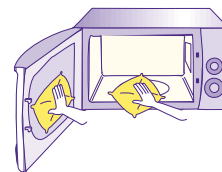
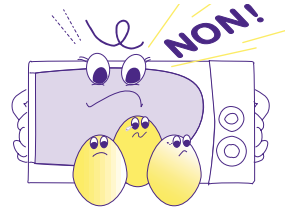


Deze aanwijzingen aandachtig doornemen en bewaren voor latere raadplegingen.

- 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) Wanneer de deur open is, rekening houden met het volgende: geen zware voorwerpen op de deur zetten of de handgreep overdreven naar beneden duwen, omdat het apparaat kan omkantelen. Geen warme schalen of schotels (bijvoorbeeld, die u net uit de oven hebt gehaald) op de deur zetten.
- 8) De oven niet aanzetten indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- 9) 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.
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 verbruik, om brandwonden te voorkomen.

Het is raadzaam het voedsel te schudden of om te roeren, om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen.

Indien in de handel verkrijgbare sterilisatie-apparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet **ALTIJD** worden gecontroleerd, voordat de oven wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.



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 rollades
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.

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)	520x308x385
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

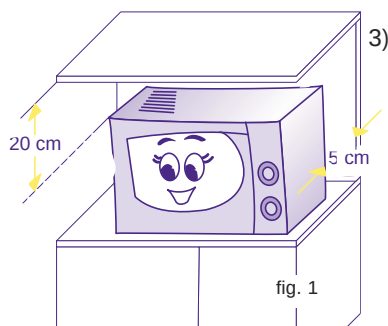
Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met een capaciteit van minstens 10 A.

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

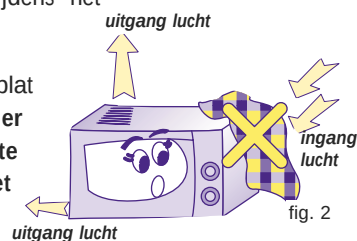
aardleiding: de fabrikant neemt geen enkele verantwoording voor storingen die voortkomen uit het niet in acht nemen van deze norm.

I N S T A L L A T I E

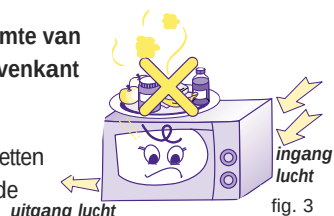
- 1) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, controleren dat de pin van de draaischijf (B) goed op zijn plaats zit. De draaischijfhouder (E) in het midden van de oven plaatsen en hierop de draaischijf (D) leggen. De pin (B) moet in de hiervoor aanwezige uitsparing in de draaischijf schuiven.
- 2) Controleer dat er geen beschadigingen opgelopen zijn tijdens het transport en vooral dat de ovendeur perfect opent en sluit.



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).



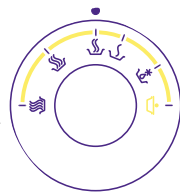
- 4) Nooit het luchtingangrooster belemmeren. Vooral niets op de oven zetten en controleren dat het lucht- en dampafvoerrooster (die zich aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat bevinden) ALTIJD ONBELEMMERD is (zie fig. 2 en fig. 3).



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

MAGNETRON INTENSITEIT INTELKNOP

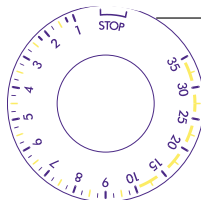
De knop draaien al naar gelang de gewenste intensiteit.



INTELKNOP TIMER

MET DEZE KNOP BEGINT ELKE GEKOZEN FUNCTIE.

De knop kloksgewijs draaien van 1 tot 35 minuten (na het verstrijken van de ingestelde tijd, slaat de oven af) dit wordt aangegeven door een geluidssignaal.



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 vermogenniveau's zijn aangegeven op deze bladzijde. Deze informatie zal nuttig blijken te zijn bij het raadplegen van receptenboeken voor magnetron ovens die in de handel verkrijgbaar zijn.

HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

Wat wil ik doen?	Welke intensiteit kies ik	23 lt	17 lt	Pag.
• Het voedsel warmhouden	<i>Intensiteit</i>	90w	80w	73 76
• Ontdooien	<i>Intensiteit</i>	135w	120w	73 76
• Boter of kaas smelten	<i>Intensiteit</i>	315w	280w	73 78
• Taarten bakken	<i>Intensiteit</i>	450w	400w	82
• Vlees koken	<i>Intensiteit</i>	650w	560w	73 80
• Fruit koken	<i>Intensiteit</i>			73 82
• Groente koken	<i>Intensiteit</i>			81
• Vis koken	<i>Intensiteit</i>	900w	800w	80
• Rijst, soep koken	<i>Intensiteit</i>			82
• Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden	<i>Intensiteit</i>			78
• Gelijktijdig ontdooien, verwarmen, twee niveau's	<i>Alleen magnetron met bereiden op (niveau rooster) (niet voor alle modellen)</i>			74 75

AANBEVELINGEN VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE OVEN

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevendende 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

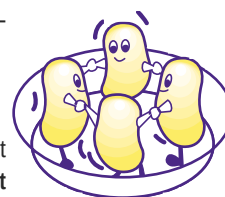
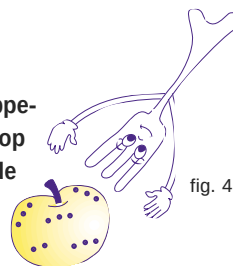
geen vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces.

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).**
- 5) Indien er meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, verdient het aanbeveling deze in een **ronde** schaal te leggen om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 5).
- 6) Des te lager de temperatuur van het voedsel op het moment dat het in de oven gezet wordt, des te langer is de bereidingstijd. Etenswaren op kamertemperatuur zullen eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet de schaal altijd midden op het draaischijf.
- 8) De vorming van **condensvocht** aan de binnenkant van de oven en op het luchtuitgangrooster is helemaal normaal. **Om dit te verminderen, kan met het voedsel bedekken met plastic folie, vet papier, glazen deksels of eenvoudigweg een omgekeerd bord.** Bovendien worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter bereid indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken houdt men ook de binnenkant van de oven schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetronoven.

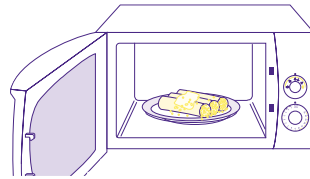


D E O V E N A A N Z E T T E N

1

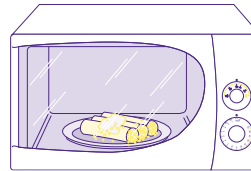
Het voedsel op een voor bereiding in de magnetron oven geschikte schaal leggen en deze in het midden van de draaischijf plaatsen

N.B: De oven dient niet voorverwarmd te worden



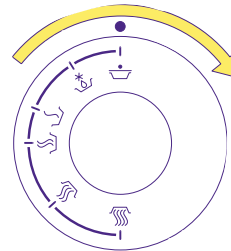
2

Sluit de ovendeur



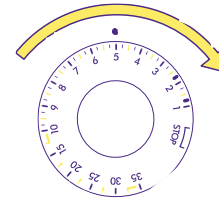
3

Kies de gewenste intensiteit door de keuzeknop te draaien.



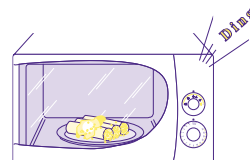
4

De gewenste bereidingstijd instellen door de Timer instelknop kloksgewijs te draaien.



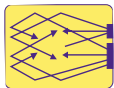
5

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



Op elk moment is het mogelijk de bereiding te onderbreken door de timer instelknop of **STOP** te zetten en het is mogelijk de bereidingstijd te veranderen (tijdens het functioneren van de oven) door de knop vooruit of achteruit te zetten.

Tijdens de bereiding is het mogelijk het garingsproces te controleren door de ovendeur te open en het voedsel te inspecteren. Hiermee onderbreekt men het functioneren van de oven, die weer hervat wordt zodra men de ovendeur sluit.



MAGNETRONOVEN

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.

