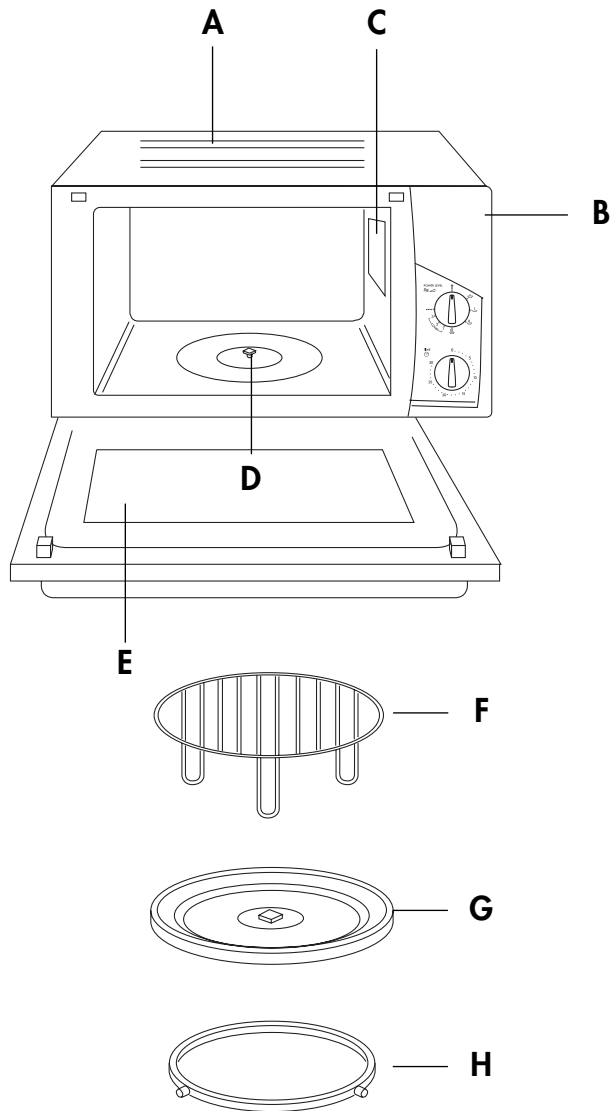


INHOUDSOPGAVE

Beschrijving	91
Hoe de beste resultaten van uw magnetron te krijgen	92
Waarschuwingen	93
Technische gegevens	94
Elektrische aansluiting	94
Geleverd vermogen	94
Installatie	95
Beschrijving en gebruik van de bedieningsknoppen	96
Bijgeleverde accessoires	96
Servies dat geschikt is voor de magnetron	97
Raadgevingen voor het gebruik van de magnetron	98
Functie alleen magnetron	99
Gecombineerde functie magnetron + grill	107
Functie alleen grill	109
Onderhoud en reiniging	111



BESCHRIJVING

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

HOE DE BESTE RESULTATEN VAN UW MAGNETRON TE KRIJGEN

Wat wil ik bereiden?	Welke functie kies ik?	Gebruiksaanwijzingen pag.	Tab. hoeveelh./ tijd pag.	
• Ontdooien	Alleen magnetron		100	101
• Voedsel warm houden	Alleen magnetron		100	
• Chocolade/glazuur smelten			99	103
• Boter smelten en kaas zacht maken	Alleen magnetron		99	103
• Zoete nagerechten bereiden			106	106
• Ragout, kippenborsten bereiden	Alleen magnetron		99	101
• Fruit, groente, rijst, soep, vis bereiden	Alleen magnetron		99	101
• Reeds gekookt of diepgevroren voedsel verwarmen			104	105
			99	103
• Snel alle soorten rollades, gevogelte, vleesspiesjes, aardappels bereiden	Gecombineerd magnetron + grill	COMBI 1		
• Gratinieren van voedsel (vb. lasagne, gegratineerde groenten, maccheroni)		COMBI 2	107	108
		COMBI 3		
• Op traditionele manier hamburgers, karbonades, knakworst, worstjes, geroosterd brood enz. grillen	Alleen grill		109	110



WAARSCHUWINGEN

Lees deze aanwijzingen aandachtig door en bewaar ze voor latere raadpleging

N.B. Deze magnetron is ontworpen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedsel in huiselijke omgeving. De magnetron mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.

