

NL HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

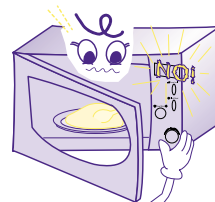
Wat wil ik doen?	Welke intensiteit kies ik	23 lt	17 lt	Instructies op blz.	Tabel hoeveelheden / tijden op blz.
Het voedsel warmhouden	<i>intensiteit 1</i> 	300w	235w	92 93	
Ontdooien	<i>intensiteit 1</i> 			90	91
- Chocolade / glazuur smelten - Boter of kaas smelten - Vlees bereiden - Taarten bakken	<i>intensiteit</i> 2  3 	480w	375w	92 93	94
		600w	470w	95	95
				97	97
Vis koken	<i>intensiteit 4</i> 	780w	610w	92 95	95
- Groente koken - Rijst, soep coken - Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden - Fruit koken	<i>intensiteit 5</i> 	900w	700w	92 96 97 93	96 94
				97	97
Gelijktijdig ontdooien, verwarmen, twee niveau's	<i>Alleen magnetron met bereiden op (niveau rooster) (niet voor alle modellen)</i>			88	89

O P M E R K I N G E N

Alvorens de oven in gebruik te nemen, aandachtig deze opmerkingen doorlezen. Dit om fouten te voorkomen en om de beste resultaten te bereiken.

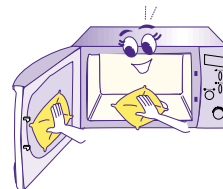
- 1) Deze oven is ontworpen om te ontdooien, te verwarmen en om eten te koken voor huishoudelijke gebruik. De oven dient niet gebruikt te worden voor andere doeleinden en de oven moet op geen enkele manier gewijzigd of beschadigd worden.

- 2) Alvorens de oven aan te sluiten op het elektriciteitsnet, dient men na te gaan dat de ovendeur perfect sluit; te controleren dat de metalen structuur niet ontworpen is en dat de scharnieren en de haken niet loszitten. Indien de genoemde onderdelen beschadigd zijn, moet de magnetronoven niet gebruikt worden voordat een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of door zijn Assistentie Service) de reparatie uitgevoerd heeft.



- 3) Niet proberen de oven te laten werken met de ovendeur open door de ingebouwde beveiligingsfuncties te beschadigen.

- 4) De oven niet aanzetten indien er wat voor dingen ook tussen de voorkant en de ovendeur geklemd zitten. Zorg ervoor dat de **binnenkant van de deur (C)** altijd schoon is, door de deur af te nemen met een vochtige doek en zonder bijtende schoonmaakmiddelen te gebruiken. Laat geen vuil of voedselresten zich ophopen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur.



- 5) Zet de oven niet aan indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. (gevaar voor elektrische schokken).

- 6) **Regulering, reparatie en vervanging van het elektriciteitsnoer dienen uitsluitend door hiervoor door de fabrikant opgeleid personeel te geschieden.** Eventuele reparaties uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel kunnen gevaarlijk zijn.

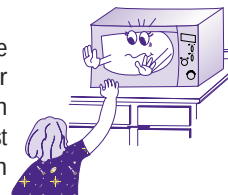
- 7) Indien men rook uit de oven ziet ontsnappen, **DE OVENDEUR NIET OPENEN** en onmiddellijk het apparaat afzetten of de stekker uit het stopcontact trekken.

- 8) Deze oven dient uitsluitend door volwassen personen gebruikt te worden. **Laat geen kinderen in de buurt van de oven komen als deze aanstaat (gevaar voor brandwonden).**



- 9) **De oven dient absoluut niet voorverwarmd te worden (zonder etenswaren) en hij dient niet leeg aangezet te worden (zonder etenswaren), omdat hierdoor vonken kunnen ontstaan.**

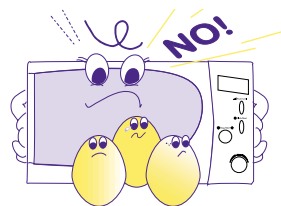
- 10) Alvorens de oven te gebruiken, verzekert u ervan dat de gebruiksvoorwerpen en het gekozen vaatwerk geschikt zijn voor magnetron gebruik (zie hoofdstuk "vaatwerk"). In het bijzonder, dient men geen metalen gebruiksvoorwerpen in de oven te zetten: metaal weerkaatst de energie van de microgolven en zou bovendien vonken kunnen veroorzaken.



- 11) Om oververhitting, met dienstegevolge het risico voor vlamvatten, te voorkomen, is het aan te raden de oven in de gaten te houden wanneer deze in werking is met de voedingswaren in wegwerpbakjes van plastic, papier of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.

- 12) **Geen eieren koken met schaal.** De druk die aan de binnenkant ontstaat zou het ei doen ontploffen (ook aan het einde van de bereidingstijd). Geen eieren opwarmen tenzij het roereieren betreft.

- 13) Alvorens voedingswaren in dichte of verzegelde bakjes in de oven te verwarmen of te bereiden, niet vergeten de bakjes te openen. De druk binnen in de bakjes zou anders stijgen en deze



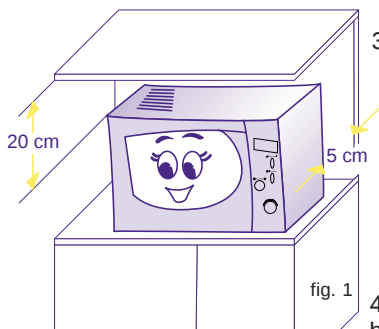
doen ontploffen ook nadat de bereidingstijd verstreken is.

- 16) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het beuren dat, door het in tweede instantie bereiken van het kookpunt, terwijl men het kopje uit de oven haalt, de vloeistof onverwachts begint te koken en met geweld over de rand komt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van vloeistoffen te beginnen, een lepeltje van hittebestendig plastic of een glazen staafje in de vloeistof te zetten.
- 17) Geen sterke drank met een hoge alcoholgraad, noch grote hoeveelheden olie verwarmen. (Deze vloeistoffen zouden vlam kunnen vatten).
- 18) Stel op de juiste manier de bereidingstijden in. Bij twijfel, de tabellen raadplegen.
- 19) Na het opwarmen van voeding voor baby's (in zuigflessen of potjes), **ALTIJD** de temperatuur controleren vòòr de voeding aan de baby te geven, dit om brandwonden te voorkomen. Wij raden ook aan de voeding om te roeren of de fles te schudden (om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen). Als er in de handel verkrijgbare sterilisatieapparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet **ALTIJD** worden gecontroleerd, voordat de oven wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.

