de knoflook, het gehakt en de gepureerde tomaten. Voeg zout en peper naar smaak toe en kook onder een deksel 12-14 minuten op MAGNETRON 100 P. Beweeg na de helft van de kooktijd.
2. Meng de room room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Verwarm de oven voor op 230°C.
4. Vet de schaal in en leg op de bodem ervan ongeveer 1/3 van de pasta. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet er wat saus over. Leg nog 1/3 van de pasta op het mengsel gevolgd door een volgende laag van gehaktmengsel en saus. Leg de rest van de pasta bovenop het mengsel. Giet tenslotte veel saus over de pasta en verdeel de Parmezaanse kaas erover. Leg vlokjes boter op de bovenkant en kook op de vierkante bodemplaat op de bodemplaatrail (rail 2), gedurende 32-35 minuten op CONVECTIE 230°C.

Laat na het koken de lasagne circa 5-10 minuten staan.

BISCUITROL "ARM VAN DE ZIGUENER"

Totale bereidingsstijd: 22-24 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm
vetvrij papier
kom met deksel (inhoud: 2 l)

Ingrediënten - voor het deeg

4	eieren
125 g	suiker
125 g	meel
1 theel.	bakpoeder (3 g)

Ingrediënten - voor de toplaag

250 ml	melk
1	kaneelstokje
	de schil van een citroen
75 g	sugar
2 eetl.	zetmeel (20 g)
2	eigeeel
2 eetl.	poedersuiker (20 g)

Vorbereiding

1. Klop de eieren en de suiker met de handmixer tot er luchtbelletjes in het mengsel te zien zijn. Meng het meel en de bakpoeder en zeef dit uit over het ei-suikermengsel. Schep het meel voorzichtig door het mengsel. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bekleed de vierkante vorm met vetvrij papier, vul hem met het cakebeslag en bak op de bodemplaatrail (rail 2), gedurende 18-20 minuten op CONVECTIE 180°C. Na de helft van de kooktijd draai de vierkante bakvorm 180°.
3. Keer de cake om op een vochtige theedoek waarover u suiker hebt gestrooid. Verwijder voorzichtig het vetvrije papier en rol de cake met behulp van de theedoek onmiddellijk op.
4. Giet 200 ml melk in de kom en voeg het kaneelstokje, de citroenschil en de suiker toe. Dek het mengsel af en verwarm het ongeveer 2 minuten op MAGNETRON 100 P.
5. Meng de rest van de melk met het zetmeel en het eigeeel. Neem de citroen en het kaneel uit de 200 ml melk en roer het zetmeelmengsel erdoor. Dek het mengsel af en zet het circa 2 minuten op MAGNETRON 100 P. Roer halverwege en aan het einde door het mengsel.
6. Rol de cake uit, breng het romige mengsel met een kwastje aan en rol de cake voorzichtig weer op. Strooi er poedersuiker overheen.

OPMERKING: als u de vierkante bodemplaat of de vierkante vorm gebruikt, roteer de vierkante vorm of de kom op de bodemplaat dan 180° voor een beter resultaat.



ONDERHOUD EN REINIGING

LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVEN-REINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUM-HYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.

Controleer voor het schoonmaken of de binnenkant van de oven, de deur, de behuizing en de toebehoren volledig afgekoeld zijn.

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Buitenkant van de oven:

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

Bedieningspaneel:

Open de deur voordat u begint schoon te maken, om het bedieningspaneel uit te schakelen. Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig afnemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

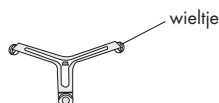
1. Verwijder na elk gebruik van de oven eventuele spatten of gemorste vloeistoffen met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, een milde zeepoplossing gebruiken totdat alle vlekken verdwenen zijn.
Aangekoekt vuil kan oververhit raken, gaan roken of branden en vonken veroorzaken. Verwijder de afdekplaat van de microgolvenverdeler.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen sproeiapparaat.
4. Warm uw oven regelmatig met grill en convectiewarmte op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina NL-12. Als er etensresten of vetspatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Toebehoren

Reinig het toebehoren met een zacht afwasmiddel en water en droog ze grondig. De accessoires kunnen tevens in een vaatwasmachine worden gereinigd.

SPECIALE OPMERKING voor de houder van het DRAAIPLATEAU

Maak na het koken altijd de houder van het draaiplateau schoon, in het bijzonder rond de wielletjes. Deze moeten vrij zijn van aangekoekt vuil en vet. Aangekoekt vuil of vet kan oververhitten en beginnen vonken, roken of branden.



Deur:

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maakt u regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen agressieve schuurproducten of scherpe metalen schrappers om de glazen oven deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak waardoor het glas kan breken.

OPMERKING: Houd de microgolvenverdeler en de accessoires altijd schoon. Als u vet in de ovenruimte of op de accessoires laat zitten, kan dit oververhit raken en vonken veroorzaken, gaan roken of zelfs vlam vatten wanneer de magnetronoven de volgende keer wordt gebruikt.



CONTROLEER HET VOLGENDE ALVORENS EEN REPARATEUR TE BELLEN:

1. Voeding:
 Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit.
 Controleer of de zekering/stroomonderbreker naar behoren werkt.
2. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____
3. Plaats een kom met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.
 Stel de kookfunctie in op de magnetronstand.
 Stel de oven in op 1 minuut op (100 P) en zet de oven aan.
 Gaat het ovenlichtje aan? JA _____ NEE _____
 Draait het draaiplateau? JA _____ NEE _____
OPMERKING: Het draaiplateau draait in beide richtingen.
 Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____
 (Leg uw hand over de ventilatieopeningen en controleer of u een luchtstroom voelt)
 Hooft u na 1 minuut het geluidssignaal? JA _____ NEE _____
 Gaat het statuslampje van de oven uit? JA _____ NEE _____
 Is de kom met water na 1 minuut warm? JA _____ NEE _____
4. Haal de kom uit de oven en sluit de deur.
 Stel de **GRILL**-stand (10) in op 3 minuten voor zowel de grill.
 Zijn de grill-verwarmingselementen na 3 minuten roodgloeiend geworden? JA _____ NEE _____
5. Stel de **CONVECTIE**-stand (3) in op 3 minuten (250°C).
 Is de binnenkant van de oven heet na 3 minuten. JA _____ NEE _____

Bel uw distributeur of een door SHARP erkende onderhoudsmonteur en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden. Zie de binnenkant van de achteromslag voor de adressen.

BELANGRIJK: Indien het display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de spaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de spaarstand te annuleren. Zie pagina NL-8.

OPMERKING:

1. Bij de magnetron vermogensniveaus 100 P, 90 P en 80 P wordt het vermogen geleidelijk verlaagd om oververhitting te voorkomen.
2. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het vermogensniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan-en uitgaan.)

Kookstand	Standaardtijd
Grill-stand	15 min.
Dual Conv. (3) (60P magnetronvermogen)	Magnetron - 15 min.
Dual Grill (3) (80 P magnetronvermogen)	Magnetron - 15 min. Grill - 15 min.

3. Na het **koken** en het openen van de deur kan de tekst "WORDT AFGEKOELD" op het display verschijnen. Als u op de toets STOP drukt en de deur tijdens het koken opent, gaat de koelventilator draaien; om deze reden kunt u lucht uit de ventilatieopeningen voelen komen. Als u tijdens één van deze standen op de **STOP**-toets drukt en de deur opent, gaat de koelventilator ook werken. U kunt daardoor voelen dat er lucht uit de ventilatieopeningen wordt geblazen.



WAT ZIJN MICROGOLVEN?

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

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

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

EIGENSCHAPPEN VAN DE MICROGOLVEN

Microgolven doordringen alle niet-metalen voorwerpen zoals glas, porselein, keramiek, kunststof, hout en

papier. Daarom worden deze materialen niet in de magnetron verhit. De schalen worden slechts indirect via het voedsel verwarmd.

Voedsel neemt microgolven op (absorbeert) en wordt daardoor verwarmd.

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



DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON ALLEMAAL

MICROGOLF-TOEPASSING

U kunt met uw nieuwe combi-magnetron door toepassing van microgolven bijvoorbeeld kant en klare gerechten of drankjes snel verhitten en binnen de kortst mogelijke tijd boter of chocolade smelten. Voor het ontdooiden van levensmiddelen is de magnetron eveneens voortreffelijk geschikt. In vele gevallen is het echter handiger microgolven met hete lucht of met de grill te combineren (gecombineerde toepassing). Dan kunt u zowel binnen de kortst mogelijke tijd garen als tegelijkertijd bruineren. In vergelijking met het conventionele braden is de gaartijd over het algemeen aanzienlijk korter.

GEcombineerde TOEPASSING (MICROGOLFTOEPASSING MET HETE LUCHT OF GRILL)

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

U kunt kiezen uit

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

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

HETELUCHT-TOEPASSING

U kunt de hete lucht ook zonder microgolftoepassing gebruiken. De resultaten komen overeen met die van een conventionele oven. De circulerende lucht verhit de buitenste delen van het voedsel zeer snel, zodat bij vlees het vleessap bijvoorbeeld niet kan ontwijken en het voedselstuk niet uitdroogt. Dit dichtschroeiproces leidt ertoe dat de gerechten smakelijk blijven en binnen kortere tijd gaar worden dan bij conventionele apparaten met bovenen onderverhitting.

GRILL-TOEPASSING

Uw apparaat is uitgerust met een kwartsgrill. Hij kan evenals elke conventionele grill zonder magnetrontoepassing worden gebruikt. U kunt gerechten snel gratineren of grillen. Bijzonder geschikt zijn steaks, karbonades en gerechten om te gratineren.



DE GESCHIKTE SCHALEN VOOR MAGNETRONTOEPASSING

GLAS EN GLAS-KERAMIEK



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



KERAMIEK

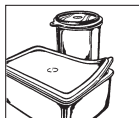
is over het algemeen zeer geschikt. Keramiek moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglaazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het

materiaal en kan ertoe leiden dat het barst. Indien u twijfelt, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u een serviesgeschiktheidstest uit. Zie Blz. NL-32.

PORSELEIN

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

KUNSTSTOF

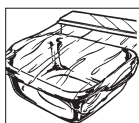


Hittebestendig, voor de magnetron geschikt plastic servies is geschikt voor het ontdooien, verwarmen en koken. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

PAPIEREN SERVESGOED

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papieren serviesgoed is eveneens geschikt. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

KEUKENPAPIER



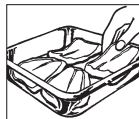
kan worden gebruikt, om het ontstane vocht bij korte verhittingsprocedures op te nemen, bijv. van brood of gepaneerd voedsel. Het papier tussen het voedsel en de draaitafel leggen. Zo blijft het oppervlak van het voedsel knappend en droog.

Door vette gerechten met keukenpapier te bedekken worden vetspetters opgevangen.

MAGNETRONFOLIE

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

BRAADZAKKEN BAGS



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

METAAL



mag over het algemeen niet worden gebruikt, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).



Kleine metalen pannen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste $\frac{2}{3}$ tot $\frac{3}{4}$ met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel over te gieten in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

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

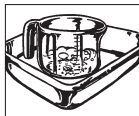
GEEN SERVESGOED MET EEN METAALLAAGJE,

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



GESCHIKTE SCHALEN

GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED



Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Schakel de magnetronoven gedurende 1 tot 2 minuten in op 100 P vermogen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastic servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE COMBINATIEFUNCTIE

Over het algemeen zijn hittebestendige magnetronschotels (bijv. porselein, aardewerk of glas) ook geschikt voor de combinatiefunctie (magnetronoven en convectiewarmte of magnetronoven en grill). Wees voorzichtig, want de schotels worden door de convectiewarmte of door de grill heel erg heet. Plastic schotels en plastic folie zijn niet geschikt voor gebruik met de combinatiefunctie.



TIPS EN ADVIES

VOORDAT U BEGINT...

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

HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

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

UITGANGSTEMPERAATUUR

De ontdooi-, opwarmings- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de gerechten. Bevroren en in de koelkast bewaarde gerechten vereisen bijv. een langere verwarming dan produkten op kamertemperatuur. Voor het opwarmen en koken van gerechten wordt uitgegaan van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ca. 5°C, kamertemperatuur

ca. 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.

METAAL

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

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE CONVECTIEWARMTE PLUS GRILL

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

ca. 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.

Popcorn uitsluitend in speciale, voor de magnetron geschikte popcorn-schalen voorbereiden. Houdt u zich nauwkeurig aan de gegevens van de fabrikant.



Geen normale papieren schalen of glazen serviesgoed gebruiken.

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



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

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



ALLE VERMELDE TIJDEN...

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

ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

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

KOOKTEST:

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

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

KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER

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

TABEL: KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER.

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

TOEVOEGING VAN WATER

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

VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

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

VETTE GERECHTEN

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



TIPS EN ADVIES

BLANCHEREN VAN GROENTEN

Groente dient voor het invriezen te worden geblancheerd. Zo blijven de kwaliteit en de aromastoffen optimaal behouden. Procedure: De groenten wassen en kleinsnijden. 250 gr. groenten met 275 ml. water in een schotel plaats en toegedekt 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren meteen in ijswater dompelen, om het doorkoken te vermijden en daarna laten afdruppen. De geblancheerde groenten luchtdicht verpakken en invriezen.

HET INMAKEN VAN FRUIT EN GROENTEN



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

fabrikanten geven nauwkeurige gebruiksaanwijzingen.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

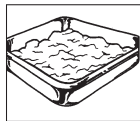
De tijden in uw magnetron zijn geheel afhankelijk van de hoeveelheid van het voedsel dat u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat houdt in dat kleine porties sneller gaar worden dan grote.

