

INHOUD

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid	pag. 94
1.2 Technische gegevens	pag. 95
1.3 Installatie en elektrische aansluiting	pag. 95
1.4 Bijgeleverde accessoires	pag. 96
1.5 Te gebruiken serviesgoed	pag. 97
1.6 Regels en algemene raadgevingen voor het gebruik van de oven	pag. 98

HOOFDSTUK 2 - HET GEBRUIK VAN DE BEDIENING EN HET INSTELLEN VAN DE FUNCTIES

2.1 Hoe de klok in te stellen	pag. 99
2.2 Hoe de bereidingen te programmeren	pag. 100
2.3 Automatische opeenvolging van ontdooien en bereiden	pag. 102
2.4 Hoe de voorgeprogrammeerde recepten te gebruiken (Quick Menu" toetsen)	pag. 103
2.5 Snel verwarmen (Quick Reheat)	pag. 103
2.6 Veiligheid voor kinderen	pag. 103

HOOFDSTUK 3 - HET GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJD TABELLEN

3.1 Ontdooien	pag. 104
3.2 Opwarmen	pag. 105
3.3 Het bereiden van voorafjes en pasta gerechten	pag. 106
3.4 Het bereiden van vleesgerechten	pag. 106
3.5 Het bereiden van bijgerechten en groenten	pag. 107
3.6 Het bereiden van visgerechten	pag. 108
3.7 Het bereiden van zoete nagerechten en taarten	pag. 108
3.8 Het verwarmen/bereiden met gebruik van de Quick Menu toetsen	pag. 109
3.9 Gelijktijdige bereiding op twee niveau's	pag. 110

HOOFDSTUK 4 - ONDERHOUD EN REINIGING

4.1 Reiniging	pag. 112
4.2 Onderhoud	pag. 113

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

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 (E) altijd schoon is, met behulp van een vochtige doek en geen blijvende 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" en "GECOMBINEERD 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

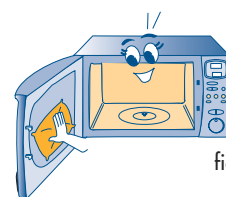


fig. 1



fig. 2

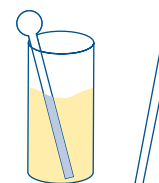


fig. 3



fig. 4

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

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.

N.B.: Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het normaal dat u gedurende ca. 10 minuten een geur van "nieuw" en wat rook waarneemt. Dit is te wijten aan de aanwezigheid van beschermende stoffen aangebracht aan de weerstanden.

1.2 TECHNISCHE GEGEVENS

ENERGIE VERBRUIK (normen CENELE JD 376)

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

Voor verdere gegevens het kenmerken plaatje raadplegen dat zich op de achterkant van het apparaat bevindt. Dit apparaat is in overeenstemming met de EEG richtlijnen 89/336 en 92/31 betreffende de Electromagnetische Verenigbaarheid, en met de Richtlijn 89/109/EEG betreffende de materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

1.3 INSTALLATIE EN ELECTRICHE AANSLUITING

- 1) Nadat het apparaat uit de verpakking gehaald is, de beschermende verpakking van de draaischijf (I) en de bijbehorende houder (L) en van alle accessoires afhalen. Controleren of de pin van de draaischijf (D) correct op zijn plaats zit in het midden van de draaischijf.
- 2) De binnenkant schoonmaken met een vochtige, zachte doek.
- 3) Nagaan of het apparaat geen beschadigingen opgelopen heeft tijdens het transport, en vooral of de ovendeur perfect open en dicht gaat.
- 4) Zet het apparaat op een stabiel werkvlak op een hoogte van minstens 85 cm, buiten het bereik van kinderen, omdat de ovendeur hoge temperaturen kan bereiken tijdens het gebruik.
- 5) **Nadat het apparaat op het werkvlak geplaatst is, controleren dat er een ruimte van ongeveer 5 cm overblijft tussen de omtrek van het apparaat en de muren aan de zijkant en aan de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 20 cm aan de bovenkant van de oven (fig. 5).**
- 6) Niet de openingen voor de luchtingang belemmeren. En vooral niets bovenop de oven zetten en nagaan dat de openingen voor de afvoer van lucht en stoom (geplaatst aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat) **NOOIT BELEMMERD** worden (fig. 6).
- 7) In het midden van de aangegeven cirkel de houder (L) plaatsen en hierop de draaischijf (I) plaatsen. De pin (D) moet op zijn plaats komen te zitten in het midden van de draaischijf.

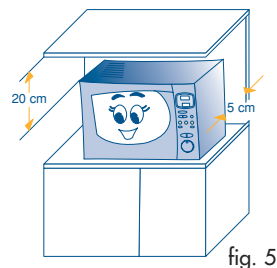


fig. 5

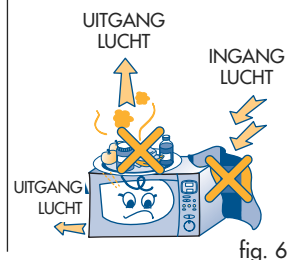


fig. 6

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

LET OP: De oven niet bovenop of in de nabijheid van warmtebronnen plaatsen (bijvoorbeeld bovenop de koelkast) (fig. 7).

- 8) Het apparaat alleen aansluiten op stopcontacten met een draagkracht van minstens 16A. Bovendien controleren of de hoofdschakelaar van uw woning een minimum draagkracht heeft van 16A, om te voorkomen dat deze onverwachts in werking treedt tijdens het functioneren van de oven.
- 9) Het apparaat zo plaatsen dat de stekker en het stopcontact eenvoudig bereikbaar blijven ook na de installering.
- 10) Alvorens het apparaat te gebruiken, nagaan of de spanning van het elektriciteitsnet dezelfde is als die aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat en dat het stopcontact voorzien is **van een aardleiding: De Fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze norm.**

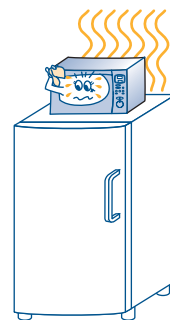
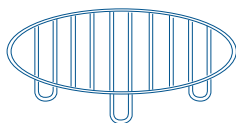


fig. 7

1.4 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES



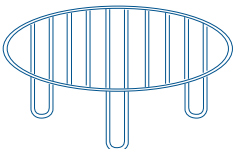
LAAG ROOSTER

Functie alleen oven met ventilatie

Voor alle soorten traditionele bereidingen, vooral geschikt voor het maken van taarten.

Gecombineerde functie magnetron +oven met ventilatie

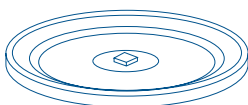
Voor het snel garen van vleesgerechten, aardappelen en enkele gebaksoorten die rijzen.