- 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: Sta aan kinderen het gebruik van de magnetron zonder toezicht uitsluitend toe wanneer ze passende aanwijzingen hebben ontvangen, zodat ze de magnetron in alle veiligheid kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren die verbonden zijn aan onkundig gebruik. Laat kinderen niet in de buurt van de werkende magnetron komen (gevaar op brandwonden).

- 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 dientengevolge 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 oven 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. 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 een grote hoeveelheid 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 de oppervlakken veroorzaken. Dit kan de levensduur van het apparaat beïnvloeden en mogelijke risicosituaties voor de gebruiker opleveren.

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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Externe afmetingen (LxHxP): 510x320x400

Interne afmetingen (LxHxP): 330x212x330

Gewicht: 15,5 kg.

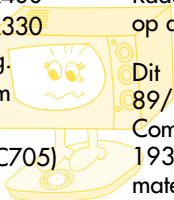
Diameter draaiplateau: 31,5 cm

Lamp in magnetron: 20 W

Geleverd vermogen magnetron: 900W (IEC705)

Raadpleeg voor meer gegevens het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

Dit apparaat is conform de EEG-richtlijnen 89/336 en 92/31 inzake Elektromagnetische Compatibiliteit, en de verordening (EG) nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

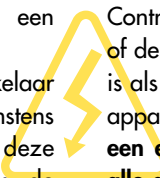


ELEKTRISCHE AANSLUITING

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact van minstens 16A.

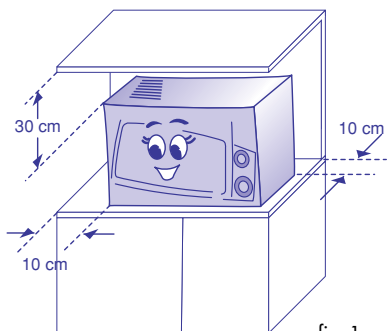
Controleer bovendien of de hoofdschakelaar van uw woning een capaciteit van minstens 16A heeft, om te voorkomen dat deze onverwachts in werking treedt tijdens de werking van de magnetron.

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.**

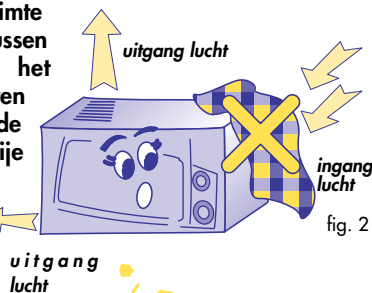


INSTALLATIE

- 1) Haal de magnetron uit zijn verpakking en verwijder de beschermende verpakking van het draaiplateau (G) en van de bijbehorende houder (H). Controleer of de pen van het draaiplateau (D) correct in zijn zitting in het midden van het draaiplateau is ingebracht.
- 2) Maak de binnenkant schoon met een vochtige, zachte doek.
- 3) Controleer of het apparaat geen beschadigingen tijdens het transport heeft opgelopen, en vooral of de deur perfect open en dicht gaat.
- 4) 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.

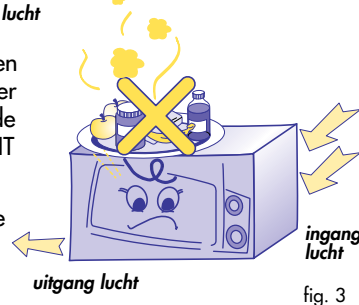


- 5) Controleer, nadat het apparaat op het werkvlak is geplaatst, of er een ruimte van ongeveer 5 cm tussen de omtrek van het apparaat en de muren aan de zijkant en aan de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 30 cm aan de bovenkant van de oven overblijft (zie Fig. 1).

