

NL HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

Wat wil ik doen?	Welke intensiteit kies ik	23 lt	17 lt	Instructies op blz.	Tabel hoeveelheden / tijden op blz.
• Het voedsel warmhouden	<i>intensiteit 1</i>	135w	120w	104 105	
• Ontdooien	Toets <i>Defrost</i> 	auto	auto	102	103
• Chocolade / glazuur smelten	<i>intensiteit 2</i>	270w	240w	104 105	106
• Boter of kaas smelten	<i>intensiteit 3</i>	450w	400w	109	106
• Taarten bakken					
• Vlees bereiden	<i>intensiteit 4</i>	675w	600w	104 107	107
• Groente koken				104 108	108
• Vis koken				107	107
• Rijst, soep koken	<i>intensiteit 5</i>	900w	800w	109	106
• Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden				105	106
• Fruit koken				109	109
• Pop corn bereiden				111	111
• Diepvries kant-en-klaar pizza's verwarmen al bereid	<i>Voorgeprogrammeerde functies</i> 			111	111
• Aardappelen koken	<i>"Quick Menü"</i> 			111	111
• Dranken / vloeistoffen verwarmen				111	111
• Reeds klaargemaakte voedingswaren uit de koelkast verwarmen				111	111
• Gelijktijdig ontdooien, verwarmen, twee niveau's	<i>Alleen magnetron met bereiden op (niveau rooster) (niet voor alle modellen)</i>			100	101

O P M E R K I N G E N

Deze aanwijzingen aandachtig doornemen en bewaren voor latere raadplegingen.

- 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)

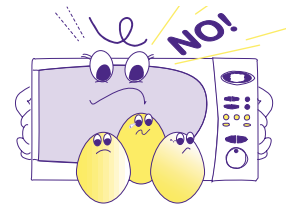
- 2) LET OP: Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhoudshandelingen of reparaties uit te voeren die de verwijdering inhouden van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven.



- 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: 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.



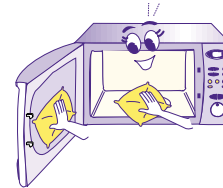
Laat geen kinderen in de nabijheid van de oven komen als deze aan staat (gevaar voor verbrandingen).

- 5) Niet proberen de oven te laten werken met de ovendeur open, door de ingebouwde beveiligingen te beschadigen.

- 6) Zet de oven niet aan indien voorwerpen – ongeacht hun aard – tussen de voorkant van de oven en de ovendeur steken.

Zorg ervoor dat de binnenkant van de deur (C) 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 ovendeur.



- 7) De oven niet aanzetten indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

- 8) Indien men rook uit de oven ziet ontsnappen, het apparaat afzetten of de stekker uit het stopcontact trekken; de ovendeur niet openen om eventuele vlammen te smoren.

- 9) Om oververhitting, en dientengevolge 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.

- 10) De draaischijf niet onderdompelen in water wanneer hij heel warm is, omdat hij door de thermische schok kan breken.

- 11) Bij het gebruik van de functies "Alleen MAGNETRON" dient de oven niet te worden voorverwarmd (zonder voedsel) of te worden ingeschakeld wanneer hij leeg is, omdat vonken kunnen ontstaan.

- 12) Alvorens de oven te gebruiken, controleren of het gebruikte keukengerei en schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie deel "Te gebruiken serviesgoed")

- 13) Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan.

14) 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 lepeltje van hittebestendig plastic of een glazen staafje in de vloeistof te zetten. In ieder geval, voorzichtig te werk gaan.



15) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen. Deze kunnen vlam vaten!

16) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het gebruik, 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.



I N S T A L L A T I E

1) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, controleren dat de pin van de draaischijf (B) goed op zijn plaats zit. De draaischijfhouder (E) in het midden van de oven plaatsen en hierop de draaischijf (D) leggen. De pin (B) moet in de hiervoor aanwezige uitsparing in de draaischijf schuiven.

2) Controleer dat er geen beschadigingen opgelopen zijn tijdens het transport en vooral dat de ovendeur perfect opent en sluit.

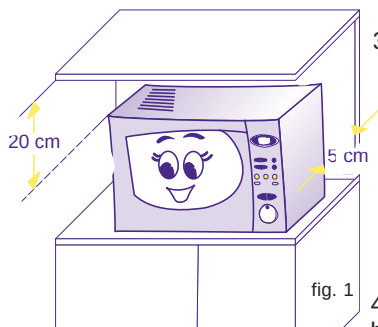


fig. 1

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

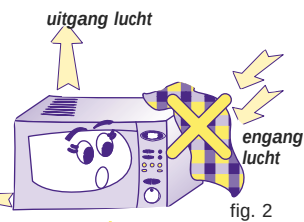


fig. 2

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

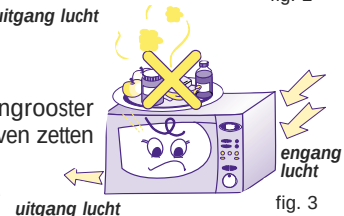


fig. 3

C A P A C I T E I T

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



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

De beschikbare tussenliggende vermogenniveaus zijn aangegeven op bladzijde 92. Deze informatie zal nuttig blijken te zijn bij het raadplegen van receptenboeken voor magnetron ovens die in de handel verkrijgbaar zijn.