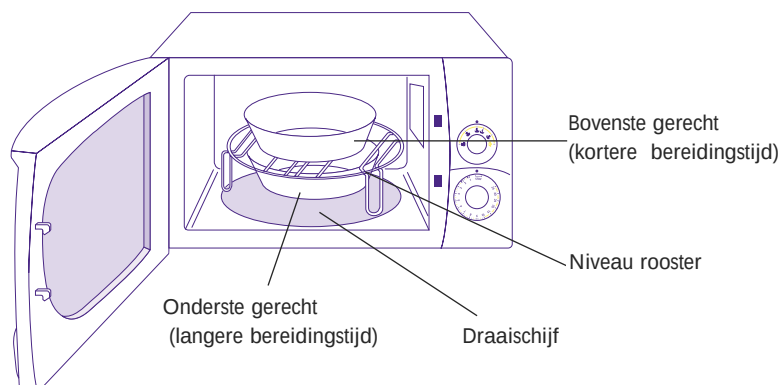
Indien men twee gerechten tegelijkertijd wenst te bereiden is het voldoende de volgende eenvoudige, algemene voorschriften in acht te nemen:

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

Men dient daarom altijd de referentietabel op bladzijde 75 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.

REFERENTIETABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS

Ontdooitijden

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

Bereidingstijden

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

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  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 N T D O O I E N

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

Ontdooi tijden

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. Het afgegeven vermogen in watt van uw oven vindt u aangegeven op het gegevensplaatje aangebracht op de achterkant van het apparaat (pag. 71).

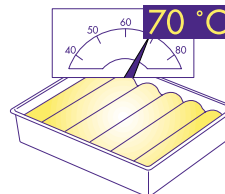
Soort	Hoeveelheid	Intensiteit Keuzeknop	850/900W capaciteit	750/800W capaciteit	Aantekeningen	Wacht-tijd (minuten)
			Timer (minuten)	Timer (minuten)		
VLEES						
• Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)	1 kg		20 - 26	27 - 32		20
• Biefstuk, karbonades, cotoletten	200 gr	"	3 - 7	8 - 12		5
• Stukjesvlees, goulasch	500 gr	"	11 - 15	16 - 20		10
• Gehakt	500 gr	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15
• "	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Hamburger	200 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Worst	300 gr	"	6 - 10	11 - 15		10
GEVOGELTE						
• Eend, kalkoen	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37	Na de wachttijd, onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen	20
• Hele kip	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37		20
• Stukjes kip	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		10
• Kipfilet	300 gr	"	9 - 14	15 - 20		10
GROENTEN						
• Aubergines in blokjes	500 gr	"	14 - 18	19 - 24	Om het ontdooien te vergemakkelijken de groente af en toe omroeren	5
• Spaanse pepers in stukjes	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Gepelde erwten	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Artisjokhart	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
• Asperges in stukjes	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Snijboontjes	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Hele broccoli	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Spruitjes	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Worteltjes in plakjes	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Bloemkool in roosjes	450 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Gemengde groenten	300 gr	"	5 - 9	10 - 15		5
• Gehakte spinazie	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
VIS						
• Gefileerde vis	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		7
• Moten vis	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
• Hele vis	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		7
• Gamberi	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
ZUIVELPRODUKTEN						
• Boter	250 gr	"	3 - 7	8 - 12	De aluminium verpakking eraf halen of de metalen deeltjes verwijderen	10
• Kaas	250 gr	"	4 - 8	9 - 13	Gedeeltelijk ontdooit. De wachttijd doet de rest.	15
• Room	200 ml	"	6 - 10	11 - 15	De room uit de verpakking halen en in een schaalte doen.	5
BROOD						
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	"	0,30 - 2	3 - 4	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Boterhammen	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Volkoren boterhammen	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
FRUIT						
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	"	10 - 12	13 - 15	2 - 3 keer omroeren	10
• Frambozen	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	2 - 3 keer omroeren	10
• Moerbeien	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	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

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, dientengevolge ook elektriciteit.

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



Verwarmingstijden

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. Het aangegeven vermogen in watt van uw oven vindt u aangegeven op het gegevensplaatje aangebracht op de achterkant van het apparaat (pag. 71).

Soort	Hoeveelheid	Vermogen	850/900W	750/800W	Opmerkingen
			timer (minuten)	timer (minuten)	
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN					
• Chocolade/glazuur • boter	100 gr 50-70 gr		4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.
VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERAATUUR (AANVANGSTEMPERAATUUR 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 TEMPERAATUUR (AANVANGSTEMPERAATUUR 5/8°C) TOT CIRCA 70°C					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	"	4 - 6	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 transparante folie of met een omgekeerd bord.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• Verpakking vis en /of groenten	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• Bord met vlees en/of groenten	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Bord met pasta: cannelloni of lasagne	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Bord met vis en/of rijst	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN /BEREIDEN (AANVANGSTEMPERAATUUR -18° / -20°C) TOT CIRCA 70°C					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	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.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Verpakking vis en/of voorgekookte groenten	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken.
• Verpakking vis en/of rauwe groenten	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	
• Portie vlees en/of groenten	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	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.
• Portie pasta Cannelloni of lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	
• Portie vis en/of rijst	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERAATUUR 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	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.
• 1 kop melk	150 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 kop bouillon	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERAATUUR 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water	180 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	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.
• 1 kop melk	150 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 kop koffie	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 kop bouillon	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