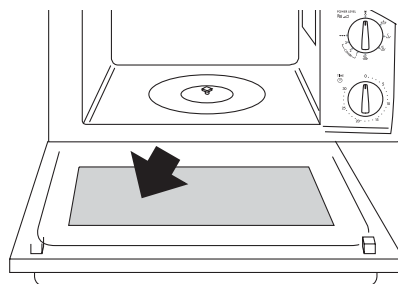


6) Dek de luchtinvoeropeningen niet af. Zet vooral niets bovenop de magnetron en controleer of de sleuven voor de afvoer van lucht en stoom (aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat) **NOOIT AFGEDEKT** worden (zie Fig. 2 en Fig. 3).

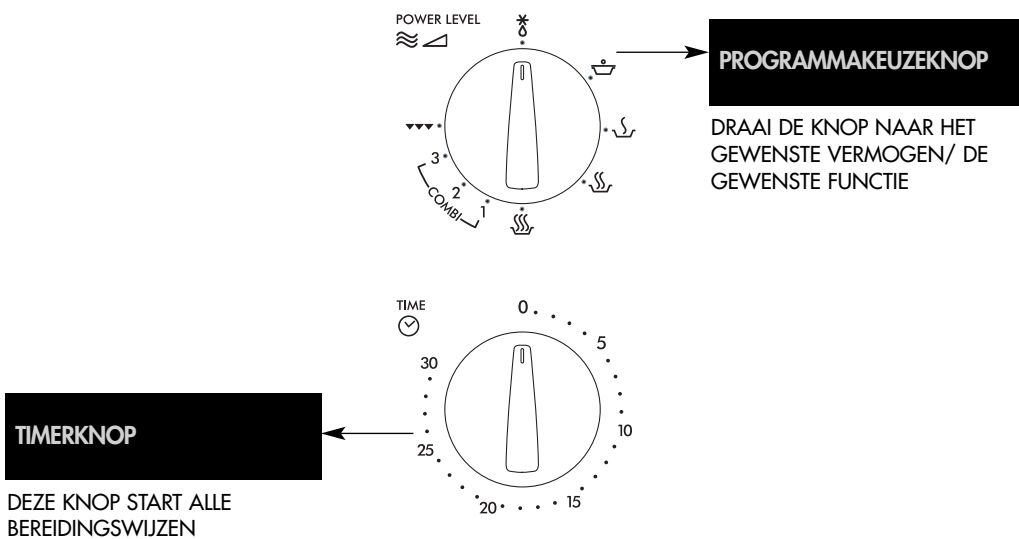
- 7) Plaats de houder (H) in het midden van zijn cirkelvormige zitting en plaats hierop het draaiplateau. De pen (D) moet samenvallen met zijn zitting in het midden van het draaiplateau.



- 8) Plaats het apparaat zodanig dat de stekker en het stopcontact ook na installatie makkelijk bereikbaar zijn.
- 9) Verwijder **NIET** de doorzichtige folie die op de binnenkant van de deur is geplakt!

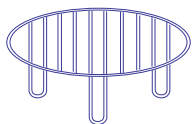


BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN



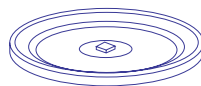
BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

GRILL



Functie alleen grill
voor alle soorten van grillen.

DRAAIPLATEAU



Het draaiplateau moet altijd voor **alle functies** gebruikt worden.

SERVIES DAT GESCHIKT IS VOOR DE MAGNETRON

Voor de functies "alleen magnetron" en de gecombineerde functies kunnen alle soorten servies van glas (beter indien pyrex), aardewerk, porselein en terracotta gebruikt worden, voor zover deze niet van decoraties of onderdelen van metaal voorzien zijn (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

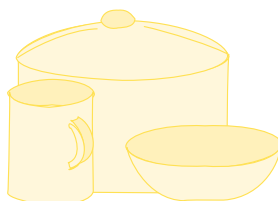
kunnen draaien in de oven), volstaat het de draaibeweging van het draaiplateau (G) te blokkeren, door de pen (D) uit zijn zitting te halen. Houd er rekening mee dat, om onder dergelijke omstandigheden bevredigende resultaten te garanderen, het belangrijk is dat het voedsel tijdens de bereiding meerdere 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 diengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden. Houd er echter rekening mee dat zeer heet voedsel warmte kan afgeven aan het bord, waardoor het gebruik van pannenlappen nodig kan zijn.