Als vuistregel geldt:

DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD
HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD

DEEPE EN ONDIEPE SCHALEN

Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe.



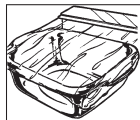
Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak. Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken, waarbij het gevaar van overkoken bestaat, bijv. voor noedels, rijst, melk enz.

RONDE EN OVALE SCHALEN

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

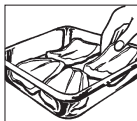
BEDEKKEN

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



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

VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE



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

gelijkmatig gaar wordt.

ROEREN

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



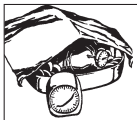
RANGSCHIKKING

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

OMDRAAIEN

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

STANDTIJD



Het aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste microgolvenregels. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt, hebben een korte of langere standtijd nodig waarin een

temperatuurgelijkmatigheid plaatsvindt en de vloeistof zich overal gelijk in het voedsel bevindt.



- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid.
- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 20°C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.



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

VERPAKKINGEN EN RESERVOIRS

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

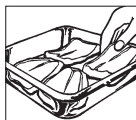
BEDEKKEN



Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken. Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

HET MAGNETRONVERMOGEN...

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



OMDRAAIEN/ROEREN

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

rangschikken.

KLEINERE HOEVEELHEDEN...

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

GEVOELIGE GERECHTEN,

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

DE STANDTIJD...

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



ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookt. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Zie blz. NL-38.

Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel.

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



HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

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



HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

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



SYMBOLEN



MAGNETRONFUNCTIE

Uw magnetron heeft 11 vermogensniveaus. U moet gebruik maken van de informatie in dit kookboek, wanneer u de stand van uw magnetronoven bepaalt. In het algemeen dient u de aanbevelingen op pagina NL-10 te volgen.



GRILLFUNCTIE

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



HETELUCHTFUNCTIE (CONVECTIE)

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



COMBIFUNCTIE (DUAL CONV.) MAGNETRON EN HETE LUCHT

Met deze functie kunt u de magnetron vermogensniveaus 10 P tot 60 P combineren met een gewenste heteluchttemperatuur (40°C - 250°C).



COMBIFUNCTIE (DUAL GRILL) MAGNETRON EN GRILL

Met deze functie kunt u de magnetron vermogensniveaus 10 P tot 80 P combineren met de grill.

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

P = Percentage

EL = eetlepel

TL = theelepel

kp = kopje

min = minuten

kg = kilogram

g = gram

l = liter

ml = milliliter

cm = centimeter

dm = diameter

pk = pakje

sec = seconden

DV = diepvriesprodukt

v.i.dr. = vet in droge stof

ca. = circa



TABEL

TABEL: ONTDOOIEN

Levensmiddel	Hoevlh. -g-	Vermogensniveau	Ontdooi- duur- Min-	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Worstjes	300	30 P	3½-4	Naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd omkeren	5-10
Broodbeleg	200	30 P	2-4	na telkens 1 min. de buitenste plakjes wegnemen	5
Vis	700	30 P	9-11	Halverwege de ontdooiingstijd keren	30-60
Krab	300	30 P	4-6	Halverwege de ontdooiingstijd keren en ontdooidede delen weghalen	5
Visfillet	400	30 P	5-7	Halverwege de ontdooiingstijd keren	5-10
Heel brood	1000	30 P	8-10	Halverwege de ontdooiingstijd keren	15
Slagroom	200	30 P	2+2	het deksel verwijderen; na de halve dooitijd in een schaal gieten en verder laten ontdooien	5-10
Boter	250	30 P	2-3	Alleen gedeeltelijk ontdooien	15
Fruit (aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	30 P	2-4	Op gelijke afstanden naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd keren	5

Gebruik voor het ontdooien van gevogelte, kippenpoten, koteletten, steaks en braadvlees het automatische ontdooiprogramma AUTO DEF.

TABEL: ONTDOOIEN EN BEREIDEN

Levensmiddel	Hoevlh. -g-	In- stelling	Vermogensniveau	Duur -Min-	Water toevoegen	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Visfilet	400		100 P	10-12	-	Uit de verpakking halen, op een ronde schaal plaatsen en met magnetronfolie afdekken	1-2
Forel, 1 stuk	250- 300		100 P	5-6	-	Afdekken	1-2
Schotel	400		100 P	6-8	-	Afdekken, na 5 minuten omroeren	2
Groente	300		100 P	6½-8	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Groente	450		100 P	8-10	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2

TABEL: BEREIDEN VAN VERSE GROENTE

Levensmiddel	Hoeevelh. -g-	Vermogensniveau	Duur -Min-	Werkwijze	Hoef. water -EL-
Groente	300	100 P	5-7	Normaal voorbereiden, afdekken,	5
(bv. bloemkool, prei, venkel, broccoli, paprika, courgette)	500	100 P	8-10	tussendor omroeren	5


TABEL: VERWARMEN VAN VOEDSEL EN DRANKEN

Drank/gerecht	Hoevlh. -g/ml-	Vermogensniveau	Tijd -Min-	Werkwijze
Dranken, 1 kopje	150	100 P	½-1	Niet afdekken
Schotel (Groente, vlees en bijlagen)	400	100 P	2½-4	Saus met water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Eenpansgerecht, soep	200	100 P	1-2	Afdekken, na het verwarmen omroeren
Bijlagen	200	100 P	approx. 1½	Met een beetje water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Vis, 1 schijf ¹	200	100 P	approx.2	Met wat saus bevochtigen, afdekken
Worstjes, 2 stuks	180	40 P	2-2½	Meerdere malen in het vel prikken
Babyvoedsel, 1 potje	190	40 P	½-1	Deksel wegnemen, na het verwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹	50	100 P	approx. ½	Afdekken
Chocolade smelten	100	40 P	approx.3	Tussendoor omroeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	40 P	½-1	In water oplossen, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor roeren

¹ vanaf koelkasttemperatuur

TABEL : HET GAREN VAN VLEES EN GEVOGELTE

Fleisch und Geflügel	Hoevlh. -g-	Ins- stelling	Vermogensniveau / temp.	Tijd -Min-	Werkwijze	Wachtijd -Min-
Suddervlees (Varken, Kalf, Lam)	500		50 P/160°C	8-10 (*)	naar smaak kruiden, op de lage roosterstand leggen, na (*) draaien	5
			50 P/160°C	8-10		
	1000		50 P/130°C	17-20 (*)	10	
			50 P/130°C	14-16		
			50 P/130°C	28-32 (*)		
Rosbief, medium	1000		30 P/200°C	17-19 (*)	naar smaak kruiden, met de vette kant op de lage roosterstand leggen, na (*) draaien	10
			30 P/200°C	6-8		
	1500		30 P/200°C	25-27 (*)	10	
			30 P/200°C	13-15		
Gehakt	1000		60 P/230°C	21-23	gehaktdeeg bereiden (half-om-half), in een ondiepe soufflévorm leggen en op de lage roosterstand garen	10
Hele kip	1200		30 P/220°C	17-20 (*)	naar smaak kruiden, met de borstzijde naar beneden op de lage roosterstand leggen, na (*) draaien	3
			30 P/220°C	17-20		
Kippepootjes	600		10 P/230°C	11-13 (*)	naar smaak kruiden, op de lage roosterstand leggen, na (*) draaien	3
			10 P/230°C	9-11		
















TABEL

TABLE: GRILLING, GRATINATING

Gerecht	Hoevlh.-g-	Ins-stelling	Vermogensniveau	Gaartijd -Min-	Werkwijze	Wachtijd -Min-
Biefstuk 2 stuks	400	 		7-9 (*) 4-6	op de hoge roosterstand leggen, na (*) draaien, na het grillen kruiden	2
Lamskoteletten 2 stuks	300	 		9-12 6-8	op de hoge roosterstand leggen, na (*) draaien, na het grillen kruiden	2
Grillworstjes 5 stuks	400	 		7-9 (*) 5-6	op de hoge roosterstand leggen, na (*) draaien	2
Gratineren				10-14	soufflévorm op de lage roosterstand leggen	10
Kaastosties 4 stuks		 	50 P	½ 5-7	toastbrood roosteren, boter erop smeren, telkens één schijfje gekookte ham, ananas en een plakje smelkaas erop, in het midden van de hoge roosterstand plaatsen en grillen	

TABEL : HET VERHITTEN EN GAREN VAN BEVROREN SNACKS

Dievries-Snacks	Hoevlh.-g-	Ins-stelling	Vermogensniveau / temp.	Gaartijd -Min-	Werkwijze
Patat friet (normaal)	250	  	60 P	4-5 2-4 (*) 3-4	op de hoge roosterstand leggen de hoge roosterstand plaatsen; na (*) draaien
(dun)	250	  	60 P	3-4 3-5 (*) 3-4	
Steinofenpizza, dun	300-400	 	20 P/220°C	10-12	op 220°C voorwarmer, op de hoge roosterstand leggen
Amerikanische Pizza	400-500	 	30 P/220°C	9-11	op 220°C voorwarmer, op de hoge roosterstand leggen
Stokbrood	250	  	20 P/230°C	8-10 approx. 2	op de hoge roosterstand leggen



VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

● Voor magnetrontoepping

Als u uw liefkoosde recepten voor de magnetron wilt aanpassen, dient u op het volgende te letten: De kooktijden met eenderde tot de helft inkorten. Volg het voorbeeld van de recepten in dit kookboek.

Vloeistofrijke gerechten zoals vlees, vis en gevogelte, groenten, fruit, stampotten en soepen kunnen probleemloos in de magnetron worden bereid. Bij vloeistofarme gerechten, zoals panklare gerechten, dient het oppervlak vóór het verhitten of koken vochtig te worden gemaakt.

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

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

● Voor gecombineerde toepassing

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

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

1. De stand van de magnetronoven moet worden aangepast aan het type voedsel en aan de tijd die nodig is om het eten gaar te koken. Volg hiervoor de recepten die in dit kookboek zijn opgenomen.
2. Wanneer u voedsel kookt met gebruik van de combinatie magnetronoven-grill, moet u op het volgende letten:
Voor grote, dikke etenswaren, zoals varkensvlees, is de kooktijd beduidend langer dan voor kleine, platte etenswaren. Bij de grill is het precies andersom. Hoe dichter het eten bij de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt. Dit betekent ook dat wanneer u grote stukken vlees met de combinatiestand kookt, de grilltijd korter is dan voor kleinere stukjes vlees.
3. Om te grillen met het bovenste grillelement, maakt u gebruik van het hoge rooster, om het eten snel en gelijkmatig te bruinen. (Uitzondering: grote, dikke etenswaren en soufflés worden op het lage rooster gegrilleerd.)
4. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.

HET GEBRUIK VAN DE RECEPTEN

- Alle recepten in dit kookboek zijn berekend voor vier porties tenzij anders aangegeven.
- Adviezen voor geschikt serviesgoed en de totale kooktijd vindt u telkens aan het begin van de recepten.
- Als in de Recepten de gebruikte de hoge of lage roosterstand, behagen gebruik de rond roosterstand enig

- In het algemeen gaat men uit van direct te consumeren hoeveelheden, tenzij anders vermeld.
- De in de recepten aangegeven eieren hebben een gewicht van ca. 55 g (gewichtsklasse 3).



Voorgerechten en Snacks

Duitsland

Champignonostosi

champignontoast

Totale gaartijd: ca. 3-4 minuten

Servies: hoog rooster

Ingrediënten

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

Toebereiding

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

3-4 min. 30 P



Zwitserland

Zwitserse Käsewähe

Schweizer Käsewähe

Totale gaartijd: ca. 32-36 minuten

Servies: ronde bak- of quichevorm (diameter ca. 30-32 cm)

Ingrediënten

250 g	meel
120 g	boter of margarine
80 ml	water
1 TL	zout
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
1	ei (50 g, fijn gehakt)
170 g	geraspte emmentaler
170 g	geraspte gruyère
4 EL	meel (40 g)
3	eieren
270 ml	melk
120 g	yoghurt, mager
1 TL	zout
	nootmuskaat

Toebereiding

- Meel, boter, water en zout kneden. Het deeg op het met meel bestrooide werkblad uitrollen. De vorm invetten, het erin leggen en er meerdere keren inprikken met de vork.
- De vorm op de lage roosterstand plaatsen en het deeg voorbakken.

12-14 min. 40 P/230°C

- De ui met de kaas en het meel mengen. De eieren en de melk, de yoghurt en de kruiden door elkaar kloppen. Het kaasmengsel toevoegen.
- De vulling op het deeg verdelen. De vorm op de lage roosterstand plaatsen en bakken.

20-22 min. 30 P/230°C



Italië

Pizza Artisjokken

Pizza ai carciofi

Totale gaartijd: ca. 20-24 minuten

Servies: pizzavorm (diameter ca. 32 cm)

Ingrediënten

15 g	gist, vers, alternatief een half pakje droge
½ Pck.	gist (4 g)
1 snuffe	suiker
120 ml	lauw water
200 g	meel
½ TL	zout
1 EL	olijfolie
300 g	tomaten uit blik, uitgelekt
50 g	salami, in plakjes
70 g	gekookte ham, in plakjes
120 g	artisjokken-harten uit blik
1 TL	olijfolie voor het invetten van de vorm
	basilicum
	oregano
	tijm
	zout en peper
10	olijven
100 g	geraspte emmentaler

Toebereiding

- Gist en suiker in lauwwarm water oplossen.
- Meel in een schaal doen en in het midden een kuiltje drukken. Gistmengsel aan het meel toevoegen en er gelijdelijk doorroeren. Zout en olie toevoegen. Deeg goed kneden.
- Het gistdeeg met hittebestendige folie op een vochtige theedoek afdekken en laten rijzen.
- De tomaten in plakjes snijden. De salami- en hamplakjes en de artisjokken-harten in vieren delen.
- De pizzavorm met de olie invetten. Het gistdeeg uitrollen, in de pizzavorm leggen en de tomaten erop leggen. Naar smaak kruiden en de resterende ingrediënten erop leggen. Vervolgens de olijven op de pizza leggen en hierop kaas strooien.
- De pizza op het lage rooster bakken.