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

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

Afmetingen buitenkant (BxHxD)	520x305x400
Afmetingen binnenkant (BxHxD)	322x218x331
Gewicht (ongeveer)	17 kg.
Diameter draaischijf	31 cm
Ovenlampje	25 W

MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER

Afmetingen buitenkant (BxHxD)	480x272x360
Afmetingen binnenkant (BxHxD)	285x197x290
Gewicht (ongeveer)	16 kg.
Diameter draaischijf	27,5 cm
Ovenlampje	25 W

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

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

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

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

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

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

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

Men kan alle soorten glas (beter indien pyrex), geglazuurd aardewerk, porselein, ongeglazuurd aardewerk gebruiken, mits zonder decoraties of onderdelen in metaal (gouden randjes, handvaten, voetjes). Het is ook mogelijk 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 (D) te voorkomen door de pin (B) van de draaischijf eruit te trekken. Men dient er echter rekening mee te houden dat onder deze omstandigheden, teneinde tevredenstellende resultaten te bereiken, het nodig is het voedsel regelmatig om te roeren en de schaal zelf meerdere malen te draaien tijdens de bereidingstijd.

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

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

Men dient wel rekening te houden met het feit dat het voedsel dat soms heel heet kan worden, warmte afgeeft aan het bord, waardoor het gebruik van pannelappen nodig kan blijken te zijn.

Men dient zich in ieder geval te houden aan hetgeen aangegeven staat in de volgende tabel:

	Glas	Geglazuurd aardewerk	Porselein	Ongeglazuurd aardewerk	Magnetron bestendig plastic	Papieren kopjes*	Papieren borden*	Auwpapier*	Kartonnetjes*	Metalen bakjes	Vaatwerk met metalen onderdelen	Speciaal ovenpapier voor rolladen
Ontdooien	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Opwarmen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Koken	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	JA

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

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

1. Display

Op dit paneel kunnen zichtbaar gemaakt worden een 24 uur klok, de ingestelde bereidingstijden, de gekozen functies (bovenste aanduidingen) en het gekozen niveau van de microgolven (onderste aanduidingen).

2. Defrost toets:

Automatisch ontdooien

Druk op deze toets om voedingswaren te ontdooien.

3. Micro toets:

Magnetron bereiding

Druk op deze toets om voedingswaren te bereiden of op te warmen.

4. Power Level toets:

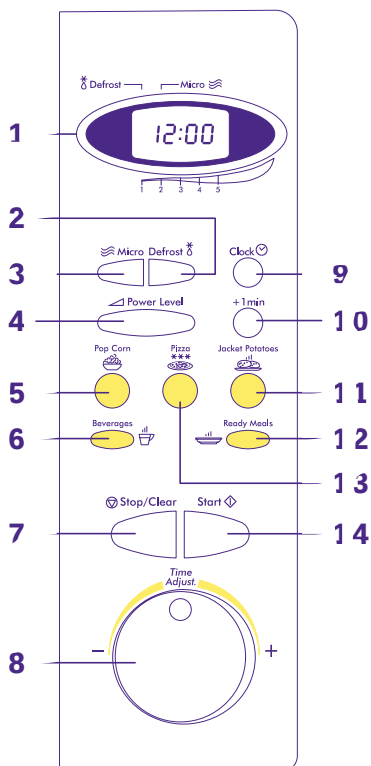
Niveau van het magnetronvermogen

Druk op deze toets om het gewenste magnetronvermogen te kiezen.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

"Quick menu" toetsen:

Druk op één van deze toetsen voor het bereiden van Pop Corn, Aardappelen in folie, Warme Dranken, Kant en Klaar maaltijden, Diepvries pizza's, al bereide diepgevroren gerechten.



7. Stop/Clear toets:

Druk op deze toets om de bereiding te onderbreken of om de ingestelde bereidingstijden te annuleren.

8. Timer knop:

Bereidingstijden

Deze knop gebruiken om de bereidingsduur of de tijd in te stellen.

9. Clock toets:

Het instellen van de klok

Druk op deze toets om de huidige tijd in te stellen en om de tijd zichtbaar te maken tijdens het functioneren van de oven.

10. Toets + 1 min.

Druk op deze toets om automatisch 1 minuut magnetronfunctie in te stellen op het maximum vermogen. Elke extra druk op de toets voegt 30 seconden aan de totale tijd toe tot een maximum van 6 minuten.

14. Start toets: starten

Druk op deze toets om de oven te laten functioneren, nadat de functie en de gewenste tijden ingesteld zijn.

MODEL MET EEN INDHOUD VAN 17 LITER

1. Display

Op dit paneel kunnen zichtbaar gemaakt worden een 24 uur klok, de ingestelde bereidingstijden, de gekozen functies (bovenste aanduidingen) en het gekozen niveau van de microgolven (onderste aanduidingen).

2. Defrost toets:

Automatisch ontdooien

Druk op deze toets om voedingswaren te ontdooien.