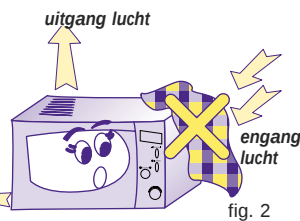


I N S T A L L A T I E

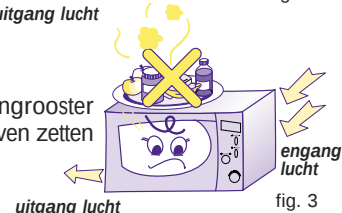
- 1) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, controleren dat de pin van de draaischijf (B) goed op zijn plaats zit. De draaischijfhouder (E) in het midden van de oven plaatsen en hierop de draaischijf (D) leggen. De pin (B) moet in de hiervoor aanwezige uitsparing in de draaischijf schuiven.
- 2) Controleer dat er geen beschadigingen opgelopen zijn tijdens het transport en vooral dat de ovendeur perfect opent en sluit.



- 3) Zet het apparaat op een plat vlak op een manier dat er ongeveer 5 cm ruimte overblijft tussen het apparaat en de zijwanden en de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 20cm aan de bovenkant van de oven (fig. 1).



- 4) Nooit het lucht- en dampafvoerrooster belemmeren. Vooral niets op de oven zetten en controleren dat het lucht- en dampafvoerrooster (die zich aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat bevinden) **ALTIJD** ONBELEMMERD is (zie fig. 2 en fig. 3).



C A P A C I T E I T

Het afgegeven vermogen in watt van uw oven vindt u aangegeven op het gegevensplaatje aangebracht op de achterkant van het apparaat onder het opschrift "**MICRO OUTPUT**". Bij het raadplegen van de tabellen dient u altijd rekening te houden met het vermogen van uw oven. Het zal ook nuttig blijken te zijn bij het gebruik van receptenboeken voor magnetron ovens die in de handel zijn.



Bij sommige modellen is het afgegeven vermogen in watt ook aangegeven op het symbool dat zich op de ovendeur bevindt.

De beschikbare tussenliggende vermogenniveaus zijn aangegeven op bladzijde 80. Deze informatie zal nuttig blijken te zijn bij het raadplegen van receptenboeken voor magnetron ovens die in de handel verkrijgbaar zijn.

T E C H N I S C H E G E G E V E N S

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

Afmetingen buitenkant (BxHxD)	508x305x414
Afmetingen binnenkant (BxHxD)	350x215x330
Gewicht (ongeveer)	16 kg.
Diameter draaischijf	31,5 cm
Ovenlampje	20 W

MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER

Afmetingen buitenkant (BxHxD)	458x295x380
Afmetingen binnenkant (BxHxD)	300x206x284
Gewicht (ongeveer)	14 kg.
Diameter draaischijf	27 cm
Ovenlampje	25 W

B E I D E M O D E L L E N

Voor verdere gegevens, het plaatje met gegevens raadplegen dat op de achterkant van het apparaat bevestigd is. Dit apparaat is conform de EEG voorschriften 89/336 en 92/31 betreffende de Electromagnetische Aanpassingen.

E L E K T R I S C H E A A N S L U I T I N G

Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met een capaciteit van minstens 10 A.

Alvorens de oven te gebruiken, controleren dat de netspanning dezelfde is als die aangegeven op het gegevensplaatje op het apparaat en dat

het stopcontact voorzien is van een efficiënte aardleiding: de fabrikant neemt geen enkele verantwoording voor storingen die voortkomen uit het niet in acht nemen van deze norm.

H E T T E G E B R U I K E N V A A T W E R K

Men kan alle soorten glas (beter indien pyrex), geglazuurd aardewerk, porselein, ongeglazuurd aardewerk gebruiken, mits zonder decoraties of onderdelen in metaal (gouden randjes, handvaten, voetjes). Het is ook mogelijk hittebestendig plastic te gebruiken. Voor kortdurend opwarmen kunnen als onderlegger papieren servetten, kartonnen schalen en plastic wegwerp borden gebruikt worden.

Wat betreft de vorm en de afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct ronddraaien van de draaischijf toelaten.

Om grote, vierkante schalen te kunnen gebruiken (die niet in de oven zouden kunnen ronddraaien), is het voldoende het ronddraaien van de draaischijf (D) te voorkomen door de pin (B) van de draaischijf eruit te trekken. Men dient

er echter rekening mee te houden dat onder deze omstandigheden, teneinde tevredenstellende resultaten te bereiken, het nodig is het voedsel regelmatig om te roeren en de schaal zelf meerdere malen te draaien tijdens de bereidingstijd.

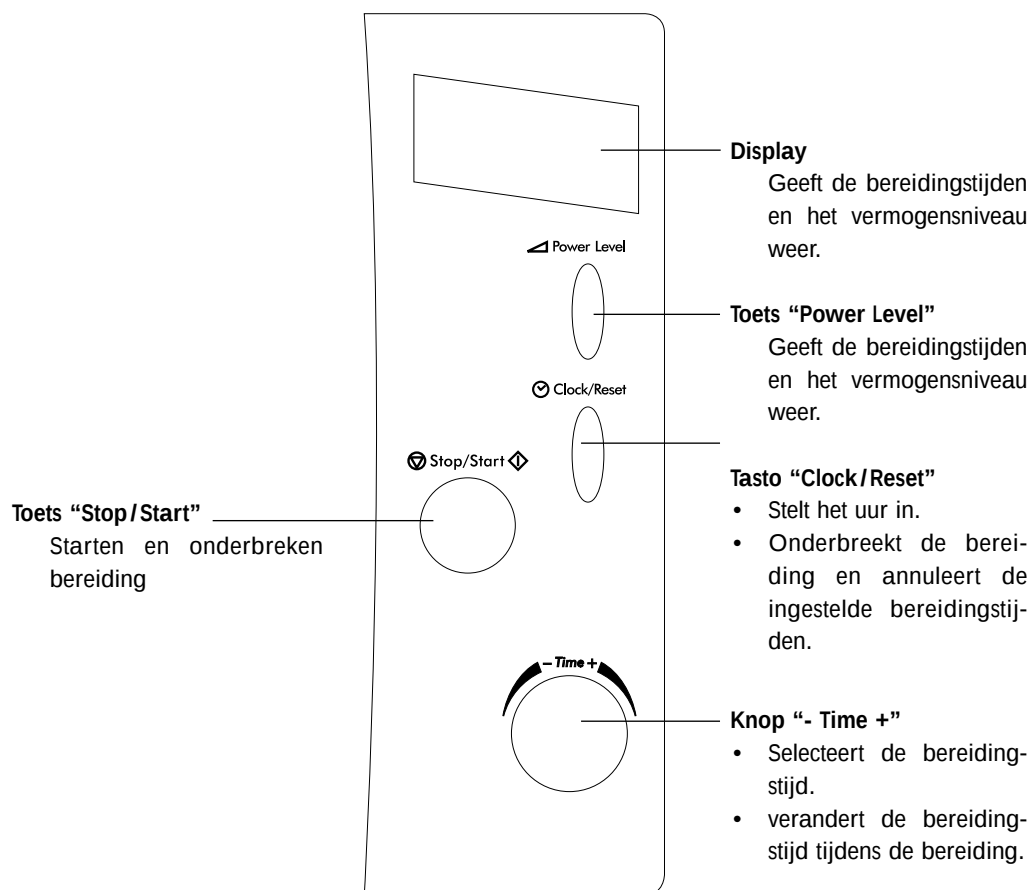
Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn metalen, houten, rieten en kristallen voorwerpen.