Als de magnetron met de functie **alleen grill** wordt gebruikt, kan al het serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven gebruikt worden (zie tabel).

	Glas	Pyrex	Vuurvast aardewerk	Terracotta	Aluminiumfolie	Plastic	Papier of karton*	Metalen serviesgoed
Alleen magnetron	JA	JA	JA	JA	NEE	JA	JA	NEE
Gecombineerd magnetron + grill	NEE	JA	JA	JA	NEE	NEE	NEE	NEE
Alleen grill	NEE	JA	JA	JA	JA	NEE	NEE	JA

* Als de verwarming te lang duurt is het mogelijk dat ze vlam vatten.



RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

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

Alleen in de etenswaren 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 de 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) 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.

- 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. 4).**

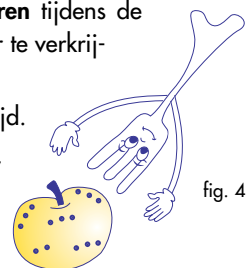


fig. 4

- 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. 5).

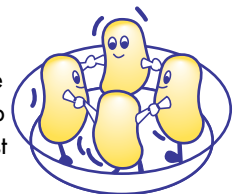


fig. 5

- 6) Hoe lager de temperatuur van het voedsel is op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, des te langer de bereidingstijd is. 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 worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (vb. groenten) beter gaar indien afgedekt.

Door de etenswaren af te dekken, houdt men ook de binnenkant van de magnetron schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetron.

FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

Deze functie is geschikt voor:

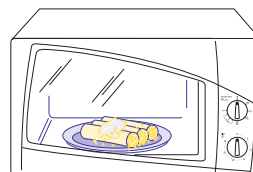
- Het warm houden van voedselpag. 100
- Ontdooienpag. 100
- Verwarmenpag. 102
- Ragout, gevogelte, fruit, groenten, rijst, soep, vis bereidenpag. 104
- Desserts en fruit bereidenpag. 106

DE MAGNETRON MET DE FUNCTIE “ALLEEN MAGNETRON” STARTEN

1

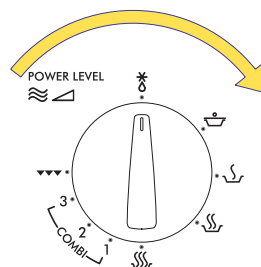
Doe het voedsel in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en plaats het in het midden van het draaiplateau.

N.B: Verwarm de magnetron niet voor.



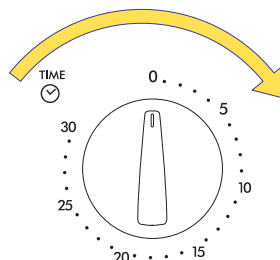
2

Selecteer het gewenste vermogen met behulp van de programmeerkeuzeknop.



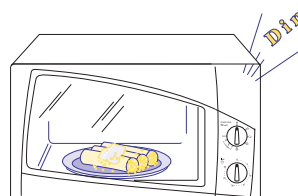
3

Stel de gewenste bereidingstijd in door de timerknop 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 timerknop 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" OM VOEDSEL WARM TE HOUDEN

Deze functie is aangewezen voor alle gerechten in het algemeen.

Hiermee kan voedsel dat net bereid of verwarmd is, warm worden gehouden zodat het niet uitdroogt of aan het serviesgoed blijft vasthechten.

Door de programmakeuzeknop in stand  te zetten en het voedsel af te dekken met een bord of magnetronfolie, blijft het voedsel warm tot het wordt opgediend.

