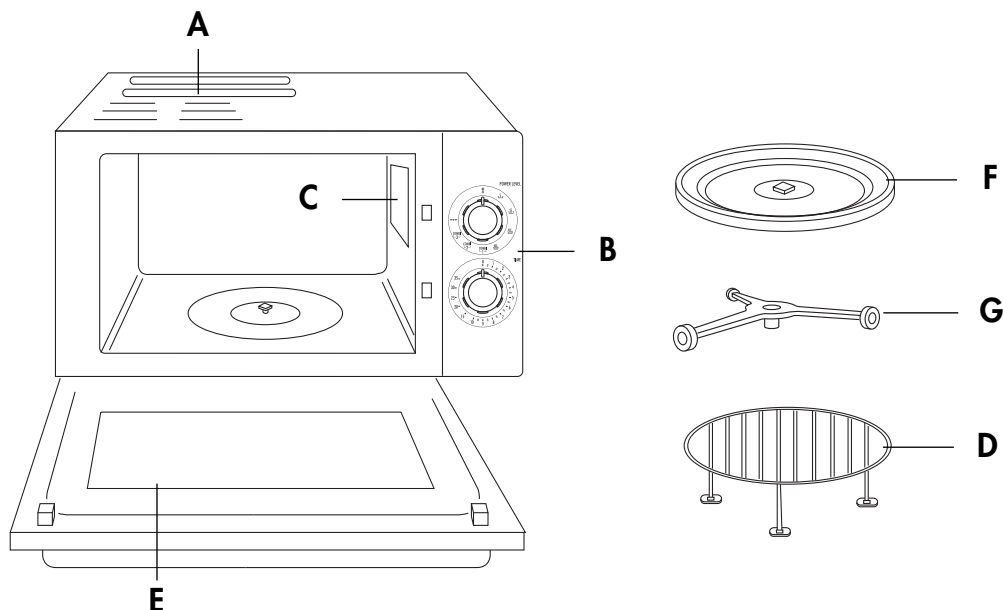


INHOUDSOPGAVE

BESCHRIJVING.	pag. 79
HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN VAN UW MAGNETRON	pag. 80
TECHNISCHE GEGEVENS	pag. 80
GELEVERD VERMOGEN	pag. 80
WAARSCHUWINGEN	pag. 81
ELEKTRISCHE AANSLUITING.	pag. 82
INSTALLATIE.	pag. 82
SERVIES DAT GESCHIKT IS VOOR DE MAGNETRON	pag. 83
BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN	pag. 83
BIJGELEVERDE ACCESSOIRES.	pag. 83
TIPS VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE MAGNETRON	pag. 84
FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON	pag. 85
FUNCTIE ALLEEN GRILL	pag. 92
GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL	pag. 94
ONDERHOUD EN REINIGING	pag. 96

BESCHRIJVING

- A Grill
- B Bedieningspaneel
- C Deksel uitgang microgolven
- D Rooster
- E Binnenkant deur
- F Draaiplateau
- G Houder voor draaiplateau



HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN VAN UW MAGNETRON

Wat wil ik bereiden?	Welke functie kies ik?		Gebruiksaanwijzingen pag.	Tab. hoeveelh. tijd pag.	
• Ontdooien	Alleen magnetron	 210W	85 86	87	
• Boter smelten en kaas zacht maken	Alleen magnetron	 360W	85	89	
• Zoete nagerechten bereiden		 540W	91	91	
• Gekookte groenten bereiden	Alleen magnetron	 720W	85	90	
• Vis bereiden			90	90	
• Rijst, soep bereiden			91		
• Reeds gekookt voedsel verwarmen			 900W	88	89
• Fruit bereiden			91	91	
gecombineerd magnetron + grill					
• Gegratineerde groenten bereiden, lasagne, macaroni uit de oven bereiden en alle soorten gebrad.	Combi 1				
	Combi 2		94		
	Combi 3		95	95	
• Op traditionele manier hamburgers, karbonades, knakworst, worstjes, geroosterd brood enz. grillen	Alleen grill	▼▼▼	92	93	

TECHNISCHE GEGEVENS

Externe afmetingen (LxHxD): 510x320x440

Gewicht (ongeveer)

17 kg.

Interne afmetingen (LxHxD): 350x210x330

Raadpleeg voor meer gegevens het typeplaatje op de achterkant van het apparaat. Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2004/108/EG inzake Elektromagnetische Compatibiliteit en de Europese Verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen. Het product is geclassificeerd als behorend tot Groep 2, Klasse B van ISM-apparatuur. Groep 2 omvat alle ISM-apparatuur (apparatuur voor industriële, wetenschappelijke en medische doeleinden) waarin opzettelijk radiofrequenties worden opgewekt en/of in de vorm van elektromagnetische emissies voor de behandeling van materialen gebruikt worden, alsmede apparatuur voor elektro-erosie. Tot Klasse B behoort de apparatuur voor huishoudelijk gebruik of gebruikt in panden die rechtstreeks zijn aangesloten op een elektriciteitsnet met laag voltage voor de stroomvoorziening van gebouwen met woonbestemming.

GELEVERD VERMOGEN

Het in **WATT** geleverde vermogen van uw magnetron is vermeld op het typeplaatje van het apparaat onder het opschrift **MICRO OUTPUT**. Houd altijd rekening met het vermogen van uw magnetron wanneer u de tabellen raadpleegt! Dit zal ook nuttig zijn wanneer u in de handel verkrijgbare receptenboeken voor magnetrons raadpleegt.



Bij sommige modellen is het maximum geleverde vermogen ook aangegeven bij het symbool hiernaast, aangebracht op het deurtje.

De beschikbare tussenliggende vermogensniveaus zijn op deze pagina vermeld. Deze informatie zal van nut zijn als u in de handel verkrijgbare receptenboeken voor magnetrons raadpleegt.

WAARSCHUWINGEN

Lees deze aanwijzingen aandachtig door en bewaar ze voor latere raadpleging.

Deze magnetron is ontworpen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedsel in huishoudelijke omgeving. De magnetron mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden. Deze magnetron is niet ontworpen voor gebruik in een meubel of een nis als inbouwapparaat.