Het is nuttig u eraan te herinneren dat, omdat de magnetronoven het voedsel verwarmd en niet het vaatwerk waarin het voedsel zich bevindt, het mogelijk is het gerecht direct op de serveerschaal te bereiden en op deze manier het gebruik, en het daaruit voortkomend afwassen, van pannen te vermijden.

	Glas	Geglazuurd aardewerk	Porselein	Ongeglazuurd aardewerk	Magnetron bestendig plastic	Papieren kopjes*	Papieren borden*	Auvel-papier*	Karton-netjes*	Metalen bakjes	Vaatwerk met metalen onderdelen	Speciaal ovenpapier voor rolladen
Ontdooien	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Opwarmen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Koken	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	JA

* Indien de tijd té lang duurt, kunnen ze vlamvatten.

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN



HOE HET BEDIENINGSPANEEL TE PROGRAMMEREN

Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een capaciteit van 230V~50HZ 10/16. De magnetronoven laat een lang piepsignaal horen om aan te geven dat het apparaat aan staat. Op de display verschijnt "00:00" en de waarde van het maximaal vermogen. Na 10 seconden verschijnt het symbool van het vermogen, en beginnen de twee centrale puntjes te knipperen.

INSTELLEN VAN DE KLOK:

Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet, dient de klok te worden ingesteld.

- Houd de toets "**Clock/Reset**" meer dan 3 seconden ingedrukt. Het apparaat geeft een lange pieptoon af en beide cijfers links beginnen te knipperen.
- Draai de knop "**- Time +**" om de gewenste tijd in te stellen.
- Druk op de toets "**Clock/Reset**" om te bevestigen.
- Beide cijfers rechts knipperen. Draai de knop "**- Time +**" om de minuten in te stellen.
- Druk nogmaals op de toets "**Clock/Reset**" om te bevestigen.

Als beide puntjes op de display knipperen, betekent dit dat het mogelijk is de klok, en niet de bereidingsfuncties, in te stellen.

ELECTIE VAN DE BEREIDINGSTIJD:

Om de bereidingstijd te selecteren, draai de knop "**- Time +**". Om de tijd te vermeerderen, draai de knop naar rechts, en naar links om de bereidingstijd te verminderen. Van "00:00" tot "05:00" minuten vermeerderd de tijd met 10 seconden, en na "05:00" minuten vermeerderd de tijd met 1 minuut, tot een maximum van 30 minuten.

SELECTIE VAN HET MAGNETRONVERMOGEN:

Bij het aanzetten van de magnetronoven wordt automatisch het maximaal intensiteitsniveau ingesteld. Om het magnetronvermogen in te stellen, druk op de knop "**Power Level**". Telkens wanneer u op de knop "**Power**" drukt, vermindert het vermogen tot het minimumniveau. Blijf op de knop drukken om het vermogen progressief weer tot het maximumniveau te brengen.

START:

Om de bereidingstijd te starten, druk op "**Stop/Start**". Het lampje in de oven gaat branden en de draaischijf begint te draaien. Op de display begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.

ONDERBREKING VAN DE BEREIDINGSTIJD:

Het is mogelijk de ovendeur te openen tijdens de bereiding. De opening van de deur onderbreekt de ingestelde bereidingstijd. Dit is nuttig wanneer de gerechten tijdens de bereiding moeten worden gecontroleerd. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, herneemt de ingestelde bereidingstijd. Het is niet nodig opnieuw op de toets **"Stop/Start"** te drukken of de bereidingstijd opnieuw te programmeren.

Als de etenswaren voldoende gaar zijn of wanneer u het gerecht uit de oven wilt halen, drukt u op de toets **"Stop/Start"** of op de toets **"Clock/Reset"** alvorens de ovendeur te openen, om de magnetronoven niet leeg te laten functioneren.

STOP:

Door op de toets **"Stop/Start"** te drukken wordt de bereidingstijd onderbroken. De timer stopt en de resterende tijd blijft aangeduid op de display. Druk nogmaals op de toets **"Stop/Start"** om de bereiding te hernemen.

TERUGSTELLEN:

Om de bereidingstijd definitief te onderbreken en de ingestelde tijd terug te stellen, volstaat het op de toets **"Reset/Time"** te drukken.

10 seconden nadat u op de toets **"Clock/Reset"** hebt gedrukt, verschijnt de tijd op de display.

HET MAGNETRONVERMOGEN EN DE INGESTELDE TIJD VERANDEREN TIJDENS DE BEREIDING:

Om de ingestelde bereidingstijd te vermeerderen tijdens de bereiding, draai de knop **"- Time +"** van rechts naar links; om de tijd daarentegen te verminderen, draai de knop in tegenwijzerzin. Wanneer op de display **"00:00"** verschijnt, stopt de oven. Om het vermogensniveau te veranderen, druk op de toets **"Power Level"**. Op de display verschijnt opnieuw het vermogensniveau.

AANBEVELINGEN VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE OVEN

Microgolven zijn electromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevende golven (bijvoorbeeld: zonlicht) die, binnen de oven, van alle kanten binnendringen in de etenswaren en de water-, vet- en suikermoleculen verwarmen.