Indien gewenst, kan het voedsel ook warm gehouden worden in het eetbord (altijd afgedekt).

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE "ALLEEN MAGNETRON" VOOR ONTDOOIEN

- Voedsel dat ingevroren is in plastic zakjes of plastic folie of in de verpakking, kan rechtstreeks in de magnetron geplaatst worden, mits geen metalen onderdelen aanwezig zijn (vb. wikkels of nietjes voor het sluiten van de verpakkingen).
- Bepaalde etenswaren, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooit te worden alvorens met de bereiding te beginnen.
- Etenswaren met saus, gehakt en stoverij ontdooien beter en sneller indien de stukjes af en toe omgeroerd, omgedraaid en/of gescheiden worden.
- Tijdens het ontdooien van vlees, vis en fruit komt vocht vrij. Daarom adviseert men om ze in een schaal of bak te laten ontdooien.
- Men adviseert om elk stuk vlees apart in een zakje te doen alvorens deze in de diepvriezer te leggen. Dit is tijdbesparend bij de bereiding.
- Volg de tijden aangegeven op de verpakkingen van diepvriesproducten met de nodige voorzichtigheid, want ze zijn niet altijd correct. Het is raadzaam iets kortere ontdooitijden dan de aangegeven tijden te gebruiken. De ontdooitijd is afhankelijk van de diepgevroren toestand van het voedsel.

Ontdooitijden

Soort	Hoeveelheid	Programmakeuzeknop	Timerknop (minuten)	Opmerkingen	Rusttijd (minuten)
VLEES					
• Rollades (varken, rund, kalf, enz.)	1 kg	*	35 - 40		20
• Biefstukken, karbonades, lapjes vlees	200 gr	"	9 - 11		5
• Ragout, goulash	500 gr	"	20 - 22		10
• Gehakt	500 gr	"	18 - 20	(*)	15
• "	250 gr	"	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	10 - 12		10
• Worst	300 gr	"	12 - 14		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	"	20 - 22		10
• Kippenborst	300 gr	"	19 - 21		10
GROENTEN				Diepgevroren groenten hoeven niet ontdooid te worden vóór het koken.	
VIS					
• Filets	300 gr	"	12 - 14		7
• Moten	400 gr	"	13 - 15		7
• Hele vis	500 gr	"	19 - 21		7
• Garnalen, kreeft	400 gr	"	13 - 15		7
ZUIVELPRODUCTEN					
• Boter	250 gr	"	8 - 10	Verwijder aluminiumfolie en eventuele metalen onderdelen.	10
• Kaas	250 gr	"	9 - 11	Kaas moet niet volledig ontdooid worden. Neem de rusttijd in acht.	15
• Room	200 ml	"	11 - 13	De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gelegd worden.	5
FRUIT					
• Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen	500 gr	"	18 - 20	Roer 2 à 3 keer om.	10
• Frambozen	300 gr	"	11 - 13	Roer 2 à 3 keer om.	10
• Bramen	250 gr	"	9 - 11	Roer 2 à 3 keer om.	6

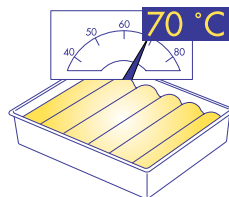
BROOD ONTDOOIEN

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 wordt 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 in 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 bekertjes.

Deze recipiënten kunnen evenwel vervormen bij lange verwarmingstijden.