- 1) ATTENTIE: Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dient de magnetron niet gebruikt te worden zolang hij niet door een vakbekwaam technicus wordt gerepareerd (opgeleid door de fabrikant of de klantendienst van de verkoper).
- 2) ATTENTIE: Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren die de verwijdering van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven met zich meebrengen.
- 3) ATTENTIE: Verwarm geen vloeistoffen of ander voedsel in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Kook of verwarm geen eieren in hun schaal, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.
- 4) ATTENTIE: De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de oven. Sta het gebruik van dit apparaat niet toe aan personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die ze wijst op de gevaren verbonden met een onjuist gebruik. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- 5) ATTENTIE: wanneer het apparaat op de gecombineerde wijze wordt gebruikt, mogen kinderen het alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken, in verband met de hoge temperaturen die zich ontwikkelen.
- 6) Probeer niet de magnetron met open deur te laten werken, door de veiligheidsvoorzieningen onklaar te maken.
- 7) Zet de magnetron niet aan indien voorwerpen van welke aard dan ook tussen de voorkant van de magnetron en de deur blijven steken. Houd de binnenkant van de deur (E) altijd schoon met behulp van een vochtige doek en niet-schurende schoonmaakmiddelen. Zorg ervoor dat er geen vuil of voedselresten tussen de voorkant van de magnetron en de deur blijven zitten.
- 8) Zet de magnetron niet aan indien het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken. Indien het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, in een erkend Servicecentrum of in elk geval door een vakbekwaam technicus, teneinde elk risico te vermijden.
- 9) Indien men rook uit de magnetron ziet ontsnappen, het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen; de magnetrondeur niet openen om eventuele vlammen te smoren.
- 10) Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor de magnetron. Om oververhitting, en dienengevolge brandgevaar te voorkomen, is het aan te raden de magnetron in de gaten te houden wanneer voedsel bereid wordt in wegwerpbakjes van plastic, karton of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.
- 11) Dompel het draaiplateau niet onder in water wanneer het zeer warm is. De thermische schok zou het draaiplateau namelijk kunnen breken.
- 12) Wanneer de functies "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON" worden gebruikt, mag de magnetron niet voorverwarmd worden (zonder voedsel) en ook niet ingeschakeld worden wanneer hij leeg is, aangezien vonken kunnen ontstaan.
- 13) Controleer, alvorens de magnetron te gebruiken, of het gebruikte serviesgoed en schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron").
- 14) Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Plaats geen enkel voorwerp op de magnetron wanneer hij gebruikt wordt. Raak niet de verwarmingselementen in de magnetron aan.
- 15) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het uitgesteld bereiken van het kookpunt, de vloeistof onverwachts begint te koken, overloopt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van de vloeistof te beginnen, een plastic lepeltje of een glazen staafje in de kop of beker te zetten. Hanteer in elk geval de kop of beker op voorzichtige wijze.
- 16) Verwarm geen likeuren met een hoog alcoholpercentage of grote hoeveelheden olie, aangezien deze vlam kunnen vatten.
- 17) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet na het verwarmen worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het verbruik, om brandwonden te voorkomen. Het is raadzaam het voedsel te schudden of om te roeren, om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen. Indien in de handel verkrijgbare sterilisatie-apparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet ALTIJD worden gecontroleerd, voordat de magnetron wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.
- 18) Een slechte reiniging van de magnetron kan een verslechtering van het oppervlak veroorzaken. Dit kan de levensduur van het apparaat verkorten en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

- 19) Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de magnetron te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.
- 20) Alle magnetrons zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met de geldende voorschriften inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Als voorzorgsmaatregel adviseren fabrikanten van pacemakers een afstand van minimaal 20-30 cm aan te houden tussen een ingeschakelde magnetron en een pacemaker, om mogelijke storing van de pacemaker te voorkomen. Indien u het vermoeden heeft dat een dergelijke storing is opgetreden, schakelt u dan onmiddellijk de magnetron uit en neemt u contact op met de fabrikant van de pacemaker.
- 21) In geval van oververhitting van de magnetron (langdurig gebruik, leeg gebruik, enz.), kan de magnetron uitgeschakeld worden door een veiligheidsthermostaat. Na afkoeling zal de magnetron weer normaal functioneren.
- 22) Wanneer het apparaat werkt, kunnen de deur en het buitenoppervlak hoge temperaturen bereiken.
- 23) Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijke doeleinden. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keukens voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.
- 24) Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- 25) Het apparaat moet met de achterkant tegen de wand worden gezet en ook in deze stand werken. N.B.: Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het normaal dat u gedurende ca. 10 minuten een geur van "nieuw" en wat rook waarneemt. Dit wordt uitsluitend veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende middelen die op de weerstanden zijn aangebracht.

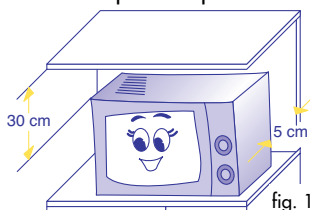
ELEKTRISCHE AANSLUITING

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact van minstens 10A. Controleer, alvorens het apparaat te gebruiken, of de spanning van het elektriciteitsnet dezelfde is als die aangeduid op het typeplaatje

van het apparaat en of het stopcontact voorzien is van een efficiënte aardleiding: de fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor het niet in acht nemen van dit voorschrift.

INSTALLATIE

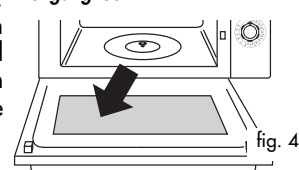
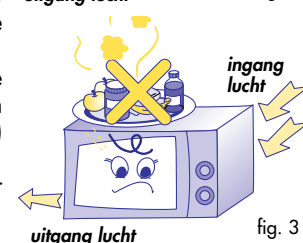
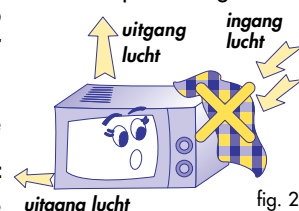
- 1) Haal de magnetron uit zijn verpakking en verwijder de beschermende verpakking van het draaiplateau (F) en van de bijbehorende houder (H) en alle accessoires. Controleer of de pen van het houder (H) correct in zijn zitting in het midden van het draaiplateau is ingebracht.
- 2) Controleer of het apparaat geen beschadigingen tijdens het transport heeft opgelopen, en vooral of de deur perfect open en dicht gaat.