HOOG ROOSTER

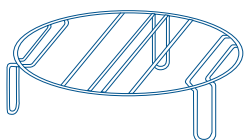
Functie alleen grill:

Voor alle soorten grillgerechten.



DRAAISCHIJF

De draaischijf wordt gebruikt bij alle functies.



MIDDEN ROOSTER VOOR NIVEAUSCHEIDING

Voor alle soorten bereiding op twee niveau's **TEGELIJKERTIJD** (bijvoorbeeld: grote hoeveelheden voedsel of verschillende gerechten). Zie instructies op bladzijde 110.

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.5 TE GEBRUIKEN SERVIESGOED

Bij de functie alleen magnetron en gecombineerd met magnetron, kunnen alle soorten glazen (beter indien pyrex), aardewerk, porselein, terracotta schalen/borden gebruikt worden, mits niet voorzien van 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 kort opwarmen kunnen ook papieren servetjes, kartonnen schalen en plastic "wegwerp" borden als ondergrond gebruikt worden. Wat betreft vorm en afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct draaien van de draaischijf niet belemmeren.

Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn schalen van metaal, hout en kristal en biezen mandjes. Men dient niet te vergeten dat, omdat de microgolven het voedsel verwarmen en niet het serviesgoed, het mogelijk is om het voedsel te bereiden rechtstreeks op de schaal waarop men het eten wenst te serveren waardoor het gebruik van pannen, en dientengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden. 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. Indien de oven ingesteld wordt op de functies "**Alleen oven met ventilatie**" of "**Alleen grill**", kunnen alle soorten ovenschalen gebruikt worden. Men dient zich in ieder geval te houden aan hetgeen aangegeven staat in de volgende tabel:

	Glas	Pyrex	Glas aardewerk	Terracotta	Aluminium folie	Plastic	Papier of karton	Metalen schalen
Functie "Alleen magnetron"	JA	JA	JA	JA	NEEN	JA	JA	NEEN
Functie "Gecombineerd"	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN
Functie "Alleen met ventilatie" "Alleen grill"	NEEN	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA

Het blokkeren van de draaischijf voor schalen van grote afmetingen

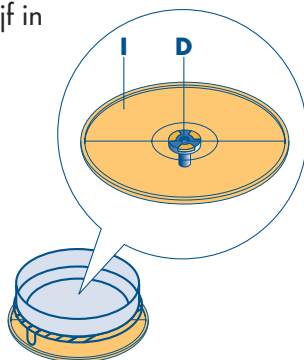
Om rechthoekige schalen van grote afmetingen (die niet in de oven zouden kunnen draaien) te kunnen gebruiken, is het voldoende het draaien van de draaischijf (I) te blokkeren door de pin (D) van zijn plaats te halen, zoals aangegeven in de onderstaande figuren.

Let op: deze handeling is ALLEEN mogelijk bij de functie "alleen oven met ventilatie".

Men dient er ook rekening mee te houden dat in deze omstandigheden, om een goed resultaat te kunnen garanderen, het noodzakelijk is het voedsel om te roeren en de schaal enige malen te draaien tijdens de bereiding.

Functioneren met pin voor de draaischijf (D).

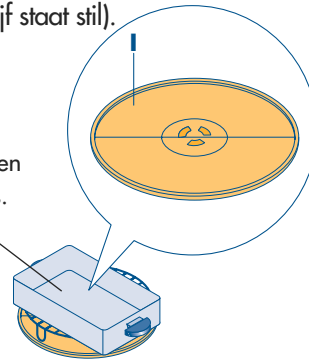
(De draaischijf in beweging).



Functioneren zonder pin voor de draaischijf (D).

(De draaischijf staat stil).

Schaal waar-
door het draaien
niet mogelijk is.



HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.6 REGELS EN ALGEMENE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

- 1) Een van de belangrijkste handelingen die verricht moeten worden, is het meermalen omroeren tijdens de bereiding: dit is nodig om de temperatuur gelijkmatig te verdelen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 2) Het is raadzaam het voedsel ook **om te draaien** tijdens de bereiding.
- 3) Voedsel met vel, schaal of schil (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worstjes, vis) **dienen op meerdere plaatsen ingeprikt** te worden met een vork opdat de stoom kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig. 8).
- 4) Indien meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, **dient men deze in een kring** te leggen in een ovenschaal teneinde een gelijkmatige garing te verkrijgen (fig. 9).
- 5) Om het vormen van condensvocht binnen in de oven of rondom de oven deur te verminderen, **dient men het voedsel af te dekken met transparant folie, ovenpapier, een glazen deksel of eenvoudigweg met een omgekeerd bord**. Bovendien wordt voedsel met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter gaar indien het afgedekt wordt. Het afdekken van het voedsel brengt bovendien met zich mee dat de binnenkant van de oven schoonblijft. Men dient transparant folie te gebruiken die geschikt is voor magnetronovens.
- 6) Bij het functioneren met "**Alleen magnetron**" en bij de functies "**Gecombineerd**", **dient de oven absoluut niet voorverwarmd te worden noch leeg (zonder etenswaren) aangezet te worden, omdat hierdoor vonken en schade aan het apparaat zouden kunnen ontstaan**.
- 7) **Geen eieren koken met de schaal** (fig. 10): de druk die ontstaat aan de binnenkant zou het ei doen ontploffen, ook na afloop van de bereidingstijd. Geen gekookte eieren opwarmen, tenzij het roerei betreft.
- 8) Voordat men voedsel in afgesloten of verzegelde verpakkingen verwarmt of klaarmaakt, dient men niet te vergeten de verpakking te openen. De druk aan de binnenkant van de verpakking zou dermate groot kunnen worden, dat er gevaar bestaat voor ontploffing ook na afloop van de bereidingstijd.

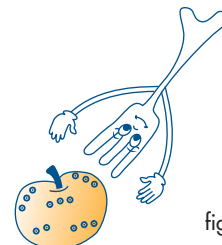


fig. 8

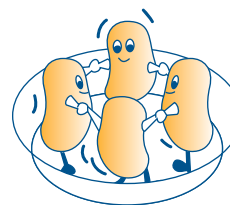


fig. 9

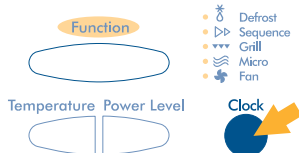


fig. 10

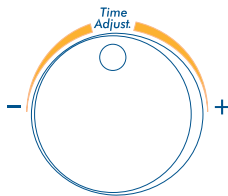
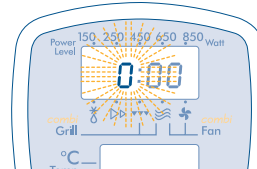
HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

2.1 HOE DE KLOK IN TE STELLEN

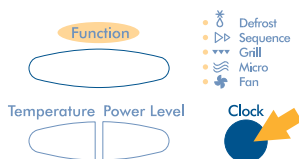
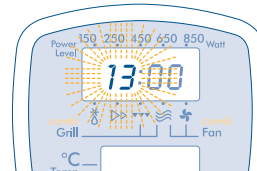
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet thuis, en ook na het tijdelijk uitvallen van de electriciteit, zullen op het display vier streepjes (---) verschijnen. Om de tijd van de dag in te stellen, als volgt te werk gaan:



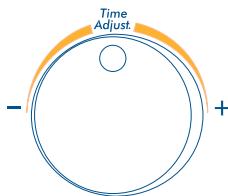
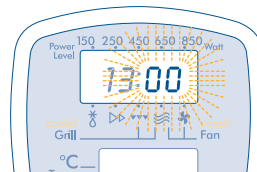
- 1** Op de toets "Clock" (6) drukken.
(Op display 1 knipperen de uren).



