

Wat wil ik doen?	Welke functie kies ik?	Instructies op blz.	Tabel hoeveelheden/tijden op blz.	
• Het voedsel warmhouden	<i>Alleen magnetron</i>	<i>DEF</i>	11	
• Ontdooien	<i>Alleen magnetron</i>	<i>P1</i>	11 13	
• Chocolade/glazuur smelten	<i>Alleen magnetron</i>	<i>P3</i>	11	14
• Boter of kaas smelten				
• Taarten bakken	<i>Alleen magnetron</i>	<i>P5</i>		17
• Goulasch/ kipfilet klaarmaken, vis	<i>Alleen magnetron</i>		11 15	16
• Fruit, groenten, rijst, soep, koken		<i>P7</i>		16
• Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden		<i>P10</i>	11	14
• Snel alle soorten rollades, kipgerechten, vleesspiesjes, aardappelen bereiden	<i>Gecombineerd magnetron + grill</i>			
• Het gratineren van gerechten (bijv. lasagne gegratineerde groenten, macaroni ovenschotel)ovenschotel)	<i>combi - 1</i> <i>combi - 2</i>	<i>C1</i> <i>C2</i>	18	19
• Op de traditionele manier grillen van hamburgers, karbonades, hot dogs, worstjes, geroosterd brood, enz.	<i>Alleen grill</i>	<i>G1</i> <i>G2</i>	20	21

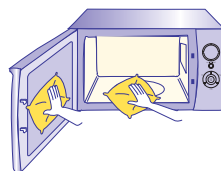


O P M E R K I N G E N

Deze aanwijzingen aandachtig doornemen en bewaren voor latere raadplegingen.

N.V.: Deze oven is bedoeld om thuis voedsel te ontdooien, te verwarmen en te bereiden. Hij mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden en mag niet gewijzigd of gemanipuleerd worden.

- 1) LET OP: Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dient de oven niet te worden gebruikt tot hij werd gerepareerd door een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of de Klantendienst van de verkoper)
- 2) LET OP: Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleide personeel onderhoudshandelingen of reparaties uit te voeren die de verwijdering inhouden van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven.
- 3) LET OP: Geen vloeistoffen of ander voedsel opwarmen in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Geen eieren koken met de schaal, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.
- 4) LET OP: Zonder het nodige toezicht zou het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet moeten worden toegestaan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat de oven alleen gebruiken door kinderen die correcte aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van de oven, en de gevaren inzien verbonden met een niet correcte omgang met het apparaat.
- 5) LET OP: wanneer het apparaat in de gecombineerde werking wordt gebruikt door een kind, moet een volwassene aanwezig zijn, omwille van de hoge temperaturen die vrijkomen.
- 6) Niet proberen de oven te laten werken met de oven deur open, door de ingebouwde beveiligingen te beschadigen.
- 7) Zet de oven niet aan indien voorwerpen – ongeacht hun aard – tussen de voorkant van de oven en de oven deur steken. Zorg ervoor dat de binnenkant van de deur (E) altijd schoon is, met behulp van een vochtige doek en geen bijtende schoonmaakmiddelen. Zorg er voor dat er geen vuil of etensresten blijven zitten tussen de voorkant van de oven en de oven deur.
- 8) Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of diens technische service-dienst worden vervangen, of hoe dan ook door iemand met een soortgelijke kwalificatie, zodat risico's worden uitgesloten.
- 9) De oven niet aanzetten indien het elektriciteits snoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- 10) Indien men rook uit de oven ziet ontsnappen, het apparaat afzetten of de stekker uit het stopcontact trekken; de oven deur niet openen om eventuele vlammen te smoren. Om oververhitting, en diens gevolge gevaar voor vlamvatten te voorkomen, is het aan te raden de oven 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) De draaischijf niet onderdompelen in water wanneer hij heel warm is, omdat hij door de thermische schok kan breken.
- 12) Bij het gebruik van de functies "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERDE MAGNETRON + GRILLFUNCTIE" dient de oven niet te worden voorverwarmd (zonder voedsel) of te worden ingeschakeld wanneer hij leeg is, omdat vonken kunnen ontstaan.
- 13) Alvorens de oven te gebruiken, controleren of het gebruikte keukengerei en schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie deel "Te gebruiken serviesgoed")
- 14) Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan.
- 15) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het uitgesteld bereiken van het kookpunt, de vloeistof onverwacht begint te koken, overloopt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van de vloeistof te beginnen, een lepelje van hittebestendig plastic of een glazen staafje in de vloeistof te zetten. In ieder geval, voorzichtig te werk gaan.



16) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen. Deze kunnen vlam vaten!
17) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet 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 oven 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.



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 is te wijten aan de aanwezigheid van beschermende stoffen aangebracht aan de weerstanden. Tijdens deze handeling dient het vertrek te worden verlucht.