3) Zet het apparaat op een stabiel werkvlak op een hoogte van **minstens 85 cm**, buiten het bereik van kinderen, aangezien de glazen deur hoge temperaturen kan bereiken tijdens het gebruik.

4) **Controleer, nadat het apparaat op het werkvlak is geplaatst, of er een ruimte van ongeveer 5 cm tussen de omtrek van het apparaat en de muren aan de zijkant en aan de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 30 cm boven de magnetron overblijft (zie Fig. 1). Controleer bovendien of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand van de magnetron, omdat deze tijdens de bereiding met de grill-functie hoge temperaturen kan bereiken.**

- 5) Dek de luchtinvoeropeningen niet af. Zet vooral niets bovenop de magnetron en controleer of de sleuven voor de afvoer van lucht en stoom (aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat) **NOOIT AFGEDEKT** worden (zie Fig. 2 en Fig. 3)
- 6) Verwijder **NIET** de doorzichtige folie die op de binnenkant van de deur is geplakt (zie Fig. 4).
- 7) Het merendeel van moderne elektronische apparatuur (tv, radio, stereo-installaties, enz.) is afgeschermd tegen radiofrequentiesignalen (RF). Toch kunnen bepaalde elektronische apparaten niet beschermd zijn tegen de radiofrequentiesignalen die uit de magnetron komen. Om die reden dient u een afstand van minstens 1-2 meter tussen deze apparaten en de werkende magnetron aan te houden.



SERVIES DAT GESCHIKT IS VOOR DE MAGNETRON

Alle soorten servies van glas (beter indien pyrex), geglazuurd en ongeglazuurd aardewerk en porselein kunnen gebruikt worden, voor zover deze niet van decoraties of onderdelen van metaal zijn voorzien (gouden randjes, handvaten, pootjes). Het is ook mogelijk serviesgoed van hittebestendig plastic te gebruiken, maar uitsluitend voor de bereidingen "alleen magnetron". Mocht u echter twijfels hebben over het gebruik van bepaald serviesgoed, dan kunt u deze eenvoudige test uitvoeren: plaats het serviesgoed leeg in de oven gedurende 30 seconden en op het maximumvermogen (functie "alleen magnetron"). Als het serviesgoed koud blijft of slechts licht opwarmt, betekent dit dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Als het daarentegen zeer warm wordt (of er ontstaan vonken), dan is het niet geschikt. Voor kort opwarmen kunnen ook papieren servetjes, kartonnen schalen en plastic "wegwerp"-borden als ondergrond gebruikt worden. Wat vorm en afmeting betreft, is het noodzakelijk dat deze het correct draaien van het draaiplateau niet

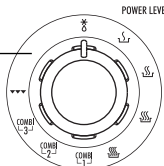
belemmeren. Voor het gebruik van rechthoekig serviesgoed van grote afmetingen (die misschien niet kunnen draaien in de magnetron), volstaat het de draaibeweging van het draaiplateau (F) te blokkeren, door de houder voor draaiplateau (G) uit zijn zitting te halen. Houd er rekening mee dat, om onder dergelijke omstandigheden bevredigende resultaten te garanderen, het belangrijk is dat het voedsel tijdens de bereiding meerdere keren wordt omgeroerd en het serviesgoed meerdere keren wordt gedraaid. **Serviesgoed van metaal, hout en kristal en biezen mandjes zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.** Onthoud dat het mogelijk is, aangezien de microgolven het voedsel en niet het serviesgoed verwarmen, het voedsel rechtstreeks te bereiden op het bord waarop het eten wordt geserveerd, waardoor het gebruik van pannen, en dientengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden. Als de magnetron met de functie **alleen grill** wordt gebruikt, kan al het serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron gebruikt worden (zie tabel).

	Glas	Geglazuurd aardewerk	Porselein	Ongeglazuurd aardewerk	Magnetronbestendig plastic	Papieren kopjes (*)	Papieren borden (*)	Pyrex	Karton (*)	Metalen serviesgoed	Serviesgoed met metalen onderdelen	Speciaal ovenpapier voor gebräad
<i>Alleen magnetron</i>	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
<i>Alleen grill</i>	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	JA	NEEN	JA	JA	JA
<i>magnetron en grill</i>	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	JA	NEEN	NEEN	NEEN	JA

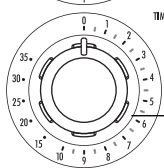
(*) Als de tijd te lang duurt, kunnen ze vlam vatten.

BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

FUNCTIEKEUZEKNOP: draai de knop naar de gewenste functie

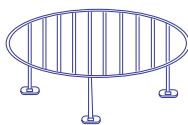


INSTELKNOP TIME: DEZE KNOP START ALLE BEREIDINGSWIJZEN rechtsom van 1 tot 35 minuten draaien; wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat de magnetron uit en geeft hij een geluidssignaal af.



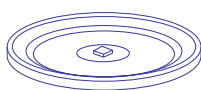
BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

ROOSTER



Functie alleen grill: voor alle soorten grillbereidingen.

DRAAIPLATEAU



Het draaiplateau dient voor **alle functies gebruikt te worden**

TIPS VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevendende golven (bijvoorbeeld: zonlicht) die in de magnetron uit alle richtingen het voedsel binnendringen en de water-, vet- en suikermoleculen verwarmen.

Alleen in het voedsel wordt de warmte snel gevormd, terwijl het serviesgoed alleen indirect verwarmd wordt door de overdracht van warmte door 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 in de magnetron als zeer gezond en diëtisch verantwoord beschouwd.