20 min. 40°C

10-12 min. 40 P/230°C

10-12 min. 230°C



Voorgerechten en Snacks

Oostenrijk

Worstjes in deegmantel

voor 8 stuks

Totale gaartijd: ca. 25-27 minuten
 Servies: bakplaat (diameter ca. 32 cm)
 bakpapier

Ingrediënten

8 kleine worstjes (à 50 g)
 300 g bladerdeeg, bevroren
 1 eigeel
 een beetje water
 zout
 karwij

Toebereiding

1. Het vel van de worstjes meerdere keren voorzichtig inprikken.
2. Het bladerdeeg volgens de aanwijzing op de verpakking ontdooien en dun uitrollen. Het deeg in 8 vierkanten verdelen en in elke ervan een worstje rollen.
3. Het eigeel met een beetje water doorroeren. De bladerdeegrollen hiermee instrijken en zout en kummel erover strooien.
4. Het bakpapier op de bakplaat leggen, de deegrollen erop leggen en bakken op het lage rooster bakken.

25-27 min. 230°C

Spanje

Champignons met rozemarijn

Champiñones rellenos al romero

Totale kooktijd: 11½-16½ minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l) vlakke,
 vierkante schaal met deksel (ca. 26 cm)

Ingrediënten

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

Toebereiding

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

3-5 min. 100 P

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

1-2 min. 100 P

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

ca. ½ min. 100 P

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

7-9 min. 30 P

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

Frankrijk

Quiche met shrimps

Quiche aux crevettes

Totale gaartijd: ca. 25-30½ minuten
 Servies: ronde bak- of quichevorm
 (diameter ca. 26 cm)
 schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

100 g meel
 60 g boter of margarine
 2 EL koud water
 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
 2 uien (100 g, fijn gehakt)
 100 g hamspek (2 schijven, in fijne dobbelsteentjes)
 100 g shrimps zonder schaal
 2 EL boter of margarine (20 g)
 2 eieren
 100 ml zure room
 zout
 peper
 nootmuskaat
 1 EL peterselie, gehakt

Toebereiding

1. Meel, boter en water door elkaar kneden en 30 minuten op een koude plaats zetten.
2. De vorm invetten. Het deeg uitrollen en in de vorm leggen en hierin meerdere keren met een vork prikken en voorbakken.

4-5 min. 100 P

3. De boter in de schaal verdelen. De uien, het hamspek en de shrimps in de schaal doen. Garen met deksel erop. Tussendoor een keer doorroeren.

3-5 min. 100 P

De vloeistof na het afkoelen afgieten.

4. De eieren door de zure room en de kruiden kloppen.
5. De ingrediënten voor het beleg mengen en op het quichedeeg verdelen. Op de lage roosterstand garen.

15-17 min. 20 P/230°C

3-3½ min.

6. De quiche voor het serveren met peterselie bestrooien.



Soepen

Zweden

Kreeftsoep

Kréftsoppa

Totale gaartijd: ca. 11-15 minuten

Serviesgoed: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

1	ui (50 g), fijn gehakt
50 g	worteltjes in plakjes
2 EL	boter of margarine (20 g)
500 ml	vleesbouillon
100 ml	witte wijn
100 ml	madeira
200 g	kreeftvlees uit blik
½	laurierblad
3	witte peperkorrels
	tijm
3 EL	bloem (30 g)
100 ml	slagroom
1 EL	boter of margarine

Toebereiding

- De groenten met het vet in de schaal doen en met deksel verhitten.

2-3 min. 100 P

- De vleesbouillon, de wijn, de madeira, alsmede het kreeftvlees en de kruiden aan de groenten toevoegen. Deksel erop en garen.

7-9 min. 40 P

- Het laurierblad en de peperkorrels uit de soep nemen. Het bloem met een beetje koud water aanroeren en aan de soep toevoegen. De slagroom toevoegen, doorroeren en nogmaals verhitten.

2-3 min. 100 P

- De soep omroeren en kort voor het serveren de boter toevoegen.



Zwitserland

Bündner gerstesoepe

Bündner Gerstensuppe

Totale gaartijd: ca. 30-35 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

2 EL	boter of margarine (20 g)
1	ui (50g), fijn gehakt
1-2	worteltjes (130 g), in schijfjes
15 g	selderie, in dobbelsteentjes
1	prei (130 g), in ringen
3	witte kool-bladen (100 g), in strookjes
200 g	kalfschenkel
50 g	doorregen hampek, in strookjes
50 g	gerstekorrels
700 ml	vleesbouillon
	peper
4	Weense worstjes (300 g)

Toebereiding

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

1-2 min. 100 P

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

9-11 min. 100 P

20-22 min. 40 P

- De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten in de schaal verhitten.
- De soep na het garen ca. 5 minuten laten staan. De schenkel voor het serveren uit de soep nemen.



Nederland

Champignonsoep

Totale gaartijd: ca. 10-13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

200 g	champignons, in schijfjes
1	ui (50 g), fijn gehakt
300 ml	Rundvleesbouillon
300 ml	slagroom
2 ½ EL	boter of margarine (25 g)
2 ½ EL	bloem (25 g)
	zout
	peper
150 g	room (crème fraîche)

Toebereiding

- Doe groenten en rundvleesbouillon in een schaal, dek af en verhit.

7-9 min. 100 P

- Met een mixer alle ingrediënten puren.
- Kneed de bloem en de boter tot deeg en roer deze door de champignonsoep totdat deze glad is. Breng op smaak met zout en peper, dek af en breng weer aan de kook.

3-4 min. 100 P

- Roer desgewenst na het koken crème fraîche door de soep.





Soepen

Spanje

Aardappelcrèmesoep

Crema de Patata

Totale gaartijd: ca. 16-22 minuten

Servies: 2 schalen met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

300 ml	veesbouillon
300 g	aardappelen, in dobbelsteentjes
1	ui (50 g) fijn gehakt
1	laurierblad
500 ml	melk
2-3 EL	boter of margarine (20-30 g)
2-3 EL	meel (20-30g)
	zout en peper
	nootmuskaat, geraspt
3 EL	room (crème fraîche)

Toebereiding

- De bouillon samen met de aardappelen, de ui en het laurierblad in de schaal doen. Garen met deksel erop.

8-10 min. 100 P

- Het laurierblad verwijderen en met de pureerstaaf van een handmixer fijnpureren.
- De melk verhitten.

3-5 min. 100 P

- Boter door het meel kneden en door de melk roeren.
- De aardappelmassa, de kruiden en de room toevoegen. Met deksel erop garen. Tussendoor roeren.

6-7 min. 100 P



Frankrijk

Uiensoep

Soupe à l'oignon et au fromage

Totale gaartijd: ca. 15-19 Minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

4 soepkoppen (à 200 ml)

Ingrediënten

1 EL	boter of margarine
2	uien (100 g, in plakjes)
800 ml	veesbouillon
	zout en peper
2	plakjes toastbrood
4 EL	geraspte kaas (40 g)

Toebereiding

- De boter in de schaal verdelen. De plakjes ui, de vreesbouillon en de kruiden toevoegen en met deksel erop garen.

9-11 min. 100 P

- De plakjes toastbrood roosteren, in dobbelsteentjes snijden en over de soepkoppen verdelen. De soep erover gieten en kaas eroverheen strooien.
- De koppen op het hoge rooster plaatsen en de soep gaat gratineren.

6-8 min.



Vlees, Vis en Gevogelte

Duitsland

Bonte sjaslieks

Bunte Fleischspießle

Totale gaartijd: 17-20 minuten

Servies: hoog rooster

4 houten sjasliekpenen (ca. 25 cm lang)

Ingrediënten

400 g	hamlappen
100 g	hamspek
2	uien (100 g, in vieren gedeeld)
4	tomaten (250 g, in vieren gedeeld)
½	een half groene paprika (100 g, in acht stukken)
3 EL	olie
4 TL	paprika, edelzout
	zout
1 TL	cayennepeper
1 TL	worcester saus

Toebereiding

- De hamlap en het hamspek in ongeveer 2-3 cm grote dobbelsteentjes snijden.
- Het vlees en de groente afwisselend op vier houten sjasliekpenen steken.
- De olie door de kruiden roeren en de sjasliekpen hiermee instrijken. De sjasliekpenen op het hoge rooster leggen en grillen. Na ½ van de tijd moeten de sjasliekpenen worden omgedraaid.

17-20 min. 40 P

- De sjasliekpenen na het garen ca. 2 min. laten staan.



Italië

Lamskoteletten met kruidenboter

Costolette di agnello al burro verde

Totale gaartijd: ca. 22-27 minuten

Servies: hoog rooster

Ingrediënten

1-2	El peterselie, fijn gehakt,
1	knoflookteentje, uitgeperst
50 g	zachte boter
2 EL	droge witte wijn
	peper, vers gemalen
8	lamskoteletten (à 100 g)
	zout

Toebereiding

- De peterselie en het knoflookteentje met de boter doorroeren. De wijn er geleidelijk doorroeren en met de peper kruiden.
- De koteletten wassen en droogbetten, op de dikste plekken met een spits mes insnijden. In de openingen kruidenboter strijken. Met de resterende boter de koteletten rondom instrijken.
- De koteletten op het hoge rooster leggen en grillen.

14-16 min. Keer om.

8-11 min.

- Na het grillen inzouten en ca. 2 min. laten staan.





Vlees, Vis en Gevogelte

Spanje

Gevulde ham

Jamón relleno

Totale gaartijd: ca. 13½-17 minuten
 Servies: schaal met deksel (in houd 2l)
 vlakke, ovale vuurvaste vorm
 (ca. 32 cm lang)

Ingrediënten

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

Toebereiding

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

ca. 2 min. 100 P

4. De boter met de bloem kneden, aan de vloeistof toevoegen en met de garde gladroeren, totdat ze opgelost is. Deksel erop, aan de kook laten komen en laten binden.

ca. ½-1 min. 100 P

Roeren en op smaak brengen.

5. Leg de hamrolletjes in de ingevette casseroleschaal, giet de saus eroverheen en kook op het lage rek.

11-14 min. 60 P

De hamrolletjes na het garen ca. 2 minuten laten staan.

Tip:

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



Griekenland

Aubergines met gehaktvulling

Melitsánes jermistés mé kimá

Totale gaartijd: ca. 18-20 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
 Vlakke, ovale vuurvaste vorm met deksel (ca. 30 cm lang)

Ingrediënten

2 aubergines, zonder steel (elk ca. 250 g)
 zout
 3 tomaten (ca. 200 g)
 1 TL olijfolie voor het invetten van de vorm
 2 uien (100 g), gehakt
 4 milde groene peperoni
 200 g gehakt (runder of lam)
 2 teentjes knoflook, uitgeperst
 2 EL gladde peterselie, gehakt
 zout
 peper
 rozenpaprika
 60 g griekse schapekaas, in dobbelsteentjes
 1 TL olijfolie voor het invetten van de vorm

Toebereiding

1. De aubergines overlangs halveren. Het vruchtvlees er met een theelepeltje zo uitnemen, dat er een ongeveer 1 cm brede rand achterblijft. De aubergines zouten. Het vruchtvlees in dobbelsteentjes snijden.
2. Twee tomaten pellen, het beginstuk van de stengels eruit snijden en in dobbelsteentjes snijden.
3. De bodem van de schaal met de olijfolie invetten, de uien toevoegen, deksel erop en voorstoven.

ca. 2 min. 100 P

4. De peperoni van steel ontdoen, pitten verwijderen en in ringen snijden. Éénderde voor de garnering bewaren. Het gehakt met de aubergine- en tomatenstukjes, de peperoniringen, de uitgeperste knoflookteentjes en de peterselie mengen en kruiden.
5. De auberginehelften droogbetten. De helft van de gehaktmassa erin doen, de schapekaas erover uitspreiden vervolgens daarop de resterende vulling verdelen.
6. De auberginehelften met de tomatenschijfjes en peperoniringen garneren. In de vuurvaste vorm plaatsenen op het lage rooster zetten en garen.

16-18 min. 60 P

De aubergines na het garen ca. 2 min. laten staan.

Tip:

U kunt de aubergine door kleine pompoenen vervangen.





Vlees, Vis en Gevogelte

China

Varkensvlees met cashewpitten

Guangzhou

Totale gaartijd: ca. 16-19 minuten

Servies: Quichevorm
schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

2	gedroogde zwarte paddestoelen
1 EL	rijstwij (sake)
1 EL	olie
1 TL	zout
1 EL	suiker (15 g)
1 EL	olie voor het invetten van de quichevorm
300 g	varkensfilet, in dobbelsteentjes
100 g	cashewpitten
1	sjalot (20 g, fijn gehakt)
2	teentjes knoflook, uitgeperst
50 g	rode paprika, in dobbelsteentjes
50 g	groene paprika, in dobbelsteentjes
1 EL	maïszetmeel
200 ml	water
1 TL	sojasaus
	zout, suiker en witte peper

Toebereiding

- Over de paddestoelen volgens de aanwijzing op de verpakking kokend water gieten en vervolgens tenminste 30 min. laten weken.
- De rijstwij met het zout, olie, en de suiker roeren. De vleesdobbelseentjes hierin 20 min. laten trekken.
- De quichevorm met de olie invetten. Het vlees in de vorm leggen. Op de hoge roosterstand zonder deksel grillen. Nach ca. 7 Minuten twee derde van de kooktijd draaien en cashewnoten toevoegen.