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.



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

Afmetingen buitenkant (BxHxD) 455x290x370

Afmetingen binnenkant (BxHxD) 280x205x270

Gewicht (ongeveer) 14 kg.

Diameter draaischijf 24,5 cm

Ovenlampje 25 W



Voor verdere gegevens, het plaatje met gegevens raadplegen dat op de achterkant van het apparaat bevestigd is.

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.

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

Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met een capaciteit van minstens 10 A. Controleer ook dat de hoofschakelaar van uw woning een capaciteit heeft van minstens 10 A om te voorkomen dat hij onverwachts afslaat gedurende het in werking zijn van de oven. Alvorens de oven te gebruiken, controleren dat

de netspanning dezelfde is als die aangegeven op het gegevensplaatje op het apparaat en dat het stopcontact voorzien is **van een efficiënte aardleiding: de fabrikant neemt geen enkele verantwoording voor storingen die voortkomen uit het niet in acht nemen van deze norm.**

I N S T A L L A T I E

- 1) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, de bescherming van de draaischijf (F) verwijderen en van de bijbehorende houder (G). Controleren dat de pin van de draaischijf (D) precies in de uitsparing in het centrum van de draaischijf steekt.
- 2) De binnenkant van de oven schoonmaken met een vochtige, zachte doek.

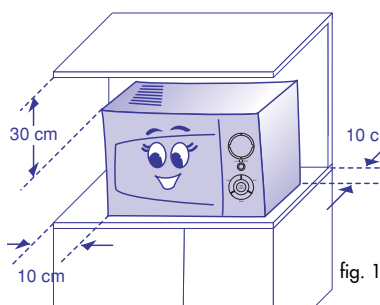


fig. 1

- 3) Nagaan dat er geen beschadigingen zijn opgetreden tijdens het transport en dat de deur perfect opent en sluit.

- 4) Zet het apparaat op een stabiel vlak op een hoogte van **minstens 85 cm**, buiten het bereik van kinderen omdat de glazen deur, tijdens de bereiding, hoge temperaturen kan bereiken.

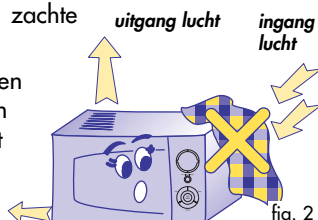


fig. 2

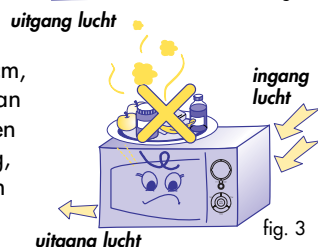
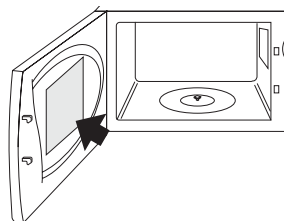


fig. 3

- 5) Nadat u het apparaat op zijn plaats gezet heeft, controleren dat er een ruimte van ongeveer 5 cm overblijft aan de zijkanten en aan de achterkant van het apparaat en een vrije ruimte van minstens 20 cm aan de bovenkant van de oven (zie fig. 1).
- 6) De openingen van de lucht- en dampuitgangroosters (die zich aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat bevinden) **ALTJD VRIJ** zijn (zie fig. 2 en 3).
- 7) Zet de draaischijfhouder (G) in het midden van de cirkel en leg de draaischijf (H) erop. De pin (D) moet precies in de uitsparing in het midden van de draaischijf vallen.
- 8) Het apparaat zo plaatsen dat de stekker en het stopcontact eenvoudig bereikbaar blijven ook na de installering.
- 9) De transparante film aan de binnenkant van de ovendeur **NIET** verwijderen.



C A P A C I T E I T

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



Op Enkele modellen op het deurtje van uw oven vindt u het hiernaast aangegeven symbool en de capaciteit in WATT.

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

KNOP MICRO/GRILL

Selecteert de beschikbare functies

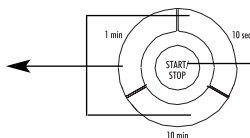


DISPLAY

- Geeft de bereidingstijd weer
- Geeft het gewicht voor auto defrost weer

KNOPPEN TIJD/GEWICHT

- Selecteren de bereidingstijd
- Selecteren het gewicht voor auto defrost

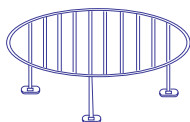


KNOP START/STOP

Starten en stoppen bereidingstijd

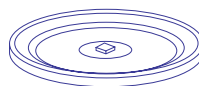
BIJGEVOEGDE ACCESSOIRES

ROOSTER



Functie Alleen grill:
voor de bereiding van alle soorten grilgerechten.