3. Micro toets:

Magnetron bereiding

Druk op deze toets om voedingswaren te bereiden of op te warmen.

4. Power Level toets:

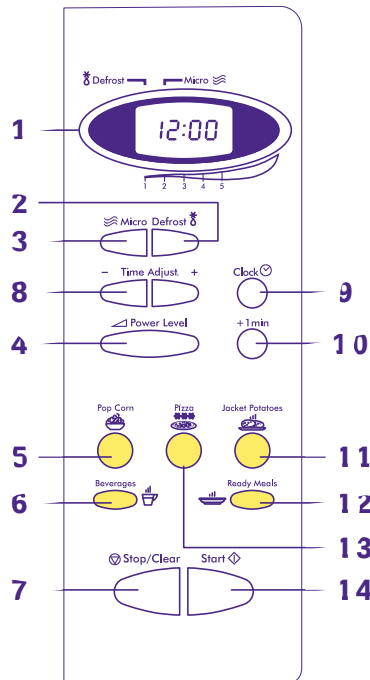
Niveau van het magnetronvermogen

Druk op deze toets om het gewenste magnetronvermogen te kiezen.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

"Quick menu" toetsen:

Druk op één van deze toetsen voor het bereiden van Pop Corn, Aardappelen in folie, Warme Dranken, Kant en Klaar maaltijden, Diepvries pizza's, al bereide diepgevroren gerechten.



7. Stop/Clear toets:

Druk op deze toets om de bereiding te onderbreken of om de ingestelde bereidingstijden te annuleren.

8. "Timer Adjust" toetsen:: Bereidingstijden

Druk op deze toetsen om de bereidingstijden in te stellen of de tijd.

9. Clock toets:

Het instellen van de klok

Druk op deze toets om de huidige tijd in te stellen en om de tijd zichtbaar te maken tijdens het functioneren van de oven.

10.Toets + 1 min.

Druk op deze toets om automatisch 1 minuut magnetronfunctie in te stellen op het maximum vermogen. Elke extra druk op de toets voegt 30 seconden aan de totale tijd toe tot een maximum van 6 minuten.

14.Start toets: starten

Druk op deze toets om de oven te laten functioneren, nadat de functie en de gewenste tijden ingesteld zijn.

AANBEVELINGEN VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE OVEN

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

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

geen vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces.

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

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

Fundamentele regels voor een correcte voedselbereiding in de magnetronoven

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

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

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

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



fig. 4

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

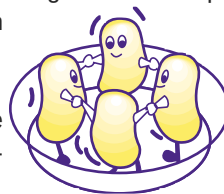


fig. 5

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

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

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

HET GEBRUIK VAN DE BEDIENING EN DE PROGRAMMERING

HOE DE KLOK IN TE STELLEN

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het electriciteitsnet, of nadat de stroom uitgevallen is geweest, zullen op het paneel de cijfers 12:00 verschijnen die aan en uit gaan.

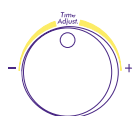
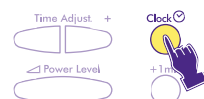
Om de tijd van de dag in te stellen, dient men als volgt te werk te gaan:

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER



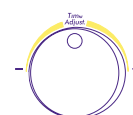
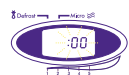
1. Druk op de toets **Clock** (9) (Op het paneel knippert de 12 uuraanduiding)



2. Stel het gewenste uur in door de knop (8) te draaien of door op de toetsen "Time Adjust" (8) te drukken. (Op het paneel knippert de urenaanduiding).



3. Nogmaals op de toets **Clock** (9) drukken. (Op het paneel verdwijnt de urenaanduiding en knippert de minutenaanduiding).



4. Stel de gewenste minuten in door de knop (8) te draaien of door op de toetsen "Time Adjust" (8) te drukken. (Op het paneel knippert de minutenaanduiding).



5. Nogmaals op de toets **Clock** (9) drukken. (Op het paneel wordt de ingestelde tijd zichtbaar).



- Indien u de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, op de toets **Clock** (9) drukken en hierna opnieuw de tijd instellen op de manier zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de huidige tijd zichtbaar te laten worden tijdens het functioneren van de oven door op de toets **Clock** (9) te drukken. (De tijd wordt zichtbaar op het paneel gedurende 3 seconden).



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

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

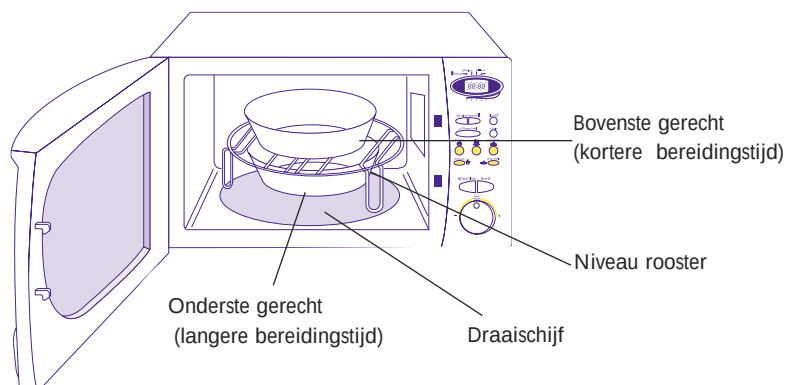
Indien men twee gerechten tegelijkertijd wenst te bereiden is het voldoende de volgende eenvoudige, algemene voorschriften in acht te nemen:

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

Men dient daarom altijd de referentietabel op bladzijde 101 te raadplegen.