Alleen in de etenswaren wordt de warmte snel gevormd, terwijl de schaal alleen indirect verwarmd wordt door de overbrenging van warmte via het warme voedsel. Dit voorkomt dat het voedsel aanbakt daarom is het mogelijk heel weinig vet (in sommige gevallen helemaal

geen vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces.

Omdat er weinig vet gebruikt wordt, wordt de voedselbereiding met microgolven dientengevolge gezien als gezond en diëtistisch verantwoord.

Bovendien, in vergelijking met de traditionele kooksystemen, vindt de bereiding plaats op een minder hoge temperatuur, waardoor de etenswaren minder vocht verliezen met als gevolg een beter behoud van de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

Fundamentele regels voor een correcte voedselbereiding in de magnetronoven

- 1) Om de tijden op de juiste manier in te stellen, dient men, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, er rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd. Het is belangrijk de "**wachttijden**" in acht te nemen: met wachttijd wordt bedoeld de tijd dat men moet wachten na de bereiding om een verdere verspreiding van de temperatuur binnen het voedsel toe te laten. Bijvoorbeeld de temperatuur van vlees neemt ongeveer met 5-8°C toe gedurende de wachttijd. De wachttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de oven zelf.

- 2) Eén van de belangrijkste handelingen die uitgevoerd moeten worden is het meerdere malen omroeren tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.

- 3) Het is ook aan te raden het voedsel te **keren** tijdens de bereiding.

- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork ingeprikt te worden op meerdere plaatsen, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig.4).**



fig. 4

- 5) Indien er meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, verdient het aanbeveling deze in een **ronde** schaal te leggen om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 5).

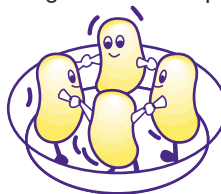


fig. 5

- 6) Des te lager de temperatuur van het voedsel op het moment dat het in de oven gezet wordt, des te langer is de bereidingstijd. Etenswaren op kamertemperatuur zullen eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.

- 7) Zet de schaal altijd midden op het draaischijf.

- 8) De vorming van **condensvocht** aan de binnenkant van de oven en op het luchtuitgangrooster is helemaal normaal. **Om dit te verminderen, kan met het voedsel bedekken met plastic folie, vet papier, glazen dek-sels of eenvoudigweg een omgekeerd bord.** Bovendien worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter bereid indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken houdt men ook de binnenkant van de oven schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetronoven.

Alleen voor modellen voorzien van een niveau rooster:
**DE ALLEEN MAGNETRON FUNCTIE GEBRUIKEN VOOR GELIJKTIJDIGE BEREIDING
 OP TWEE NIVEAU'S**

Door het niveau rooster te gebruiken bij de functie alleen magnetron, is het mogelijk tegelijkertijd, ook verschillende, gerechten te ontdooien, te verwarmen en te bereiden op twee niveau's. Het speciale systeem met een dubbele afgifte van microgolven maakt het namelijk mogelijk een optimale verspreiding van de energie te verkrijgen.

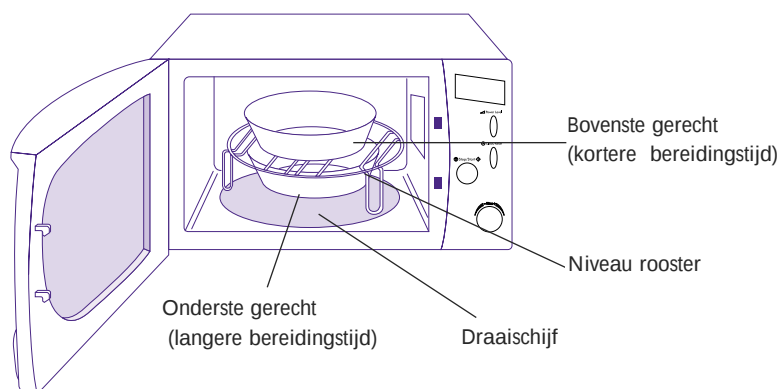
Indien men twee gerechten tegelijkertijd wenst te bereiden is het voldoende de volgende eenvoudige, algemene voorschriften in acht te nemen:

- 1) De bereidingstijden voor gelijktijdige bereiding van gerechten verschillen van de tijden voor enkelvoudige bereidingen.

Men dient daarom altijd de referentietabel op bladzijde 89 te raadplegen.

<i>Tijden voor de gelijktijdige bereiding</i>	
Aardappelen (boven)	24 min
Goulash (onder)	48 min
<i>Tijden voor enkelvoudige bereiding</i>	
Aardappelen	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

- 2) Men dient eraan te denken dat het voedsel dat een kortere bereidingstijd nodig heeft altijd op het niveau rooster gezet moet worden: dit vereenvoudigt het verwijderen van het gerecht na bereiding. Het rooster verwijderen en de bereiding van het onderste gerecht beëindigen.



- 3) De aanwijzingen en de adviezen van de tabellen in acht nemen; met name altijd controleren of de te verwarmen etenswaren goed heet zijn alvorens deze uit de oven te halen.

REFERENTIETABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS.

Ontdooitijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen intensiteit	Minuten	Aantekeningen
• Gehakt	boven	500		20	Het vlees omdraaien na 8' minuten. Na bereiding 15 minuten wachten.
• Gehakt	onder	500		20	
• Kip in stukken	boven	500		24	Tijdens het ontdooien de stukken uit elkaar halen. Na bereiding 15 minuten wachten.
• Hachee	onder	500		24	
• Bloemkool	boven	450		22	Na bereiding 5-10 minuten wachten
• Hele vis	onder	500		22	Na bereiding 5-10 minuten wachten

Verwarmingstijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen intensiteit	Minuten	Aantekeningen
• Portie vlees	boven	150		6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie groenten	onder	250		6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	boven	500		9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500		9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie vlees	boven	150		6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500		8	Het voedsel afdekken met plastic folie

Bereidingstijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen intensiteit	Minuten	Aantekeningen
• Aardappelen	boven	500		20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Aardappelen	onder	500		20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	boven	500		16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	onder	500		16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Vis in moten	boven	400		13	Afdekken met folie. Na 15' het rooster verwijderen
• Courgettes	onder	475		15	Heel laten en afdekken met folie
• Hele vis	boven	200		11	Afdekken met folie. Na 11' het rooster verwijderen
• Courgettes	onder	475		14	Heel laten en afdekken met folie
• Hele vis	boven	200		11	Afdekken met folie
• Hele vis	onder	200		11	Afdekken met folie
• Aardappelen	boven	500		20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Goulash	onder	1500		40	Na 24' het rooster verwijderen. 2-3 keer omroeren
• Rijst	boven	300		22	Afdekken met folie en 2 keer omroeren
• Witte kool	onder	500		22	Heel laten en afdekken met folie
• Erwtten	boven	500		20	Afdekken met folie
• Spruiten	onder	500		20	Afdekken met folie
• Gehaktrol	boven	500		30	Indien nodig halverwege de bereiding omdraaien
• Aardappelen	onder	500		30	Afdekken met folie
• Saucijzen	boven	300		22	1-2 keer omdraaien
• Saucijzen	onder	300		22	1-2 keer omdraaien
• Hachee	boven	700		36	1-2 keer omdraaien
• Varkensrollade	onder	700		36	Halverwege de bereiding omdraaien

HOE DE ONTDOOIFUNCTIE TE PROGRAMMEREN

Voor een correct gebruik van deze functie is het nodig zowel het vermogensniveau van de magnetronoven als de ontdooiingstijd in te stellen.