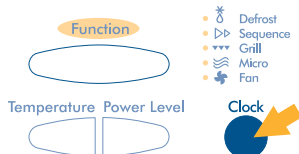
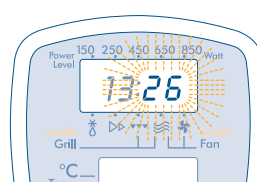
- 2** Het gewenste uur instellen door de knop **Time Adjust** (14) te draaien.
(Op display 1 knipperen de uren).



- 3** Nogmaal op de toets "Clock" (6) drukken.
(Op display 1 knipperen de minuten).



- 4** De gewenste minuten instellen door de knop **Time Adjust** (14) te draaien.
(Op display 1 knipperen de minuten).



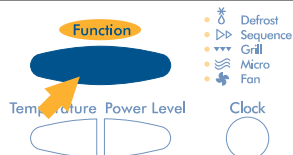
- 5** Nogmaal of de toets "Clock" (6) drukken.
(Op het display wordt de ingestelde tijd zichtbaar).



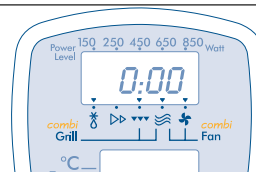
- Indien men de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, op de toets "Clock" (6) drukken en hierna overgaan tot het opnieuw instellen van de tijd zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de kloktijd zichtbaar te maken ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door op de toets "Clock" (6) te drukken (de tijd zal gedurende 3 seconden zichtbaar worden).

HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

2.2 HOE DE BEREIDING TE PROGRAMMEREN

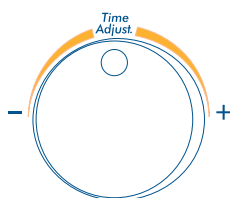


- 1** Op de toets **Function** (3) (keuze functies) drukken en de gewenste functie kiezen, dat zichtbaar zal worden door het aangaan van de bijbehorende symbolen op display 1. De beschikbare functies zijn:

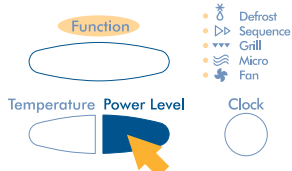
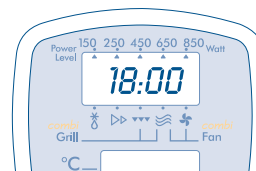


SYMBOOL	GEKOZEN FUNCTIE
	Alleen magnetron
	Automatisch ontdooien
	Gecombineerd magnetron en oven met ventilatie

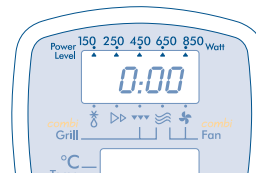
SYMBOOL	GEKOZEN FUNCTIE
	Gecombineerd magnetron en grill
	Alleen oven met ventilatie
	Alleen grill



- 2** De tijdsduur van de bereiding instellen, in minuten, door de knop **Time Adjust** (14) te draaien. Voor de keuze van de tijdsduur, altijd eerst de tabellen weergegeven in Hoofdstuk 3 raadplegen.



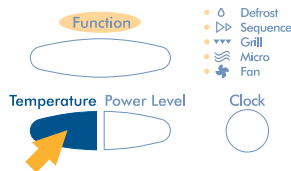
- 3** Bij de functies:
alleen magnetron
gecombineerd magnetron + oven met ventilatie
gecombineerd magnetron + grill



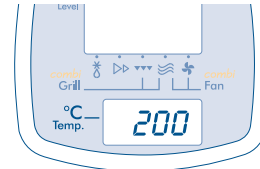
het vermogen niveau kiezen van de magnetron door herhaaldelijk op de toets Power Level (5) te drukken totdat het symbool van het gewenste vermogen verschijnt op display 1. Voor de keuze van het vermogen, altijd eerst de tabellen weergegeven in Hoofdstuk 3 raadplegen.

- N.B.:**
- geen enkel vermogen niveau hoeft gekozen te worden bij de functie **automatisch ontdooien**.
 - bij de functie **gecombineerd magnetron + oven met ventilatie** is het maximum te kiezen magnetron vermogen 650 Watt.
 - het is mogelijk het ingestelde vermogen te wijzigen tijdens de bereiding, door eenvoudigweg om de toets **Power Level** (5) te drukken.

HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

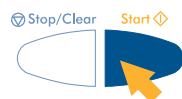


- 4** Bij de functies:
gecombineerd magnetron + oven
alleen oven met ventilatie



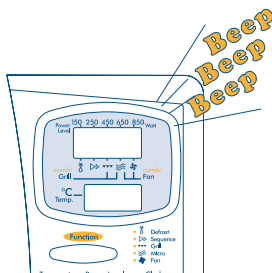
de temperatuur voor de bereiding kiezen door herhaaldelijk op de toets Temperature (4) te drukken totdat op het display 2 (aan de onderkant) de gewenste temperatuur verschijnt. Voor de keuze van de temperatuur, altijd eerst de tabel weergegeven in Hoofdstuk 3 raadplegen.

- N.B.:**
- wanneer de bereiding eenmaal begonnen is, zal het display 2 het toenemen van de werkelijke temperatuur in de oven weergeven.
 - wanneer de ingestelde temperatuur eenmaal bereikt is, zal een geluidssignaal weerklinken (5 pieptonen). Hierna zal dus op het display 2 de ingestelde temperatuur zichtbaar blijven.
 - het is mogelijk ook tijdens de bereiding de ingestelde temperatuur te veranderen, door eenvoudigweg op de toets **Temperature** (5) te drukken.



- 5** Het bereidingsproces starten door op de toets **Start** (13) te drukken. Op het display zal het tellen van de ontbrekende tijd tot aan het einde van de bereidingstijd weergegeven worden en, indien voorzien door de functie, de temperatuur van de oven.

