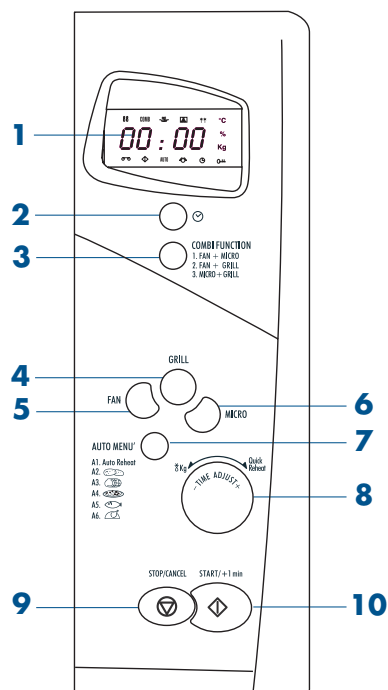
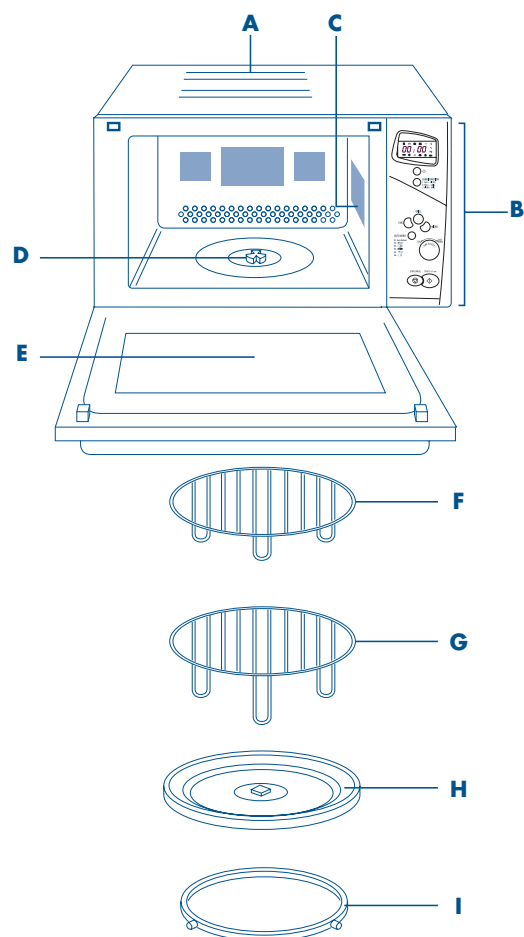




BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

1. Display tijd en functies
2. Toets ☺ : instelling klok
3. Toets **COMBI FUNCTION** functieselectie
4. Toets **GRILL**
5. Toets **FAN**
6. Toets **MICRO**
7. Toets **AUTO MENU**: snelle opgeslagen bereidingen.
8. Knop **TIME ADJUST**: instelling automatisch ontdooien, gewicht en bereidingsduur.
12. Toets **STOP/CANCEL** ⏏ : stop van bereiding en wissen van instellingen.
13. Toets **START/+1 min** ⏏ : start van bereiding en snel verwarmen.



BESCHRIJVING

- A** Weerstand grill
- B** Bedieningspaneel
- C** Deksel uitgang microgolven
- D** Pen draaiplateau
- E** Binnenkant deur
- F** Lage grill
- G** Hoge grill
- H** Draaiplateau
- I** Houder voor draaiplateau

INHOUDSOPGAVE

HFST. 1 – ALGEMEEN	
1.1 Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....	pag. 106
1.2 Technische gegevens	pag. 107
1.3 Installatie en elektrische aansluiting	pag. 107
1.4 Bijgeleverde accessoires.....	pag. 108
1.5 Servies dat geschikt is voor de magnetron	pag. 109
1.6 Algemene voorschriften en raadgevingen voor het gebruik van de magnetron	pag. 110
HFST. 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES	
2.1 Instelling van de klok	pag. 111
2.2 Instelling van de functie MICRO	pag. 112
Automatisch ontdooien	pag. 112
Voedsel warm houden, verwarmen, bereiden.....	pag. 113
2.3 Instelling van de functie FAN.....	pag. 118
2.4 Instelling van de functie GRILL	pag. 120
2.5 Instelling van de COMBI FUNCTION functies	pag. 122
2.6 Instelling van twee achtereenvolgende bereidingswijzen	pag. 123
2.7 Instelling van AUTO MENU.....	pag. 124
2.8 Snel verwarmen	pag. 125
2.9 Kinderbeveiliging	pag. 125
2.10 Uitgestelde start.....	pag. 125
HFST. 3 – ONDERHOUD EN REINIGING	
3.1 Reiniging	pag. 126
3.2 Onderhoud.....	pag. 127

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.



HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.1 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 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) Houd rekening met het volgende, wanneer de deur open is: zet geen zware voorwerpen op de deur en trek de handgreep niet te hard omlaag, omdat het apparaat kan omkantelen. Zet geen warme schalen of schotels (die u bijvoorbeeld net uit de oven hebt gehaald) op de deur.
- 9) 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.
- 10) **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.**
- 11) 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.
- 12) Dompel het draaiplateau niet onder in water wanneer het zeer warm is. De thermische schok zou het draaiplateau namelijk kunnen breken.
- 13) 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.
- 14) 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").
- 15) Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak niet de verwarmingselementen in de magnetron aan.