9-11 min. 100 P

- Het vlees en de cashewpitten in een schaal doen, de voorbereide groente toevoegen en met deksel erop garen.

5-6 min. 100 P

- Het maïszetmeel met het water, de sojasaus en de kruiden roeren en door het vlees-groentemengsel roeren.

Met deksel erop verder garen.

Tussendoor en aan het eind doorroeren.

ca. 2 min. 100 P



Zwitserland

Zürcher Geschnetzeltes

Zürcher Geschnetzeltes

Totale gaartijd: ca. 8-13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

600 g	kalfsfilet
1 EL	boter of margarine
1	ui (50 g), fijn gehakt
100 ml	witte wijn
	Gekruide saus-bindmiddel, donker, voor ca. ½ l saus
300 ml	slagroom
1 EL	peterselie, gehakt

Toebereiding

- Het filet in vingerdikke strookjes snijden.
- De boter gelijkmatig in de schaal uitstroken. De uien en het vlees in de schaal leggen en bedekt garen. Tussendoor een keer omroeren.

6-9 min. 100 P

- De witte wijn, het saus-bindmiddel en de slagroom toevoegen, omroeren en bedekt laten doorstoven. Tussendoor een keer omroeren.

2-4 min. 100 P

- Proef het vlees, nogmaals doorroeren en ca. 5 minuten laten staan. Garneer met peterselie en serveer.



Frankrijk

Konijn met tijd

Lapereau au thym

Totale gaartijd: ca. 38-43 minuten

Servies: soufflévorm met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

1	konijn (1 kg)
2 EL	boter
1 EL	boter of margarine (10 g) voor het invetten van de vorm
100 g	buikspek, dobbelsteentjes
15	kleine uien (300 g, geschild, heel)
	zout
	peper
100 ml	water
1 EL	verse tijd, fijn gehakt
150 ml	room (crème fraîche)
1	eigeel
	zout en peper

Toebereiding

- De oven van 230°C voorverwarmen. Het konijn wassen, droogbetten en in 8 stukken verdelen. Met boter bestrijken en op het hoge rooster leggen en even laten braden.

21-23 min. 230°C

- De soufflévorm invetten. Het buikspek en de uien erin verdelen. De vleesstukken eraan toevoegen, kruiden en het water erbij gieten. Het geheel met deksel erop garen.

15-18 min. 100 P

- De stukken konijn eruit nemen en warm houden. De voorbereide tijd in de soufflévorm doen en de room erdoor roeren.
- Het eigeel in een kopje kloppen. De saus geleidelijk, lepel voor lepel erdoor roeren. Nu het eigeel in de saus doen en doorroeren. Alles met deksel erop garen.

ca. 2 min. 60 P

- De saus kruiden, doorroeren en over het vlees gieten.





Vlees, Vis en Gevogelte

Italië

Kalfsschnitzel met mozzarella

Scaloppe alla pizzaiola

Totale gaartijd: ca. 18-22 minuten

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

Ingrediënten

2	mozzarella-kaasjes (à 150 g)
400 g	geschilde tomaten, uit blik
4	kalfsschnitzels (600 g)
20 ml	olijfolie
2	teentjes knoflook, in schijfjes peper, vers gemalen
2 EL	kappertjes (20 g) oregano zout

Toebereiding

- De mozzarella in plakjes snijden. De tomaten met de pureerstaaf van een handmixer pureren.
- De schnitzels wassen, droogbetten en plat kloppen. De olie en de knoflookschijfjes in de soufflévorm verdelen. De schnitzels erin leggen en de tomaten-puree hierop verdelen. Met peper, kappertjes en oregano bestrooien en op het lage rooster garen met deksel erop.

9-11 min.		60 P
-----------	--	------

De schnitzels draaien.

- Op elk plakje vlees enkele schijfjes mozzarella leggen, inzouten en zonder deksel op het hoge rooster grillen.

9-11 min.		50 P
-----------	--	------

De kalfsschnitzel na het garen ca. 5 min. laten staan.

Tip:

Hiertoe kunt u spaghetti en verse salade serveren.



Griekenland

Gestoofd vlees met tuinbonen

Krás mé fasólia

Totale gaartijd: ca. 17-21 Minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

1-2	tomaten (100 g)
400 g	lamsvlees, zonder been
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
1	ui (50 g), fijn gehakt
1	teentje knoflook, uitgeperst zout peper suiker
250 g	tuinbonen uit blik

Toebereiding

- De tomaten pellen, het beginstuk van de stengel eruit snijden en in de mixer pureren.
- Het lamsvlees in grote dobbelstenen snijden. De schaal met boter invetten. Het vlees, de ui-dobbelsteentjes en de uitgeperste knoflookteentjes toevoegen, kruiden en met deksel erop garen.

7-9 min.		100 P
----------	--	-------

- De bonen en de gepureerde tomaten aan het vlees toevoegen en met deksel erop verder garen.

10-12 min.		60 P
------------	--	------

Na het garen ca. 5 min. laten staan.

Tip:

Als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden doorgegaard.



Nederland

Gehaktschotel

Totale gaartijd: ca. 23-25 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

500 g	gehakt (half-om-half)
3	uien (150 g), fijn gehakt
1	ei
50 g	brood kruimels zout peper
350 ml	Rundvleesbouillon
70 g	tomatenpuree
2	aardappelen (200 g), in dobbelsteentjes
2	worteltjes (200 g), in dobbelsteentjes
2 EL	peterselie, gehakt

Toebereiding

- Het gehaktvlees samen met de ui-dobbelsteentjes, het ei en het paneermeel tot een smeugig deeg kneden en met zout en peper kruiden. Het gehaktedeeg in de schaal doen.
- Meng de rundvleesbouillon en de tomatenpuree.
- De aardappelen en worteltjes met de vloeistof over het gehakt gietend mengen en met deksel garen. Tussendoor omroeren.

23-25 min.		100 P
------------	--	-------

De gehaktschotel nogmaals roeren, ca. 5 min. laten staan en met de peterselie bestrooid serveren.





Vlees, Vis en Gevogelte

Duitsland

Runderfilet in bladerdeeg

Rinderfilet in Blätterteig

Totale gaartijd: ca. 34-41 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 soufflévorm (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

300 g bladerdeeg, bevroren
 1 EL boter of margarine
 150 g doorregen spek, in dobbelsteentjes
 4-5 sjalotten (150 g) in ringen
 300 g champignons, in schijfjes
 1 kg runderfilet
 1 EL plantaardige olie
 1 EL peterselie fijn gehakt
 1 teentje knoflook, uitgeperst
 1 ei
 zout
 peper
 1-2 EL melk

Toebereiding

- Het bladerdeeg volgens de aanwijzing op de verpakking ontdooien.
De boter in de schaal verdelen, het spek, de uien en de champignons hierop verdelen en met deksel erop stoven.
Tussendoor een keer roeren.
4-6 min. 100 P
- Het vlees afgieten.
Het filet afwassen, met keukenpapier droogbetten en met de olie instrijken. Op de hoge roosterstand leggen en aanbraden. Tussendoor een keer draaien.
15-17 min. 30 P
- De peterselie en het knoflookteentje door de geblancheerde groenten mengen en met zout en peper op smaak brengen.
- Het bladerdeeg uitrollen tot een vierkant (35 x 35 cm). Een beetje deeg voor het garneren achter de hand houden.
- Het ei scheiden. De deegranden met het eiwit instrijken en de helft van de groentemassa in het midden van het deeg verdelen.
- Vlees met zout en peper kruiden en op de groenten leggen. De resterende groente op het filet verdelen. Het bladerdeeg over het vlees heenklappen en de randen aandrukken. Het deeg met een vork meerdere keren inprieken.
- De soufflévorm koud uitspoelen en het bladerdeeg met de naad naar onderen leggen.
- Voor het garneren uit het resterende deeg vormen steken en decoreren.
- Het eigeel met de melk mengen, het deeg hiermee instrijken en op de lage roosterstand bakken.

15-18 min. 50 P/230°C

Het filet in bladerdeeg na het garen 10 min. laten rusten.

China

Garnalen met chili

voor 2 porties

Totale gaartijd: ca. 6-8 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
 schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

6 garnalen (240 g zonder schaal)
 45 ml witte wijn
 2 kleine preien (200 g)
 1-2 chili's, scherp
 20 g gember
 1 EL maïzena
 2 EL plantaardige olie (20 g)
 1½ EL sojasaus (20 ml)
 1 EL suiker
 1 EL azijn

Toebereiding

- De garnalen wassen en de schaal en de staart verwijderen. De rug insnijden en de darm verwijderen. De garnalen steeds in 2-3 stukken verdelen. Een gleuf in elk stuk snijden, zodat ze bij het garen niet samentrekken. De garnalen in een schaal leggen, met witte wijn besprenkelen, deksel erop en marinieren.
- De prei en de chili's wassen en droogbetten. De prei in 5 cm lange stukken snijden, de chili's halveren en de pitten verwijderen. De gember schillen en in schijfjes snijden.
- De garnalen uit de wijn nemen en met maïzena bestrooien.
- De olie, de prei, de chili's en de gemberschijfjes in de schaal doen en met deksel erop verhitten.

ca. 2 min. 100 P

- De garnalen toevoegen, met sojasaus, suiker en azijn kruiden, doorroeren en met deksel erop garen.

4-6 min. 100 P

De garnalen na het garen ca. 1-2 minuten laten staan. Heet serveren.





Vlees, Vis en Gevogelte

Frankrijk

Zeetongfilets

Filets de sole

voor 2 porties

Totale gaartijd: ca. 11-13 minuten
 Servies: vlakke, ovale vuurvaste schaal met deksel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

400 g	zeetongfilets
1	citroen, onbehandeld
2	tomaten (150 g)
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
1 EL	plantaardige olie
1 EL	peterselie, gehakt
	zout
	peper
4 EL	witte wijn (30 ml)
2 EL	boter of margarine (20 g)

Toebereiding

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

11-13 min. 60 P

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

Tip:

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



Noorwegen

Vissoufflé "sandefjord"

Fiskegratin "Sandefjord"

Totale gaartijd: ca. 21-23 minuten
 Servies: vlakke, ovale soufflévorm (ca. 30 cm lang)

Ingrediënten

800 g	visfilet van de leng of kabeljauw sap van een citroen
	zout
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
4	tomaten (300 g, geschild, in schijfjes)
100 g	garnalen, geschild
3	eieren
125 ml	room
2 TL	groene peper-korrels
	zout
1 EL	gladde peterselie, fijn gehakt

Toebereiding

1. De visfilets wassen en droogbetten. Met citroensap besprenkelen. Ongeveer 15 min. laten staan, nogmaals droogbetten en inzouten.
2. De vorm invetten en de tomatenschijfjes er laagsgewijs opleggen, de garnalen en het visfilet erin leggen.
3. De eieren met de room, de kruiden en de peterselie kloppen. De saus over het soufflé gieten. Op het lage rooster zonder deksel garen.

21-23 min. 50 P/200°C

4. De soufflé na het garen ca. 5-10 min. met deksel erop laten staan.



Zwitserland

Visfilet met kaassaus

Fischfilet mit Käsesauce

Totale gaartijd: ca. 17½-20½ minuten
 Servies: schotel met deksel (inhoud 1 l) vlakke, ovale vuurvaste vorm (ca. 26-30 cm lang)

Ingrediënten

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

Toebereiding

1. De filets wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. Ongeveer 15 minuten lang laten staan, nogmaals droogbetten en zouten.
 2. De boter op de bodem van de schaal verdelen. De uiddobbelsteentjes toevoegen en met deksel erop voorstoven.
- ca. 1½ min. 100 P
3. De bloem over de uien strooien en doorroeren. De witte wijn er bijgieten en mengen.
 4. De vuurvaste vorm invetten en de filets er inleggen. De saus over de filets gieten, met kaas bestrooien en garen.

16-19 min. 50 P

De visfilets na het garen ca. 2 min. laten staan en met gehakte peterselie gearneerd serveren.





Vlees, Vis en Gevogelte

Duitsland

Pikante kalkoenschotel

Pikante Putenpanne

voor 2 porties

Totale gaartijd: ca. 21-26 minuten

Servies: vlakke, ovale vuurvaste vorm met deksel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

1	kopje langkorrelige rijst, parboiled (120 g)
1	briefje saffraandraadjes
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
1	ui (50 g), in schijfjes
1	rode paprika (100 g), in strookjes
1	kleine prei (100 g), in strookjes
300 g	kalkoenborst, in stukjes gesneden peper
	paprikapoeder
2 EL	boter of margarine (20 g)
250 ml	Rundvleesbouillon

Toebereiding

- De rijst met de saffraandraadjes mengen en in de ingevette vuurvaste vorm leggen. De uienchijfjes, de paprika- en preistrookjes en de stukjes kalkoenborst mengen en kruiden. Op de rijst deponeren. Hierop de boter in vlokjes verdelen.
- De vleesbouillon eroverheen gieten, deksel erop en garen.

5-7 min.		100 P
16-19 min.		20 P

De kalkoenschotel na het garen ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

U kunt in plaats van de kalkoenborst ook kippeborst gebruiken.



Frankrijk

Kip met curry

Poulet au curry

Totale gaartijd: ca. 26-30 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 3 l)

Ingrediënten

1	hele kip (1000 g)
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
2	worteltjes (200 g), in kleine dobbelsteentjes
1	strook bleekselderie (150 g), in kleine dobbelsteentjes
1	teentje knoflook
1	appel, geschild (125 g), in fijne dobbelsteentjes
1	ui (50 g), fijn gehakt
	zout en peper
1-2 EL	curry
1 EL	bloem
150 ml	water (1 kopje)
3	tomaten (200 g), geschild

Toebereiding

- De kip wassen, droogbetten en in 8 porties verdelen.
- De schaal met de boter invetten. De kipstukken er inleggen, de groenteblokjes toevoegen en met zout en peper kruiden. Met de curry en bloem bestuiven en goed doorroeren. Het water en de geschilde, gepureerde tomaten toevoegen. Het deksel er opleggen en garen. Na de helft van de gaartijd roeren en zonder deksel verder garen.