DRAAISCHIJF



De draaischijf dient bij **alle functies** gebruikt te worden.

H E T T E G E B R U I K E N S E R V I E S G O E D

Men kan alle soorten glas (beter indien pyrex), geglazuurd aardewerk, porselein, ongeglazuurd aardewerk gebruiken, mits zonder decoraties of onderdelen in metaal (gouden randjes, handvaten, voetjes). Het is ook mogelijk recipiënten in hittebestendig plastic te gebruiken, uitsluitend voor de bereidingen "alleen magnetron". Ingeval van twijfels over het gebruik van een recipiënt, kunt u deze eenvoudige test uitvoeren: plaats het recipiënt leeg in de oven gedurende 30 seconden en op het maximaal vermogen (functie "alleen magnetron").

Als het recipiënt koud blijft of slechts licht opwarmt, betekent dit dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Als het recipiënt daarentegen heel warm wordt (of er ontstaan vonken), dan is het niet geschikt. Voor kortdurend opwarmen kunnen als onderlegger papieren servetten, kartonnen schalen en plastic wegwerp borden gebruikt worden. Wat betreft de vorm en de afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct ronddraaien van de draaischijf toelaten.

Om grote, vierkante schalen te kunnen gebruiken (die niet in de oven zouden kunnen ronddraaien), is het voldoende het ronddraaien

van de draaischijf (G) te voorkomen door de pin (D) van de draaischijf eruit te trekken.

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

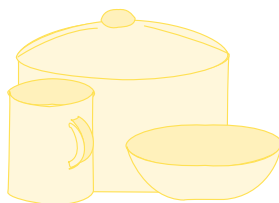
Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn metalen, houten, rieten en kristallen voorwerpen.

Het is nuttig u eraan te herinneren dat, omdat de magnetronoven het voedsel verwarmd en niet het vaatwerk waarin het voedsel zich bevindt, het mogelijk is het gerecht direct op de serveerschalen te bereiden en op deze manier het gebruik, en het daaruit voortkomend afwassen, van pannen te vermijden. Houdt u evenwel rekening met de mogelijkheid dat het voedsel, dat erg heet wordt, warmte aan de schaal doorgeeft, waardoor het gebruik van pannelappen aan te raden is.

Indien de oven gebruikt wordt op **alleen grill** kan elk soort oven serviesgoed gebruikt worden.

	Glas	Pyrex	Glas porselein	Aarde-werk	Aluminium folie	Plastic	Papier of karton*	Metalen bakjes
Alleen magnetron	JA	JA	JA	JA	NEEN	JA	JA	NEEN
Gecombineerd	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN
Alleen grill	NEEN	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA

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



RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

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

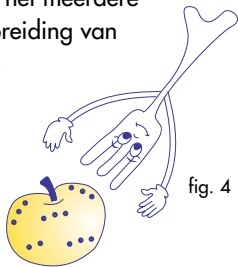
Alleen in de etenswaren wordt de warmte snel gevormd, terwijl de schaal alleen indirect verwarmd wordt door de overbrenging van warmte via het warme voedsel. Dit voorkomt dat het voedsel aanbakt daarom is het mogelijk heel weinig vet (in sommige gevallen helemaal geen

vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces.

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

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

Fundamentele regels voor het koken met de magnetron

- 1) Om de tijden op de juiste manier in te stellen, dient men, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, er rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd. Het is belangrijk de "**wachttijden**" in acht te nemen: met wachttijd wordt bedoeld de tijd dat men moet wachten na de bereiding om een verdere verspreiding van de temperatuur binnen het voedsel toe te laten. Bijvoorbeeld de temperatuur van vlees neemt ongeveer met 5-8°C toe gedurende de wachttijd. De wachttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de oven zelf.
- 2) Eén van de belangrijkste handelingen die uitgevoerd moeten worden is het meerdere malen omroeren tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 3) Het is ook aan te raden het voedsel te **keren** tijdens de bereiding.
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork ingeprikt te worden op meerdere plaatsen, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig.4).**fig. 4
- 5) Indien er meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, verdient het aanbeveling deze in een **ronde** schaal te leggen om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 5).
- 6) Des te lager de temperatuur van het voedsel op het moment dat het in de oven gezet wordt, des te langer is de bereidingstijd. Etenswaren op kamertemperatuur zullen eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet de schaal altijd midden op het draaischijf.
- 8) De vorming van **condensvocht** aan de binnenkant van de oven en op het luchtuitgangrooster is helemaal normaal. **Om dit te verminderen, kan met het voedsel bedekken met plastic folie, vet papier, glazen deksels of eenvoudigweg een omgekeerd bord.** Bovendien worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter bereid indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken houdt men ook de binnenkant van de oven schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetronoven.