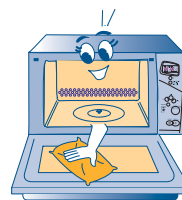


fig. 1

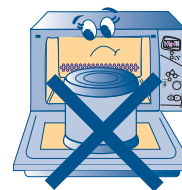


fig. 2



fig. 3

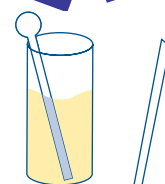


fig. 4



fig. 5

HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

- 16) 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 (fig. 4). Hanteer in elk geval de kop of beker op voorzichtige wijze.
- 17) Verwarm geen likeuren met een hoog alcoholpercentage of een grote hoeveelheid olie, aangezien deze vlam kunnen vatten.
- 18) 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.

1.2 TECHNISCHE GEGEVENS

• ENERGIEVERBRUIK (Normen CENELEC HD 376)

Om 200 °C te bereiken	0,3 kWh
Om een temperatuur van 200 °C gedurende 1 uur te behouden	1,1 kWh
Totaal verbruik	1,4 kWh

• 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.

GELEVERD VERMOGEN

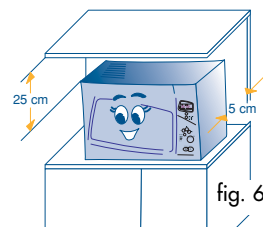
Het in **WATT** geleverde vermogen van uw magnetron is vermeld aan de achterkant van het apparaat, bij het opschrift **MICRO OUTPUT**. Wanneer u de tabellen raadpleegt, dient u altijd rekening te houden met het vermogen van uw magnetron! Dit zal ook nuttig zijn bij het gebruik van receptenboeken voor magnetrons die in de handel verkrijgbaar zijn.



Bij sommige modellen is het maximum geleverd vermogen, in WATT, ook aangegeven op het symbool hiernaast, dat op het apparaat is aangebracht.

1.3 INSTALLATIE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

- 1) Haal de magnetron uit zijn verpakking en verwijder de beschermende verpakking van het draaiplateau (H) en van de bijbehorende houder (I) en alle accessoires. 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.



HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

- 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 25 cm aan de bovenkant van de oven overblijft (fig. 6).
- 6) 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 (fig. 7).
- 7) Plaats de houder (I) in het midden van zijn cirkelvormige zitting en plaats hierop het draaiplateau (H). De pen (D) moet samenvallen met zijn zitting in het midden van het draaiplateau.

N.B.: plaats de magnetron niet bovenop of in de buurt van warmtebronnen (bijvoorbeeld op de koelkast) (fig. 8).

- 8) 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.
- 9) Plaats het apparaat zodanig dat de stekker en het stopcontact ook na installatie makkelijk bereikbaar zijn.
- 10) Controleer, alvorens het apparaat te gebruiken, of de spanning van het elektriciteitsnet dezelfde is als die aangegeven 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.**

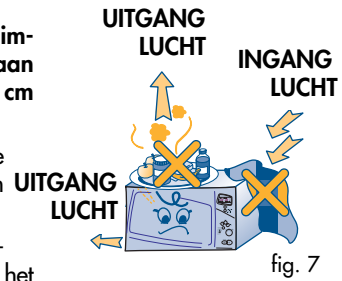


fig. 7

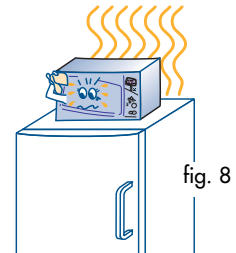
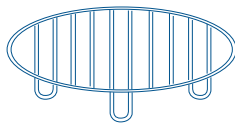


fig. 8

1.4 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES



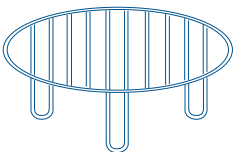
LAGE GRILL

Funcie FAN:

voor alle traditionele bereidingswijzen, met name de bereiding van zoete nagerechten.

COMBI FUNCTION functies:

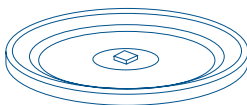
voor de snelle bereiding van vlees, aardappels, sommige zoete nagerechten die rijzen en gegratineerde gerechten (vb. lasagne).



HOGE GRILL

Funcie GRILL:

voor alle soorten van grillen



DRAAIPLATEAU

Het draaiplateau moet voor alle functies gebruikt worden

HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.5 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.

Het is ook mogelijk om serviesgoed van hittebestendig plastic te gebruiken.

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. **Serviesgoed van metaal, hout en kristal en biezen mandjes zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.** Onthoud dat het mogelijk is, aangezien de microgolven het voedsel en niet het serviesgoed verwarmen, het voedsel rechtstreeks te bereiden op het bord waarop het eten wordt geserveerd, waardoor het gebruik van pannen, en dientengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden.