1. Druk op de toets "**Power Level**" tot het symbool "  " verschijnt.
 2. Stel de gewenste tijd in door aan de knop "**- Time +**" te draaien.
 3. k op de toets "**Stop/Start**" om het ontdooien te starten.
 4. Na de ingestelde tijd geeft het apparaat een "pieptoon" af en verschijnt "00:00" op de display.
- Als de ovendeur wordt geopend om de toestand van de ontdooiing te controleren, schakelt de magnetronfunctie uit en verschijnt de resterende tijd op de display. De ontdooifunctie herneemt wanneer de ovendeur wordt gesloten.
Het aftellen van de tijd herneemt vanaf het moment waarop de bereidingstijd werd onderbroken. Door te drukken op de toets "**Stop/Start**" alvorens de ovendeur te openen, stopt de klok en schakelt de oven uit, waarna de ovendeur kan worden geopend om het verloop van de ontdooiing te controleren. Sluit de ovendeur en druk op de toets "**Stop/Start**" om de ontdooicyclus te hernemen.
 - Om de ingestelde tijd terug te stellen, ga als volgt te werk:
 - indien de ovendeur open staat: eenmaal op de toets "**Clock/Reset**" drukken.
 - indien de oven in werking is: eenmaal op de toets "**Clock/Reset**" drukken.
 - indien de oven af staat en de ovendeur gesloten is: eenmaal op de toets "**Clock/Reset**" drukken.

ONTDOOIEN

- Diepvries producten in zakjes of plastic folie of in hun verpakking, kunnen direct in de oven geplaatst worden, mits er geen metalen delen aanzitten (bijvoorbeeld stripjes of ringetjes).
- Sommige produkten, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooit te worden voordat men aan de bereiding begint.
- Gerechten in een saus, ragôut en stoofpotten ontdooien beter en sneller als deze af en toe omgeroerd, omgekeerd en uit elkaar gehaald worden.
- Tijdens het ontdooien van vlees en vis komt vocht vrij. Het is daarom aan te raden deze produkten te ontdooien in een bakje.
- Het is aan te raden elk stuk vlees in een apart zakje te doen alvorens over te gaan tot het invriezen. Hierdoor zult u kostbare tijd besparen tijdens de bereiding.
- De tijden aangegeven op de verpakking van diepvriesprodukten dienen zorgvuldig gecontroleerd te worden, omdat ze niet altijd juist zijn. Het is raadzaam de aangegeven tijden voor het ontdooien enigszins te verkorten. De duur van het ontdooien zal variëren al naar gelang het niveau van invriezing.

Ontdooi tijden

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (pag. 82).

Soort	Hoeveelheid	900W	700W	Opmerkingen	Wachttijd (minuten)	
		capaciteit	capaciteit			
VLEES						
• Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)	1 kg	15 - 17	18 - 20	(*)	20	
• Biefstuk, karbonades, cotoletten	200 gr	2 - 4	5 - 7		5	
• Stoofpot, goulasch	500 gr	6 - 8	9 - 11		10	
• Gehakt	500 gr	6 - 8	9 - 11		15	
• “	250 gr	3 - 5	6 - 8		10	
• Hamburger	200 gr	3 - 5	6 - 8		10	
• Worst	300 gr	5 - 7	8 - 10		10	
GEVOGELTE						
• Eend, kalkoen	1,5 kg	25 - 28	29 - 33	Na de wachttijd, onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen	20	
• Hele kip	1,5 kg	25 - 28	29 - 33		20	
• Stukjes kip	500 gr	6 - 8	9 - 11		10	
• Kipfilet	300 gr	6 - 8	9 - 11		10	
GROENTEN						
• Aubergines in blokjes	500 gr	9 - 11	12 - 14	Om het ontdooien te vergemakkelijken de groente af en toe omroeren	5	
• Paprika in stukjes	500 gr	8 - 10	11 - 13		5	
• Gepelde erwten	500 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Artisjokharten	300 gr	5 - 7	8 - 10		5	
• Asperges in stukjes	500 gr	6 - 8	9 - 11		5	
• Snijboontjes	500 gr	8 - 10	11 - 13		5	
• Hele broccoli	500 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Spruitjes	500 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Worteltjes in plakjes	500 gr	6 - 8	9 - 11		5	
• Bloemkool in roosjes	450 gr	7 - 9	10 - 12		5	
• Gemengde groenten	300 gr	4 - 6	7 - 9		5	
• Gehakte spinazie	300 gr	5 - 7	8 - 10		5	
VIS						
• Gefileerde vis	300 gr	5 - 7	8 - 10			7
• Moten vis	400 gr	6 - 8	9 - 11			7
• Hele vis	500 gr	6 - 8	9 - 11	7		
• Gamberi	400 gr	6 - 8	9 - 11	7		
ZUIVELPRODUKTEN						
• Boter	250 gr	2 - 4	5 - 7	De aluminium verpakking eraf halen of de metalen deeltjes verwijderen	10	
• Kaas	250 gr	3 - 5	6 - 8	Gedeeltelijk ontdooid. De wachttijd doet de rest.	15	
• Room	200 ml	5 - 7	8 - 10	De room uit de verpakking halen en in een schaalte doen.	5	
BROOD						
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	1 - 2	3 - 5	Het brood rechtstreeks op de draai-schijf leggen	3	
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	2 - 3	4 - 6		3	
• Boterhammen	250 gr	2 - 3	4 - 6		3	
• Volkoren boterhammen	250 gr	2 - 3	4 - 6		3	
FRUIT						
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	6 - 8	9 - 10	2 - 3 keer omroeren	10	
• Frambozen	300 gr	4 - 6	7 - 9	2 - 3 keer omroeren	10	
• Bramen	250 gr	2 - 4	5 - 7	2 - 3 keer omroeren	6	