Bovendien vindt de bereiding, in vergelijking met traditionele kooksystemen, plaats bij 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 de correcte bereiding van het voedsel in de magnetron

- 1) De bereiding staat in nauw verband met de **grootte en de homogeniteit van het te bereiden voedsel**: ragout is eerder klaar dan gebraad, omdat dit uit kleinere en gelijkmatigere stukjes bestaat. Om de tijden op de juiste manier in te stellen dient men er, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven wordt gebruikt, ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden, en vice versa. Het is belangrijk de "rusttijden" in acht te nemen: met **rusttijd** wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel na bereiding moet rusten om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten. Zo neemt bijvoorbeeld de temperatuur van vlees met ongeveer 5-8°C toe gedurende de rusttijd. De rusttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de magnetron.
- 2) Een van de belangrijkste handelingen 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 **om te keren** tijdens de bereidingstijd. Dit geldt vooral voor grote stukken vlees (gebraad, hele kippen ...) en kleinere stukken vlees (kipfilet, ragout ...).
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (vb. appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork op meerdere plaatsen ingeprikt te worden, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig. 5).**
- 5) Indien meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, deze **in een ring in een vuurvaste schaal schikken** om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 6)
- 6) Hoe lager de temperatuur van het voedsel op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, des te langer de bereidingstijd. Voedsel op kamertemperatuur zal eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet voor de bereiding het serviesgoed altijd in het midden van het draaiplateau.
- 8) De **vorming van condensvocht** in de magnetron en in de buurt van de deur en de luchtuitgang is volkomen normaal. **Om dit te verminderen, kan men het voedsel afdekken met plastic folie, ovenpapier, een glazen deksel of eenvoudigweg een omgekeerd bord.** Bovendien wordt voedsel met een hoog vochtgehalte (vb. groenten) beter gaar indien afgedekt. Door het voedsel af te dekken, houdt men ook de binnenkant van de magnetron schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetron.

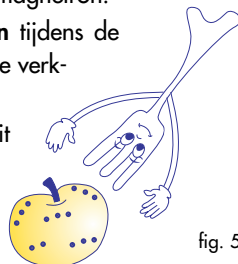


fig. 5

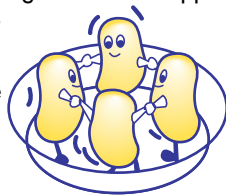


fig. 6

FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

Deze functie is geschikt voor:

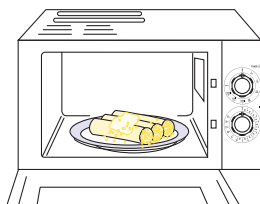
- Voedsel warm houdenpag. 86
- Verwarmenpag. 88
- Ontdooienpag. 86
- Ragout, gevogelte, fruit, groenten, rijst, soep, vis bereidenpag. 90

De magnetron met alleen de magnetronfunctie starten

1

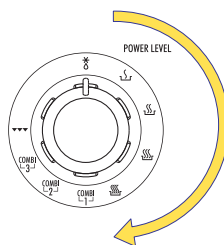
Doe het voedsel in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en plaats het in het midden van het draai-plateau.

Verwarm de magnetron niet voor.



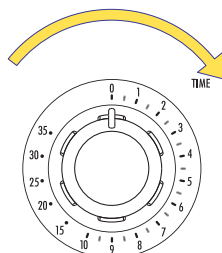
2

Selecteer het gewenste vermogen door de functiekeuzeknop naar een van de 5 symbolen van de magnetronniveaus te draaien.



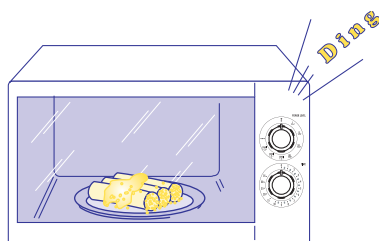
3

Stel de gewenste bereidingstijd in door de **Time** knop rechtsonder te draaien.



4

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereiding voltooid is.



De werking kan op elk moment onderbroken worden door de **Time** knop in de stand "0" te zetten. Het is tevens mogelijk om de bereidingstijd te veranderen (tijdens de bereiding zelf) door deze knop rechtsonder of linksom te draaien. Tijdens de bereiding is het mogelijk om het verloop ervan te controleren door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de werking onderbroken, welke weer wordt voortgezet als de deur wordt gesloten.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE "ALLEEN MAGNETRON" VOOR ONTDOOIEN

- De keuzeknop van de functies in de stand "  " zetten en met behulp van de instelknop van de timer de gewenste bereidingstijd instellen.
- 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.

Ontdooitijden

Soort	Hoeveelheid	Functiekeuzeknop	Bereidingstijd	Opmerkingen	Rusttijd (minuten)
VLEES					
• Rollades (varken, rund, kalf, enz.)	1 kg	*	35 - 40		20
• Biefstukken, karbonades, lapjes vlees	200 gr	"	8 - 10		5
• Ragout, goulash	500 gr	"	16 - 18		10
• Gehakt	500 gr	"	15 - 18	(*)	15
• Gehakt	250 gr	"	12 - 14		10
• Hamburger	200 gr	"	9 - 11		10
• Worst	300 gr	"	11 - 13		10
GEVOGELTE					
• Eend, kalkoen	1,5 kg	"	45 - 50	Na de rusttijd, afspoelen onder warm water om eventueel ijs te verwijderen.	20
• Hele kip	1,5 kg	"	45 - 50		20
• Kip in stukken	500 gr	"	15 - 18		10
• Kipfilet	300 gr	"	13 - 15		10
GROENTEN				Diepvries groenten behoeven niet ontdooid te worden voor de bereiding.	
VIS					
• Filets	300 gr	"	12 - 14		7
• Moten	400 gr	"	13 - 15		7
• Hele vis	500 gr	"	16 - 18		7
• Garnalen, kreeft	400 gr	"	13 - 15		7
ZUIVELPRODUCTEN					
• Boter	250 gr	"	8 - 10	Aluminiumfolie en eventuele metalen onderdelen verwijderen. Niet volledig laten ontdooien. De rusttijd in acht nemen. De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gelegd worden.	10
• Kaas	250 gr	"	9 - 11		15
• Room	200 ml	"	11 - 13		5
FRUIT					
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	"	11 - 13	2 à 3 maal omroeren.	10
• Frambozen	300 gr	"	7 - 9	2 à 3 maal omroeren.	10
• Bramen	250 gr	"	5 - 7	2 à 3 maal omroeren.	6

BROOD ONTDOOIEN

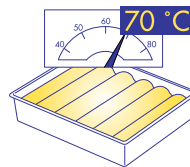
Stel, om lekker warm en geurig brood te verkrijgen, de magnetron op het maximumvermogen in (30 seconden circa voor elke 100 gram brood); stel, zodra het brood zacht aanvoelt, de functie "alleen **GRILL**" op 3 à 4 minuten in. Het brood moet rechtstreeks op het draaiplateau geplaatst worden.