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

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



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



REFERENTIE-TABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS.

Ontdooitijden

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

Verwarmingstijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen intensiteit	Minuten	Aantekeningen
• Portie vlees	boven	150	5	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie groenten	onder	250		6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	boven	500	5	9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500		9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie vlees	boven	150	5	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500		8	Het voedsel afdekken met plastic folie

Bereidingstijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen intensiteit	Minuten	Aantekeningen
• Aardappelen	boven	500	5	20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Aardappelen	onder	500		20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	boven	500	5	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	onder	500		16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Vis in moten	boven	400	5	13	Afdekken met folie. Na 15' het rooster verwijderen
• Courgettes	onder	475		15	Heel laten en afdekken met folie
• Hele vis	boven	200	5	11	Afdekken met folie. Na 11' het rooster verwijderen
• Courgettes	onder	475		14	Heel laten en afdekken met folie
• Hele vis	boven	200	5	11	Afdekken met folie
• Hele vis	onder	200		11	Afdekken met folie
• Aardappelen	boven	500	5	20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Goulash	onder	1500		40	Na 24' het rooster verwijderen. 2-3 keer omroeren
• Rijst	boven	300	5	22	Afdekken met folie en 2 keer omroeren
• Witte kool	onder	500		22	Heel laten en afdekken met folie
• Erwtten	boven	500	5	20	Afdekken met folie
• Spruiten	onder	500		20	Afdekken met folie
• Gehaktrol	boven	500	5	30	Indien nodig halverwege de bereiding omdraaien
• Aardappelen	onder	500		30	Afdekken met folie
• Saucijzen	boven	300	5	22	1-2 keer omdraaien
• Saucijzen	onder	300		22	1-2 keer omdraaien
• Hachee	boven	700	5	36	1-2 keer omdraaien
• Varkensrollade	onder	700		36	Halverwege de bereiding omdraaien

HOE HET AUTOMATISCH ONTDOOIEN TE PROGRAMMEREN

Door deze functie te gebruiken, is het voldoende de ontdooitijd in te stellen, terwijl het vermogen van de microgolven voorgeprogrammeerd is.

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER

	1. Druk op de toets “Defrost” (2). (Op het display verschijnt knipperend 0:00 en het controlelampje van de ontdooi functie linksboven gaat branden).	
	2. De gewenste tijdsduur instellen door de timer knop (8) te draaien of door op de toetsen “Time Adjust” te drukken (8). (Het display knippert).	
	3. Op de toets “Start” (14) drukken om het ontdooien te laten beginnen. (Het display geeft de ingestelde tijdsduur weer).	
	4. Nadat de ingestelde tijd verlopen is, geeft het apparaat drie lange pieptonen af, terwijl op het display het woord “End” verschijnt.	

- Indien u het ovendeurtje opent om te controleren in hoeverre het voedsel al ontdooit is, wordt de magnetronfunctie automatisch onderbroken en op het display knippert de resterende tijd. Om het ontdooien te hervatten, de ovendeur weer sluiten en op de toets “start” drukken. De oven herneemt de tijdsduur vanaf het moment dat deze onderbroken is geworden.
- Om de ingestelde tijd te annuleren, dient men als volgt te werk te gaan:
 - indien de ovendeur open staat, éénmaal om de toets “stop/clear” (7) drukken;
 - indien de oven in werking is, tweemaal op de toets “stop/clear” (7) drukken.;
 - indien de oven af staat en de ovendeur gesloten is, éénmaal op de toets “stop/clear” (7) drukken.

ONTDOOIEN

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

Ontdooi tijden

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (pag. 94).