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de ontdooi test op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, par. 18.3. De lading helemaal omdraaien na verloop van de helft van de ingestelde tijd. De lading dient rechtstreeks op de draaischijf geplaatst te worden. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

HOE DE OVEN TE PROGRAMMEREN OM ETENSWAREN WARM TE HOUDEN, TE VERWARMEN, TE BEREIDEN

1. Druk op de toets "**Power Level**" om het gewenste magnetronvermogen te selecteren ( = maximum;  = minimum). Als u niet op de toets "**Power Level**" drukt, functioneert de oven op het maximaal vermogen . De indicator onderaan op de display geeft het geselecteerde magnetronvermogen weer.
 2. Stel de gewenste tijd in door aan de knop "**- Time +**" te draaien.
 3. Druk op de toets "**Stop/Start**" om de functie te starten. Op de display verschijnen de ingestelde tijd en vermogen.
 4. Na afloop van de ingestelde tijd geeft het apparaat een "pieptoon" af en verschijnt "00:00" op de display.
-
- Het is mogelijk op ieder moment het verloop van de ingestelde functie na te gaan door de ovendeur te openen en de etenswaren te controleren. Op deze manier wordt de afgifte van de microgolven onderbroken en deze zal weer hervat worden door de ovendeur te sluiten.
 - Indien het nodig mocht blijken, om wat voor reden dan ook, de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets "**Stop/Start**" te drukken.
 - Om de bereiding te beëindigen, dient men als volgt te werk te gaan:
 - indien de ovendeur open staat, éénmaal op de toets "**Clock/Reset**" drukken;
 - indien de oven in werking is, éénmaal op de toets "**Clock/Reset**" drukken;
 - indien de oven af staat en de ovendeur gesloten is, éénmaal op de toets "**Clock/Reset**" drukken.
 - De bereidingstijd en het magnetronvermogen kunnen gewijzigd worden ook nadat op de toets "**Stop/Start**" gedrukt is.

H E T W A R M H O U D E N V A N G E R E C H T E N

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

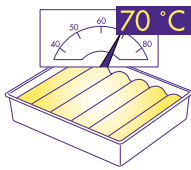
Hiermee kunt u gerechten, die net bereid of opgewarmd zijn, warm houden, zonder dat deze uitdrogen of aan de schalen vastbakken.

Door de keuzeknop op  te zetten en het gerecht af te dekken met een bord of met plastic folie, blijft alles warm tot op het moment van consumptie.

Indien gewenst, kunt u het gerecht direct op de serveerschaal warmhouden (altijd bedekt).

O P W A R M E N

Het opwarmen van etenswaren is een functie waarbij uw magnetron oven zijn grote nuttigheid en handigheid toont. In vergelijking met de traditionele methodes, bespaart men met het gebruik van de magnetronoven een aanzienlijke hoeveelheid tijd en, diensgevolge ook elektriciteit.

- Aangeraden wordt de etenswaren (vooral diepvries produkten) tot op een temperatuur van minstens 70°C te verwarmen (de hitte moet eraf slaan!). Het zal niet mogelijk zijn het gerecht meteen te eten, omdat het té warm zal zijn, maar het zal helemaal gesteriliseerd zijn. 
- Bij het opwarmen van kant en klaar- of diepvries maaltijden, altijd de volgende regels in acht nemen:
 - Het voedsel uit de aluminium verpakking halen;
 - Het voedsel bedekken met plastic folie (geschikt voor het gebruik in een magnetronoven) of oven papier; op deze manier zal de natuurlijke smaak behouden worden en de oven zal schoner blijven; u kunt hiervoor ook een omgekeerd bord gebruiken.
 - Indien mogelijk, regelmatig omroeren of omkeren om het verwarmingsproces te versnellen;
 - Aandachtig de tijden aangegeven op de verpakking controleren; men dient te onthouden dat, in bepaalde gevallen, de aangegeven tijden verlengd moeten worden.
- Diepvries produkten moeten eerst ontdooid worden alvorens over te gaan tot opwarmen. Des te lager de begin temperatuur van het voedsel, des te langer zal de tijd, nodig voor het opwarmen, zijn.

Verwarmingstijden

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (pag. 82).

Soort	Hoeveelheid	Vermogens niveau	900W capaciteit	700W capaciteit	Opmerkingen
			timer (minuten)	timer (minuten)	
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN					
• Chocolade /glazuur • boter	100 gr 50-70 gr		4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.
VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 5/8°) TOT 20/30°C					
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	De aluminium verpakking verwijderen zowel. De zuigfles opwarmen zonder speen en na het opwarmen onmiddellijk omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur van de inhoud controleren vóór de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins verminderd te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam zouden kunnen vatten. Reeds gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT EN KLAAR MAALTIJDEN OP KOELKAST TEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 5/8°C)					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en /of groenten • Bord met vlees en/of groenten • Bord met pasta: cannelloni of lasagne • Bord met vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Hiermee wordt elk soort verpakking bedoeld voor kant en klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel uit eventuele aluminium verpakkingen halen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor een goed resultaat dient het voedsel altijd afgedekt te worden. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgekookt voedsel dat verwarmd moet worden tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel wordt direct op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met tranparante folie of met een omgekeerd bord.
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN /BEREIDEN (AANVANGSTEMPERATUUR -18° / -20°C)					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en/of voorgekookte groenten • Verpakking vis en/of rauwe groenten • Portie vlees en/of groenten • Portie pasta Cannelloni of lasagne • Portie vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Hiermee worden verpakkingen bedoeld van elke soort voorgekookt diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C rechtstreeks in hun verpakking, indien de verpakking van aluminium mocht zijn, het voedsel rechtstreeks op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen. Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgekookt diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het diepvries voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het voedsel ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERATUUR 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.

K O K E N

VLEES

Men kan vlees braden, smoren en stoven. De grote stukken die niet omgevoerd kunnen worden, omkeren en draaien. Let op dat u zich niet door de uiterlijke aanblik van het vlees laat misleiden, (tijdens en na de bereiding) omdat het vlees niet bruin gebakken wordt zoals in een traditionele oven; daarentegen worden de voedingswaarde en de smaak van de gerechten op het hoogste niveau behouden.