(*) Deze aanwijzingen zijn ook geschikt voor het uitvoeren van de ontdooiingstest van gehakt volgens de Norm 60705, Par. 13.3 (zie pag. 2). Draai het voedsel om nadat de helft van de ingestelde tijd is verstreken. Het te ontdooien voedsel moet rechtstreeks op het draaiplateau geplaatst worden. Meer informatie inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705 is in de tabel op pag. 2 te vinden.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE “ALLEEN MAGNETRON” OM TE VERWARMEN

Het verwarmen van voedsel is een functie waarbij het nut en de doelmatigheid van uw magnetron het best naar voren komen.

In vergelijking met de traditionele methoden, verkrijgt men bij het gebruik van de magnetron een duidelijke besparing van tijd en dus ook van elektriciteit.



- Men adviseert om het voedsel (dit geldt vooral voor diepgevroren voedsel) tot een temperatuur van minstens 70°C te verwarmen (het moet heet zijn!). Het zal niet mogelijk zijn het voedsel meteen te consumeren, omdat het te heet is, maar de volledige sterilisatie ervan zal gegarandeerd zijn.
- Voor het verwarmen van kant-en-klare of diepvriesmaaltijden, dient men altijd de volgende regels in acht te nemen:
 - haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen;
 - dek af met transparante folie (van het soort dat geschikt is voor gebruik in de magnetron) of ovenpapier; op deze manier blijft de natuurlijke smaak van het voedsel behouden en blijft de magnetron schoon; het is ook mogelijk af te dekken met een omgekeerd bord;
 - indien mogelijk, regelmatig omroeren of omdraaien om het verwarmingsproces te versnellen en gelijkmatig te doen verlopen;
 - volg nauwkeurig de tijden aangegeven op de verpakking; houd er rekening mee dat onder bepaalde omstandigheden de tijden verlengd moeten worden.
- Diepgevroren etenswaren moeten ontdooid worden voordat met het verwarmen wordt begonnen. Hoe lager de begintemperatuur van het voedsel, des te langer de tijd die voor het verwarmen nodig is.
- Etenswaren en drankjes kunnen kort worden verwarmd in kartonnen of plastic schotels of bekers. Deze recipiënten kunnen evenwel vervormen bij lange verwarmingstijden.

Verwarmingstijden

Soort	Hoeveelheid	Funcatiekeuze knop	Bereidingstijd	Opmerkingen
HET SMELTEN VAN VOEDSEL				
• Chocolade/glazuur • Boter	100 gr 50 -70 gr	 	5 - 6 0',7" - 0',12"	Leg op een bord. Roer de glazuur één keer om.
VOEDSEL OP KOELKASTTEMPERATUUR (BEGINTEMP. 5/8°C) TOT CIRCA 20/30°C				
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	0',12" - 0',17" 0',35" - 0',40"	Verwijder de metalen folie voor zowel boter als yoghurt. Verwarm de zuigfles zonder speen en roer meteen na het verwarmen om, om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Controleer de temperatuur voordat u de zuigfles aan het kind geeft. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins ingekort te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam kunnen vatten. Gebruik uitsluitend gesteriliseerde melk.
KANT-EN-KLAAR MAALTIJDEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (BEGINTEMP. 5/8°C) TOT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en/of groenten • Bord vlees en/of groenten • Bord pasta, cannelloni of lasagne • Bord vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 8 7 - 8 6 - 8	Hiermee worden kant-en-klare maaltijden bedoeld, verkrijgbaar in de handel en te verwarmen tot 70°C. Haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen en leg het direct op het te gebruiken bord. Voor het beste resultaat, moet het voedsel altijd afgedekt zijn. Hiermee worden porties van elke soort voorgekookt voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel moet rechtstreeks op een eetbord worden gelegd en moet altijd afgedekt worden met magnetronfolie of een omgekeerd bord.
DIEPGEVROREN VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (BEGINTEMP. -18°C/-20°C) TOT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking kant en klare vis en/of groenten • Verpakking rauwe vis en/of groenten • Bord vlees en/of groenten • Bord pasta, cannelloni of lasagne • Bord vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 8 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Hiermee worden kant-en-klare diepvriesmaaltijden bedoeld, rechtstreeks te verwarmen in hun verpakking tot 70°C; haal voedsel uit eventuele metalen verpakkingen en leg het rechtstreeks op het te gebruiken bord. Verleng de tijden met enkele minuten. Verwijder rauw voedsel uit de verpakking en plaats het in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en dek het af. Hiermee worden porties voorgekookt diepvriesvoedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Leg het diepgevroren voedsel in het eetbord en dek het af met een omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleer of het gerecht ook in het midden goed warm is; roer indien mogelijk het voedsel om.
DRANKEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (BEGINTEMP. 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	" " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Het is raadzaam bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (BEGINTEMP. 20°C/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 - 1'.30" 0'.30" - 1 0'.30" - 1 2 - 3	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Het is raadzaam bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE "ALLEEN MAGNETRON" OM GERECHTEN TE BEREIDEN

VLEES

Wanneer vlees met de functie "alleen magnetron" wordt bereid, wordt geadviseerd om het af te dekken met plastic folie geschikt voor gebruik in de magnetron; op deze manier wordt een betere verdeling van de warmte bevorderd en vermijdt men dat het vlees uitdroogt zodat het droog en taai wordt. Deze functie is geschikt voor ragout, goulash, kippenborst, enz. Voor het bereiden van rollades, vleesspiesjes enz. moet de gecombineerde functie van magnetron en grill gebruikt worden.