Soort	Hoeveelheid	850/900W capaciteit	750/800W capaciteit	Opmerkingen	Wachtijd (minuten)
		In te stellen tijd (minuten)	In te stellen tijd (minuten)		
VLEES					
• Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)	1 kg	17 - 22	23 - 28	(*)	20
• Biefstuk, karbonades, cotoletten	200 gr	2 - 6	7 - 10		5
• Stoofpot, goulasch	500 gr	9 - 13	14 - 17		10
• Gehakt	500 gr	9 - 11	12 - 14		15
• “	250 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Hamburger	200 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Worst	300 gr	5 - 9	10 - 13		10
GEVOGELTE					
• Eend, kalkoen	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Na de wachttijd, onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen	20
• Hele kip	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20
• Stukjes kip	500 gr	9 - 13	14 - 18		10
• Kipfilet	300 gr	7 - 11	13 - 17		10
GROENTEN					
• Aubergines in blokjes	500 gr	12 - 16	17 - 21	Om het ontdooien te vergemakkelijken de groente af en toe omroeren	5
• Paprika in stukjes	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Gepelde erwten	500 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Artisjokharten	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
• Asperges in stukjes	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Snijboontjes	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Hele broccoli	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Spruitjes	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Worteltjes in plakjes	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Bloemkool in roosjes	450 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Gemengde groenten	300 gr	4 - 8	9 - 13		5
• Gehakte spinazie	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
VIS					
• Gefileerde vis	300 gr	5 - 9	10 - 14		7
• Moten vis	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
• Hele vis	500 gr	8 - 12	13 - 17		7
• Gamberi	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
ZUIVELPRODUKTEN					
• Boter	250 gr	2 - 6	7 - 10	De aluminium verpakking eraf halen of de metalen deeltjes verwijderen	10
• Kaas	250 gr	3 - 7	8 - 12	Gedeeltelijk ontdooid. De wachttijd doet de rest.	15
• Room	200 ml	5 - 9	10 - 14	De room uit de verpakking halen en in een schaaltje doen.	5
BROOD					
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	1 - 2	2 - 3	Het brood rechtstreeks op de draai-schijf leggen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Boterhammen	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Volkoren boterhammen	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
FRUIT					
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	8 - 10	11 - 13	2 - 3 keer omroeren	10
• Frambozen	300 gr	5 - 7	7 - 9	2 - 3 keer omroeren	10
• Bramen	250 gr	3 - 5	6 - 8	2 - 3 keer omroeren	6

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

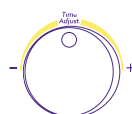
HOE DE OVEN TE PROGRAMMEREN OM ETENSWAREN WARM TE HOUDEN, TE VERWARMEN, TE BEREIDEN.

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

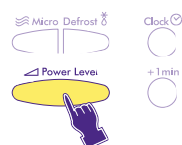
MODEL MET EEN INDOUD VAN 17 LITER



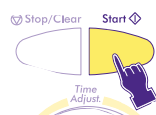
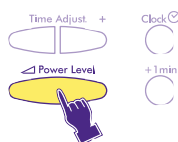
1. Druk op de toets "Micro" (3). (Het display knippert op 0:00 en het tweede controlelampje van de magnetronfunctie linksboven en het eerste controlelampje van het microgolveniveau rechtsonder, gaan branden).



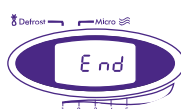
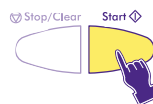
2. De gewenste tijdsduur instellen door de timer knop (8) te draaien of door op de toetsen "Time Adjust" (8) te drukken. (Het display knippert).



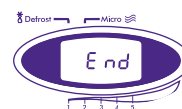
3. Druk op de toets "power level" (4) totdat het gewenste vermogen bereikt wordt (5= maximum; 1=minimum). Indien deze toets niet gebruikt wordt, zal de oven op het maximum vermogen functioneren (vermogen 5). (Op het display geeft het driehoekje aan de onderkant het gekozen vermogensniveau aan).



4. Druk op de toets "start" (14) om de functie te laten beginnen. (Op het display zijn de ingestelde tijd en het vermogen zichtbaar.)



5. Nadat de ingestelde tijd verlopen is, zal het apparaat drie lange pieptonen afgeven terwijl op het display het woord "End" verschijnt.



- Het is mogelijk het uur van de dag af te lezen, ook tijdens het functioneren van de oven, door eenvoudigweg op de toets "Clock" (9) te drukken. Op het display verschijnt de kloktijd en deze blijft gedurende ongeveer 3 seconden zichtbaar.
- Het is mogelijk op ieder moment het verloop van de ingestelde functie na te gaan door de ovendeur te openen en de etenswaren te controleren. Op deze manier wordt de afgifte van de microgolven onderbroken en deze zal weer hervat worden door de ovendeur te sluiten en op de toets "start" (14) te drukken.
- Indien het nodig mocht blijken, om wat voor reden dan ook, de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets "stop/clear" (7) te drukken.
- Om de bereiding te beëindigen, dient men als volgt te werk te gaan:
 - indien de ovendeur open staat, éénmaal op de toets "stop/clear" (7) drukken;
 - indien de oven in werking is, tweemaal op de toets "stop/clear" (7) drukken;
 - indien de oven af staat en de ovendeur gesloten is, éénmaal op de toets "stop/clear" (7) drukken.
- De bereidingstijd en het magnetronvermogen kunnen gewijzigd worden ook nadat op de toets "start" (14) gedrukt is.

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

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

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

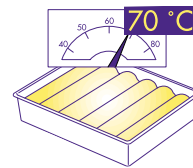
Door de keuzeknop op **1** te zetten en het gerecht af te dekken met een bord of met plastic folie, blijft alles warm tot op het moment van consumptie.

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

O P W A R M E N

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

- Aangeraden wordt de etenswaren (vooral diepvries producten) 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 producten moeten eerst ontdooid worden alvorens over te gaan tot opwarmen. Des te lager de begin temperatuur van het voedsel, des te langer zal de tijd, nodig voor het opwarmen, zijn.



Verwarmingstijden

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (pag. 94).