26-30 min. 60 P/220°C

De kip na het garen ca. 3 minuten laten staan.

Tip:

Serveert u rijst, een beetje geraspte cocosnoot, mango chutney en bananenschijfjes erbij, om de scherpe smaak van de curry wat milder te maken.



Oostenrijk

Gevulde gebraden kip

Gefülltes Brathendl

voor 2 porties

Totale gaartijd: ca. 27½-31 minuten

Benodigheden: kleine schaal met deksel keukentouw

Ingrediënten

1	hele kip (1000 g)
	zout
	rozemarijn, gekerfd
	marjolijn, gekerfd
1	oud broodje (hard broodje, 40 g)
	zout
1	bosje peterselie, fijn gehakt (10 g)
	nootmuskaat
2 EL	boter of margarine (20 g)
1	eigeel
3 EL	boter of margarine (30 g)
1 EL	paprika, edelzoet
	zout

Toebereiding

- De kip wassen, droogbetten en van binnen met zout, rozemarijn en marjolijn kruiden.
- Voor de vulling het broodje ca. 10 minuten in koud water inweten, daarna uitdrukken. Met zout, peterselie, nootmuskaat, boter en eigeel mengen en de kip hiermee vullen. De opening met een touwtje of slagerstouw dichtnaaien.
- Doe de boter in de schaal, dek af en verhit.

ca. ½-1 min. 100 P

Paprika en zout door de boter roeren en de kip hiermee instrijken.

- De kip met de borst naar onderen op de lage rooster zetten en garen. Na de helft van de gaartijd omdraaien.

27-30 min. 50 P/200°C

De kip na het garen ea. 5 min. laten staan in het oven.





Vlees, Vis en Gevogelte

Frankrijk

Eend in sinaasappelsaus

Canard à l'orange

Totale gaartijd: ca. 62-70 minuten
 Servies: bakvorm (diameter ca. 32 cm)
 soepbord
 2 schalen met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

1 jonge eend (1800 - 2000 g) zonder ingewanden
 zout
 peper
 1 twijgje marjolein
 200 ml water
 1 eendelever (50 g)
 6 onbehandelde sinaasappels (1.200 g)
 1 EL suiker (10 g)
 1 EL water
 1 EL azijn
 250 ml vleesbouillon
 150 ml portwijn
 1 EL aardappelmeel (10 g)

Toebereiding

1. De eend van binnen en buiten wassen, droogbetten en met zout en peper kruiden. Het twijgje marjolein binnen in de eend leggen.
2. Het water in de bakvorm gieten en hierin een omgekeerd soepbord plaatsen. De eend erop leggen en op de lage roosterstand branden.
 Na de helft van de gaartijd omdraaien.

58-62 min. 30 P/230°C

De eend op een voorverwarmede serveerplaat leggen.

3. Het drijvende vet voorzichtig met een lepel van de fond afscheppen en in een schaal doen.
 De eendelever erbij doen en met deksel erop garen.

1-2 min. 100 P

4. Twee sinaasappels dun schillen en de schillen in zeer fijne strookjes snijden. Met de suiker en het water in de tweede schaal doen en met deksel erop verhitten.

1-2 min. 100 P

5. De sinaasappelschillen, de azijn, de visbouillon en de portwijn aan de lever toevoegen.

6. Een sinaasappel uitpersen. Het aardappelmeel door het sinaasappelsap roeren en door de saus roeren. De schaal afdekken en de saus laten binden. Tussendoor en aan het eind doorroeren.

2-4 min. 100 P

7. De resterende sinaasappels schillen, fileren (de spleten van vel ontdoen) en eveneens op het serveerblad garneren. De saus eventueel ontvetten, de eendelever verwijderen en naar smaak kruiden.

8. Een beetje saus over de sinaasappelpartjes gieten. De saus in een sauciere doen en bij de eend serveren.



Italië

Kwartels in kaas-kruidensaus

Quaglie in salsa vellutata

Totale gaartijd: ca. 17½-21½ minuten
 Servies: vlakke vierkante vuurvaste vorm (20x20x6 cm)
 schotel met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

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

Toebereiding

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

8-10 min. 50 P

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

6-8 min. 50 P

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

ca. 2 min. 100 P

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

ca. 1½ min. 100 P

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





Vlees, Vis en Gevogelte

Japan

Japans éénpansgerecht

Nikujaga

Totale gaartijd: ca. 30-34 Minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 3 l)

Ingrediënten

200 g	mager rundvlees
500 g	aardappelen, in vieren of in acht stukken
400 g	uien, in vieren gedeeld of in achten gedeeld
400 ml	water
3 EL	suiker (30 g)
3 EL	rijstwijjn
3 EL	mirin (zoete rijstwijjn)
70 ml	sojasaus

Toebereiding

- Het vlees in zeer dunne langwerpige strookjes snijden (3-4 cm) en in de schaal leggen.
- De voorbereide groente op het vlees leggen. De resterende ingrediënten door elkaar roeren en eraan toevoegen. Alles garen met deksel erop. Tussendoor twee keer roeren.

11-13 min. 100 P

21-23 min. 40 P

- Het éénpansgerecht na het garen ca. 10 min. laten staan.

Tip:

U kunt het rundvlees vervangen door varkens- of kalfsvlees.



Spanje

Kiprolletje met rozijnen

Rolitos de pollo y pasas

Totale gaartijd: ca. 17-19 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

4	dunne kippeborstfilets (600 g)
	zout
	peper
4	plakjes gekookte ham (200 g)
50 g	quesitos (Spaanse kaas)
1	blik preisoep (400 g)
50 g	rozijnen, gewassen

Toebereiding

- De filets wassen, droogbetten en platkloppen, met zout en peper kruiden. Telkens een plakje ham en een stuk kaas op elk filet leggen.
- De filets oprollen. Met een houten tandenstoker vastprikken en in de schaal leggen.
- De soep over de rolletjes gieten en de rozijnen toevoegen. Met deksel erop garen.

17-19 min. 100 P

Voor het serveren 10 min. laten staan.



Groenten

Duitsland

Preitaart

Porveetorte

Totale gaartijd: ca. 28-36 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
springvorm (diameter ca. 26 cm)

Ingrediënten

450 g	prei, in dunne ringen
3 EL	water
	zout
1 snuffje	curry
100 g	volkoren tarwemeel
80 g	roggemeel, type 1150
3 TL	bakpoeder
1	ei
75 g	magere yoghurt
1 EL	plantaardige olie
½ TL	zout
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
150 g	zure room
3	eieren
2 EL	volkoren tarwemeel (20 g)
	kruidenzout
	peper
1 snuffje	nootmuskaat
1 TL	peterselie, fijn gehakt
1 TL	bieslook, in fijn rolletjes
1 TL	dille, fijn gehakt
100 g	geraspte emmentaler

Toebereiding

- De prei en het water in de schaal doen. Met deksel erop voorgaren.

5-8 min. 100 P

- De vloeistof afgieten. Met zout en curry op smaak brengen.
- Het meel door het bakpoeder mengen. Het ei, de yoghurt, de olie en het zout toevoegen en met de kneedhaak van een handmixer kneden.
- De springvorm invetten. Het deeg ter grootte van de bakvorm uitrollen en in de vorm leggen. De rand ongeveer 1 cm breed omhoogdrukken.
- De zure room met de eieren en het meel mengen. Met kruidenzout, peper, nootmuskaat en de kruiden op smaak brengen. Vervolgens mengen met de geraspte kaas.
- Het mengsel door de prei roeren. De massa gelijkmatig op de deegbodem verdelen. De preitaart op de lage roosterstand garen.

10-12 min. 20 P/230°C

11-13 min. 230°C

2-3 min.

Na het garen ca. 2 min. laten staan.





Groenten

Oostenrijk

Bloemkool met kaassaus

Karfliol mit Käsesauce

Totale gaartijd: ca. 17½-19½ minuten
 Servies: Schaal met deksel (inhoud 2 l)
 Schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

800 g bloemkool (1 kool)
 1 kopje water (150 ml)
 Breng op smaak met zout.
 125 ml melk
 125 ml slagroom
 75-100 g smeltkaas
 2-3 EL saus-bindmiddel, licht (20-30 g)

Toebereiding

1. Kerf de stronk van de bloemkool meermaals in. Leg bloemkool met de bovenkant naar boven in de schaal, voeg water en naar wens zout toe, dek af en kook.

15-17 min. 100 P

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

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

ca. 2 min. 100 P

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

ca. ½ min. 100 P

De saus goed roeren en over de bloemkool gieten.

Tip:

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



Frankrijk

Groenteschotel

Ratatouille spécial

Totale gaartijd: ca. 15-18 minuten
 Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

5 EL olijfolie (50 ml)
 1 teentje knoflook, uitgeperst
 1 ui (50 g), in schijfjes
 1 kleine aubergine (250 g), in grote stukken gesneden
 1 kleine pompoen (200 g), in grote stukken gesneden
 1 paprika (200 g), in grote stukken gesneden
 1 kleine venkelknol (75 g), fijn gesneden
 peper
 1 bouquet garni
 200 g blik artisjokkenharten
 zout
 peper

Toebereiding

1. De olijfolie en de knoflookteen in de schaal doen. De voorbereide groente met uitzondering van de artisjokkenharten toevoegen en met peper kruiden. Het bouquet garni toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor omroeren.

15-18 min. 100 P

Gedurende de laatste 5 minuten de artisjokkenharten toevoegen en verhitten.

2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het serveren verwijderen. De ratatouille na het garen ca. 2 min. laten staan.

Tip:

De hete groenteschotel bij vleesgerechten serveren. Koud smaakt hij voortreffelijk als voorgerecht.

Een bouquet garni bestaat uit:

- een peterseliewortel
- een bosje soepgroente
- een twijgje lavas
- een twijgje tijm
- enkele laurierbladeren



Frankrijk

Dauphin aardappelen

Gratin dauphinois

Totale gaartijd: ca. 23-25 minuten
 Servies: vlakke, ovale soufflévorm
 (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

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

Toebereiding

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

23-25 min. 50 P/200°C

Na het garen ca. 10 min. laten staan.





Groenten

Nederland

Gegratineerd Brussels lof

Totale gaartijd: ca. 18-23 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
vlakke ovale soufflévorm (ca. 32 cm lang)

Ingrediënten

8	kleine witlofstronken (800 g)
125 ml	water
125 ml	melk
2 EL	sausbindmiddel, licht (200 g)
2	eigelen
4 EL	geraspte oude Goudse kaas (20 g)
	zout
	peper
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
4	plakjes gekookte ham (200g)
2 EL	geraspte oude Goudse kaas (10 g)

Toebereiding

- Met een spits mes het bittere hart uit het witlof snijden. Water in de schaal doen en de witlof hierin met deksel erop garen.

Tussendoor de witlofstronken één keer draaien.

9-11 min. 100 P

- De witlof eruit nemen. De melk in de schaal gieten en het sausbindmiddel erdoor roeren. De schaal afdekken en de saus laten binden. Tussendoor en aan het einde doorroeren.

3-4 min. 60 P

- Het eigeel in een kopje roeren. Geleidelijk telkens een eetlepel zout door het eigeel roeren. De eimassa door de saus roeren en de kaas erbij doen. Het geheel zorgvuldig doorroeren en naar smaak kruiden.
- De soufflévorm invetten en het witlof erin leggen. De hamplakjes halveren, op de witlofstronken leggen en de saus eroverheen gieten. De Goudse kaas over de soufflé strooien en op de hoge roosterstand gratineren.

6-8 min. 50 P

Na het garen ca. 5 min. laten staan.



Duitsland

Broccoli-aardappelsoufflé met champignons

Broccoli-Kartoffelaufauf mit Champignons

Totale gaartijd: ca. 36-39 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
tulbandvorm (ca. 26 cm diameter)

Ingrediënten

400 g	aardappelen, geschild en eventueel gehalveerd
400 g	broccoli, in roosjes
6 EL	water (60 ml)
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
400 g	champignons, in schijfjes
1 EL	peterselie, fijn gehakt
	zout
	peper
3	eieren
125 ml	room
125 ml	melk
	zout
	peper
	nootmuskaat
100 g	geraspte Goudse kaas

Toebereiding

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

9-12 min. 100 P

- Aardappelen in plakjes snijden.
- De soufflévorm invetten. De broccolo, de champignons en de aardappelen er afwisselend laagsgewijs inleggen. Met peterselie bestrooien en met zout en peper kruiden.
- De eieren met de vloeistof en de kruiden mengen en over de groente gieten. De soufflé met de kaas bestrooien en garen. (Met dit recept maakt u een soufflé van 1,5 kg).