VIS

Vis wordt heel snel gaar en met uitstekende resultaten. De vis kan bereid worden met een beetje boter of olie (of ook zonder vet). Dek af met transparante folie. Bij aanwezigheid van een vel dient dit uiteraard ingesneden te worden; visfilets dienen gelijkmatig geschikt te worden. Het wordt **afgeraden** om vis gepaneerd met ei te bereiden.

GROENTEN

Groenten die in de magnetron bereid worden, behouden hun kleur en meer van hun voedingswaarden dan bij de traditionele bereidingswijze. Was en maak de groenten schoon vóór de bereiding. Grotere groenten dienen in gelijke stukken gesneden te worden. Voor elke 500 gr groenten, ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelachtige groenten vereisen meer water). De groenten moeten altijd afgedekt worden met transparante magnetronfolie. Roer minstens eenmaal om halverwege de bereiding en voeg pas aan het einde van de bereiding een weinig zout toe.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Functiekeuzeknop	Bereidingstijd	Opmerkingen	Rusttijd (minuten)
VIS					
• Filets	300 gr		4 - 6	Dek af met folie	2
• Plakjes	300 gr	"	5 - 7	Dek af met folie	2
• Hele vis	500 gr	"	8 - 10	Dek af met folie	2
• Hele vis	250 gr	"	4 - 6	Dek af met folie	2
• Moten	400 gr	"	5 - 7	Dek af met folie	2
• Garnalen, kreeft	500 gr	"	5 - 7	Dek af met folie	2
GROENTEN					
• Asperges	500 gr		9 - 11	Snijd in stukken van 2 cm	4
• Artisjokken	300 gr	"	10 - 12	Bij voorkeur alleen het hart van de artisjok gebruiken.	4
• Sperziebonen	500 gr	"	11 - 13	Snijd in stukken.	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 9	Verdeel in roosjes.	4
• Spruitjes	500 gr	"	7 - 9	Laat heel.	4
• Witte kool	500 gr	"	7 - 9	Laat heel.	4
• Rode kool	500 gr	"	7 - 9	Laat heel.	4
• Wortels	500 gr	"	9 - 11	Snijd in gelijke stukken.	4
• Bloemkool	500 gr	"	11 - 13	Verdeel in roosjes.	4
• Selderie	500 gr	"	7 - 9	Verdeel in stukken.	4
• Aubergines	500 gr	"	6 - 8	Snijd in blokjes	4
• Prei	500 gr	"	6 - 8	Laat heel.	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 8	Laat heel. Voeg geen water toe	4
• Uien	250 gr	"	5 - 7	Heel van gelijke afmetingen. Voeg geen water toe	4
• Spinazie	300 gr	"	6 - 8	Dek af, na ze gewassen en uitgelekt te hebben.	4
• Erwtten	500 gr	"	10 - 12	Snijd in vieren	4
• Venkel	500 gr	"	12 - 14	Snijd in stukken	4
• Paprika's	500 gr	"	9 - 11	Snijd in gelijke stukken	4
• Aardappelen	500 gr	"	8 - 10	Laat heel	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 9		4
VLEES					
• Goulasch	1,5 kg	"	40 - 42	Laat onafgedekt en roer 2 à 3 keer om.	4
• Kippenborst	500 gr		10 - 12	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Gehaktbrood	900 gr	"	18 - 20	(*)	3

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest van gehakt volgens de Norm 60705, Par. 12.3.3. Dek het serviesgoed af met transparante magnetronfolie. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden.

SOEPEN EN RIJST

Groentesoepen of soepen in het algemeen hebben een kleinere hoeveelheid water/bouillon nodig, omdat de verdamping in de magnetron vrij beperkt is. Zout dient aan het einde van de bereiding toegevoegd te worden of tijdens de rusttijd, omdat het een uitdrogend effect heeft.

Het is correct te stellen dat voor het koken van rijst in de magnetron (dit geldt overigens ook voor pasta) ongeveer dezelfde tijd nodig is als voor het koken ervan op het fornuis, op de traditionele manier. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetron is dat men niet voortdurend hoeft om te roeren (2-3 keer is voldoende). De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in serviesgoed geschikt voor gebruik in de magnetron gedaan te worden en afgedekt te worden met transparante magnetronfolie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximumvermogen gedurende ongeveer 12-15 minuten). Bovendien blijft de rijst niet aan de bodem van het serviesgoed kleven en hoeft men het gerecht niet over te doen in een schaal op tafel, omdat deze schaal reeds gebruikt kan worden voor de bereiding in de magnetron.

ZOETE NAGERECHTEN EN FRUIT

Taart en gebak rijzen (bij lager vermogen) veel meer dan in de gewone oven. Omdat geen korstje gevormd wordt, is het aangewezen de bovenkant te garneren met crème of glazuur (vb. chocolade); de nagerechten moeten bovendien na de bereiding afgedekt worden, omdat ze de neiging hebben sneller uit te drogen dan die gebakken in de gewone oven. Het fruit moet doorgeprikt worden indien gebakken in de schil, en moet afgedekt worden gehouden. Het is belangrijk de rusttijd in acht te nemen (3 – 5 minuten).

Bereidingstijden voor zoete nagerechten en fruit

Soort/hoeveelheid	Functiekeuze knop	Bereidingstijd	Rusttijd (minuten)	Opmerkingen en tips
Notentaart (700 gr)		11 - 13	5	Kan worden opgediend met crème
Weense taart (850 gr)	"	15 - 17	5	Te vullen met jam
Ananastaart (800 gr)	"	13 - 15	5	De schijfjes ananas kunnen op de bodem van de taartvorm worden gelegd of in stukjes worden gesneden en door het deeg worden gemengd
Appeltaart (1000 gr)	"	15 - 17	5	De appels worden als decoratie boven op de taart gelegd
Koffietaart (750 gr)	"	11 - 13	5	Bijzonder lekker gevuld met crème
Sabayon		1 - 1',30"	3	Roer elke 30 seconden met een klopper
Gekookte peren (300 gr)		2 - 3	3	De peren moeten in vieren worden gesneden
Gekookte appels (300 gr)	"	3 - 4	3	De appels moeten in schijfjes worden gesneden
Custardpudding (750 gr)	"	12 - 14	5	Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstests volgens de Norm 60705, par. 12.3.1.
Biscuitgebak (475 gr)	"	4 - 6	5	Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstests volgens de Norm 60705, par. 12.3.2. Meer informatie inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705 is in de tabel op pag. 2 te vinden.