Verwarmingstijden

Soort	Hoeveelheid	Programmakeuzeknop	Timerknop	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 (5/8°C) TOT 20/30°C				
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Verwijder de aluminium verpakking. 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.
KANT-EN-KLARE GERECHTEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (BEGINTEMP. 5/8°C) TOT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	"	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.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	6 - 8	
• Verpakking vis en/of groenten	300 gr	"	5 - 7	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.
• Bord vlees en/of groenten	400 gr	"	7 - 8	
• Bord pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	"	7 - 8	
• Bord vis en/of rijst	300 gr	"	6 - 8	
DIEPGEVROREN VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (BEGINTEMP. -18°C/-20°C) TOT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling.	400 gr	"	8 - 10	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.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten.	400 gr	"	7 - 8	
• Verpakking kant en klare vis en/of groenten	300 gr	"	5 - 7	Verwijder rauw voedsel uit de verpakking en plaats het in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en dek het af.
• Verpakking rauwe vis en/of groenten	300 gr	"	10 - 12	
• Bord vlees en/of groenten	400 gr	"	8 - 10	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.
• Bord pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	"	9 - 11	
• Bord vis en/of rijst	300 gr	"	6 - 8	
DRANKEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (5/8°C) TOT CIRCA 70°C				
• 1 kop water	180 cc	"	1'.30" - 2	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.
• 1 kop melk	150 cc	"	1 - 1'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	"	1 - 1'.30"	
• 1 kop bouillon	300 cc	"	3 - 4	
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (20/30°C) TOT CIRCA 70°C				
• 1 kop water	180 cc	"	1 - 1'.30"	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.
• 1 kop melk	150 cc	"	0'.30" - 1	
• 1 kop koffie	100 cc	"	0'.30" - 1	
• 1 kop bouillon	300 cc	"	2 - 3	

SOEPEN EN RIJST

- Voor minestrone of soep zijn kleinere hoeveelheden water nodig, omdat in de magnetron de verdamping nogal gering 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.

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 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	Programmakeuzeknop	Timerknop (minuten)	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 ze heel.	4
• Witte kool	500 gr	"	7 - 9	Snijd in reepjes.	4
• Rode kool	500 gr	"	7 - 9	Snijd in reepjes.	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	Snijd in reepjes.	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 het wassen en uitlekken.	4
• Erwtten	500 gr	"	10 - 12		4
• Venkel	500 gr	"	12 - 14	Snijd in vieren.	4
• Paprika's	500 gr	"	9 - 11	Snijd in stukken.	4
• Aardappelen	500 gr	"	8 - 10	Snijd in gelijke stukken.	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 9	Laat heel.	4
VLEES					
• Goulash	1,5 kg	"	40 - 44	Laat onafgedekt en roer 2 à 3 keer om.	10
• Kippenborst	500 gr		10 - 12	Voeg zout aan einde bereidingstijd toe.	3
• Gehaktbrood	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

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

(*) 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.

ZOETE NAGERECHTEN EN FRUIT

Taart en gebak rijst (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	Programmakeuzeknop	Timerknop (minuten)	Rusttijd (minuten)	Opmerkingen en raadgevingen
Hazelnoottaart (700 gr)		15 - 18	5	Kan worden opgediend met crème.
Weense taart (850 gr)	"	17 - 22	5	Te vullen met jam. De schijfjes ananas kunnen op de bodem van de taartvorm worden gelegd, of in stukjes worden gesneden en door het deeg worden gemengd.
Ananastaart (800 gr)	"	15 - 20	5	
Appeltaart (1000 gr)	"	17 - 22	5	De appels worden als decoratie boven op de taart gelegd.
Koffietaart (750 gr)	"	15 - 18	5	Heel lekker gevuld met crème.
Sabayon		2 - 4	3	Roer elke 30 seconden met een klopper.
Gekookte peren (300 gr)		4 - 6	3	De peren worden in vieren gesneden.
Gekookte appels (300 gr)	"	5 - 7	3	De appels worden in schijfjes gesneden.
Egg custard (750 gr)	"	11 - 14	5	Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstests volgens de Norm 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (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, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden.

GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL

Deze functie is geschikt voor:

- De snelle bereiding van alle soorten rollades, gevogelte, vleesspiesjes, aardappelen.
- Gratineren van gerechten (vb. lasagne, gegratineerde groenten, maccheroni)

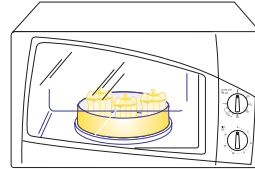
pag. 108

pag. 108

DE MAGNETRON MET DE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL STARTEN

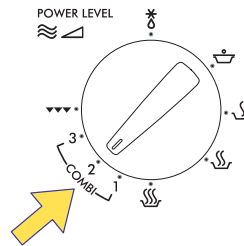
1

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



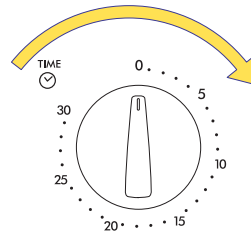
2

Draai de programmazeknop naar een van de 3 beschikbare standen (COMBI 1-2-3).



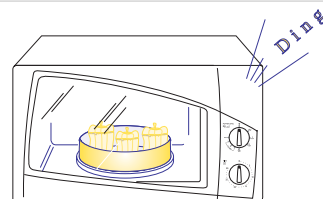
3

Stel de gewenste bereidingstijd in door de timerknop rechtsonder te draaien.



4

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



DE GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL VOOR DE BEREIDING GEBUIKEN

Deze functie is ideaal voor alle gerechten die "gegratineerd" moeten worden of die een kleurtje moeten krijgen. Houd echter met het volgende rekening:

- 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.
- Als tijdens de bereiding het bovenoppervlak voldoende gegratineerd mocht blijken voordat de ingestelde tijd is verstreken, draai dan de programmeuze knop naar de stand  om de bereiding van het inwendige van het vlees met alleen microgolven te voltooien.
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.
Zodra de deur wordt gesloten, wordt de bereiding weer voortgezet.
- Bij gecombineerde bereiding met grill mag de magnetron nooit voorverwarmd worden en nooit zonder etenswaren werken.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Programmakeuze knop	Timerknop (min.)	Opmerkingen	Rusttijd (min.)
• Lasagne	1100 gr	COMBI 3	25 - 30	Tijden verkregen met ongekookte pasta. Als de pasta is voorgedroogd, bereiden met de gecombineerde functie tot de gewenste gratinerings (kleur) is bereikt.	5
• Griesmeelnoedels	600 gr	COMBI 1	20 - 25	Laat ze niet te veel rijzen.	5
• Gegratineerde maccheroni	1500 gr	COMBI 1	20 - 25	De pasta moet van te voren gekookt worden.	5
• Bloemkoel met bechamelsaus	1000 gr	COMBI 1	25 - 30	Tijden verkregen met 500 gr. rauwe bloemkool. Als de bloemkool reeds gekookt is, bereiden met de gecombineerde functie tot de gewenste gratinerings (kleur) is bereikt.	5
• Gegratineerde tomaten	800 gr	COMBI 1	25 - 30	Bij voorkeur moeten de tomaten dezelfde afmetingen bezitten.	5
• Gevulde paprika's	1400 gr	COMBI 3	25 - 30	Kies bij voorkeur lage en brede paprika's.	5
• Aubergines alla parmigiana	1300 gr	COMBI 3	20 - 25	De aubergines kunnen van te voren gebakken of gegrild worden.	5
• Gebakken aardappels	750 gr	COMBI 2	40 - 45	Roer 2 à 3 maal om.	5
• Gegratineerde aardappels	1100 gr	COMBI 3	30 - 35	(*)	5
• Rollades (varkens-, runder-)	1000 gr	COMBI 2	65 - 75	Laat er een beetje vet aan zitten opdat het niet uitdroogt. Draai na 35 à 40 minuten om.	10
• Gehaktbrood (deze aanwijzingen hebben niet betrekking op de test 12.3.3. van de Norm 60705 waarvoor men naar de tabel op pag. 2 verwijst).	800 gr	COMBI 3	30 - 35	Meng 500 gr. rundergehaakt met ei, ham, paneermeel enz.	10
• Hele kip	1200 gr	COMBI 2	65 - 75	(**)	10
• Vleesspiesjes	600 gr	COMBI 2	35 - 40	Draai halverwege de bereidingstijd om.	10
• Lamsvlees	1000 gr	COMBI 2	55 - 65	Draai halverwege de bereidingstijd om.	"
• Kalkoen (in stukken)	1000 gr	COMBI 2	65 - 75	Draai halverwege de bereidingstijd om.	"
• Eend	1500 gr	COMBI 2	75 - 85	Draai halverwege de bereidingstijd om.	"

(*) 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.