N.B: Enkele verwarmingsfuncties kunnen ook gemakkelijk uitgevoerd worden door de voorgeprogrammeerde functies “Quick Menu” te gebruiken (zie pag. 92 of pag. 111).

Soort	Hoeveelheid	Vermogens niveau	850/900W timer (minuten)	750/800W timer (minuten)	Opmerkingen
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN					
• Chocolade/glazuur • boter	100 gr 50-70 gr	3 5	4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.
VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 5/8°) TOT 20/30°C					
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	“ “	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	De aluminium verpakking verwijderen zowel. De zuigfles opwarmen zonder speen en na het opwarmen onmiddellijk omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur van de inhoud controleren vóór de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins verminderd te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam zouden kunnen vatten. Reeds gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT EN KLAAR MAALTIJDEN OP KOELKAST TEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 5/8°C)					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en /of groenten • Bord met vlees en/of groenten • Bord met pasta: cannelloni of lasagne • Bord met vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	“ “ “ “ “ “	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Hiermee wordt elk soort verpakking bedoeld voor kant en klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel uit eventuele aluminium verpakkingen halen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor een goed resultaat dient het voedsel altijd afgedekt te worden. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgekookt voedsel dat verwarmd moet worden tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel wordt direct op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met tranparante folie of met een omgekeerd bord.
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (AANVANGSTEMPERATUUR -18° / -20°C)					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en/of voorgekookte groenten • Verpakking vis en/of rauwe groenten • Portie vlees en/of groenten • Portie pasta Cannelloni of lasagne • Portie vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	“ “ “ “ “ “ “	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Hiermee worden verpakkingen bedoeld van elke soort voorgekookt diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C rechtstreeks in hun verpakking, indien de verpakking van aluminium mocht zijn, het voedsel rechtstreeks op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen. Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgekookt diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het diepvries voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het voedsel ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERATUUR 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	“ “ “ “	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	“ “ “ “	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.

K O K E N

VLEES

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

GEVOGELTE

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

VIS

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

Bereidingstijden voor vlees, gevogelte en vis

Om het vlees zachter te maken, raden wij aan om een 1/2 glas water aan het begin van de bereiding toe te voegen. De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (zie pag. 94).

Soort	Hoeveelheid	Intensiteit Keuzeknop	850/900W capaciteit	850/900W capaciteit	Aantekeningen	Wachtijd (minuten)
			In te stellen tijd (minuten)	In te stellen tijd (minuten)		
RUNDVLEES						
Gehaktrol	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Gehaktrol	800 gr	"	15 - 20	20 - 25	500 gram gehakt vlees mengen met ei, ham, paneermeel enz.	5
Lendestuk	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Rollade, schenkel	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
KALFSVLEES						
Stoofpot	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	2-3 keer omroeren	8
Rollade	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
Kalfslapjes	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Omdraaien is niet noodzakelijk	2
VARKENSVLEES						
Bout	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Halverwege de bereiding omkeren	5
Rollade	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
Ribstuk	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Halverwege de bereiding omkeren	8
LAMSVLEES						
Bout	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Halverwege de bereiding omkeren	10
Hamburgers	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Goulasch	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	2-3 keer omroeren	3
Worst	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
GEVOGELTE: KIP						
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Halverwege de bereiding omkeren	10
Halve	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	5
In stukken	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	5
Filet	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Omdraaien is niet noodzakelijk	3
KALKOEN						
In stukken	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Halverwege de bereiding omkeren	8
Filet	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	8
EEND						
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Halverwege de bereiding omkeren	10
VIS						
Gefileerd	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Afgedekt bereiden	2
Plakjes	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Afgedekt bereiden	2
Hele	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Afgedekt bereiden	2
Hele	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Afgedekt bereiden	2
Gamberi	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Afgedekt bereiden	2
Moten	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Afgedekt bereiden	2

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

GROENTEN

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

Voor elke 500 gram groente ongeveer 5 lepels water toevoegen.

De groenten moeten altijd afgedekt worden met plastic folie.

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

Bereidingstijden voor groenten

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (zie pag. 94).

Soort	Hoeveelheid	Vermogensniveau	850/900W capaciteit	750/800W capaciteit	Aantekeningen	Wacht-tijd (minuten)
			In te stellen tijd (minuten)	In te stellen tijd (minuten)		
• Asperges	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	In stukjes van 2 cm snijden	4
• Artisjokken	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	4
• Sperzieboontjes	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	In stukken snijden	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In "roosjes" verdelen	4
• Spruitjes	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Heel laten	4
• Witte kool	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In repen snijden	4
• Rode kool	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In repen snijden	4
• Wortels	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	In gelijke stukken snijden	4
• Bloemkool	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	In roosjes verdelen	4
• Selderie	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	In stukken snijden	4
• Aubergines	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	In blokjes snijden	4
• Prei	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	In repen snijden	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Heel laten. Geen water toevoegen	4
• Uien	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Heel laten. Geen water toevoegen	4
• Spinazie	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben	4
• Erwten	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Venkel	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	In vieren delen	4
• Spaanse pepers	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	In stukjes snijden	4
• Aardappelen	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	In gelijke stukken snijden	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Heel laten	4

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

SOEPEN EN RIJST

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

DE GOUDBRUINE KLEUR

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

GEBAK EN FRUIT

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

Bereidingstijden voor gebak en fruit

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. De capaciteit waarde staat aangegeven op het ovendeurtje, binnen het symbool  (zie pag. 94).