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA NR. 5

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





Groenten

Italië

Romeinse artisjokken

Carciofi alla Romana

voor 2 porties

Totale gaartijd: ca. 16-18 minuten

Servies: Diepe, ovale vuurvaste vorm met deksel
(ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

2	artisjokken (800 g)
1 l	water
	sap van een citroen
2	knoflookteentjes, uitgeperst
1	bosje peterselie (10 g), gehakt
10	blaadjes mint, gehakt
2 EL	paneermeel (20 g)
5 EL	olijfolie (50 ml)
	zout
	zwarte peper, vers gemalen
100 ml	olijfolie
400 ml	water
	zwarte peper, vers gemalen
	zout

Toebereiding

- De buitenste droge blaadjes en de stekelige punten van de artisjokken afsnijden. De stelen tot een ca. 3 cm lange stomp afsnijden. De artisjokken in een schaal met koud water en citroensap leggen, zodat de snijvlakken niet verkleuren.
- De knoflook, de peterselie, de mint en het paneermeel door de olijfolie roeren en met zout en peper op smaak brengen.
- De artisjokken uit het water nemen en droog betten. De blaadjes licht uiteen drukken, zodat ertussen een kuiltje ontstaat. Het stro eruit verwijderen. Een beetje van de vulling in het kuiltje leggen en aandrukken. De blaadjes weer samenvoegen, zodat de vulling er niet uitvalt.
- De artisjokken met de stelen naar boven in de vuurvaste vorm leggen. De olie toevoegen en er water opgieten. Met vers gemalen peper en zout bestrooien en met het deksel erop garen.

16-18 min.		100 P
------------	--	-------

De artisjokken na het garen ca. 2 minuten laten staan.



Duitsland

Gevulde tomaten op sjalotten

Gefüllte Tomaten auf Frühlingzwiebeln

Totale gaartijd: ca. 22-27 minuten

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

Ingrediënten

½	bosje tijm (5 g)
35 g	boekweitkorrels
2 EL	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), fijn gehakt
2	knoflookteentjes, uitgeperst
100 ml	groentebouillon
1	verse peterselie, glad (10 g)
100 g	goudse kaas, aan één stuk
	zout
	zwarte peper, gemalen
4	vleestomaten (600 g)
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
4-5	sjalotten (150 g)
1	bosje basilicum (10 g)

Toebereiding

- De tijm van de steel ontdoen. De boekweit wassen. De schaal invetten. De uistukjes en de knoflook met het boekweit en de tijm in de schaal leggen en met deksel erop verhitten.

ca. 2 min.		100 P
------------	--	-------

- Het geheel met bouillon opvullen en met deksel erop garen.

8-10 min.		60 P
-----------	--	------

- De peterselie van de stelen ontdoen en in fijne strookjes snijden. Van de goudse kaas 4 plakken afsnijden, de rest in stukjes snijden. Peterselie en kaasstukjes door de afgekoelde boekweit mengen en kruiden.
- De toppen van de tomaten afsnijden en het vlees er uitnemen. De boekweit losjes in de tomaten vullen. Op elke tomaat een kaasplakje leggen en de hoedjes erop zetten.
- De sjalotten in schuine schijfjes snijden. Het basilicum van de steel ontdoen.
- De vuurvaste vorm met de boter invetten. De uien, de balilicumblaadjes en het tomatenvlees in de vorm verdelen.
- De tomaten op de uien plaatsen, deksel erop en garen.

12-15 min.		60 P
------------	--	------

De gevulde tomaten na het garen ca. 2 minuten laten staan.



Macaroni, Rijst en Knoedeln

Italië

Tagliatelle met slagroom en basilicum

Tagliatelle alla panna e basilico voor twee porties

Totale gaartijd: ca. 15-21 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 Soufflévorm (ca. 20 cm diameter)

Ingrediënten

1 l water
 1 TL zout
 200 g tagliatelle (brede spaghetti)
 1 knoflookteentje
 15-20 basilicumblaadjes
 200 g room (Crème fraîche)
 30 g geraspte parmesaanse kaas
 zout
 peper

Toebereiding

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

8-10 min.		100 P
-----------	--	-------

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

1-2 min.		100 P
----------	--	-------

6-9 min.		20 P
----------	--	------

3. In de tussentijd de soufflévorm met de knoflookteentje inwrijven. De basilicumblaadjes kleinsnijden. Een beetje achter de hand houden voor het garneren.
4. De noedels goed laten afdruppen. De room er doorroeren en de noedels met de basilicum bestrooien.
5. De parmesaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de soufflévorm vullen en doorroeren. Het gerecht met basilicum garneren en heet serveren.

Duitsland

Courgettes-macaroni-soufflé

Totale gaartijd: ca. 39-43 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 soufflévorm (ca. 30 cm lang)

Ingrediënten

500 ml water
 ½ TL olie
 zout
 80 g macaroni
 400 g tomaten uit blik, klein gesneden
 3 uien (150 g, fijn gehakt)
 basilicum
 tijm
 zout
 peper
 1 EL olie voor het invetten van de vorm
 450 g courgettes, in schijfjes
 150 g zure room
 2 eieren
 100 g geraspte cheddar



Toebereiding

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

3-5 min.		100 P
----------	--	-------

2. De macaroni in stukjes breken, eraan toevoegen, doorroeren en laten weken.

9-11 Min.		30 P
-----------	--	------

De macaroni laten afdruppen en afkoelen.

3. De tomaten met de uien mengen en goed kruiden. De soufflévorm invetten. De macaroni erin doen en de tomatensaus eroverheen gieten. De courgette-schijfjes hierop verdelen.
4. De zure room met de eieren kloppen en over de soufflé gieten. De geraspte kaas eroverheen strooien. Op de lage roosterstand garen. (Met dit recept maakt u een soufflé van 1,5 kg).

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA NR. 5	
---------------------------------	--

De soufflé na het garen ca. 5-10 min. laten staan.

Saus bij spaghetti

Sauce Bolognese

Totale gaartijd: ca. 12-17 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

30 g doorregen spek
 100 g champignons, in kleine dobbelsteentjes
 ½ ui (25 g), fijn gehakt
 1 wortel (50 g), in kleine dobbelsteentjes
 50 g selderie, in kleine dobbelsteentjes
 200 g rundergehakt
 100 ml witte wijn
 ½ bosje peterselie (5 g), fijn gehakt
 3 EL tomatenpuree (45 g)
 1 snufje suiker
 1 snufje nootmuskaat
 zout
 peper

Toebereiding

1. Het spek in kleine dobbelsteentjes snijden, met de groenten in de schaal deponeren, deksel erop en stoven.

4-6 min.		100 P
----------	--	-------

2. De groenten pureren. De rundergehakt, de wijn, de peterselie en de tomatenpuree toevoegen. Met de kruiden op smaak brengen. Het deksel zo op de schaal plaatsen, dat de stoom kan ontwijken. De saus aan de kook brengen en garen.

4-5 min.		100 P
----------	--	-------

4-6 min.		60 P
----------	--	------



Macaroni, Rijst en Knoedeln

Saus bij macaroni

Tomatensaus

Totale gaartijd: ca. 7½ minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

5-7	tomaten (500 g)
1 EL	boter of margarine
1	ui (50 g, fijn gehakt)
2 EL	tomatensaus (30 g)
200 ml	vleesbouillon
	zout
	peper
	suiker
	oregano
	basilicum
2 EL	boter of margarine (20 g)
2 EL	meel (20 g)

Toebereiding

- De tomaten pellen en de stengelbasis eruit snijden, ontpitten en het tomatenvlees in dobbelsteentjes snijden.
- De boter in de schaal verdelen. De uien-dobbelsteentjes erin leggen, deksel erop en blancheren.

ca. 1½ min. 100 P

- De tomatendobbelsteentjes, de tomatensaus en de vleesbouillon eraan toevoegen, kruiden, deksel erop en blancheren.

ca. 3 min. 100 P

- De boter door het meel kneden en met een garde door de saus roeren. Nogmaals met deksel erop verhitten. Tussendoor en tenslotte nogmaals roeren.

ca. 3 min. 100 P



Saus bij spaghetti

Gorgonzola saus

Totale gaartijd: ca. 4½ minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

200 g	gorgonzola
150 ml	slagroom
ca. 1 EL	sous-bindmiddel, licht

Toebereiding

- De gorgonzola samen met de slagroom met de mixer of de pureerstaaf pureren.
- Het mengsel in de schaal vullen, deksel erop en verhitten.

ca. 2 min. 60 P

- Het sous-bindmiddel erdoorroeren, deksel erop en verhitten.

ca. 2½ min. 60 P

Tenslotte nogmaals doorroeren.

Tip:

Er is voldoende saus voor ca. 400 g spaghetti. Zeer goed geschikt zijn farfalle (vlindervormige noedels).



Oostenrijk

Semmelknödel

voor 5 stuks

Totale gaartijd: ca. 7-10 minuten

Servies: 5 kopjes of puddingvormpjes

Ingrediënten

2 EL	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), fijn gehakt
400 ml	melk
200 g	gedroogde broodstukjes (van ca. 5 semmeln = broodjes)
3	eieren

Toebereiding

- Het vet op de bodem van de schaal verdelen, de uistukjes toevoegen, deksel erop en stoven.

1-2 min. 100 P

- De broodjes in kleine dobbelsteentjes snijden, de melk erover gieten en 10 minuten laten staan. De eieren opklappen.
- Uien, eieren en de dobbelsteentjes goed roeren tot er een soepel deeg ontstaat.
- De deegmassa gelijkmatig in vijf kopjes of puddingvormpjes verdelen, met magnetronfolie bedekken, langs de rand van de draaitafel plaatsen en garen.

6-8 min. 100 P

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



Zwitserland

Tessiner risotto

Tessiner Risotto

Totale gaartijd: ca. 20-24 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

50 g	doorregen spek
2 EL	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), fijn gehakt
200 g	rondkorrelige rijst (arboris)
400 ml	vleesbouillon
70 g	Sbrinz, geraspt (alternatief geraspte Emmentaler kaas)
1 snufje	saffraan
	zout en peper

Toebereiding

- Het spek in dobbelsteentjes snijden. De boter op de bodem van de schaal uitstroken, de ui- en spekstukjes erin leggen en met deksel erop voorstoven.

ca. 2 min. 100 P

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

3-5 min. 100 P

15-17 min. 20 P

De rijst na het garen ca. 3-5 minuten laten staan.

- De kaas en de saffraan erdoormengen en op smaak brengen.

Tip:

Hierbij passen gesmoorde cantharellen of champignons en gemengde salade.



Macaroni, Rijst en Knoedeln

Zwitserland

Grießgnocchi

voor ca. 12-15 stuks

Totale gaartijd: ca. 19-23 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 ronde vlakke soufflévorm
 (diameter ca. 26 cm)

Ingrediënten

250 ml melk
 1 TL boter of margarine
 1 snufje zout
 50 g griesmeel
 1 eiwit
 1 eigeel
 50 ml room (crème fraîche)
 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
 1 El boter of margarine
 30 g geraspte sprinz
 (alternatief geraspte emmentaler)

Toebereiding

- De melk met de boter en het zout in de schaal doen en met deksel erop verhitten.


ca. 3 min.  100 P

- Het griesmeel eraan toevoegen, goed doorroeren en met deksel erop laten weken. Roer tijdens het koken eenmaal door.

9-11 min.  30 P

laten afkoelen.

- Het eiwit stijfkloppen. Het eigeel met de room door het griesmeel kloppen en het eischuim erdoor mengen.
- De soufflévorm invetten. Met twee soeplepels "nocken" afsteken en naast elkaar in de vorm leggen. Botervlokjes erop leggen en de kaas erover strooien. Op de hoge roosterstand gratineren.

7-9 min.  30 P

De knoedels na het garen ca. 2 min. laten staan.

Tip:

Gnocchi worden als hoofdgerecht geserveerd. Hierbij kunt u spinazie serveren.



Italië

Lasagne al forno

Lasagne al forno


Totale gaartijd: ca. 23-25 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 Vlakke, vierkante vuurvaste vorm
 (ca. 20x20x6 cm)

Ingrediënten


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

Toebereiding

- Snijd de tomaten in plakken, meng ze met de ham, uien, knoflook, rundergehakt en tomatensaus. Breng op smaak, dek af en stoom. Roer halverwege de kooktijd door.

6-8 min.  100 P

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

14-15 min.  50 P/230°C

ca. 3 min. 

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





Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Duitsland

Griesflammeri met frambozensaus

Griesflammeri mit Himbeersauce

Totale gaartijd: ca. 15-20 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	amandelen, gehakt
50 g	griesmeel
1	eigeel
1 EL	water
1	eiwit
250 g	frambozen
50 ml	water
40 g	suiker

Toebereiding

- Melk, suiker en amandelen in de schaal doen en met deksel erop verhitten.

3-5 min.		100 P
----------	--	-------

- Het griesmeel toevoegen, doorroeren en met deksel erop garen. Roer tijdens het koken eenmaal door.

10-12 min.		20 P
------------	--	------

- Het eigeel met het water in een kopje roeren en door de hete brei roeren. Eiwit stijfkloppen en er losjes doorroeren.

De griesflammeri in schaalpjes doen.

- Voor de saus de frambozen wassen, voorzichtig droogbetten en met water en suiker in een schaal leggen en met deksel erop verhitten.

2-3 min.		100 P
----------	--	-------

- De frambozen pureren en koud of heet bij de griesflammeri serveren.



Frankrijk

Peren in chocola

Paires au chocolat

Totale gaartijd: ca. 8-13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

4	peren (600 g)
60 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker (10 g)
1 EL	perenlikeur, 30 vol. - %
150 ml	water
130 g	pure chocolade
100 g	room (crème fraîche)

Toebereiding

- De peren heel schillen.
- De suiker, vanillesuiker, de likeur en het water in de schaal doen, doorroeren en met deksel erop verhitten.

1-2 min.		100 P
----------	--	-------

- De peren in de vloeistof plaatsen en met deksel erop garen.

6-10 min.		100 P
-----------	--	-------

De peren uit het kookvocht nemen en op een koude plaats neerzetten.

- 50 ml van het kookvocht in een kleinere schaal doen. De klein gesneden chocolade en de room toevoegen en met deksel erop verhitten.

ca. 1 min.		100 P
------------	--	-------

- De saus goed doorroeren. De saus over de peren gieten en serveren.