FUNCTIE ALLEEN GRILL

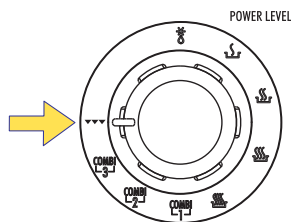
Deze functie is geschikt voor:

- Elk type traditioneel grillen, bijvoorbeeld: hamburgers, karbonades, knakworst, geroosterd brood, enz. pag. 93

De magnetron starten met de functie "alleen grill"

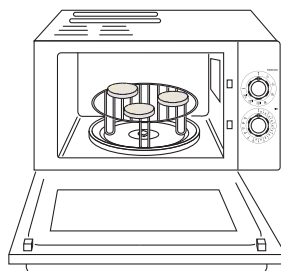
1

Draai de functiekeuzeknop naar de stand ▼▼▼.



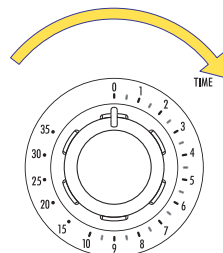
2

Leg het voedsel in de magnetron op het rooster, dat op het draaiplateau is gezet, dat tijdens de bereiding eventuele vetdruppels opvangt.



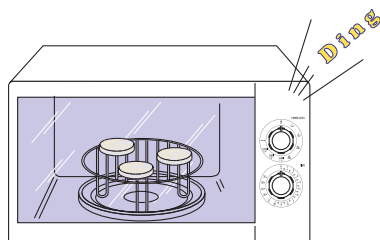
3

Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de Time knop. Het voedsel moet halverwege de bereidingstijd omgedraaid worden.



4

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd geeft een geluidssignaal aan dat de bereiding voltooid is.



De werking kan op elk moment onderbroken worden door de Time knop in de stand "0" te zetten. Het is tevens mogelijk om de bereidingstijd te veranderen (tijdens de bereiding zelf) door deze knop rechtsom of linksom te draaien. Tijdens de bereiding is het mogelijk om het verloop ervan te controleren door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de werking onderbroken, welke weer wordt voortgezet als de deur wordt gesloten.

DE FUNCTIE "ALLEEN GRILL" VOOR GRILLEREN GEBRUIKEN

Met deze functie kunnen allerlei soorten smakelijke gegrilleerde gerechten bereid worden.

De magnetron mag nooit voorverwarmd worden.

Alle gerechten moeten halverwege de bereidingstijd omgedraaid worden, aangezien de grillweerstand slechts het bovenste gedeelte van de magnetron bestraalt.

Wanneer de deur wordt geopend om de bereiding te controleren, is de bovenste zone warm: let op en gebruik altijd ovenwanten.

De deur moet altijd gesloten worden nadat de bereiding is gecontroleerd.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Functiekeuzeknop	Bereidingstijd	Opmerkingen
• Kalfs- of varkenskarbonades	2	▼▼▼	22-27	Draai om na 12 min.
• Worstjes	2	"	28-32	Moeten altijd doorgeprikt worden. Indien ze groot zijn, ze bij voorkeur overlangs door de helft snijden. Na 12 minuten omdraaien.
• Hamburgers	3	"	28-32	Na 12 minuten omdraaien.
• Geroosterd brood	2 sneden	"	7-8	Snijd de randen recht af. Na 4-5 minuut omdraaien.

GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL

Deze functie is geschikt voor:

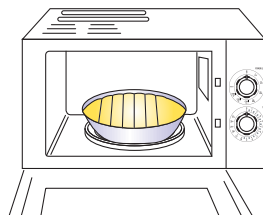
- gratineren van lasagne, macaroni uit de oven en groenten;
- bereiden van rollades, kip, vleesspiesjes, enz

pag. 95

De magnetron starten met de gecombineerde functie magnetron + grill

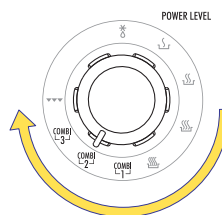
1

Doe het voedsel in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en grill en plaats het in het midden van het draaiplateau.



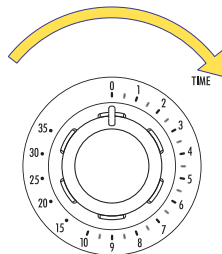
2

Kies een van de beschikbare combinastanden met behulp van de functiekeuzeknop



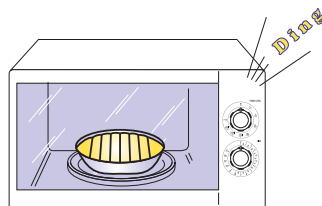
3

Stel de gewenste bereidingstijd in door de Time knop rechtsom te draaien.



4

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd geeft een geluidssignaal aan dat de bereiding voltooid is.



De werking kan op elk moment onderbroken worden door de Time knop in de stand "0" te zetten. Het is tevens mogelijk om de bereidingstijd te veranderen (tijdens de bereiding zelf) door deze knop rechtsom of linksom te draaien. Tijdens de bereiding is het mogelijk om het verloop ervan te controleren door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de werking onderbroken, welke weer wordt voortgezet als de deur wordt gesloten.