- N.B.:** ° indien om wat voor reden dan ook het bereidingsproces niet gestart mocht worden, zullen alle programmeringen automatisch geannuleerd worden na 2 minuten.



- 6** Bij afloop van de bereidingstijd, zal een geluidssignaal weerklinken (3 pieptonen) en op het display zal het woord END verschijnen. De oven deur openen en het voedsel uit de oven halen (de tijd van de dag zal verschijnen, of indien de oven warm is, het woord "COOL" - zie onderstaande aantekening).

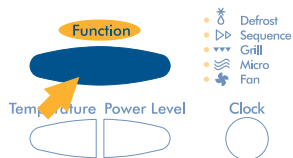
- N.B.:**
- het is mogelijk de ontwikkeling van de ingestelde bereiding op elke gewenst moment te controleren, door de deur van de oven open te doen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de afgifte van de microgolven onderbroken en de functionering van de oven, die weer hervat zullen worden zodra de deur van de oven gesloten wordt en op de toets **Start** (13) gedrukt wordt.
 - mocht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de deur van de oven te openen, is het voldoende op de toets **Stop/Clear** (12) te drukken.
 - om de bereiding te beëindigen echter als volgt te werk gaan:
 - indien de deur van de oven open is, eenmaal op de toets **Stop/Clear** (12) drukken.
 - indien de deur van de oven dicht is en de bereiding is aan de gang, tweemaal op de toets **Stop/Clear** (12) drukken. Op het display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.
 - dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt indien de oven zeer heet mocht zijn (bijvoorbeeld aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op het display 1 het woord "COOL" verschijnen. De ventilators, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking (deze zullen automatisch afslaan).

Na beëindiging van de bereiding blijven het lampje en de ventilator voor het afkoelen functioneren totdat de oven deur geopend wordt.

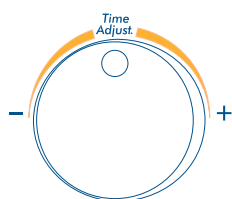
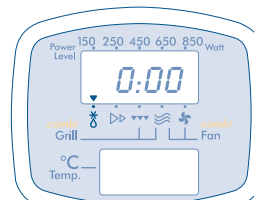
HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

2.3 AUTOMATISCHE OPEENVOLGING VAN ONTDOOIING EN BEREIDING

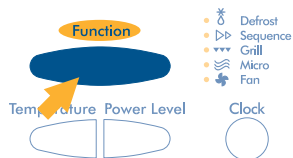
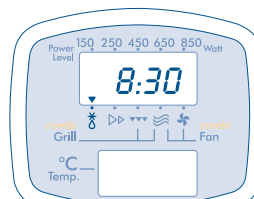
Om een automatische opeenvolgingscyclus van ontdooien en bereiden te programmeren, als volgt te werk gaan:



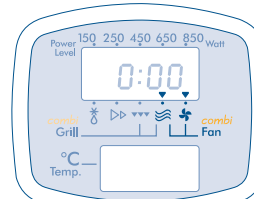
- 1** De functie **Automatische ontdooien** instellen door tweemaal op de toets **Function** (3) (keuze functies) te drukken. Op het display zal het symbool behorend bij automatisch ontdooien verschijnen.



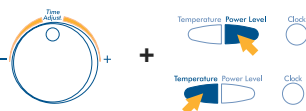
- 2** De tijdsduur voor het ontdooien instellen (in minuten) door de knop **Time Adjust** (14) te draaien.



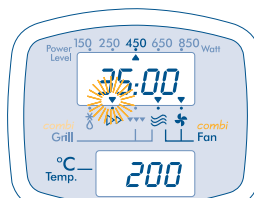
- 3** De daaropvolgende bereidingstijd instellen door de gewenste functie te kiezen met de toets **Function** (3) (keuze functies) totdat de bijbehorende symbolen verschijnen.



(voorbeeld: functie gecombineerd magnetron + oven met ventilatie)

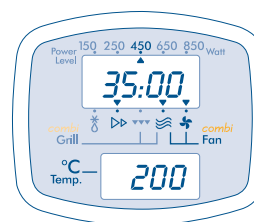
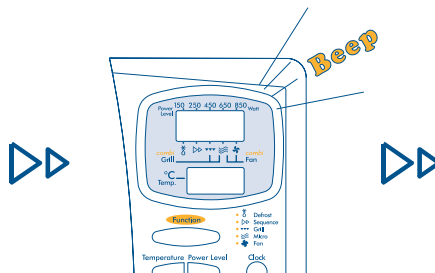
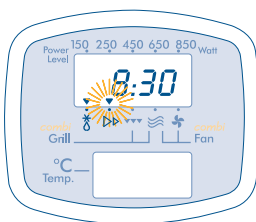
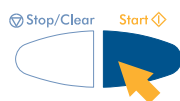


- 4** De tijdsduur voor de bereiding instellen en, indien voorzien door de functie, het niveau van het magnetronvermogen en de oventemperatuur zoals aangegeven in de voorafgaande paragraaf (par. 2.2). Het symbool "**Sequence**" (a sun with a flame) zal beginnen te knippen.



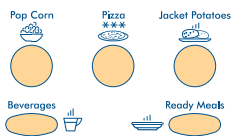
- 5** Op de toets **Start** (13) drukken. Op het display 1 zal het symbool **Sequence** knippen gedurende de hele tijdsduur van het ontdooien.

De overgang van ontdooien naar bereiding zal aangegeven worden door een geluidssignaal.



HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

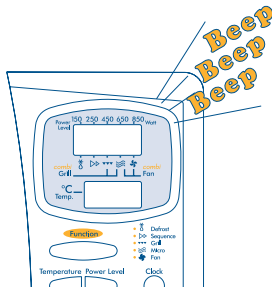
2.4 HOE DE VOORGEPROGRAMMEERDE RECEPTEN IN TE STELLEN (TOETSEN "QUICK MENU").



- 1 Op de gewenste toets "**Quick menu**" drukken.
(Op het display knipperen de symbolen van de geprogrammeerde tijdsduur en de temperatuur en de symbolen van de geprogrammeerde functie en het vermogen niveau gaan branden).
Voor de keuze van het meest geschikte menu, paragraaf 3.8. raadplegen.



- 2 Op de toets **Start** (13) drukken om de bereiding te doen starten.



- 3 Aan het einde van de ingestelde tijdsduur, zullen 3 lange pieptonen weerklinken en op het display zal het woord "**End**" verschijnen.

2.5 SNEL VERWARMEN (QUICK REHEAT)

Deze functie is erg handig voor het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel of dranken.