GEVOGELTE

Alle soorten gevogelte kunnen ontdooid worden en daarna bereid in de magnetronoven. Het vel wordt niet bruin gebakken zoals gewoonlijk gebeurt: om een goudbruine kleur te verkrijgen de buitenkant van de kip insmeren met gesmolten boter of margarine.

VIS

Vis wordt zeer snel klaargemaakt en met uitstekende resultaten. De vis kan voorbereid worden met een beetje boter of olie (maar het kan ook zonder). Afdekken met plastic folie. Vanzelfsprekend het vel, indien aanwezig, inkerven. Gefileerde vis dient gelijkmatig verspreid te worden. Het is af te raden met ei gepaneerde vis te bereiden.

Bereidingstijden voor vlees, gevogelte en vis

Om het vlees zachter te maken, raden wij aan om een 1/2 glas water aan het begin van de bereiding toe te voegen. De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (zie pag. 82).

Soort	Hoeveelheid	Intensiteit Keuzeknop	900W capaciteit	700W capaciteit	Aantekeningen	Wachtijd (minuten)
			In te stellen tijd (minuten)	In te stellen tijd (minuten)		
RUNDVLEES						
Gehaktrol	900 gr		18 - 20	22 - 24	(*)	5
Gehaktrol	800 gr	"	15 - 20	20 - 25	500 gram gehakt vlees mengen met ei, ham, paneermeel enz.	5
Lendestuk	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Rollade, schenkel	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
KALFSVLEES						
Stoofpot	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	2-3 keer omroeren	8
Rollade	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
Kalfslapjes	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Omdraaien is niet noodzakelijk	2
VARKENSVLEES						
Bout	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Halverwege de bereiding omkeren	5
Rollade	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
Ribstuk	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Halverwege de bereiding omkeren	8
LAMSVLEES						
Bout	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
Hamburgers	100 gr		7 - 10	10 - 13		3
Goulasch	1,5 kg		35 - 40	45 - 50	2-3 keer omroeren	3
Worst	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
GEVOGELTE: KIP						
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Halverwege de bereiding omkeren	10
Halve	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	5
In stukken	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	5
Filet	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Omdraaien is niet noodzakelijk	3
KALKOEN						
In stukken	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Halverwege de bereiding omkeren	8
Filet	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	8
EEND						
Hele	1,5 kg		40 - 45	50 - 55	Halverwege de bereiding omkeren	10
VIS						
Gefileerd	300 gr	"	4 - 6	7 - 9	Afgedekt bereiden	2
Plakjes	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Afgedekt bereiden	2
Hele	500 gr	"	7 - 9	10 - 12	Afgedekt bereiden	2
Hele	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	Afgedekt bereiden	2
Gamberi	500 gr	"	6 - 8	9 - 11	Afgedekt bereiden	2
Moten	400 gr	"	6 - 8	9 - 11	Afgedekt bereiden	2

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, test C. De schaal afdekken met transparante folie voor magnetron en er van te voren gaatjes in prikken. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vindt u in de tabellen op bladzijde 2

GROENTEN

Groenten, die in de magnetronoven gekookt worden, behouden beter hun kleur en hun voedingswaarde dan bij de traditionele kookwijze.

Voor elke 500 gram groente ongeveer 5 lepels water toevoegen.

De groenten moeten altijd afgedekt worden met plastic folie.

Groente met grote afmetingen dienen in regelmatige stukken gesneden te worden (bijvoorbeeld wortels). Minstens éénmaal omroeren halverwege de bereidingstijd en weining zout toevoegen aan het einde van de bereiding.

Bereidingstijden voor groenten

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (zie pag. 82).

Soort	Hoeveelheid	Vermogensniveau	900W capaciteit	700W capaciteit	Aantekeningen	Wacht-tijd (minuten)
			In te stellen tijd (minuten)	In te stellen tijd (minuten)		
• Asperges	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	In stukjes van 2 cm snijden	4
• Artisjokken	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	4
• Sperzieboontjes	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	In stukken snijden	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In "roosjes" verdelen	4
• Spruitjes	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Heel laten	4
• Witte kool	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In repen snijden	4
• Rode kool	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In repen snijden	4
• Wortels	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	In gelijke stukken snijden	4
• Bloemkool	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	In roosjes verdelen	4
• Selderie	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In stukken snijden	4
• Aubergines	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	In blokjes snijden	4
• Prei	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	In repen snijden	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Heel laten. Geen water toevoegen	4
• Uien	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Heel laten. Geen water toevoegen	4
• Spinazie	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben	4
• Erwten	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Venkel	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	In vieren delen	4
• Spaanse pepers	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	In stukjes snijden	4
• Aardappelen	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	In gelijke stukken snijden	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Heel laten	4

N.B: De bereidingstijden in de tabel moeten gezien worden als een indicatie en zijn afhankelijk van het gewicht, van de temperatuur bij aanvang van de bereiding en van de consistentie en de structuur van de groente.

SOEPEN EN RIJST

- Groentesoepen of soepen in het algemeen, hebben een kleinere hoeveelheid water/bouillon nodig, omdat de verdamping in de magnetronoven vrij beperkt is. Zout moet alleen aan het einde van de bereiding of tijdens de wachttijd toegevoegd worden, omdat zout een uitdrogende tendens heeft.
- Het is waar dat de tijd die nodig is om rijst te koken in de magnetronoven (evenals pasta overigens) ongeveer gelijk is aan het koken op de traditionele manier op het fornuis. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetronoven is dat het niet nodig is de risotto constant om te roeren (2 - 3 keer is voldoende). De ingrediënten worden allemaal tezamen in een voor het koken in een magnetronoven geschikte schaal gedaan en afgedekt met plastic folie (voor 300 gram rijst is 750 gram bouillon nodig met de oven ingesteld op de maximale intensiteit gedurende 12-15 minuten ongeveer). Bovendien koekt de rijst niet aan de bodem van de schaal en, omdat voor de bereiding het mogelijk is een serveerschotel te gebruiken, is het niet nodig de rijst over te scheppen van de ene in de andere schaal..

DE GOUDBRUINE KLEUR

De etenswaren die het moeilijkst goudbruin te bakken zijn bij de bereiding in een magnetronoven zijn over het algemeen karbonades, cotoletten en kipfilets. Om toch een enigszins bruine kleur te krijgen aan de oppervlakte wordt aan-geraden de buitenkant van het vlees in te vetten met boter bij voorkeur gemengd met paprikapoeder. Er zijn ook saus- en te koop die er speciaal op gemaakt zijn om de etenswaren die in de magnetronoven bereid worden, te kleuren. In alle gevallen wordt de kleur verkregen door het vlees of de vis vetbestanddelen of kleurstoffen te laten absorberen.