F U N C T I E A L L E E N M A G N E T R O N

Deze functie is geschikt voor:

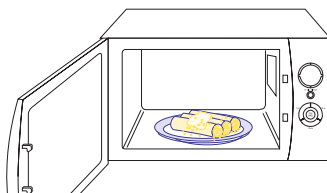
- Ontdooienpag. 82
- Opwarmenpag. 84
- Het bereiden van goulasch, wit vlees, fruit, groenten, rijst, soep, vispag. 86

HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

1

Het voedsel op een voor bereiding in de magnetron oven geschikte schaal leggen en deze in het midden van de draaischijf plaatsen

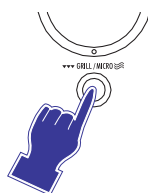
N.B: De oven dient niet voorverwarmd te worden



2

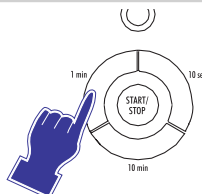
Selecteer het gewenste vermogen door op de knop **GRILL/MICRO** te drukken.

N.B: Als men de functie "alleen magnetron" op maximaal vermogen wil gebruiken, hoeft men slechts de bereidingstijd in te stellen en op de knop **START/STOP** te drukken



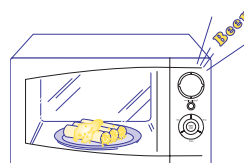
3

Stel de bereidingstijd in door de knoppen **10 min**, **1 min**, **10 sec** te bedienen en op de knop **START/STOP** te drukken.



4

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is.



Op elk moment kan de werking onderbroken worden door op de knop **START/STOP** te drukken. Tijdens de bereiding is het mogelijk het garingsproces te controleren door de ovendeur te open en het voedsel te inspecteren. Deze handeling onderbreekt de werking, welke wordt hervat door het deurtje te sluiten en op de knop **START/STOP** te drukken.

QUICK START

- Leg het voedsel in de magnetron en sluit het deurtje.
- Druk op de knop **START/STOP**: de magnetron zal onmiddellijk starten met het maximumvermogen *P10* gedurende 1 minuut.
- Herhaaldelijk drukken op de knop **START/STOP** doet de bereidingstijd toenemen tot maximaal 30 minuten.
- Open, om de werking te onderbreken, het deurtje en druk op **START/STOP**.

PROGRAMMERING VAN DE ONTDOOIFUNCTIE

Voor het correcte gebruik van deze functie moet zowel het vermogensniveau van de magnetron *DEF* als het gewicht van het te ontdooien voedsel ingesteld worden.

1. Druk op de knop **GRILL /MICRO** totdat het opschrift *DEF* verschijnt.
 2. Stel het gewicht van het te ontdooien voedsel in met de knop **1min** om de kilo's te selecteren en de knop **10 Sec** om de 100 grammen te selecteren.
 3. Druk op de knop **START/STOP** om het ontdooien te starten.
 4. Na afloop van de ingestelde tijd hoort men 5 pieptonen en de display geeft "00:0" weer.
- Als het deurtje wordt geopend om het ontdooien te controleren, stopt de werking en de display geeft de resterende tijd weer. Doe het deurtje weer dicht en druk op de knop **START/STOP** om het ontdooien voort te zetten.
De magnetron pakt de telling van de tijd weer op vanaf het punt van onderbreking.
 - Ga als volgt te werk voor het op nul terugstellen van de ingestelde tijd:
 - met open magnetrondeurtje: druk één maal op de knop **START/STOP**
 - bij werkende magnetron: druk één maal op de knop **START/STOP**

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE ONTDOOIE

- 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 ontdooid 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.

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM GERECHTEN WARM TE HOUDEN

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

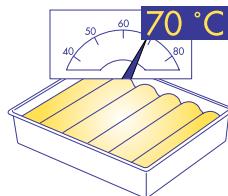
Hiermee kunt u gerechten, die net bereid of opgewarmd zijn, warm houden, zonder dat deze uitdrogen of aan de schalen vastbakken.

Door de keuzeknop op **P1** te zetten en het gerecht af te dekken met een bord of met plastic folie, blijft alles warm tot op het moment van consumptie.