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 is ingesteld op de functies "FAN", "GRILL" of "FAN + GRILL", kan al het serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven gebruikt worden

Houdt u zich in elk geval aan hetgeen aangegeven in de volgende tabel:

		Glas	Pyrex	Vuurvast aardewerk	Terracotta	Aluminiumfolie	Plastic	Papier of karton	Metalen serviesgoed
Functie	MICRO	JA	JA	JA	JA	NEE	JA	JA	NEE
Functie	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NEE	JA	JA	JA	NEE	NEE	NEE	NEE
Functie	FAN FAN+GRILL	NEE	JA	JA	JA	JA	NEE	NEE	JA

HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.6 ALGEMENE VOORSCHRIFTEN EN RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevende 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) De bereiding is in hoge mate verbonden aan de **grootte en gelijkmatigheid** van het te bereiden voedsel: een ragout is eerder dan een rollade klaar, omdat ragout uit meerdere kleinere, gelijkmatige stukjes vlees bestaat. Om de tijden op de juiste manier in te stellen dient men er, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven wordt gebruikt, ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden, en vice versa. Het is belangrijk de "rusttijden" in acht te nemen: met **rusttijd** wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel na bereiding moet rusten om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten. Zo neemt bijvoorbeeld de temperatuur van vlees met ongeveer 5-8°C toe gedurende de rusttijd. De rusttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de magnetron.
- 2) Een van de belangrijkste handelingen is het meerdere malen **omroeren** tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 3) Het is ook aan te raden het voedsel **om te keren** tijdens de bereidingstijd: dit geldt vooral voor grote (rollade, hele kip...) en kleine stukken vlees (kippenborst, ragout...).
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (vb. appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork op meerdere plaatsen ingeprikt te worden, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (Fig. 9).**
- 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. 10).
- 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.
- 9) **Bereid geen eieren in hun schaal** (fig. 11): de druk die in het ei ontstaat doet het ei ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd. Warm geen gekookte eieren op, tenzij het roerei betreft.
- 10) Voordat men voedsel in afgesloten of verzegelde verpakkingen verwarmt of klaarmaakt, dient men niet te vergeten de verpakking te openen. De druk in de verpakking kan namelijk dermate oplopen, dat er gevaar bestaat op ontploffing, ook na afloop van de bereidingstijd.

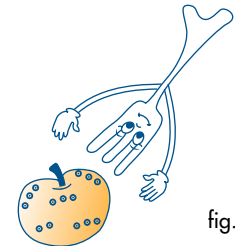


fig. 9

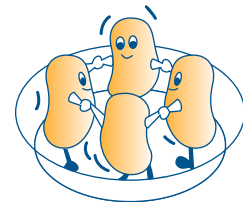


fig. 10

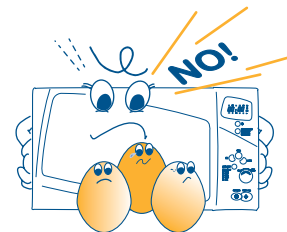


fig. 11

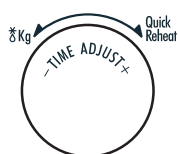
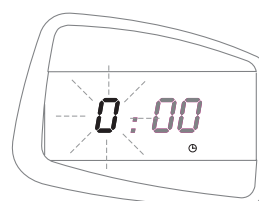
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

2.1 INSTELLING VAN DE KLOK

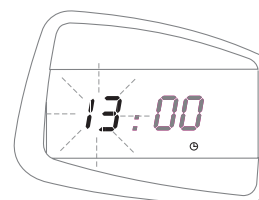
Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet thuis, en ook na het tijdelijk uitvallen van de elektriciteit, zullen op de display twee puntjes (:) verschijnen en zal de magnetron een geluidssignaal afgeven; druk op de toets **STOP/CANCEL** (9) en op de display zal **0:00** verschijnen. Ga als volgt te werk om de tijd in te stellen:



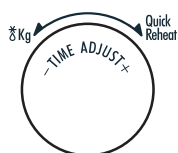
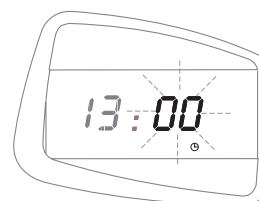
- 1** Druk op de toets ☺ (2).
(Op de display gaan de uren knipperen).



- 2** Stel het gewenste uur in met de knop **TIME ADJUST** (8).
(Op de display gaan de uren knipperen).



- 3** Druk nog eens op de toets ☺ (2). (Op de display gaan de minuten knipperen).



- 4** Stel de gewenste minuten in met de knop **TIME ADJUST** (8). (Op de display 1 gaan de minuten knipperen).



- 5** Druk nog eens op de toets ☺ (2).
(De display zal de ingestelde tijd weergeven).



- Als u de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, drukt u op de toets ☺ (2) en stelt u opnieuw de tijd in zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de huidige tijd weer te geven, ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door op de toets ☺ (6) te drukken (de tijd zal gedurende 2 seconden weergegeven worden).

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

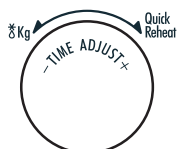
2.2 INSTELLING VAN DE FUNCTIE MICRO

Deze functie is geschikt voor:

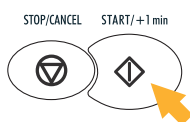
- Ontdooien pag. 12
- Het warm houden van voedsel . . pag. 15

- Verwarmen pag. 15
- Ragout, gevogelte, fruit, groenten, rijst, soep, vis bereiden pag. 17

AUTOMATISCH ONTDOOIEN



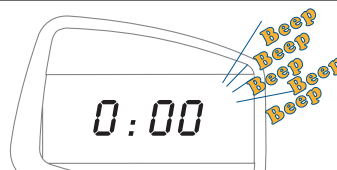
- 1** Draai de knop **TIME ADJUST** (8) linksom: de display zal een serie gewichten weergeven (van 0,1 kg t/m 2 kg).



- 2** Druk, zodra het gewicht is gekozen, op de toets **START/+1 min** (10). (De display geeft de tijd weer die nodig is om het voedsel te ontdooien).