Tip:

Daarnaast kan nog een bolletje vanille-ijs worden opgediend.



Oostenrijk

Salzburger Nockerln

Voor 3 porties

Totale gaartijd: ca. 5-6 minuten

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

Ingrediënten

4	eiwit
1 snuffe	zout
50 g	poedersuiker
1 TL	vanillesuiker
4	eigeel
2 EL	meel (20 g)
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
1 EL	poedersuiker

Toebereiding

- Het eiwit met het zout in een brede schaal kloppen totdat er een zeer stijve massa ontstaat. De poedersuiker vanillesuiker er langzaam instrooien en verder kloppen.
- Het eigeel met een beetje eiwit kloppen en vervolgens door de eimassa mengen. Het meel eroverheen zeven en eveneens doorkloppen.
- De soufflévorm invetten. Het deeg in 3 stukken verdelen en de drie delen naast elkaar in de soufflévorm plaatsen. De nockerln onmiddellijk op de lage roosterstand bakken in het voorverwarme apparaat.

5-6 min.		20 P/230°C
----------	--	------------

Meteen met poedersuiker bestuiven en heet serveren.



Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Denemarken

Bessengruwel met vanillesaus

Rødgrød med vanille sovs

Totale gaartijd: ca. 8-12 minuten

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

Ingrediënten

150 g aalbessen, rood
150 g aardbeien
150 g frambozen
250 ml witte wijn
100 g suiker
50 ml citroensap
8 blaadjes gelatine
300 ml melk
merg van een ½ vanillestokje
30 g suiker
15 g maïzena


Toebereiding

- De vruchten wassen, van steel ontdoen en droogbetten. Enkele vruchten achterhouden voor het garneren. De resterende bessen met de witte wijn pureren, in de schaal doen en met deksel erop verhitten.

5-7 min.  100 P

De suiker en het citroensap er doormengen.

- De gelatine in koud water ca. 10 minuten inweken, daarna eruit nemen en uitdrukken. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot deze opgelost is. Het bessengruwel in de koelkast plaatsen en stijf laten worden.
- Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Het vanillestokje opensnijden en het merg er uitkrabben. Het vanillemerg, de suiker en de maïzena door de melk roeren en met deksel erop garen. Tussendoor en tenslotte nogmaals roeren.

2½-3½ min.  100 P

- De bessengruwel op een bord kantelen en met de hele vruchten garneren. Daarbij de vanillesaus serveren.

Tip:

Bij bessengruwel smaakt ook ijskoude slagroom of yoghurt zeer goed.



Oostenrijk

Quarkstrudel

Topfenstrudel (gebak)

Totale gaartijd: ca. 17½-20 minuten

Servies: Schaal met deksel (inhoud 1 l)
ovale, vlakke soufflévorm
(ca. 30 cm lang)

Ingrediënten

125 g meel
1 EL olie
½ ei
50 ml water
¼ merg van een vanillestokje
50 g boter of margarine
2 eigeel
75 g suiker
250 g kwark (20 % v.i.dr.)
50 ml room
2 eiwit
meel voor het bestuiven
40 g boter of margarine
20 g broodkruimels
30 g rozijnen
1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm

Toebereiding

- Voor het deeg het meel een ½ EL olie en het ei met de kneedhaak van een handmixer kneden. Geleidelijk zo veel water erdoor mengen tot er een glad en elastisch deeg ontstaat, dat echter niet mag kleven. Het deeg met de resterende olie instrijken.
- Een hete, natte theedoek over het deeg leggen en 30 min. laten rusten.
- Het vanillestokje opensnijden en het merg eruit krabben. De boter, het eigeel, de suiker en het vanillemerg met de mixer tot een crèmige massa roeren. De kwark en de room erdoor roeren. Het eiwit stijfkloppen en erdoor mengen.
- Een droge theedoek met meel bestuiven. Het deeg hierop heel dun uitrollen.
- De boter in de afgedekte schaal smelten.

ca. ½-1 min.  100 P

Het deeg met de boter instrijken en broodkruimels erop strooien. De kwarkmassa hierop uitsmeren en de rozijnen over de massa verdelen.

- Het deeg met behulp van een doek voorzichtig oprollen.
- De vorm invetten. De "strudel" met de naadzijde naar onderen in de vorm leggen en bakken.

17-19 min.  40 P/230°C

Tip:

De strudel kan heet of koud worden geserveerd. Hierbij past vanillesaus.





Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Spanje

Witte perzikbergen

Melocotones nevados

voor ca. 8 stuks

Totale gaartijd: ca. 6-7 minuten

Servies: ronde, vlakke bakvorm
(diameter ca. 24 cm)

Ingrediënten

470 g	perzikhelften, uitgelekt, uit blik
2	eiwit
35 g	suiker
75 g	gemalen amandelen
35 g	suiker
2	eigeel
2 EL	cognac
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm

Toebereiding

1. De halve perziken droogbetten.
2. Het eiwit stijfkloppen. Ten slotte een beetje suiker erdoor strooien.
3. De amandelen, de resterende suiker, het eigeel en de cognac door elkaar roeren.
4. De halve perziken vullen met het mengsel. De eimassa met een slagroomsuit op de vullingen spuiten.
5. De vorm invetten. De perziken in de bakvorm plaatsen en op de hoge roosterstand gratineren.

6-7 min. 50 P



Zweden

Pistache-rijst met aardbeien

Pistachris emd zorgdubbe

Totale gaartijd: ca. 23-26 minuten

Servies: hoge schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

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

Toebereiding

1. De rijst in de schaal doen en met de vloeistof vullen. Het vanille-stokje opensnijden, met het zout en de suiker aan de rijst toevoegen en met deksel erop garen.

3-4 min. 100 P

20-22 min. 30 P

De rijst na het garen ca. 5 minuten laten staan.

2. De aardbeien halveren, met suiker en sinaasappellikeur mengen.

3. Het vanille-stokje uit de rijst nemen en de rijst in het waterbad laten afkoelen terwijl u roert. De slagroom en het eiwit gescheiden stijfkloppen. Eerst de pistaches, dan de slagroom en tenslotte het eiwit door de koude rijst roeren.
4. De rijst in een grote schaal opdienen, er een kuil indrukken en de aardbeien in de kuil leggen.



Duitsland

Kirschen Michel

Kirschenmichel

Totale gaartijd: ca. 16-18 minuten

Servies: Hoge gratineerschaal, rond
(diameter ca. 20 cm)

Ingrediënten

4	oudbakken broodjes (160 g)
375 ml	melk
60 g	boter of margarine
8 EL	suiker (80 g)
4	eigeel
1 EL	meel
30 g	gehakte amandelen
	geraspte schil van een citroen
4	eiwitten
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
350 g	ontpitte zure kersen
2 EL	broodkruimels
1 EL	boter of margarine

Toebereiding

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

16-18 min. 60 P/230°C

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



Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Zwitserland

Worteltaart

Rueblitorte Levert

ca. 16 stukken op

Totale gaartijd: ca. 24 minuten

Servies: ronde bakvorm (diameter ca. 28 cm)

Ingrediënten

1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
5	eigeel
250 g	suiker
250 g	wortelen, fijn geraspt
	sap van een citroen
250 g	gemalen amandelen
80 g	meel
1 EL	bakpoeder
5	eiwit

Toebereiding

- De vorm invetten.
- Het eigeel en de suiker met een handmixer tot een crémige massa kloppen. De worteltjes, het citroensap en de amandelen eraan toevoegen. Het meel met het bakpoeder mengen, toevoegen en goed doorroeren.
- Het eiwit stijfkloppen en er voorzichtig doormengen. Het deeg in de vorm doen. Op de lage roosterstand bakken. (Met dit recept maakt u een cake van 1,1 kg).

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA NR. 6 

- Na bakken ca. 5 min. in de vorm af laten koelen.

Frankrijk

Appeltaart met Calvados

voldoende

voor ca. 12-16 stukken

Totale gaartijd: ca. 26 minuten

Servies: springvorm (diameter ca. 28 cm.)

Ingrediënten

200 g	meel
1 TL	bakpoeder
100 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker
1 snufje	zout
1	ei
3-4	druppels bittere amandelolie
125 g	boter
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
50 g	gehakte hazelnoten
600 g	appels (Boskoop ca. 3-4 stuks)
	kaneel
2	eieren
1 snufje	zout
4 EL	suiker
1 pakje	vanillesuiker
4 EL	Calvados (appelbrandewijn)
1½ EL	zetmeel
125 g	crème double
	poedersuiker om te bestuiven

Toebereiding:

- Het meel met de bakpoeder vermengen. Suiker, vanillesuiker, zout, ei, bittere amandelolie en boter toevoegen en met de kneedhaak van een handmixer tot een gelijkmatig deeg kneden. Het deeg toedekken en ca. 30 minuten koud weg etten.

- De vorm invetten, het deeg tussen twee lagen folie uitrollen en in de vorm leggen. Daarbij een ca. 3 cm hoge rand vormen.
- De hazelnoten over de deegbodem verdelen.
- De appels schillen, in vier stukken delen, het klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. De appelschijfjes dakpanachtig op de hazelnoten leggen en dun met kaneel bestuiven.
- De eieren scheiden. Het eiwit stijf kloppen, er een mespuntje zout en 1 eetl. suiker doorstrooien. Het eigeel, de resterende suiker en de vanillesuiker schuimig kloppen, Calvados, zetmeel en crème double toevoegen en erdoor kloppen. Het stijfgeklopte eiwit eronder scheppen en de massa gelijkmatig over de appelschijven verdelen. Op een laag rooster bakken. (Met dit recept maakt u een cake van 1,3 kg).

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA NR. 6 

Tip:

De taart in de vorm laten afkoelen en voor het serveren met poedersuiker bestrooien.

Duitsland

Kwarktaart

Käsekuchen Levert

ca. 12-16 stukken op

Totale gaartijd: ca. 43-47 minuten


Servies: springvorm (diameter ca. 28 cm)

Ingrediënten


250 g	meel
1 TL	bakpoeder (3 g)
125 g	boter of margarine
30 g	suiker
1	eigeel
1-2 EL	water
1 TL	boter of margarine voor het invetten van de vorm
750 g	kwark, 20 % v.i.dr.
300 g	suiker
3	eigeel
1 pakje	vanillepudding-poeder (40 g)
125 ml	melk
	Sap van ½ citroen
30 g	rozijnen, gewassen
4	eiwit

Toebereiding

- Het meel met het bakpoeder mengen. De boter, de suiker, het eigeel en het water toevoegen en met de kneedhaak van een handmixer tot een deeg kneden. Het deeg afdekken en 30 min. op een koude plaats neerzetten.
- De vorm invetten, het deeg uitrollen en in de vorm leggen. De rand licht omhoogtrekken. Met de vorm meerdere keren in het deeg prikken en het deeg op de lage roosterstand voorbakken.

11-13 min.  30 P/230°C

- Meng de kwark, suiker, ei, puddingpoeder, melk, citroensap en rozijnen door elkaar.
- Het eiwit stijfkloppen en erdoor mengen. De kwarkmassa gelijkmatig over het deeg verdelen. Op de lage roosterstand bakken.

32-34 min.  30 P/160°C

- De kwarktaart laten afkoelen en vervolgens uit de vorm halen.



Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Frankrijk

Perenkoek

Tarte aux poires

Levert ca. 12-14 stuks op

Totale gaartijd: ca. 18-21 minuten
 Servies: ronde bakvorm (diameter ca. 28 cm)
 schaal met deksel erop (inhoud 2 l)
 kleine schaal met deksel

Ingrediënten

150 g meel
 75 g boter of margarine
 30 g poedersuiker
 1 snufje zout
 1 ei
 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
 250 ml melk
 1 snufje zout
 2 eigeel
 20 g suiker
 ½ pakje vanillesuiker (5 g)
 1 EL maizena
 540 g peren uit blik, uitgelekt
 120 g kruisbessengelei
 1 EL geconfijte vruchten
 1 EL amandelblaadjes

Toebereiding

- Het meel, de boter, de poedersuiker, het zout en het ei met de kneedhaak van een handmixer tot een deeg kneden. Afdekken en 30 min. op een koude plaats neerzetten.
- De bakvorm invetten. Deeg uitrollen en in de vorm leggen. De randen een beetje omhoogdrukken. Het deeg met een vork meerdere keren inprieken. Op de lage roosterstand bakken.

14-16 min. 20 P/230°C

- Het deeg uit de vorm nemen en op een taartrooster laten afkoelen.
- De melk en het zout in de schaal verhitten met deksel erop.

ca. 2 min. 100 P

- Het eigeel met de suiker en de vanillesuiker zo lang roeren tot er een lichte crème ontstaat. De maizena erdoor roeren. De hete melk er langzaam bijgieten. Het mengsel in de schaal terug gieten en met deksel erop garen. Tussendoor en aan het eind doorroeren.

1-2 min. 100 P

- Het deeg met de creme instrijken. De uitgelekte peren hierop verdelen. De kruisbessengelei in de kleine schaal doen en met deksel erop verhitten.

ca. 1 min. 100 P

- De peren hiermee besprenkelen en met de geconfijte vruchten en amandelblaadjes garneren.

Tip:

U dient de bodem pas kort voor het serveren te beleggen, zodat deze niet doorweekt raakt.