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

HET GEBRUK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM OP TE WARMEN

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



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

Soort	Hoeveelheid	Vermogen	Timer (minuten)	Opmerkingen
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN				
- Chocolade/glazuur - boter	100 gr 50 -70 gr	P5 P10	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.
VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 5/8°) TOT 20/30°C				
- Yoghurt - Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.14" 0'.35"-0'.40"	De aluminium verpakking verwijderen De zuigfles opwarmen zonder speen en na het opwarmen onmiddellijk omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur van de inhoud controleren vóór de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins verminderd te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam zouden kunnen vatten. Reeds gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT EN KLAAR MAALTIJDEN OP KOELKAST TEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 5/8°C) TOT CIRCA 70°C				
- Verpakking lasagne of pasta met vulling - Verpakking vlees met rijst en/of groenten - Verpakking vis en /of groenten - Bord met vlees en/of groenten - Bord met pasta: cannelloni of lasagne - Bord met vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Hiermee wordt elk soort verpakking bedoeld voor kant en klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel uit eventuele aluminium verpakkingen halen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor een goed resultaat dient het voedsel altijd afgedekt te worden. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgerechten voedsel dat verwarmd moet worden tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel wordt direct op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met transparante folie of met een omgekeerd bord.
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (AANVANGSTEMPERatuur -18° / -20°C) TOT CIRCA 70°C				
- Verpakking lasagne of pasta met vulling - Verpakking vlees met rijst en/of groenten - Verpakking vis en/of voorgerechten groenten - Verpakking vis en/of rauwe groenten - Portie vlees en/of groenten - Portie pasta Cannelloni of lasagne - Portie vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Hiermee worden verpakkingen bedoeld van elke soort voorgerechten diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C rechtstreeks in hun verpakking, indien de verpakking van aluminium mag zijn, het voedsel rechtstreeks op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen. Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgerechten diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het diepvries voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het voedsel ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERatuur 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C				
1 kop water 1 kop melk 1 kop koffie 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 67	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.
DRANKEN OP KAMERTEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C				
1 kop water 1 kop melk 1 kop koffie 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.

SOEPEN EN RIJST

Groentesoepen of soepen in het algemeen, hebben een kleinere hoeveelheid water/bouillon nodig, omdat de verdamping in de magnetronoven vrij beperkt is. Zout moet alleen aan het einde van de bereiding of tijdens de wachttijd toegevoegd worden, omdat zout een uitdrogende tendens heeft. Het is waar dat de tijd die nodig is om rijst te koken in de magnetronoven (evenals pasta overigens) ongeveer gelijk is aan het koken op de traditionele manier op het fornuis. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetronoven is dat het niet nodig is de risotto constant om te roeren (2 - 3 keer is voldoende).

De ingrediënten worden allemaal tezamen in een voor het koken in een magnetronoven geschikte schaal gedaan en afgedekt met plastic folie (voor 300 gram rijst is 750 gram bouillon nodig met de oven ingesteld op de maximale intensiteit gedurende 12-15 minuten ongeveer). Bovendien koekt de rijst niet aan de bodem van de schaal en, omdat voor de bereiding het mogelijk is een serveerschaal te gebruiken, is het niet nodig de rijst over te scheppen van de ene in de andere schaal.

VLEES

Wanneer men vlees bereidt met de functie alleen magnetron, is het raadzaam het vlees af te dekken met transparant folie geschikt voor gebruik in een magnetronoven; op deze manier verkrijgt men een betere verspreiding van de temperatuur en men voorkomt overmatig vochtverlies waardoor het vlees droog en taai zou kunnen worden. Deze functie is geschikt voor stoofpot, goulasch, kipfilet, enz. Om rollades, vleesspiesjes, enz. te braden, dient men de gecombineerde functies te gebruiken.

VIS

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

GROENTEN

Groenten, die in de magnetronoven gekookt worden, behouden beter hun kleur en hun voedingswaarde dan bij de traditionele kookwijze. Alvorens over te gaan tot het koken, de groenten wassen en schoonmaken.

Groenten van groot formaat moeten in gelijkmatige stukken gesneden worden.

Voor elke 500 gram groente ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelige groentesoorten hebben meer water nodig).

De groenten dienen **altijd** afgedekt te worden met transparant folie.

Minstens éénmaal omroeren halverwege de bereidingstijd en weining zout toevoegen aan het einde van de bereiding.