- Op de toets **Start** (13) drukken: de oven zal gedurende 30 seconden op het maximum vermogen functioneren. Door nogmaals te drukken zal de tijd verlengd worden met 30 seconden per keer tot aan 3 minuten.
- Deze functie treedt alleen in werking indien ingetoetst binnen **1 minuut** nadat het voedsel in de oven geplaatst is.

Het snelle verwarmen is ook handig voor het completeren van bereidingen.

2.6 VEILIGHEID KINDEREN

De oven is voorzien van een beveiligingssysteem dat voorkomt dat de ingestelde bereidingstijden veranderd worden gedurende de bereiding zelf, dit om te voorkomen dat de bereidingstijden per ongeluk gevaarlijk verlengd worden (het voedsel zou vlam kunnen vatten).

Om het beveiligingssysteem in te stellen:

- De toets **Stop/Clear** (12) ingedrukt houden gedurende 5 seconden.
- Een korte pieptoon wordt afgegeven: het zal niet meer mogelijk zijn de tijden te veranderen tijdens de bereiding.
- Om het beveiligingssysteem weer buiten werking te stellen, de toets **Stop/Clear** (12) ingedrukt houden totdat de pieptoon weerklinkt.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.1 ONTDOOIEN

- Voedsel dat ingevroren is in plastic zakken of plastic folie of in hun verpakking kunnen rechtstreeks in de oven geplaatst worden, mits zonder metalen delen (bijv. wikkels of nietjes voor het sluiten van de verpakkingen).
- Bepaalde voedingswaren, zoals groenten en vis, behoeven niet helemaal ontdooid te worden alvorens te beginnen met de bereiding.
- Voedingswaren met een saus, ragoût en goulash ontdooien beter en sneller indien deze af en toe omgeroerd, omgedraaid en/of gescheiden worden.
- Tijdens het ontdooien van vlees, vis en fruit komt vocht vrij: ontdooien in een schaal.
- Het is raadzaam elk stuk vlees apart in een zakje te doen alvorens deze in de vriezer te leggen. Dit zal tijdbesparend blijken te zijn bij de bereiding.
- Onmiddellijk na het ontdooien, alvorens over te gaan tot de bereiding, is het belangrijk de rusttijden te respecteren: met rusttijd (in minuten) wordt bedoeld de tijd gedurende welke het voedsel met rust gelaten moet worden om een verdere verspreiding van de temperatuur in het voedsel zelf toe te laten.

TABEL ONTDOOIINGSTIJDEN IN DE FUNCTIE "AUTOMATISCH ONTDOOIEN"

SOORT	HOEVEELHEID	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER	RUSTTIJD
VLEES					
• Rollades (varkens-, runder-, kalfs-, enz.)	1 kg	21 - 23	Omdraaien halverwege het ontdooien	Geen	20
• Biefstukken, karbonades, lapjes vlees	200 gr	5 - 7		Geen	5
• Stukjes vlees, goulash	500 gr	12 - 14		Geen	10
• Gehakt	250 gr	6 - 8		Geen	15
	500 gr	10 - 12		Geen	15
• Hamburger	200 gr	6 - 8		Geen	10
• Worst	300 gr	8 - 10	Zie opmerking *	Geen	10
GEVOGELTE					
• Eend, kalkoen	1,5 kg	27 - 29	Het gevogelte omdraaien halverwege het ontdooien. Na verloop van de rusttijd, wassen onder warm water om eventuele ijsresten te verwijderen.	Geen	20
• Hele kip	1,5 kg	27 - 29		Geen	20
• Kip in stukken	850 gr	16 - 18		Geen	10
• Kippeborst	300 gr	10 - 12		Geen	10
GROENTEN					
• Aubergines in blokjes	500 gr	15 - 17	Om het ontdooien te bevorderen, af en toe de groenten omroeren	Geen	5
• Paprika's in stukken	500 gr	14 - 16		Geen	5
• Erwtten	500 gr	11 - 13		Geen	5
• Artisjokhartten	300 gr	8 - 10		Geen	5
• Asperges in stukken	500 gr	12 - 14		Geen	5
• Snijboontjes	500 gr	14 - 16		Geen	5
• Hele broccoli	500 gr	13 - 15		Geen	5
• Spruitjes	500 gr	13 - 15		Geen	5
• Worteltjes in plakjes	500 gr	12 - 14		Geen	5
• Bloemkool in roosjes	450 gr	11 - 13		Geen	5
• Gemengde groenten	300 gr	7 - 9		Geen	5
• Gehakte spinazie	300 gr	8 - 10		Geen	5
VIS					
• Filets	300 gr	8 - 10	De vis omdraaien halverwege het ontdooien	Geen	7
• Moten	400 gr	9 - 11		Geen	7
• Hele vis	500 gr	11 - 13		Geen	7
• Kreeften	400 gr	9 - 11		Geen	7
ZUIVELPRODUKTEN					
• Boter	250 gr	5 - 7	Het aluminium folie verwijderen en eventuele metalen delen Kaas moet niet helemaal ontdooid worden. De rusttijd in acht nemen. De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gedaan worden.	Geen	10
• Kaas	250 gr	6 - 8		Geen	15
• Room	200 ml	8 - 10		Geen	5
BROOD					
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	1 - 3	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	Geen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	3 - 5		Geen	3
• Boterhammen	250 gr	3 - 5		Geen	3
• Bruine boterhammen	250 gr	3 - 5		Geen	3
FRUIT					
• Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen	500 gr	9 - 11	2-3 keer omroeren	Geen	10
• Frambozen	300 gr	6 - 8	2-3 keer omroeren	Geen	10
• Bramen	250 gr	4 - 6	2-3 keer omroeren	Geen	6

* Deze aanwijzingen zijn geschikt om de ontdooitest voor gehakt vlees uit te voeren volgens de Norm IEC 705, Par. 18.3 (zie bladzijde 2). De lading omdraaien halverwege de ingestelde tijd. De te ontdooien lading wordt rechtstreeks op de draaischijf gelegd. Verdere informatie ook omtrent het uitvoeren van andere tests volgens de Norm IEC 705, zijn weergegeven in de tabel op bladzijde 2.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.2 VERWARMEN

Bij de functie van het verwarmen van voedsel komen het nut en de doelmatigheid van uw magnetron oven het best naar voren. In vergelijking met de traditionele methoden, verkrijgt men bij het gebruik van een magnetron oven een duidelijk besparing van tijd en dus ook van electriciteit.