- 3** Na afloop van de ingestelde tijd worden 5 geluidssignalen afgegeven, terwijl op de display het opschrift **0:00** of de tijd van de dag, indien eerder ingesteld, verschijnt.



- Als u de deur opent om het ontdooien te controleren, worden de microgolven onderbroken en zal de resterende tijd op de display knipperen. Doe de deur weer dicht om het ontdooien voort te zetten en druk op de toets **START/+1 min** (10). De magnetron hervat de telling van de tijd vanaf het moment van onderbreking.
- Ga echter voor het op nul terugstellen van de ingestelde tijd als volgt te werk:
 - als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron werkt, druk dan 2 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron uit is en de deur gesloten is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE MICRO VOOR ONTDOOIEN

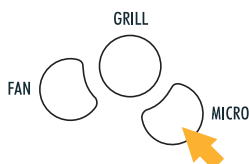
- Voedsel dat ingevroren is in plastic zakjes of plastic folie of in de verpakking, kan rechtstreeks in de magnetron geplaatst worden, mits geen metalen onderdelen aanwezig zijn (vb. wikkels of nietjes voor het sluiten van de verpakkingen).
- Bepaalde etenswaren, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooid 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.

BROOD ONTDOOIEN

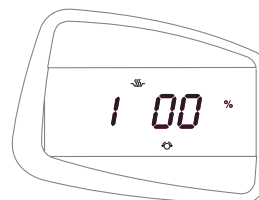
Stel, om lekker warm en geurig brood te verkrijgen, de magnetron op het maximumvermogen in (30 seconden circa voor elke 100 gram brood); stel, zodra het brood zacht aanvoelt, de functie "alleen **GRILL**" op 3 à 4 minuten in. Het brood moet rechtstreeks op het draaiplateau geplaatst worden.

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

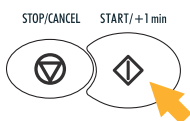
VOEDSEL WARM HOUDEN, VERWARMEN, BEREIDEN



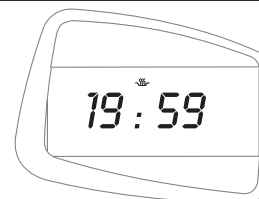
- 1** Druk op de toets **MICRO** (6).
De display geeft het maximum-
vermogen weer (**100%**).
Druk opnieuw op de toets
MICRO (6) en selecteer het
gewenste vermogen (**100** =
maximum; **10** = minimum)
Als deze toets niet bediend
wordt, werkt de magnetron met
het maximumvermogen (ver-
mogen **100**).



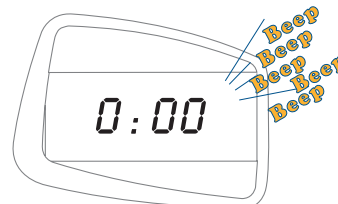
- 2** Stel de gewenste tijd in met de
knop **TIME ADJUST** (8).



- 3** Druk op de toets **START/+1 min** (10). (De display geeft de
ingestelde tijd weer).



- 4** Na afloop van de ingestelde
tijd worden 5 lange geluidssi-
gnalen afgegeven, terwijl op
de display het opschrift **0:00**
of de tijd van de dag, indien
eerder ingesteld, verschijnt.



- Het is mogelijk om op elk moment het verloop van de ingestelde functie te controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren.
Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken. De afgifte wordt weer voortgezet nadat de deur is gesloten en de toets **START/+1 min** (10) is bediend.
- Als het om de een of andere reden nodig mocht zijn de bereiding te onderbreken zonder de deur te openen, hoeft men slechts op de toets **STOP/CANCEL** (9) te drukken.
- Ga echter voor het beëindigen van de bereiding als volgt te werk:
 - als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron werkt, druk dan 2 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron uit is en de deur gesloten is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
- De bereidingstijd en het vermogen kunnen ook gewijzigd worden nadat de toets **START/+1 min** (10) is bediend om de gewenste functie te starten.

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE “MICRO” 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 magnetron in te stellen op vermogen **10** en het voedsel af te dekken met een bord of magnetronfolie, blijft het voedsel warm tot het wordt opgediend.

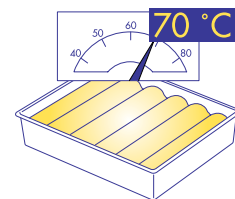
Indien gewenst, kan het voedsel ook warm gehouden worden in het eetbord (altijd afgedekt).

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE “MICRO” 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 bekens. Deze recipiënten kunnen evenwel vervormen bij lange verwarmingstijden.



HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

VERWARMINGSTIJDEN

N.B.: Sommige gerechten kunnen ook makkelijk verwarmd worden met behulp van de opgeslagen functies van "AUTO MENU" (zie pag. 124).

Soort	Hoeveelheid	Vermogen	Timer (minuten)	Opmerkingen
HET SMELTEN VAN VOEDSEL				
• Chocolade/glazuur	100 gr	50	5 - 6	Leg op een bord. Roer de glazuur één keer om.
• Boter	50 -70 gr	100	0.7-0.12	
VOEDSEL OP KOELKASTTEMPERATUUR (5/8°C) TOT 20/30°C				
• Yoghurt	125 gr	"	0.12-0.17	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. Gebruik reeds gesteriliseerde melk.
• Zuigfles	240 gr	"	0.35-0.40	
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	
• Bord vlees en/of groenten	400 gr	"	7 - 9	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 pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	"	7 - 9	
• 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 - 9	
• Verpakking kant en klare vis en/of groenten	300 gr	"	5 - 7	
• Verpakking rauwe vis en/of groenten	300 gr	"	10 - 12	Verwijder rauw voedsel uit de verpakking en plaats het in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en dek het af.
• Porties vlees en/of groenten	400 gr	"	8 - 10	
• Porties pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	"	9 - 11	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.
• Porties 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	

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

GEBRUIK VAN DE FUNCTIE “MICRO” OM GERECHTEN TE BEREIDEN

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.