Bereidingstijde

Soort	Hoeveelheid	Vermogens-niveau	In te stellen tijd (minuten)	Opmerkingen	Wachttijd (minuten)
VIS					
• Gefileerd	300 gr	P7	7 - 9	Afdekken met folie	2
• Plakjes	300 gr	"	9 - 11	Afdekken met folie	2
• Hele	500 gr	"	10 - 12	Afdekken met folie	2
• Hele	250 gr	"	7 - 9	Afdekken met folie	2
• Moten	400 gr	"	9 - 11	Afdekken met folie	2
• Gamberi	500 gr	"	9 - 11	Afdekken met folie	2
GROENTEN					
• Asperges	500 gr	P10	9 - 10	In stukjes van 2 cm snijden.	4
• Artisjokken	300 gr	"	11 - 12	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	4
• Sperzieboontjes	500 gr	"	11 - 12	In stukken snijden .	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	In "roosjes" verdelen.	4
• Spruitjes	500 gr	"	7 - 8	Heel laten .	4
• Witte kool	500 gr	"	7 - 8	In stukken snijden .	4
• Rode kool	500 gr	"	7 - 8	In stukken snijden .	4
• Wortels	500 gr	"	9 - 10	In gelijke stukken snijden.	4
• Bloemkool	500 gr	"	11 - 12	In roosjes verdelen.	4
• Selderie	500 gr	"	7 - 8	In stukken snijden.	4
• Aubergines	500 gr	"	6 - 7	In blokjes snijden.	4
• Prei	500 gr	"	6 - 7	In stukken snijden .	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Heel laten. Geen water toevoegen.	4
• Uien	250 gr	"	5 - 6	Heel laten. Geen water toevoegen.	4
• Spinazie	300 gr	"	6 - 7	Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben.	4
• Erwtten	500 gr	"	10 - 11		4
• Venkel	500 gr	"	12 - 13	In vieren delen.	4
• Paprika's	500 gr	"	9 - 10	In stukken snijden.	4
• Aardappelen	500 gr	"	8 - 9	In gelijke stukken snijden.	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 8	Heel laten.	4
VLEES					
• Goulasch	1,5 kg	"	45 - 50	Onbedekt bereiden en 2-3 keer omroeren.	10
• Kipfilet	500 gr	"	14 - 19	Halverwege de bereiding omdraaien.	3
• Gehaktro	900 gr	"	22 - 24	(*)	5

N.B: De bereidingstijden in de tabel hebben slechts een indicatieve waarde en zijn afhankelijk van het gewicht, de begintemperatuur van het voedsel en, voor groenten, ook van de consistentie en de structuur.

(*) Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest van gehakt vlees volgens de Norm 60705, Par. 12.3.3. Dek de schaal af met transparante folie geschikt voor gebruik in de magnetronoven. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

GEBAK EN FRUIT

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

Bereidingstijden voor gebak en fruit

Soort/Hoeveelheid	Vermogens-niveau	In te stellen tijd (minuten)	Wachttijd (minuten)	Opmerkingen en aanbevelingen
Notentaart (700gr)	P5	18 - 23	5	Hierbij kan elk soort crème gebruikt worden
Weens gebak (850 gr)	"	22 - 27	5	Te versieren met jam
Ananastaart (800 gr)	"	20 - 25	5	De schijven ananas kunnen op de boven van de taartvorm gelegd worden, of in stukjes gesneden door het beslag geroerd worden.
Appeltaart (1000 gr)	"	22 - 27	5	De appels worden als decoratie op de bovenkant van de taart gelegd.
Koffietaart (750 gr)	"	18 - 23	5	Heel lekker indien met een laagje crème versierd
Zabaione	P7	4 - 6	3	Elke 30" met een klopper omroeren
Gekookte peren (300 gr)	P10	6 - 8	3	De peren moeten gevierendeeld worden
Gekookte appels (300 gr)	"	7 - 10	3	De appels moeten in schijven gesneden worden
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	5	Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.1. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 8	5	Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.2. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL

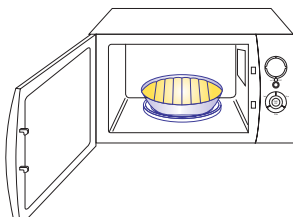
Deze functie is geschikt voor:

- Groenten au gratin lasagne en ovenschotel bereiden pag. 99
- Alle soorten rollades, kip, vleesspiesjes bereiden.....pag. 99

ZET DE OVEN AAN MET DE GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL

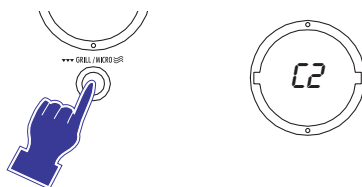
1

Zet het voedsel in een voor magnetronoven gebruik geschikte schaal midden op de draaischijf.



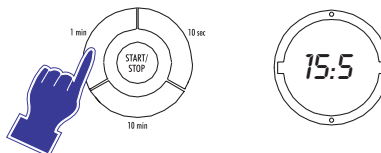
2

Selecteer een van de 2 mogelijke "combi" standen (E1 en E2) door meerdere malen op de knop **GRILL/MICRO** te drukken.



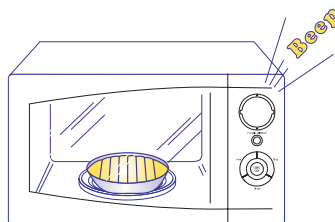
3

Stel de bereidingstijd in door de knoppen **10 min**, **1 min**, **10 sec** te bedienen en op de knop **START/STOP** te drukken.



4

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is.



Op elk moment kan de werking onderbroken worden door op de knop **START/STOP** te drukken. Tijdens de bereiding is het mogelijk het garingsproces te controleren door de ovendeur te open en het voedsel te inspecteren. Hiermee onderbreekt men het functioneren van de oven, die weer hervat wordt zodra men de ovendeur sluit.