- Aangeraden wordt het voedsel (dit geldt vooral voor diepvries voedingswaren) tot een temperatuur van minstens 70° te verwarmen (het moet heet zijn!). Het zal niet mogelijk zijn het voedsel meteen te consumeren, omdat het té heet is, maar de volledige sterilisatie ervan zal gegarandeerd zijn.
- Bij het verwarmen van kant en klaar maaltijden of diepvries voedingswaren, dient men altijd de volgende regels in acht te nemen:
 - Het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen halen;
 - Afdekken met transparante folie (van het soort dat geschikt is voor gebruik in de magnetron oven) of ovenpapier; op deze manier zal alle natuurlijke smaak behouden en de oven schoner blijven; het is ook mogelijk af te dekken met een omgekeerd bord;
 - Indien mogelijk, regelmatig omroeren of omdraaien om het verwarmingsproces te versnellen en gelijkmatig te doen verlopen;
 - Nauwkeurig de tijden volgen aangegeven op de verpakking, waarbij er rekening meegehouden moet worden, dat in bepaalde omstandigheden, de aangegeven tijden verlengd zullen moeten worden.
- Diepvries voedingswaren moeten ontdooid worden voordat overgegaan wordt tot het verwarmen. Hoe lager de begin temperatuur is van het voedsel, des te langer zal de tijd nodig voor het verwarmen zijn.

Let op: enkele gerechten kunnen gemakkelijk verwarmd worden ook door gebruik van de voorgeprogrammeerde recepten "Quick Menu" (zie tabel op bladzijde 109).

TABEL VERWARMINGSTIJDEN

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
HET SMELTEN VAN VOEDSEL					
• Chocolade/glazuur • Boter	100 gr 50-70 gr		450 850	4 - 5 0'.5"-0'.10"	Op een bord leggen. Voor chocolade in blokjes is het niet nodig om te roeren. Het glazuur eenmaal omroeren.
VOEDSEL VAN KOELKAST TEMPERATUUR (5/8°C) tot aan 20/30°C					
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	"	850 850	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	De aluminium verpakking verwijderen. De zuigfles verwarmen zonder speen en omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren voor 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 GERECHTEN VAN KOELKAST TEMP. (Begin temp. 5/8°C) tot aan ongeveer 70°C					
• Verpakking lasagna of pasta met vulling	400 gr	"	850	4 - 6	Hiermee wordt elk soort kant en klaar maaltijd bedoeld, verkrijgbaar in de handel, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel verwijderen uit eventuele metalen verpakkingen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor het beste resultaat het voedsel altijd afdekken.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	850	4 - 6	
• Verpakking vis en/of groenten	300 gr	"	850	3 - 5	
• Bord vlees en/of groenten	400 gr	"	850	5 - 7	Hiermee worden porties van elk soort reeds gekookte gerechten bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel wordt rechtstreeks op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met de transparante folie of met een omgekeerd bord.
• Bord pasta, cannelloni of lasagna	400 gr	"	850	5 - 7	
• Bord vis en/of rijst	300 gr	"	850	4 - 6	
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/ BEREIDEN (Begin temp. -18/-20°C) tot aan ongeveer 70°C					
• Verpakking lasagna of pasta met vulling	400 gr	"	850	6 - 8	Hiermee wordt elk soort voorgekookt diepvries voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C rechtstreeks in hun eigen verpakking; mocht de verpakking van metaal zijn, dan het voedsel direct op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	850	5 - 7	
• Verpakking vis en/of voorgekookte groenten	300 gr	"	850	3 - 5	
• Verpakking vis en/of rauwe groenten	300 gr	"	850	8 - 10	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron oven, hierna afdekken. Hiermee worden porties van elk soort voorgekookt ingevroren voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het bevroren voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het gerecht ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
• Portie vlees en/of groenten	400 gr	"	850	6 - 8	
• Portie pasta, cannelloni of lasagna	400 gr	"	850	7 - 9	
• Portie vis en/of rijst	300 gr	"	850	4 - 6	
DRANKEN UIT DE KOELKAST (5/8°C) tot aan ongeveer 70°C					
• 1 kop water	180 cc	"	850	2 - 2'.30"	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden wij aan deze af te dekken met een omgekeerd bord.
• 1 kop melk	150 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 kop koffie	100 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 bord bouillon	300 cc	"	850	4 - 5	
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (20°/30°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water	180 cc	"	850	1'.30" - 2	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden wij aan deze af te dekken met een omgekeerd bord.
• 1 kop melk	150 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 bord bouillon	300 cc	"	850	3 - 4	

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.3 - HET BEREIDEN VAN VOORAFJES EN PASTA GERECHTEN

Over het algemeen hebben pastagerechten en soepen een kleinere hoeveelheid water nodig omdat in de magnetron oven de verdamping nogal gering is. Zout dient aan het einde van de bereiding toegevoegd te worden of tijdens de rusttijd, omdat dit een uitdrogende invloed heeft.

Het is correct te stellen dat voor het koken van rijst in de magnetron oven (dit geldt overigens ook voor pasta) ongeveer dezelfde tijd nodig is als voor het koken ervan op het fornuis op de traditionele manier. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetron oven is het feit dat men niet voortdurend hoeft om te roeren (2-3 keer is voldoende).

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Lasagna	1100 gr		850 850	- -	8 +12	Tijden geschikt voor rauwe pasta. Indien het voorgekookte pasta betreft, zijn 8 minuten gecombineerde MICROGRILL bereiding voldoende.	Geen
• Gnocchi alla romana	600 gr		850	-	12	Niet teveel over elkaar heenleggen.	Geen
• Macaroni schotel	1500 gr		850	-	8	De pasta dient vooraf, apart gekookt te worden	Geen
• Risotto	300 gr. rijst		850	-	12-15	De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in een schaal, geschikt voor gebruik in een magnetronoven, gedaan worden en afgedekt met transparant folie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximum vermogen gedurende 12-15 minuten ongeveer).	Geen
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	De pizza uitrollen op ovenpapier en leggen in een taartvorm of op de uitneembare bodem van een metalen bakvorm. De oven voorverwarmen op 200°C.	Laag
• Verse Quiche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Een taartvorm gebruiken met handvat (de oven dient voorverwarmd).	Laag
• Diepvries Quiche Lorraine	550 gr		-	190°	45	Op de bodem leggen van een metalen bakvorm (de oven dient voorverwarmd).	Laag

3.4 - VLEES BRADEN

De bereiding is afhankelijk van de omvang en de gelijkvormigheid van het te bereiden voedsel: vleesstukjes zijn eerder gaar dan een rollade omdat ze bestaan uit kleinere en gelijkvormige stukjes vlees. Voor het zacht houden van rollades, kip en vleesstukjes, raden wij aan een 1/2 glas water toe te voegen aan het begin van de bereiding.