Duitsland

Viervruchtentaart

Vierfruchtorte

Levert ca. 12 -16 stukken op

Totale gaartijd: ca. 20-24 minuten
 Servies: ronde vruchtentaartvorm
 (diameter ca. 28 cm)
 2 schalen met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

75 g boter of margarine
 75 g suiker
 1 TL vanille-essence
 2 eieren
 150 g meel
 1 TL bakpoeder (3 g)
 4 EL melk
 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
 150 g marsepeinmassa
 ½ pakje vanillepuddingpoeder (20 g)
 2 EL suiker (20 g)
 250 ml melk
 1 banaan (100 g, in schijfjes)
 50 g druiven, gehalveerd, ontpit
 150 g mandarijnen, uitgelekt, uit blik
 100 g perziken, uitgelekt, uit blik, in partjes
 1 pakje taartgelatinepoeder (11 g), blank
 250 ml helder vruchtensap

Toebereiding

- De boter, de suiker, de vanille-essence en de eieren met een handmixer ca. 3 min. lang tot een crèmig massa kloppen. Het meel mengen met het bakpoeder. Het meel en de melk afwisselend door de botermassa kloppen.
- De vorm invetten en het deeg hierin gelijkmatig verdelen. Het deeg op de lage roosterstand bakken.

13-15 min. 20 P/230°C

- De taartbodem uit de vorm kantelen en laten afkoelen.
- De marsepeinmassa tussen twee folies uitrollen zodat deze de grootte van de taartbodem heeft. Op de taartbodem leggen.
- Het puddingpoeder met de suiker en de melk in een schaal doen. Goed roeren zodat er geen klonten ontstaan, deksel erop en garen. Tussendoor en aan het einde één keer doorroeren.

3-4 min. 100 P

- De pudding op de taartbodem strijken. Het fruit hierop verdelen.
- Het taartgelatinepoeder in vruchtensap oplossen, in de schaal doen en garen. Tussendoor en aan het einde goed doorroeren.

4-6 min. 40 P

De gelatine op de vruchten verdelen en laten afkoelen.

Tip:

De marsepein smaakt bijzonder intensief, wanneer u de taart een paar uur laat staan.



Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Duits

Kwarkbladerdeeg-gebak

Quarkblättereig-Gebäck *Leverd ca. 12 stukken op*

Totale gaartijd: ca. 14-16 minuten
 Servies: bakplaat (diameter ca. 30 cm)
 bakpapier

Ingrediënten

200 g meel
 1 TL bakpoeder (3 g)
 200 g magere kwark
 200 g boter
 1 snufje zout
 confiture voor de vulling
 1 eiwit
 1 eigeel
 1 EL water
 poedersuiker

Toebereiding

- Het meel met het bakpoeder mengen. De magere kwark, de boter en het zout toevoegen en met de kneedhaak van een handmixer tot een deeg kneden. Het deeg afdekken en 30 min. op een koude plaats neerzetten.
- De helft van de deeg op een met meel bestrooit werkblad ca. ½ cm dik uitrollen. Het deeg in acht kwadraten snijden (ca. 12 x 12 cm) en elk een theelepel confiture vullen.
- De deegranden met eiwit instrijken en over elkaar leggen, zodat er een driehoek ontstaat.
- Het bakpapier op de bakplaat leggen. Het eigeel door het water roeren, de gebakjes hiermee instrijken en op de bakplaat leggen. Op de lage roosterstand bakken.

14-16 min.  230°C

- De overige 6 kwadraten voorbereiden en afbakken. Na het afkoelen met poedersuiker bestuiven.

Tip:

Probeer ook eens andere vullingen zoals bijvoorbeeld noten, amandel, marsepein of kwark, hele vruchten, compôte of pikante vullingen.

Oostenrijk

"Gugelhupf" (tulband)

Leverd ca. 16 stukjes op

Totale gaartijd: ca. 23 minuten
 Servies: tulbandvorm (diameter ca. 22 cm)

Ingrediënten

1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
 170 g boter of margarine
 140 g poedersuiker
 4 eigeel
 40 g amandelstukjes
 40 g rozijnen, gewassen een beetje geraspte citroenschil
 4 eiwit
 280 g meel
 1 pakje bakpoeder (15 g)

Toebereiding

- De tulbandvorm invetten.
- De boter en de poedersuiker met een handmixer kloppen tot dat er een crèmige massa ontstaat. Het eigeel er geleidelijk doorroeren. De amandelstukjes, de rozijnen en de geraspte citroenschil toevoegen. Goed doorroeren.
- Het eiwit stijfkloppen en toevoegen. Het meel en het bakpoeder mengen, boven de schaal zeven en alles voorzichtig door elkaar mengen.
- Het deeg in de vorm doen en op de lage roosterstand bakken.

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA NR. 6 

Spanje

Amandeltaart

Tarta de almendras Leverd ca. 12 stukken op

Totale gaartijd: ca. 26-30 minuten
 Servies: springvorm (diameter ca. 24 cm)

Ingrediënten

2 bladerdeegplaten (200 g) bevroren
 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
 100 g boter of margarine
 100 g suiker geraspte schil van een citroen
 4 eieren
 ½ EL kaneel
 200 g gemalen amandelen

Toebereiding

- De oven of 230°C voorverwarmen. Het bladerdeeg volgens de aanwijzing op de verpakking otdooien. De vorm invetten.
- Het bladerdeeg op springvormformaat uitrollen en in de vorm eggen. Met de vork er meerdere keren inprikken en op de lage roosterstand voorbakken.

8-10 min.  230°C

- De boter en de suiker met een handmixer tot een crèmige massa kloppen. De eieren geleidelijk toevoegen en erdoor kloppen. De geraspte citroenschil en de kaneel oefvoegen. De amandelen er geleidelijk doorroeren.
- De amandelmassa op het bladerdeeg verdelen en op de lage roosterstand bakken.

18-20 min.  200°C

- Met poedersuiker bestrooien en serveren.



Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Spanje

Biscuitrol "arm van de zigeuner"

Brazo gitano

Levert ca. 8-10 stuks op

Totale gaartijd: ca. 13½-15½ min.
 Serviesgoed: vierkante vorm (ca. 24 x 24 cm)
 bakpapier
 schaal met deksel (volume 2 l)

Ingrediënten

3 eieren
 90 g suiker
 90 g meel
 1 TL bakpoeder (3 g)
 250 ml melk
 1 kaneelstokje schil van een citroen
 75 g suiker
 2 EL maizena (20 g)
 2 eigeel
 2 EL poedersuiker (20 g)

Toebereiding

- De eieren en de suiker met een handmixer kloppen tot er een crèmige massa ontstaat en er luchtballen opstijgen. Het meel mengen met het bakpoeder, eroverheen zeven envoorzichtig doorkloppen.
- Bakpapier op de vorm leggen, het deeg erop doen en op de lage roosterstand bakken.

10-12 min. 20 P/200°C

- Het biscuitdeeg op een vochtige, met suiker bestrooide theedoek kantelen. Het bakpapier er voorzichtig aftrekken en het deeg meteen van één kant met de theedoek oprollen.
- 200 ml melk met het kaneelstokje, de citroenschil en de suiker met deksel erop in de schaal verhitten.

ca. 2 min. 100 P

- De resterende melk met de maizena en het eigeel doorroeren. De citroen en de kaneel uit de melk nemen en het maizenamengsel erdoor roeren. Deksel erop en garen. Tussendoor en aan het eind doorroeren.

ca. 1½ min. 100 P

- De biscuitrol weer uitrollen, met de crème instrijken en voorzichtig oprollen. Met poedersuiker bestuiven.



Oostenrijk

Linzer Bäckerei

Voldoende

voor ca. 70 koekjes

Totale gaartijd: ca. 8-10 minuten
 Servies: ronde bakplaat (diameter ca. 30 cm)
 bakpapier

Ingrediënten

280 g bloem
 210 g boter
 100 g suiker
 100 g amandelen, ongeschild en geraspt
 1 eigeel
 25 ml citroensap (½ citroen)
 een beetje kaneel

Toebereiding

- Alle ingrediënten tot een zandtaartdeeg kneden en 1 uur in de koelkast plaatsen.
- Het deeg ca. 3 mm dik uitrollen en met een ronde vorm met een diameter van ca. 5 cm uitsteken. De bakplaat chocolade met bakpapier bedekken, hierop 12 koekjes leggen. Op de lage roosterstand bakken.

8-10 min. 200°C

Na het bakken de koekjes laten afkoelen. Pas dan van het papier afnemen.

- U kunt de volgende 12 koekjes bereiden en bakken, en ga zo maar door.

Tip:

U kunt de koekjes half met een couverture van pure bedekken.



Oostenrijk

Chocolade met slagroom

Schokolade mit Sahne

voor 1 portie

Totale gaartijd: ca. 1 minuten
 Servies: grote kop (inhoud 200 ml)

Ingrediënten

150 ml melk
 30 g blokchocolade
 30 ml slagroom
 chocoladestrooisel

Toebereiding

- De melk in de kop gieten. De blokchocolade raspen, aan de melk toevoegen, doorroeren en verhitten. Tussendoor nogmaals omroeren.
- De slagroom stijfkloppen, op de chocolademelk doen en met chocoladevlokken gegarneerd serveren.

ca. 1 min. 100 P



Oostenrijk

"Wiener Milchkafee"

Voor 1 portie

Totale gaartijd: ca. 1-1½ minuten
 Servies: grote kop (inhoud 200 ml)

Ingrediënten

1 eigeel
 1 EL suiker
 75 ml melk
 75 ml water
 2 TL oploskoffie
 20 ml rum

Toebereiding

- Alle ingrediënten behalve de rum in het kopje doen en goed doorroeren. Verhitten en tussendoor een keer doorroeren.
- De rum in het hete drankje gieten.

1-1½ min. 100 P



Taarten, Brood, Desserts en Dranken

Nederland

Vuurdrank

voor 10 porties

Totale gaartijd: ca. 8-10 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

500 ml witte wijn
 500 ml rode wijn, droog
 500 ml rum, 54 vol.-%
 1 onbehandelde sinaasappel
 3 kaneelstokjes
 75 g suiker
 10 TL kandijnsuiker

Toebereiding

- De alcohol in de schaal gieten. De sinaasappel dun schillen en de sinaasappelschil met de kaneel en de suiker aan de alcohol toevoegen. De vuurdrank met deksel erop verhitten.

8-10 min.  100 P

De sinaasappelschil en de kaneel er uitnemen. In de grogglazen elk één theelepel kandijnsuiker doen, de vuurdrank erin gieten en serveren.

Groot - Britannïë

Frambozenjam

Raspberry Jam

Voor 30 porties

Totale gaartijd: ca. 10-12 minuten
 Servies: Schaal met deksel (inhoud 2 l)
 Confiturepotten
 Inmaakpapier

Ingrediënten

500 g frambozen
 250 g geleisuiker (2:1)

Toebereiding

- De frambozen wassen en met de mixer of de pureerstaaf pureren. In de schaal doen en met deksel erop verhitten.

4-5 min.  100 P

- De suiker er doorheen roeren en nogmaals met deksel erop garen.

6-7 min.  30 P

- De confiturepotten grondig reinigen, de confiture erin doen en meteen met inmaakpapier afsluiten.

Tip:

U kunt ook ontdoode diepvries-vruchten gebruiken.



Zwitserland

Appel-chutney met rozijnen

Apfel-Chutney mit Rosinen

Voor 30 porties

Totale gaartijd: ca. 22-28 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 3 l)
 Kleine wekflessen of confiturepotten,
 inmaakpapier

Ingrediënten

4 harde appels (500 g), geschild en in stukjes gesneden
 1 kleine pompoen (200 g), in stukjes
 3 uien (150 g), fijn gehakt
 50 g pruimen, gedroogd en van pit ontdaan
 250 g rozijnen
 1 TL jeneverbessen
 zout
 zwarte peper, gemalen
 150 ml witte wijn
 100 ml appelaazijn
 250 g suiker

Toebereiding

- Alle ingrediënten behalve de suiker in een schaal doen en met deksel erop verhitten. Tussendoor doorroeren.

9-11 min.  100 P

- De suiker door de vruchten roeren en met deksel erop doorgaren.

3-5 min.  100 P

10-12 min.  40 P

- De glazen potten zorgvuldig reinigen en afdrogen. De chutney erin doen en met inmaakpapier afsluiten.

Tip:

Deze chutney past voortreffelijk bij vleesfondue, gegrild vlees en rijstgerechten.

Wisselstroom	:	230V, 50 Hz, enkele 1-fase
Zekering/stroomonderbreker distributieleiding	:	minimum 16 A
Stroomverbruik:	Magnetron	: 1.34 kW (stationair)
		: 1.88 kW (initieel)
	Grill	: 2,8 kW
	Grill/Magnetron	: 3,18 kW
	Convectie	: 2,8 kW
	Convectiewarme/magnetron	: 3,33 kW
	Uit-modus (Energie spaarstand)	: minder dan 0,5 W
Uitgangsvermogen	Magnetron	: 1050 W (IEC 60705)
	Grill-verwarmingselementen	: 1300 W (650 W x 2)
	Convectie	: 1450 W
Magnetronfrequentie	:	2450 MHz (groep 2/klasse B) *
Afmetingen buitenkant	R-940	: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 537 mm (D) **
	R-94ST	: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 535 mm (D) **
Afmetingen binnenkant		: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (D) ***
	Oveninhoud	: 40 liter ***
Draaiplateau	:	∅ 362 mm, keeramisch
Gewicht	:	20 kg
Ovenlampje	:	25 W/240-250 V

* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparaat. Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentiegolven uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel. Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De diepte omvat niet de hendel van de deur.

*** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximumale breedte, hoogte en diepte van het apparaat. Het feitelijke inhoudsvermogen voor voedsel is minder.

WIJ BEHOUDEN HET RECHT VOOR HET ONTWERP EN DE SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING TE WIJZIGEN MET HET OOG OP CONTINUE VERBETERINGEN.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)



Let op:

Uw product is van dit merkteken voorzien. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*. In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch of www.sens.ch.