HET GEBRUIK VAN DE OPEENVOLGENDE MAGNETRON EN GRILL FUNCTIE VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Deze functie is geschikt voor het bereiden met magnetron en het bruen of gratineren van het voedsel. U dient evenwel de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- De oven dient nooit voorverwarmd te worden;
- Over het algemeen geen kruiden of sauzen toevoegen (alleen een 1/2 kopje water om het vlees zacht te houden);
- gebraad en grote stukken vlees halverwege de bereidingstijd omdraaien.
- om te controleren of het voedsel gaar is, wordt de oven deur geopend. Hierbij wordt het functioneren van de magnetronoven en de grill onderbroken: in dit geval is het evenwel aangewezen een ovenwants te gebruiken, omdat de oven bovenaan heel warm is. Om de bereiding weer op te starten, hoeft men slechts het deurtje te sluiten en op de toets **START/STOP** te drukken.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Keuzeknop functies	Bereidingstijd	Opmerkingen	Wachtijd (minuten)
• Noedels	600 gr	combi 2	25-30	De noedels niet te veel over elkaar leggen.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 1	35-40	Tijd vastgesteld voor de bereiding met ongekookte pasta.	5
• Macaronischotel	1500 gr	combi 2	25-30	De pasta moet vooraf gekookt worden.	5
• Bloemkool in béchamelsaus	1000 gr	combi 2	30-35	Tijd vastgesteld voor de bereiding met rauwe bloemkool.	5
• Gegratineerde tomaten	800 gr	combi 2	25-30	Het verdient aanbeveling tomaten van dezelfde afmeting te nemen.	5
• Gevulde paprika's	1400 gr	combi 2	30-35	De voorkeur wordt gegeven aan korte en brede paprika's.	5
• Aubergines met parmezaanse kaas	1300 gr	combi 2	25-30	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.	5
• Gegratineerde aardappelen	1100 gr	combi 2	25-30	Tijd vastgesteld voor de bereiding met rauwe aardappelen (*)	10
• Rollades (varkens-, rundvlees)	1000 gr	combi 2	50-55	Een beetje vet aan het vlees laten zitten om te voorkomen dat het uitdroogt. Halverwege de bereiding omkeren.	10
• Gehaktrol Deze instructies hebben geen betrekking op test 12.3.3 van de norm IEC 60705 waarvoor naar de tabel op bladzijde 2, 124 verwezen wordt.	800 gr	combi 2	35-40	Halverwege de bereiding omkeren	10
• Hele kip	1200 gr	combi 2	55-60	Het vel van de kip inprikken met een vork. Halverwege de bereiding omkeren (**)	10
• Spiesjes	600 gr	combi 2	30-35	Halverwege de bereiding omkeren.	10
• Lamsvlees	1000 gr	combi 2	55-60	Halverwege de bereiding omkeren.	10
• Kalkoen (stukken)	1000 gr	combi 2	50-55	Halverwege de bereiding omkeren.	10
• Eend	1000 gr	combi 2	55-60	Halverwege de bereiding omkeren	10

(*) Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.4. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

(**) Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.6. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

F U N C T I E A L L E E N G R I L L

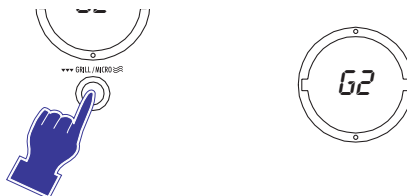
Deze functie is geschikt voor:

- Traditionele grill gerechten, bijvoorbeeld:
hamburgers, karbonades, hot dogs, geroosterd brood enz.pag. 101

HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN GRILL

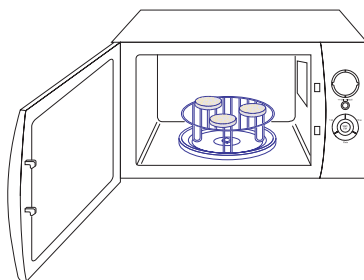
1

Selecteer de functie "alleen Grill" door op de knop **GRILL/MICRO** te drukken totdat op de display het opschrift **G1** of **G2** verschijnt.



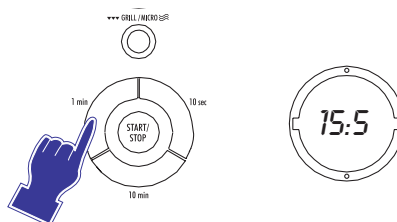
2

Leg het voedsel op het rooster in de oven, op de draaischijf die tijdens de bereiding eventuele vetdruppeltjes opvangt.