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Rollades (varkens-, runder-)	1000 gr		450	190°C	35-40	Een beetje vet om de rollade laten zitten om te voorkomen dat deze uitdroogt. Niet teveel kruiden.	Laag
• Gehaktrol	800 gr		450	180°C	22-25	500 gr rundergehakt mengen met ei, ham, paneermeel, enz. Een klein beetje olie en een beetje witte wijn toevoegen.	Laag
• Gehaktrol	900 gr		650	-	20	Zie aantekening *	Nessuna
• Hele kip	1200 gr		650	190°C	38-42	Het vel inprijken om het vet eruit te laten druppelen. Zie aantekening **	Laag
• Kip in stukken	850 gr		650	190°C	25-30	Tijdens de bereiding 1 maal omroeren.	Laag
• Vleesspiesjes	600 gr		450	180°C	17-20	Halverwege de bereiding omdraaien	Laag
• Goulash	1500 gr		850	-	35-40	2-3 keer omroeren	Geen
• Kipfilets	500 gr		650	-	13-15	Halverwege de bereiding omdraaien	Geen
• Varkens- of kalkskarbonades	3 stuks		-	-	17-19	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.	Hoog
• Worstjes	3 stuks		-	-	10-12	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.	Hoog
• Hamburger	3 stuks		-	-	10-12	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.	Hoog

* Deze aanduidingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstest voor gehakt volgens de Norm IEC705, Par. 17.3, Test C. De schaal afdekken met transparant folie. Verdere informatie, ook betreffende andere Efficiëntie Tests volgens de Norm IEC705, zijn te vinden in de tabel op bladzijde 2.

** Deze aanduidingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstest volgens de Norm IEC705, par. 17.3, test F. Verdere informatie, ook betreffende andere Efficiëntie tests volgens de Norm IEC705, zijn te vinden in de tabel op bladzijde 2.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.5 - HET KOKEN VAN BIJGERECHTEN EN GROENTEN

Groenten die klaargemaakt worden in de magnetron oven behouden meer kleur en meer van hun voedingswaarde dan bij de traditionele bereidingswijze. Vóór de bereiding de groenten wassen en schoonmaken.

De groenten van grotere afmeting dienen in gelijke stukken gesneden te worden.

Voor elke 500 gr groenten, ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelachtige groenten vereisen meer water).

De groenten moeten altijd afgedekt worden met transparant folie.

Minstens eenmaal omroeren halverwege de bereiding en weinig zout toevoegen pas aan het einde van de bereiding.

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.

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Asperges	500 gr		850	-	9-10	In stukken snijden van 2 cm.	Geen
• Artisjokken	300 gr		850	-	11-12	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	Geen
• Boontjes	500 gr		850	-	11-12	In stukken snijden.	Geen
• Broccoli	500 gr		850	-	7-8	In "roosjes" verdelen.	Geen
• Spruitjes	500 gr		850	-	7-8	Heel laten.	Geen
• Witte kool	500 gr		850	-	7-8	Heel laten.	Geen
• Rode kool	500 gr		850	-	7-8	Heel laten.	Geen
• Wortelen	500 gr		850	-	9-10	In gelijke stukken snijden.	Geen
• Bloemkool	500 gr		850	-	11-12	In roosjes verdelen.	Geen
• Bloemkool met béchamelsaus	1000 gr		850	-	10 + 8	Tijden aangegeven voor verse bloemkool. Indien voorgekookt, zijn 10' gecombineerd met grill voldoende.	Geen
• Selderij	500 gr		850	-	7-8	In stukken verdelen.	Geen
• Aubergines	800 gr		850	-	6-7	In blokjes snijden.	Geen
• Gegrilde aubergines	4 stukken		-	-	9-11	3 Min. voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien.	Hoog
• Aubergines op zijn parmezaans	1300 gr		850	-	8	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.	Geen
• Prei	500 gr		850	-	6-7	Heel laten.	Geen
• Champignons	500 gr		850	-	6-7	Heel laten. Geen water toevoegen.	Geen
• Uien	250 gr		850	-	5-6	Heel en van gelijke afmeting. Geen water toevoegen.	Geen
• Spinazie	300 gr		850	-	6-7	Afdekken na het wassen en uitlekken.	Geen
• Erwtten	500 gr		850	-	10-11		Geen
• Venkelknol	500 gr		850	-	12-13	In vieren delen	Geen
• Gegratineerde tomaten	800 gr		450	-	10	Beter indien van gelijke afmetingen u	Geen
• Paprika's	500 gr		850	-	9-10	In stukken snijden	Geen
• Gegrilde paprika's	4 vieren		-	-	9-11	3 min. voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien.	Hoog
• Gevulde paprika's	1400 gr		850	-	13 + 10	Beter het lage en brede soort paprika's gebruiken	Geen
• Aardappelen	500 gr		850	-	8-9	In gelijke stukken snijden.	Geen
• Gebakken aardappelen (vers)	500 gr		450	190°C	25-30	2-3 keer omroeren	Laag
• Gebakken aardappelen (diepvries)	900 gr		450	200°C	40	2-3 keer omroeren	Laag
• Gegratineerde aardappelen	1100 gr (tot.)		850	190°C	25	Zie aantekening *	Laag
• Courgettes	500 gr		850	-	7-8	Heel laten.	Geen

* Deze aanduidingen zijn geschikt voor het uitvoeren van test D betreffende gecombineerde bereiding volgens het Norm Project (3e uitgave van de IEC705) opgenomen in het dokument IEC-53H/69/CD. Verdere informatie betreffende andere Efficiëntie Tests volgens de Norm IEC705, zijn te vinden in de tabel op bladzijde 2.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.6 - VIS BEREIDEN

Vis wordt heel snel gaar en met uitstekende resultaten. De vis kan aangemaakt worden met een beetje boter of olie (of ook zonder vet bereid worden). Afdekken met transparant folie. Vanzelfsprekend indien aanwezig dient het vel ingesneden te worden; visfilets dienen gelijkmatig verspreid te worden. Aangeraden wordt eventueel de vis te paneren met ei.

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Filets	300 gr		850	-	5-7	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Plakjes	300 gr		850	-	7-9	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Heel	500 gr		850	-	8-10	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Heel	250 gr		850	-	5-7	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Moten	400 gr		850	-	7-9	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Kreeften	500 gr		850	-	7-9	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Vis in de oven klaargemaakt	600 gr		250	190°	30	Olie, een teentje knoflook en een beetje witte wijn toevoegen.	Laag

3.7 - GEBAK EN TAARTEN BAKKEN

Voor het maken van gebak is het altijd nodig de oven voor te verwarmen tot aan de temperatuur aangegeven in de tabel. Alleen wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is (aangegeven door 5 pieptonen) kan het gebak in de oven geschoven worden.