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

HET PROGRAMMEREN VAN MEERDERE, OPEENVOLGENDE FUNCTIES

- Het is mogelijk de volgende functiereeksen in te stellen:
 - Ontdooien + bereiden
 - Bereiding 1 + bereiding 2
 - Ontdooien + bereiding 1 + bereiding 2

Bijvoorbeeld: het instellen van de opeenvolgende functies ontdooien + bereiden.

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER

- | | | |
|--|---|--|
| | <p>1. Druk op de toets “Defrost” (2). (Op het display knippert 0:00 en het controlelampje linksboven dat de ondoofunctie aangeeft, gaat branden).</p> | |
| | <p>2. De gewenste tijdsduur instellen door de timer knop (8) te draaien of door op de toetsen “Time Adjust” (8) te drukken. (Het display knippert).</p> | |
| | <p>3. Druk op de toets “Micro” (3). (Op het display knippert 0:00 en het controlelampje linksboven dat de magnetronfunctie aangeeft en het controlelampje rechts dat het maximum vermogen aangeeft, gaan branden.)</p> | |
| | <p>4. De gewenste bereidingstijd instellen door de timer knop (8) te draaien of door op de toetsen “Time Adjust” (8) te drukken. (Het display knippert).</p> | |
| | <p>5. Druk op de toets “power level” (4) totdat het gewenste vermogen bereikt wordt (5 = maximum; 1 = minimum).
Indien deze toets niet gebruikt wordt, zal de oven op het maximum vermogen functioneren (vermogen 5). (Op het display geeft het driehoekje aan de onderkant het gekozen vermogensniveau aan).</p> | |
| | <p>6. Druk op de toets “Start” (14) op de opeenvolgende functiereeks in werking te zetten. (Het display geeft achtereenvolgens de tijden weer overeenkomstig de gekozen functie).</p> | |
| | <p>7. Nadat de ingestelde functiereeks afgewerkt is, zal het apparaat drie lange pieptonen afgeven en op het display zal het woord “End” verschijnen.</p> | |

HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN “QUICK MENU”

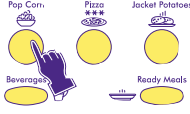
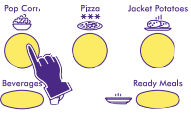
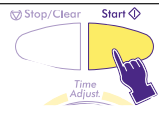
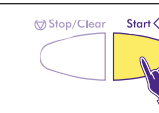
De toetsen “Quick Menu” bestaan uit 5 verschillende programma's met een “voorgeprogrammeerde” bereidingstijd en vermogensniveau; het gebruik van deze toetsen garandeert het bereiken van de beste resultaten voor de in de onderstaande tabel beschreven gerechten.

Toets	Wat kan men doen	Raadgevingen
(6)  Beverages • éénmaal drukken • tweemaal drukken • driemaal drukken • viermaal drukken	• het opwarmen van een kopje koffie (60cc) vanaf kamertemperatuur • het opwarmen van 2 kopjes koffie of één kop (120cc) te beginnen bij kamertemperatuur. • Eén grote kop verwarmen (200cc) te beginnen bij koelkast temperatuur. • Een bord soep verwarmen (300 cc) te beginnen bij koelkast temperatuur	Nadat de vloeistof opgewarmd is goed roeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
(11)  Jacket potatoes • éénmaal drukken • tweemaal drukken • driemaal drukken	• 200 gr aardappelen bereiden • 400 gr aardappelen bereiden • 600 gr aardappelen bereiden	De aardappelen met schil goed wassen, met een vork inprikken en op de draaischijf leggen. Serveer de aardappelen nog warm met boter of kaas gegarneerd.
(12)  Ready Meals Reeds klaargemaakte • éénmaal drukken • tweemaal drukken	• Het opwarmen van 100 gr maaltijd (vlees of groenten) • Het opwarmen van 250 gr verdura da vlees of vlees met groenten vanaf koelkast temperatuur.	Geschikt voor het opwarmen van reedsbereide porties bewaard in de koelkast sinds de vorige dag. Bedek het bord met plastic folie of zet er omgekeerd een bord bovenop.
(13)  Pizza bereid diepgevroren voedsel • éénmaal drukken • tweemaal drukken • driemaal drukken	• Het opwarmen van 1 diepvries pizza van 300 gr • Verwarming van een verpakking (max. 300 gr.) kant-en-klaar diepvriesvoedsel of al bereide diepgevroren gerechten (bijv. vlees of bijgerechten). • Verwarming van twee verpakkingen (max. 550 gr.) kant-en-klaar diepvriesvoedsel of diepgevroren, al bereide gerechten (bijv. vlees of bijgerechten).	Leg de pizza direct op de draaischijf. Als de verpakking geschikt is voor bereiding in de magnetron, kunt u hem rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Doe anders de inhoud van de bak in een schaal en bedek deze met plastic folie en een omgekeerd bord.
(5)  Pop Corn • éénmaal drukken	• Voor het bereiden van één verpakking Pop corn van 100 gr. geschikt voor de magnetronoven.	Aandachtig de aanwijzingen op de verpakking doorlezen en daarna op de draaischijf plaatsen.