GEBAK EN FRUIT

Gebak in het algemeen rijst (bij een matige intensiteit) veel meer dan bij de traditionele bereiding. Omdat er geen korst gevormd wordt, is het beter de bovenkant met een creme- of glazuurlaag (bijvoorbeeld van choco-lade) te versieren. Bovendien moet het gebak afgedekt blijven na de bereiding omdat het de neiging heeft snel-ler uit te drogen dan gebak bereid in een traditionele oven. Fruit dient ingeprikt te worden indien met schil gekookt en dient niet afgedekt te worden: het is belangrijk de wachttijd in acht te nemen (3-5- minuten).

Bereidingstijden voor gebak en fruit

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (zie pag. 82).

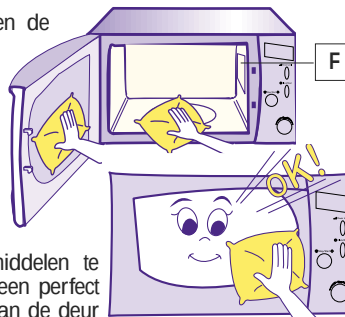
Soort/Hoeveelheid	Vermogens-niveau	900W capaciteit	700W capaciteit	Wachttijd (minuten)	Opmerkingen en aanbevelingen
		In te stellen tijd (minuten)	In te stellen tijd (minuten)		
Notentaart (700gr)		13 - 17	18 - 23	5	Hierbij kan elk soort crème gebruikt worden
Weens gebak (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Te versieren met jam
Ananastaart (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	De schijven ananas kunnen op de boven van de taartvorm gelegd worden, of in stukjes gesneden door het beslag geroerd worden.
Appeltaart (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	De appels worden als decoratie op de bovenkant van de taart gelegd.
Koffietaart (750 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Heel lekker indien met een laagje crème versierd
Zabaione		1,30 - 3	4 - 6	3	Elke 30" met een klopper omroeren
Gekookte peren (300 gr)		3 - 5	6 - 8	3	De peren moeten gevierendeeld worden
Gekookte appels (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	De appels moeten in schijven gesneden worden
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de kooktest volgens de norm IEC 705, par. 17.3, achtereenvolgens test A en test B.
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	Verdere aanduidingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

O N D E R H O U D E N R E I N I G I N G

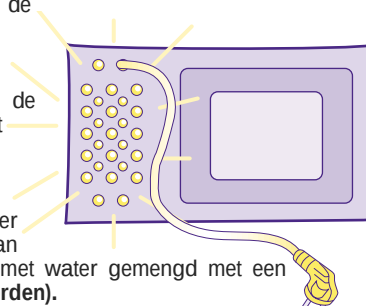
Alvorens tot wat voor onderhoud of reiniging dan ook over te gaan, altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

Reiniging

Om uw apparaat in optimale conditie te houden, is het aan te raden de ovendeur, de binnenkant en de buitenkant van de oven regelmatig schoon te maken met een vochtige doek en een neutrale zeep of een vloeibaar schoonmaakmiddel. Houd u ook het deksel uitgang microgolven (F) vrij van vet en van vetspetters. **Geen schuurmiddelen, staalwol of metalen, puntige voorwerpen gebruiken bij het schoonmaken van de buitenkant van de oven.** Bovendien, let erop dat er geen water of vloeibaar schoonmaakmiddel doorsijpelt in de openingen van het lucht- en dampafvoerrooster dat zich aan de bovenkant van de oven bevindt. Gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten. Bovendien wordt aangeraden geen alcohol of bijtende middelen te gebruiken om de oppervlakte van de ovendeur schoon te maken. Om een perfect sluiten van de ovendeur te garanderen, dient men altijd de binnenkant van de deur schoon te houden, door te vermijden dat vuil en etensresten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur gaan zitten.



Ook dient men regelmatig het lucht- en dampafvoerrooster, dat zich aan de achterkant van de oven bevindt, schoon te maken om te voorkomen dat na een bepaalde tijd dit rooster door vuil en stof belemmerd wordt.



Af en toe zal het nodig zijn de draaischijf (D) en de draaischijfhouder (E) uit de oven te halen om deze te reinigen, zowel als de bodem van de binnenkant van de oven. Was de draaischijf en de houder met water gemengd met een neutrale zeep (ze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden). **Dompel de draaischijf niet in koud water na een langdurige verwarming; de grote thermische schok zou het breken van de draaischijf tot gevolg kunnen hebben.** De motor van de draaischijf is verzegeld. Let er evengoed op, bij het schoonmaken van de bodem van de oven, dat er geen water onder de draaischijfpin doordringt.

Als het lukt of iets niet goed functioneert...

In geval van storing, dient u zich tot de Technische Assistentie te wenden, in ieder geval, alvorens onze technici te raadplegen, is het aan te raden de volgende kleine controles uit te voeren

p r o b l e e m	o o r z a a k / o p l o s s i n g
Het apparaat functioneert niet	- De ovendeur is niet helemaal gesloten - De stekker zit niet goed in het stopcontact - Het stopcontact levert geen electriciteit (de zekering van het elektriciteitsnet controleren). - De timer is niet op de juiste manier ingesteld
Condens op de kookplaat en aan de binnenkant van de oven	Wanneer er etenswaren bereid worden met een hoog vochtgehalte, is het volkomen normaal dat de damp die gevormd wordt binnenin de oven zich als condens afzet aan de binnenkant van de oven en op de kookplaat.
Vonken aan de binnenkant van de oven	Geen aluminium schalen gebruiken in de magnetronoven, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes
Het voedsel wordt niet voldoende verwarmd	- De juiste bereidingswijze kiezen of de bereidingstijd verlengen - Het voedsel was niet helemaal ontdooit vòòr de bereiding.
Het voedsel brandt aan	Een lager intensiteitsniveau kiezen of the bereidingstijd verminderen.
Het eten wordt niet voedsel beter gaar	- Het eten omroeren tijdens de bereiding. Denkt u eraan dat het voedsel beter gaar wordt, indien in gelijkvormige stukjes gesneden. - De draaischijf wordt geblokkeerd.

Indien de ovenlamp het niet meer doet, kunt u zonder problemen de oven blijven gebruiken. Voor het vervangen van de lamp dient u zich te wenden tot een bevoegd Assistentie Centrum.