(**) 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.

FUNCTIE ALLEEN GRILL

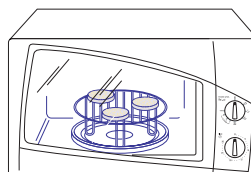
Deze functie is geschikt voor:

- Elk type traditioneel grillen, bijvoorbeeld: hamburgers, karbonades, knakworst, geroosterd brood, enz. pag. 110

DE MAGNETRON MET DE FUNCTIE “ALLEEN GRILL” STARTEN

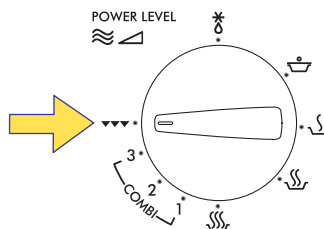
1

Plaats het te grillen voedsel op de hoge grill.



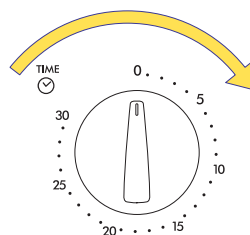
2

Draai de programmeer-
zeknop naar de stand ▼▼▼



3

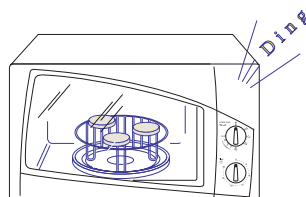
Stel de gewenste berei-
dingstijd in door de
timerknop rechtsom te
draaien.



4

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

N.B. Het vlees moet
halverwege de
bereidingstijd
omgedraaid worden



DE FUNCTIE “ALLEEN GRILL” VOOR GRILLEREN GEBRUIKEN

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

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

Let altijd op wanneer men de deur opent om de bereiding te controleren, en gebruik altijd ovenwanten.

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

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Programmakeuzeknop	Timerknop (minuten)	Opmerkingen
• Kalfs- of varkenskarbonades	2	▼▼▼	22 - 27	Draai om na 16 min.
• Worstjes	3	“	28 - 32	Moeten altijd doorgeprikt worden. Indien ze groot zijn, ze bij voorkeur overlangs door de helft snijden. Draai om na 15 min.
• Hamburger	3	“	28 - 32	Draai om na 15 min.
• Courgettes	6 repen	“	12 - 15	Repen van 1 cm dik. Draai om na 8 min.
• Geroosterd brood	4 sneden	“	7 - 8	Snijd de randen recht af. Draai om na 4-5 min.

ONDERHOUD EN REINIGING

Voordat men overgaat tot onderhoud of reiniging, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat afgekoeld is.

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 uitgangsdeksel van de microgolven (C) altijd schoon en vrij van vet of vetspetters. **Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van de buitenkant van de magnetron.** 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.** Men raadt bovendien aan om geen alcohol, schuurmiddelen of schoonmaakmiddelen met ammoniak te gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant en buitenkant van de deur te gebruiken, om krassen en strepen te voorkomen. 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 (G) 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 pen van het draaiplateau (D) sijpelt.

Indien er iets niet blijkt te functioneren...

Indien er een defect optreedt, dient men zich tot een servicecentrum te wenden. In elk geval is het raadzaam, voordat u contact opneemt met onze technici, om 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 knoppen zijn 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	- Zet de magnetron niet zonder etenswaren aan in de functie "alleen magnetron" en de gecombineerde functies. - Gebruik geen metalen recipiënten en zakjes of verpakkingen met metalen nietjes bij de bereiding met de magnetron.
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	Gebruik de juiste bereidingswijze of verkort 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. - Het draaiplateau is geblokkeerd.

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.