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

BEREIDINGSTIJDEN

Tipo	Hoeveelheid	Vermogensniveau	In te stellen tijden (minuten)	Opmerkingen	Rusttijd (minuten)
VIS					
• Filets	300 gr	70	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	100	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	Dek af	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.	4
• Kippenborst	500 gr	70	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.

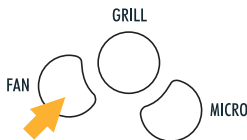
(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest van gehakt volgens de Norm 60705, Par. 13.3 (zie pag. 2). Draai het voedsel om nadat de helft van de ingestelde tijd is verstreken. Het te ontdooien voedsel moet rechtstreeks op het draaiplateau geplaatst worden. Meer informatie,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

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

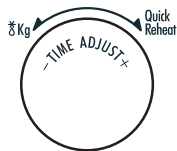
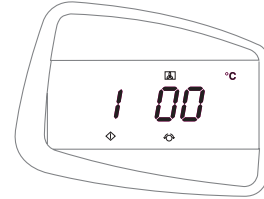
2.3 INSTELLING VAN DE FUNCTIE “FAN”

Deze functie is geschikt voor:

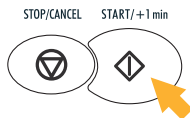
- Het bereiden van “traditionele” gerechten, zoals rollades, kip, zoete nagerechten, quiche, groenten in de oven, enz.



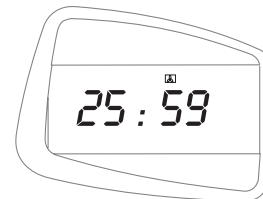
- 1 Druk op de toets **FAN**, de display geeft de standaardtemperatuur aan (bij elke druk op de toets neemt de temperatuur toe van een minimum van 100° tot een maximum van 230°).



- 2 Stel de gewenste tijd in met de knop **TIME ADJUST** (8).



- 3 Plaats het voedsel op de lage grill, sluit de deur en druk op de toets **START/+1 min** (10). De display zal de ingestelde tijd weergeven.



Indien de magnetron voorverwarmd moet worden..

- Selecteer de gewenste temperatuur door meerdere malen op de toets **FAN** te drukken.
- Druk zodra de temperatuur is gekozen op de toets **START/+1 min** (10).
- Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, gaat de magnetron automatisch uit en 10 geluidssignalen zullen aangeven dat het voedsel in de magnetron geplaatst kan worden.
- Voer nu de hierboven beschreven punten 1, 2 en 3 uit.

Met deze functie kunnen alle gerechten bereid worden die men in een traditionele oven zou bereiden.

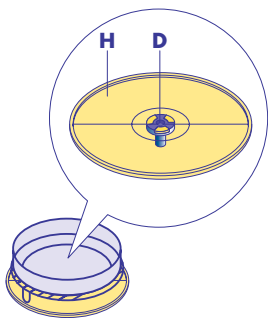
Om een juiste luchtcirculatie en dus een uitstekende verdeling van de warmte te bevorderen, moeten de gerechten bereid worden in **serviesgoed met een niet al te hoge rand**, dat op de lage grill (F) wordt geplaatst. Bij deze functie, aangezien geen microgolven worden gebruikt, hoeft de schaal/schotel niet te draaien om een perfecte verdeling van de warmte te verkrijgen. Het is dus mogelijk om rechthoekige schalen/schotels van grote afmetingen te gebruiken (om de capaciteit van de magnetron zo veel mogelijk te benutten), door de pen van het draaiplateau te verwijderen (D), zoals aangegeven in de figuur op pagina 119. In dit geval wordt geadviseerd om het serviesgoed minstens 2 keer gedurende de bereiding 180° (een halve omwenteling) om te draaien (dit wordt **afgeraden** voor de bereiding van zoete nagerechten). Wij adviseren om de magnetron altijd voor te verwarmen in het geval van bereiding van zoete nagerechten of gerechten met een deegkorst.

Attentie: men raadt aan om ovenwanten te gebruiken aangezien het apparaat en de betreffende accessoires heet blijven. De deur moet na controle van de bereiding altijd weer gesloten worden.

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

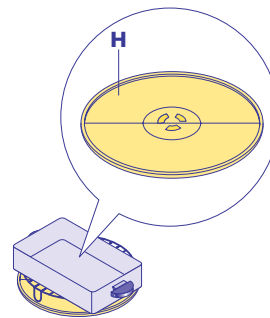
BEREIDINGSTIJDEN

Soort	Hoeveelheid	Temperatuur	Timerknop (minuten)	Opmerkingen
• Lasagne	1100 gr	200°	40	Tijden verkregen met ongekookte pasta. Als de pasta is voorgekookt, zijn 20 minuten voldoende.
• Verse pizza	600 gr	200°	30	Verwarm de magnetron voor. Leg de pizza op ovenpapier rechtstreeks op de grill.
• Rollade	1 kg	200°	100	Laat er een beetje vet aan zitten.
• Kip	1,5 kg	200°	110	Prik het vel met een vork door
• Gebakken aardappelen	500 gr	200°	60	Roer 2 à 3 maal om.
• Zanddeegtaart met vruchtenvulling	700 gr	190°	40	Verwarm de magnetron voor. Gebruik een taartvorm.
• Cake	950 gr	190°	90	Preriscaldare il forno. Utilizzare il suo stampo rettangolare
• Quiche Lorraine	800 gr	190°	40	Verwarm de magnetron voor. Gebruik een cakevorm.
• Notentaart	650 gr	190°	40	Verwarm de magnetron voor. Gebruik een springvorm.