GEbruik VAN DE COMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL

Deze functie is geschikt voor het bereiden met magnetron en het bruin bakken of gratineren van voedsel. Houd echter met het volgende rekening:

- de magnetron mag nooit voorverwarmd worden;
- Voeg geen sauzen toe (voeg alleen een half glas water toe om het vlees zacht te houden).
- Keer rollades en grote stukken vlees halverwege de bereidingstijd om.
- Open de deur van de magnetron om de toestand van het voedsel te controleren. Het openen van de deur onderbreekt de werking van de magnetron en de grill: in dit geval wordt echter aangeraden ovenwanten te gebruiken, omdat de bovenste wand zeer heet is. Zodra de deur wordt gesloten, wordt de bereiding weer voortgezet.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Functiekeuzeknop	Bereidingstijd	Opmerkingen	Rusttijd (minuten)
• Griesmeelnoedels	600 gr	combi 1	20 - 25	De noedels niet te veel over elkaar leggen.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	35 - 40	Tijd verkregen met ongekookte pasta.	5
• Gegratineerde macaroni	1500 gr	combi 1	20 - 25	De pasta moet van te voren gekookt worden.	5
	1000 gr	combi 2	25 - 30	Tijd verkregen met rauwe bloemkool	5
• Bloemkool met bechamelsaus	800 gr	combi 1	20 - 25	Bij voorkeur moeten de tomaten dezelfde afmetingen hebben.	5
• Gegratineerde tomaten	1400 gr	combi 3	25 - 30	Kies bij voorkeur lage en brede paprika's.	5
• Gevulde paprika's	1300 gr	combi 3	20 - 25	De aubergines kunnen van te voren gebakken of gegrild worden.	5
• Aubergines met parmezaanse kaas	1100 gr	combi 3	30 - 35	Tijd verkregen met rauwe aardappels (*)	10
• Gegratineerde aardappels	1000 gr	combi 2	65 - 75	Laat er een beetje vet aan zitten opdat het niet uitdroogt. Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Rollades (varkens-, runder-)					
• Gehaktbrood (deze aanwijzingen hebben niet betrekking op de test 12.3.3. van de Norm 60705 waarvoor men naar pag. 14 en de tabel op pag. 2 verwijst)	800 gr	combi 2	30 - 35	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Hele kip	1200 gr	combi 2	65 - 70	Prik in met een vork. Draai halverwege de bereidingstijd om. (**)	10
• Vleesspiesjes	600 gr	combi 2	30 - 35	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Lamsvlees	1000 gr	combi 2	55 - 60	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Kalkoen (in stukken)	1000 gr	combi 2	50 - 55	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Eend	1000 gr	combi 2	55 - 60	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstests volgens de Norm 60705, par. 12.3.4. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden. 2

(**) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.6. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden. 2.

ONDERHOUD EN REINIGING

Haal altijd de stekker uit het stopcontact alvorens met onderhoud of reiniging te beginnen.

Reiniging

Om uw apparaat in de beste toestand te houden, wordt geadviseerd om de deur, de binnenkant en de buitenkant regelmatig te reinigen met een vochtige doek en neutrale zeep of vloeibaar reinigingsmiddel.

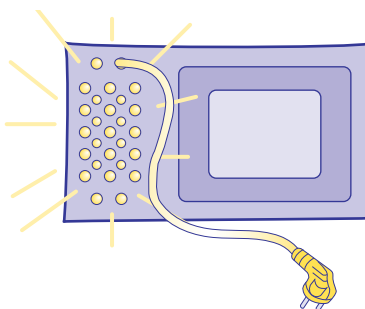
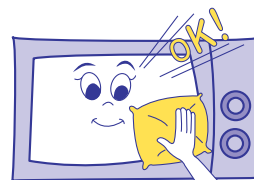
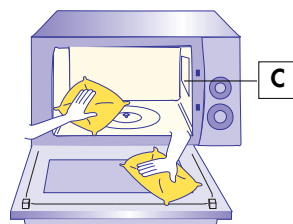
Houd ook het uitgangskleef (C) altijd schoon en vrij van vet of vetspetters. **Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of puntige metalen voorwerpen.** Let bovendien op dat er geen water of vloeibaar afwasmiddel in de magnetron binnensijpelt via de sleuven voor lucht- en stoomafvoer die zich aan de bovenkant van het apparaat bevinden.

Wij adviseren bovendien om geen alcohol, schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen op ammoniakbasis voor het reinigen van de oppervlakken van de deur te gebruiken.

Om een perfecte sluiting te garanderen, dient de binnenkant van de deur altijd goed schoongehouden te worden, om te vermijden dat vuil en voedselresten tussen de deur en de voorkant van de magnetron blijven zitten.

Gebruik geen stoomreinigers voor de inwendige reiniging van de magnetron.

Reinig regelmatig de luchtinvoeropeningen die zich aan de achterkant van de oven bevinden, opdat ze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof of vuilafzetting.



Regelmatig moeten het draaiplateau (F) en de bijbehorende houder (H) verwijderd worden om ze schoon te maken, evenals de bodem van de magnetron.

Was het draaiplateau en de bijbehorende houder in water met neutraal afwasmiddel (ze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden).

Dompel het draaiplateau niet onder in koud water nadat het gedurende langere tijd verwarmd is; de hoge thermische schok zou het breken ervan tot gevolg kunnen hebben.

De motor van het draaiplateau is verzegeld.

Let er echter bij het schoonmaken van de magnetronbodem op dat er geen water onder de houder (G) sijpelt.

Indien er iets niet blijkt te functioneren...

Als een storing of een defect optreedt, dient u zich tot de servicedienst te wenden die door de fabrikant erkend is. In elk geval, alvorens de hulp van onze technici in te roepen, is het aan te raden de volgende eenvoudige controles uit te voeren:

p r o b l e e m	o o r z a a k / r e m e d i e
Het apparaat werkt niet	- De deur is niet goed gesloten - De stekker zit niet goed in het stopcontact - Het stopcontact levert geen stroom (controleer de zekering in de woning) - De Time knop is niet correct ingesteld
Condensvocht op het werkvlak en in de magnetron	Wanneer men etenswaren bereidt die water bevatten, is het volkomen normaal dat de stoom die in de magnetron gevormd wordt, in de magnetron of op het werkvlak condenseert.
Vonken in de oven	Gebruik geen metalen schalen in de magnetron, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes, behalve het stoomaccessoire met zijn vulling water.
Het voedsel wordt niet voldoende warm	- Kies de juiste bereidingswijze of verleng de bereidingstijd. - Het voedsel was vóór de bereiding niet helemaal ontdooid.
Het voedsel brandt aan	Kies een lager vermogensniveau of verlaag de bereidingstijd.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar	Roer het voedsel tijdens de bereiding om. Denk eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien het in stukken van gelijke afmetingen is gesneden.

Als het magnetronlampje defect is, kunt u het apparaat zonder problemen blijven gebruiken. Wendt u zich voor het vervangen van het lampje tot een erkend Servicecentrum.

Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