3

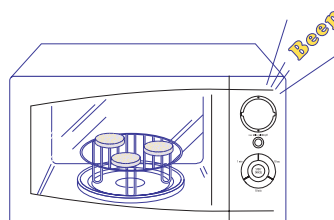
Stel de bereidingstijd in door de knoppen **10 min**, **1 min**, **10 sec** te bedienen en op de knop **START/STOP** te drukken



4

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is.

N.B. halverwege de bereidingstijd gaat de magnetron vanzelf uit en zal een geluidssignaal melden dat het voedsel omgedraaid moet worden; druk, om de bereiding weer te starten, op de knop **START/STOP** of wacht 1 minuut.



Op elk moment kan de werking onderbroken worden door op de knop **START/STOP** te drukken. Tijdens de bereiding is het mogelijk het garingsproces te controleren door de ovendeur te open en het voedsel te inspecteren. Hiermee onderbreekt men het functioneren van de oven, die weer hervat wordt zodra men de ovendeur sluit.

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN GRILLOVEN OM TE GRILLEN

Met deze functie kunnen allerlei smakelijke grillgerechten bereid worden.

De magnetronoven wordt nooit voorverwarmd.

Alle gerechten dienen halverwege de bereiding omgedraaid te worden, omdat de grill weerstand alleen vanaf de bovenkant van de oven warmte uitstraalt.

Wanneer de ovendeur wordt geopend om te controleren of het voedsel gaar is, is de zone boven in de oven warm: let op en gebruik altijd een ovenwant. De deur wordt na het controleren van het voedsel altijd opnieuw gesloten.

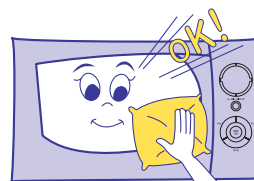
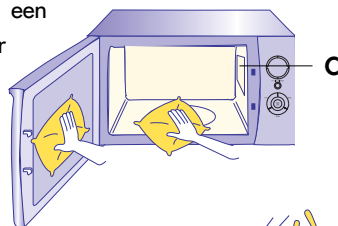
Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Keuzeknop functies	Bereidingstijd	Opmerkingen en aanbevelingen
• Kalfs- of varkenskarbonades	3	GI	22 - 27	Na 12 minuten omdraaien.
• Worstjes	3	"	28 - 32	Altijd inprikken. Indien ze van grote afmeting zijn, verdient het aanbeveling de worsten te halveren. Na 15 minuten omdraaien.
• Hamburgers	3	"	28 - 32	Na 15 minuten omdraaien.
• Geroosterd brood	4 boterhamme	"	8 - 9	Korsten recht afsnijden. Na 24-5 minuut omdraaien.

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

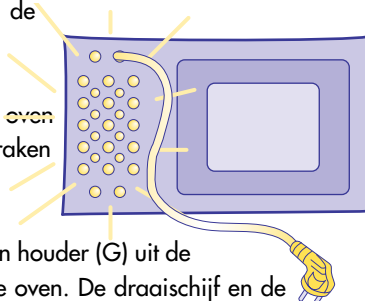
Reiniging

Om uw apparaat in optimale conditie te houden, is het aan te raden de ovendeur, de binnenkant en de buitenkant van de oven regelmatig schoon te maken met een vochtige doek en neutrale zeep of een vloeibaar schoonmaakmiddel. Houd u ook het deksel uitgang microgolven (C) vrij van vet en van vetspetters. **Geen schuurmiddelen of staalwol gebruiken of puntige metalen voorwerpen.** Let er bovendien op dat bij het schoonmaken van de buitenkant van de oven, er geen water of vloeibaar schoonmaakmiddel in het licht- en damp uitgangrooster, dat zich aan de bovenkant van de oven bevindt, sijpelt. Wij raden u bovendien aan geen alcohol, bijtende schoonmaakmiddelen te gebruiken voor het reinigen van de binnen- en de buitenkant van de ovendeur. Gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten.



Om het correct sluiten van de ovendeur te verzekeren, dient men altijd de binnenkant van de deur schoon te houden, door te vermijden dat vuil en voedselresten tussen het deurtje en de voorkant van de oven komen te zitten. Gebruik geen stoomreinigers om de binnenkant van de oven schoon te maken.

Regelmatig de luchtinganggaten aan de achterkant van de oven schoonmaken opdat deze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof en vuilafzetting.



Het zal af en toe noodzakelijk blijken de draaischijf (F) met zijn houder (G) uit de oven te halen en schoon te maken, evenals de bodem van de oven. De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutrale zeep (ze kunnen ook gewassen worden in de afwasmachine). **Dompel de draaischijf niet in koud water na een lange verwarmingsperiode; de grote thermisch schok zou de schijf kunnen doen breken.** De motor van de draaischijf is verzegeld. Let u er echter op dat bij het schoonmaken van de bodem van de oven er geen water onder de pin van de draaischijf (D) sijpelt.

Als het rijkt of iets niet goed functioneert...

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

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

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