Werking met pen voor draaiplateau (D)
Draaiplateau beweegt

Serviesgoed dat geen rotatie toestaat.



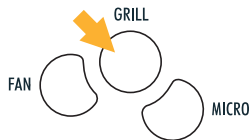
Werking zonder pen voor draaiplateau (D)
Draaiplateau stil

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

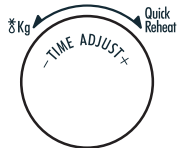
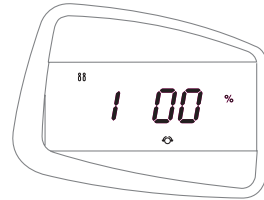
2.4 INSTELLING VAN DE FUNCTIE “GRILL”

Deze functie is geschikt voor:

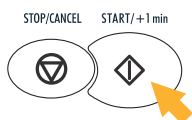
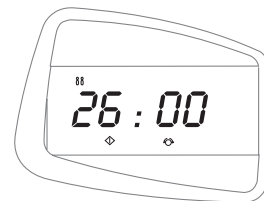
- Elk type traditioneel grillen, bijvoorbeeld: hamburgers, karbonades, knakworst, geroosterd brood, enz. pag. 121



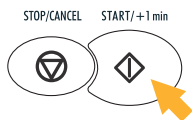
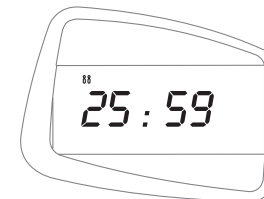
- 1 Druk op de toets **GRILL** (4), de display zal het maximumvermogen weergeven (**100%**). Door opnieuw op dezelfde toets te drukken, zal de display 50% weergeven.



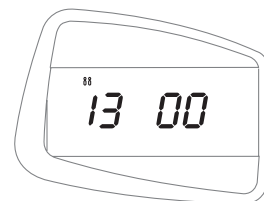
- 2 Stel de gewenste tijd in met de knop **TIME ADJUST** (8).



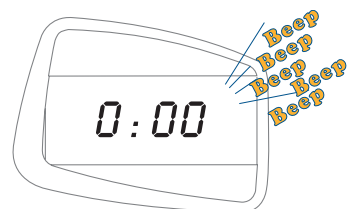
- 3 Leg het voedsel op de hoge grill en laat alles op het draaiplateau steunen. Doe de deur dicht en druk op de toets **START/+1 min** (10). (De display zal de ingestelde tijd weergeven).



- 4 Halverwege de ingestelde bereidingstijd zal de magnetron 2 geluidssignalen afgeven en de bereidingstijd wordt automatisch stopgezet. Open de magnetrondeur, draai het voedsel om, sluit de deur en druk op de toets **START/+1 min** (10). (Als dit niet binnen één minuut gebeurt, zal de magnetron automatisch weer starten).



- 5 Na afloop van de ingestelde tijd geeft de magnetron 5 lange geluidssignalen af, terwijl op de display het opschrift "**0:00**" verschijnt of het tijdstip van de dag, indien eerder ingesteld.



- Het is mogelijk om op elk moment het verloop van de ingestelde functie te controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de werking van de grill onderbroken. De werking wordt weer voortgezet nadat de deur is gesloten en de toets **START/+1 min** (10) is bediend.
- Als het om de een of andere reden nodig mocht zijn de bereiding te onderbreken zonder de deur te openen, hoeft men slechts op de toets **STOP/CANCEL** (9) te drukken.

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

- Ga echter voor het beëindigen van de bereiding als volgt te werk:
 - als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron werkt, druk dan 2 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron uit is en de deur gesloten is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);

Na elke bereiding met de functie GRILL, treedt automatisch een afkoelingscyclus in werking.

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.

BEREIDINGSTIJDEN

Soort	Hoeveelheid	In te stellen tijd (minuten)	Opmerkingen
• Kalfs- of varkenskarbonades	2	22 - 27	Bij voorkeur van hetzelfde gewicht.
• Worstjes	3	28 - 32	Moeten altijd doorgeprikt worden. Indien ze groot zijn, ze bij voorkeur overlangs door de helft snijden.
• Hamburgers	3	28 - 32	Bij voorkeur van hetzelfde gewicht.
• Courgettes	6 repen	12 - 15	Repen van 1 cm dik.
• Geroosterd brood	4 sneden	7 - 8	Snijd de randen recht af.

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

2.5 INSTELLING VAN DE FUNCTIE “COMBI FUNCTION”

Deze magnetron biedt de mogelijkheid om op “gecombineerde” wijze voedsel te bereiden, door de 3 verschillende functies te gebruiken.

Kies hiervoor de geschikte combinatie, stel de bereidingstijd in en druk op de toets **START/+1 min** (10).

De 3 combinaties zijn reeds ingesteld met de ideale temperatuur en het ideale vermogen voor de bereiding.

Bij alle drie de functies moet de lage grill gebruikt worden.