K O K E N

VLEES

Men kan vlees braden, smoren en stoven. De grote stukken die niet omgeroerd 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. Het afgegeven vermogen in watt van uw oven vindt u aangegeven op het gegevensplaatje aangebracht op de achterkant van het apparaat (pag. 71).

Soort	Hoeveelheid	Intensiteit Keuzeknop	850/900W capaciteit	750/800W capaciteit	Aantekeningen	Wachtijd (minuten)
			Timer (minuten)	Timer (minuten)		
RUNDVLEES						
Gehaktrol	900 gr		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		35 - 40	40 - 45	2-3 keer omroeren	3
Worst	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
GEVOGELTE: KIP						
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	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	45 - 50	Halverwege de bereiding omkeren	8
Filet	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Omdraaien is niet noodzakelijk	8
EEND						
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	Halverwege de bereiding omkeren	10
VIS						
Gefileerd	300 gr		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. Het afgegeven vermogen in watt van uw oven vindt u aangegeven op het gegevensplaatje aangebracht op de achterkant van het apparaat (pag. 71).

Soort	Hoeveelheid	Intensiteit Keuzeknop	850/900W capaciteit	750/800W capaciteit	Aantekeningen	Wacht- tijd (minuten)
			Timer (minuten)	Timer (minuten)		
• Asperges	500 gr		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
• Erwtten	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 aangeraden de buitenkant van het vlees in te vetten met boter bij voorkeur gemengd met paprikapoeder. Er zijn ook sausen 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 chocolade) te versieren. Bovendien moet het gebak afgedekt blijven na de bereiding omdat het de neiging heeft sneller uit te drogen dan gebak bereid in een traditionele oven. Fruit dient ingeprikt te worden indien met schil gekookt en dient niet afgedekt te worden: het is belangrijk de wachttijd in acht te nemen (3-5- minuten).

Bereidingstijden voor gebak en fruit

De aangegeven tijden in de tabel (timer instelknop) variëren al naar gelang de capaciteit van uw oven. Het afgegeven vermogen in watt van uw oven vindt u aangegeven op het gegevensplaatje aangebracht op de achterkant van het apparaat (pag. 71).

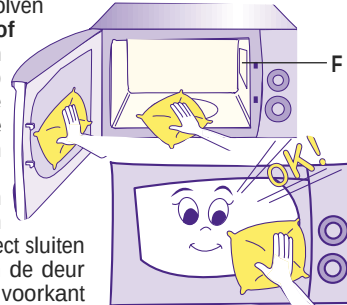
Soort/Hoeveelheid	Intensiteit Keuze- knop	850/900W capaciteit	750/800W capaciteit	Wachttijd (minuten)	Opmerkingen en aanbevelingen
		Timer (minuten)	Timer (minuten)		
Notentaart (700gr)		13 - 17	18 - 23	5	Hierbij kan elk soort crème gebruikt worden
Weens gebak (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Te versieren 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		1,30 - 3	4 - 6	3	Elke 30" met een klopper omroeren
Gekookte peren (300 gr)		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

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

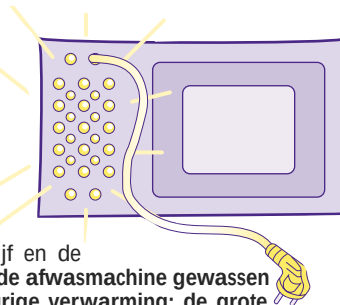
Alvorens tot wat voor onderhoud of reiniging dan ook over te gaan, altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

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 aan de binnenkant 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 spiritus, staalwol of schoonmaakmiddelen te gebruiken om de oppervlakten aan de binnenkant en vooral aan de buitenkant van de deur schoon te maken, teneinde schrappen en strepen te voorkomen. 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 luchtingangrooster, 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 evengoed 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 electriciteitsnet 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 ontdooid 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.