• VOOR HET INSTELLEN VAN DE VOORGEPROGRAMMEERDE BEREIDINGSTIJDEN, ALS VOLGT TE WERK GAAN:

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER

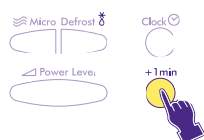
	1. Druk op de gewenste Quick Menu toets (zie boven) (Het paneel geeft knipperend de geprogrammeerde tijd weer terwijl het tweede aanduidingslampje linksboven aangaat en de onderste aanduiding betreffende het geprogrammeerde magnetronvermogen). 	
	2. Druk op de toets Start (14) om de magnetronoven aan te zetten. 	
	3. Na verloop van de ingestelde tijd zullen drie lange pieptonen weerklinken en op het paneel verschijnt het woord End.	

HET PROGRAMMA "QUICK REHEAT" : VAN 1 TOT 6 MINUTEN OP HET MAXIMUM VERMOGEN

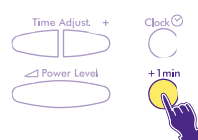
Deze werking is zeer van nut indien men kleine hoeveelheden dranken en voedsel wenst op te warmen, of wanneer men op het laatste moment de kooktijd met een minuut wenst te verlengen.

MODEL MET EEN INHOUD VAN 23 LITER

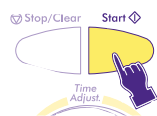
MODEL MET EEN INHOUD VAN 17 LITER



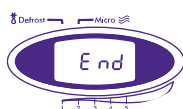
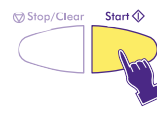
1. Druk op de toets "+1 min" (10). (Op het display knippert 1:00 en het tweede controlelampje linksboven dat de magnetronfunctie aangeeft en het eerste controlelampje linksonder dat het magnetronvermogen aangeeft, gaan branden).



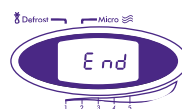
Als u de toets vaker indrukt, neemt de tijd met stappen van 30 seconden toe, tot maximaal 6 minuten.



2. Druk op de toets "Start" (14) om de magnetronfunctie in werking te stellen.



3. Na het verstrijken van de ingestelde tijd geeft het apparaat drie lange pieptonen af, terwijl op het display het woord "End" verschijnt.



KINDERBEVEILIGING

Om ongewenst of onopzettelijk gebruik te vermijden is de elektronische besturing uitgerust met de volgende beveiligingen:

1 Vergrendeling van de START-toets

- Als de oven niet in werking is en er nog geen programmering gestart is (op het display wordt de klok weergegeven), dient u de **START**-toets (16) 5 seconden lang ingedrukt te houden.
- Er klinkt een korte pieptoon: het is nu niet mogelijk bereidingen te starten.
- U kunt deze beveiliging ongedaan maken door de **START**-toets (16) ingedrukt te houden tot aan de pieptoon.

2 Blokkering van de correctie van de bereidingstijden

Wanneer deze beveiliging ingesteld is, kunnen de ingestelde bereidingstijden niet ongedaan gemaakt of gecorrigeerd worden tijdens de bereiding zelf, zodat eventuele onopzettelijke, gevaarlijke toenames (het voedsel kan verbranden!) van de bereidingstijden vermeden worden.

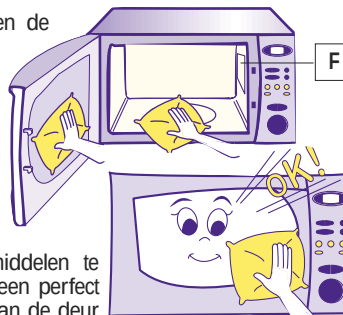
- Als de oven niet in werking is en er is nog geen programmering gestart (het display toont de klok) dient u de toets **STOP/CLEAR** (10) 5 seconden ingedrukt te houden.
- Er klinkt een korte pieptoon: het zal niet mogelijk zijn de tijden tijdens de bereiding te corrigeren.
- U kunt deze beveiliging ongedaan te maken door de toets **STOP/CLEAR** (10) ingedrukt te houden tot aan pieptoon.

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

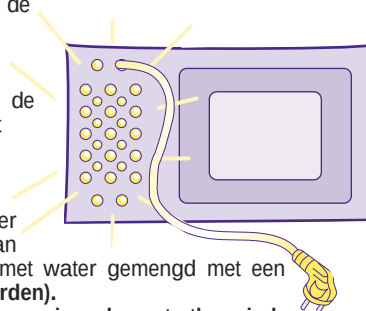
Alvorens tot wat voor onderhoud of reiniging dan ook over te gaan, altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

Reiniging

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



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



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

Als het lukt of iets niet goed functioneert...

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

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

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