FAN + MICRO (ventilator op 200°C + magnetron op 50%)

Deze functie is geschikt voor het bereiden van rollades, kip, vleesspiesjes.

Zodra de tijd is ingesteld en de toets **START/+1 min** (10) is bediend, begint de magnetron voor te verwarmen met de functie **FAN**; zodra een temperatuur van 200°C wordt bereikt, begint de gecombineerde bereiding.

FAN + GRILL (ventilator op 210°C + grill op 50%)

Deze functie is ideaal voor het bereiden van aardappels en kip in stukken (wij adviseren om het voedsel tijdens de bereiding om te roeren).

Ook in dit geval, zodra de toets **START/+1 min** (10) is bediend, begint de magnetron voor te verwarmen met de functie **FAN**; zodra een temperatuur van 210°C wordt bereikt, begint de gecombineerde bereiding.

MICRO + GRILL (grill op 50% + magnetron op 50%)

Deze functie is ideaal voor voedsel dat gegratineerd moet worden, zoals lasagne, cannelloni, gegratineerde groenten en vis.

Wanneer de bereiding beëindigd is, worden 5 geluidssignalen afgegeven en verschijnt het tijdstip van de dag (indien eerder gesteld) op de display).

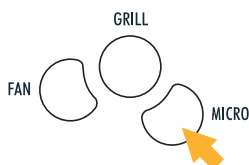
Opmerkingen:

- Het is mogelijk om op elk moment het verloop van de ingestelde functie te controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken. De afgifte wordt weer voortgezet nadat de deur is gesloten en de toets **START/+1 min** (10) is bediend.
- Als het om de een of andere reden nodig mocht zijn de bereiding te onderbreken zonder de deur te openen, hoeft men slechts op de toets **STOP/CANCEL** (9) te drukken.
- Ga echter voor het beëindigen van de bereiding als volgt te werk:
 - als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
 - als de magnetron werkt, druk dan 2 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);De display zal weer de tijd aangeven.
- dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt wanneer men een functie met de grill gebruikt.

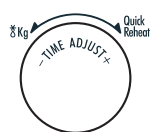
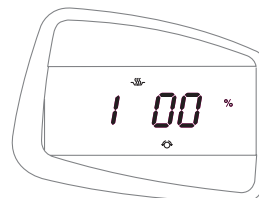
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

2.6 INSTELLING VAN 2 ACHTEREENVOLGENDE BEREIDINGSWIJZEN

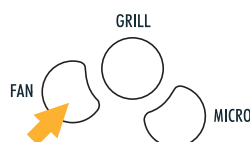
Voorbeeld: bereiding met alleen de magnetron op 100% gedurende 20 minuten en vervolgens bereiding met alleen FAN op 200 °C gedurende 10 minuten.



- 1** Bedien de toets **MICRO** (6).
De display zal het maximum-
vermogen weergeven (**100%**)



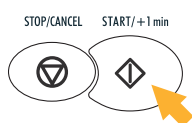
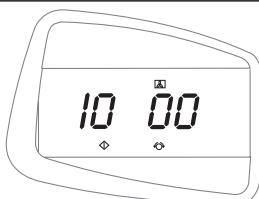
- 2** Stel de gewenste tijd in met de
knop **TIME ADJUST** (8).



- 3** Stel de volgende bereiding-
swijze in door herhaaldelijk
op de toets **FAN** (5) te
drukken totdat de ideale tem-
peratuur wordt bereikt.



- 4** Stel de gewenste tijd in met de
knop **TIME ADJUST** (8).



- 5** Druk op de toets **START/+1 min**
(10).
De overgang van de ene op de
andere bereidingswijze wordt
aangegeven door een geluidssi-
gnaal.



HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

2.7 INSTELLING VAN “AUTO MENU”

Met deze functie kunnen bepaalde bereidingen/verwarming vereenvoudigd worden; het is namelijk voldoende om de juiste categorie en het gewicht van het te bereiden voedsel te kiezen.

De categorieën zijn als volgt onderverdeeld:

A1. Auto Reheat: deze categorie is ideaal voor het verwarmen van vloeistoffen als thee, koffie, bouillon, enz. Plaats kop, kom of bord rechtstreeks op het draaiplateau, selecteer het gewicht en druk op de toets **START/+1 min** (10). Wij adviseren om na verwarming van de vloeistof de temperatuur gelijkmatig te verdelen door met een lepel te roeren.

A2.  : deze categorie is ideaal voor het bereiden van aardappelen in de schil. Was de aardappelen goed, prik ze door met een vork en plaats ze rechtstreeks op het draaiplateau. Selecteer het gewicht en druk op de toets **START/+1 min** (10). Deze worden geserveerd met boter of kaas. De magnetron begint met voorverwarmen en zodra de temperatuur is bereikt, zal de resterende tijd tot het einde van de bereiding aangegeven worden.

A.3  : deze categorie is ideaal voor het bereiden van vlees op de traditionele manier. Plaats het vlees in een schaal van pyrex (en voeg wat water toe om het vlees mals te houden), selecteer het gewicht en druk op de toets **START/+1 min** (10). Na afloop van de bereidingstijd treedt automatisch een afkoelingscyclus in werking.

A.4  : deze categorie is ideaal voor het bereiden van elk type diepvriespizza. Plaats de pizza rechtstreeks op de lage grill, selecteer het gewicht en druk op de toets **START/+1 min** (10). De magnetron begint met voorverwarmen en zodra de temperatuur is bereikt, zal de resterende tijd tot het einde van de bereiding aangegeven worden.

A.5  : deze categorie is ideaal voor het koken van vis. Doe de vis in een schaal van pyrex, voeg een glas water toe, dek af met magnetronfolie en plaats het geheel op het draaiplateau; selecteer het gewicht en druk op de toets **START/+1 min** (10).

A.6  : deze categorie is ideaal voor het bereiden van hele kippenborsten of in blokjes. Aangezien het om een gecombineerde bereidingswijze gaat, mag het voedsel nooit afgedekt worden. Plaats de schotel rechtstreeks op de lage grill, selecteer het gewicht en druk op de toets **START/+1 min** (10). Wij adviseren om het voedsel halverwege de bereidingstijd om te draaien/om te roeren. De magnetron begint met voorverwarmen en zodra de temperatuur is bereikt, zal de resterende tijd tot het einde van de bereiding aangegeven worden.

- Het is mogelijk om op elk moment het verloop van de ingestelde functie te controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken. De afgifte wordt weer voortgezet nadat de deur is gesloten en de toets **START/+1 min** (10) is bediend.
- Als het om de een of andere reden nodig mocht zijn de bereiding te onderbreken zonder de deur te openen, hoeft men slechts op de toets **STOP/CANCEL** (9) te drukken.
- Ga echter voor het beëindigen van de bereiding als volgt te werk:
- als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
- als de magnetron werkt, druk dan 2 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);
- als de magnetron uit is en de deur gesloten is, druk dan 1 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9);

HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

2.8 SNEL VERWARMEN

Deze functie is zeer nuttig voor het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel of vloeistof, of voor het bereiden met het maximumvermogen met alleen microgolven.

- Druk op de toets **START/+1 min** (10): de magnetron start gedurende 1 minuut met het maximumvermogen. Door nog eens op de toets te drukken, wordt de tijd met 1 minuut, tot een maximum van 20 minuten, verlengd.

Snel verwarmen is ook nuttig voor het completeren van bereidingen.

Na afloop worden 5 geluidssignalen afgegeven en op de display verschijnt de tijd (indien eerder ingesteld).

2.9 KINDERBEVEILIGING

De magnetron is voorzien van een beveiliging die verhindert dat de magnetron per ongeluk wordt ingeschakeld.

Om de beveiliging in te schakelen:

- Druk 3 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9)
- Er wordt een kort geluidssignaal afgegeven; alle toetsen zijn nu geïnactiveerd en op de display verschijnt 
- Om de eerder ingeschakelde beveiliging uit te schakelen, drukt men 3 maal op de toets **STOP/CANCEL** (9).

2.10 UITGESTELDE START

Uw magnetron biedt u de mogelijkheid om de bereiding op een later moment van start te laten gaan (uitgestelde start).

Hierbij kunt u de begintijd van de bereiding/ontdooiing/verwarmen en de duur ervan instellen.

Om deze functie te kunnen gebruiken, moet de huidige tijd per se ingesteld zijn.

Voorbeeld: het is 16.00 uur en we willen dat de magnetron om 19.30 uur met de functie **MICRO** (6) op het maximumvermogen gedurende 15 minuten werkt.

1. Plaats het voedsel in de magnetron en doe de deur dicht.
2. Druk op de toets  (2) en stel het beginuur van de bereiding in (in dit geval 19)
3. Druk opnieuw op de toets  (2) en stel de minuten in (in dit geval 30).
4. Druk op de toets **MICRO** (6) om de functie in te stellen.
5. Draai aan de knop **TIME ADJUST** (8) om de bereidingstijd in te stellen en druk op de toets **START/+1 min** (10) (op de display gaat het symbool  branden).

Op het ingestelde tijdstip geeft de magnetron 2 geluidssignalen af en werkt gedurende de geprogrammeerde tijd. Na afloop van de bereiding worden 5 geluidssignalen afgegeven.

Als men vergeet om zowel het vermogen als de bereidingstijd in te stellen, zal de magnetron op het geprogrammeerde tijdstip weer de tijd van de dag weergeven.

HOOFDSTUK 3 – ONDERHOUD EN REINIGING

3.1 REINIGING

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

Houd ook het uitgangsklempje 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.

Gebruik geen stoomreinigers voor de inwendige reiniging van de magnetron.

Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

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.

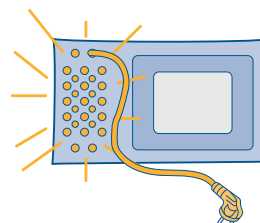
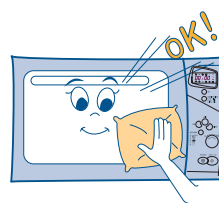
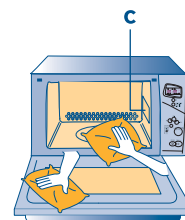
Regelmatig moeten het draaiplateau (H) en de bijbehorende houder (I) verwijderd worden om ze schoon te maken, evenals de bodem van de magnetron.

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.



HOOFDSTUK 3 – ONDERHOUD EN REINIGING

3.2 ONDERHOUD

Als iets niet mocht blijken te functioneren of indien een defect optreedt, dient men zich tot een door de fabrikant erkend servicecentrum te wenden. In elk geval is het raadzaam, voordat u contact opneemt met onze technici, om de volgende eenvoudige controles uit te voeren:

PROBLEEM	OORZAAK/REMEDIË
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)
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	• Kies 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.

OPMERKING: 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.