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Hazelnoottaart	1100 gr		250	170°C	25-30	In een vuurvaste schaal doen	Laag
• Kwarktaart	1500 gr		450	170°C	35-40	In een vuurvaste schaal doen	Laag
• Vruchtenvlaai	700 gr		-	160°C	55	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Een rechthoekige bakvorm gebruiken	Laag
• Margheritataart	700 gr		-	160°C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Notentaart	650 gr		-	160°C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Egg custard	750 gr		850	-	16	Zie aantekening *	Geen
• Sponge cake	475 gr		850	-	8	Zie aantekening *	Laag
• Sponge cake	710 gr		150	170°C	30	Zie aantekening **	Laag

* Deze aanduidingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstest volgens de Norm IEC 705, par. 17.3, achtereenvolgens test A en test B. Verdere informatie ook betreffende andere Efficiëntie Tests volgens de Norm IEC.705, zijn te vinden in de tabel op bladzijde 2.

** Deze aanduidingen zijn geschikt voor het uitvoeren van Test E voor gecombineerde bereiding volgens het Norm Project (3e uitgave van de IEC705) opgenomen in het Dokument IEC59H/69/CD. Men dient eraan te denken de oven voor te verwarmen met alleen ventilatie met het lage rooster in de oven. Verdere informatie ook betreffende andere Efficiëntie Tests volgens de Norm IEC705, zijn te vinden in de tabel op bladzijde 2.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.8 - HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

De toetsen "Quick Menu" betreffen 5 verschillende programma's waarvan bereidingsduur, vermogen niveau en oven temperatuur "voorgeprogrammeerd" zijn, hierdoor kan men uitstekende resultaten bereiken voor de gerechten die beschreven staan in de onderstaande tabel.

TOETS	WAT KAN MEN DOEN	RAADGEVINGEN
(10)  Beverages	1 keer drukken 2 keer drukken 3 keer drukken 4 keer drukken	1 kop koffie (60cc) verwarmen vanaf kamertemperatuur 2 koppen koffie of één kop (120cc) verwarmen vanaf kamertemperatuur - Een grote kop (200cc) verwarmen vanaf koelkast temperatuur - Een bord soep (300cc) verwarmen vanaf koelkast temperatuur.
		Na het verwarmen van de vloeistof, goed omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
(8)  Jacket potatoes	1 keer drukken 2 keer drukken 3 keer drukken	200 gr aardappelen bereiden 400 gr aardappelen bereiden 600 gr aardappelen bereiden
		Goed de aardappelen afwassen met de schil er nog omheen, de aardappelen inprikken en direct op de draaischijf leggen. Serveren aangemaakt met boter of kaas.
(11)  Ready meals - kant en klaar gerechten vanaf koelkast temperatuur (5-8°C)	<i>Let op: na het verwarmen kunnen deze gerechten en hun verpakking zeer heet zijn. Pannelappen of ovenwanten gebruiken.</i> 1 keer drukken 2 keer drukken	Geschikt voor porties voorgekookt voedsel, bewaard in de koelkast op het te gebruiken bord. Het voedsel dient nooit afgedekt te worden. In geval van verpakte kant en klaar gerechten, het voedsel uit de verpakking halen en op het te gebruiken bord leggen.
(9)  Pizza en kant en klaar diepvries gerechten	<i>Let op: Na het verwarmen kunnen deze gerechten en hun verpakking zeer heet zijn. Pannelappen of ovenwanten gebruiken.</i> 1 keer drukken 2 keer drukken 3 keer drukken	1 Diepvries pizza van 300 gr verwarmen - Een verpakking (max. 300 gr) diepvries kant en klaar maaltijd verwarmen, of max. 300 gr voorgekookte en ingevroren gerechten verwarmen (bijv. vlees of bijgerechten). - Een verpakking (max. 550 gr) kant en klare diepvries maaltijd verwarmen, of max. 550 gr van voorgekookte en ingevroren gerechten (bijv. vlees of bijgerechten).
		De pizza rechtstreeks op het lage rooster plaatsen. De verpakking op de draaischijf zetten, waarbij erop gelet moet worden dat eventueel aanwezig plastic verwijderd moet worden. Indien de verpakking echter niet geschikt mocht blijken voor gebruik in de magnetron (bijv. metalen verpakking), het voedsel uit de verpakking nemen en rechtstreeks op de te gebruiken schaal leggen. Verwarmen door het rechtstreeks en niet afgedekt op de draaischijf te plaatsen.
(7)  Pop corn	1 keer drukken	1 verpakking van 100 gr pop corn geschikt voor magnetron bereiden.
		Zorgvuldig de instructies volgen die aangegeven staan op de verpakking en op de draaischijf plaatsen.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.9 TEGELIJKERTIJD BEREIDEN OP TWEE NIVEAU'S

Door het midden rooster voor niveauscheiding (H) te gebruiken, bij de functies alleen magnetron of automatisch ontdooien, is het mogelijk tegelijkertijd voedsel te ontdooien, te verwarmen en te bereiden, ook verschillende soorten geplaatst op twee niveau's. Het speciale systeem van dubbele afgifte van microgolven, maakt het mogelijk de distributie van de energie optimaal te gebruiken.

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

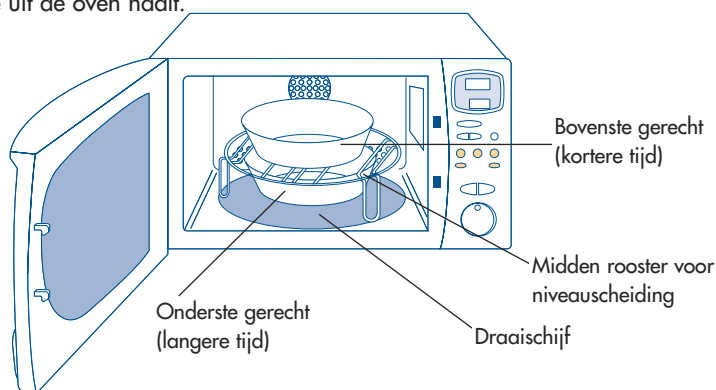
1. De bereidingstijden voor de gerechten die tegelijkertijd bereid worden, zijn anders dan de tijden voor enkelvoudige bereidingen. Raadpleeg daarom altijd de hiernavolgende referentietabel.
2. Men dient eraan te denken het voedsel dat de kortste bereidingstijd nodig heeft altijd op het **midden rooster voor niveau scheiding (H)** te plaatsen, hierdoor zal het eenvoudiger zijn de bovenste schaal eruit te halen, het rooster te verwijderen en de bereiding van het voedsel op het lage niveau te vervolgen.
3. De aanwijzingen en de raadgevingen van de tabel in acht nemen; vooral dient altijd gecontroleerd te worden dat de te verwarmen voedingswaren goed heet zijn voordat men deze uit de oven haalt.

Tijden voor gelijktijdige bereiding

Aardappelen (boven)	24 min
Goulash (onder)	48 min

Tijden voor enkelvoudige bereiding

Aardappelen	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min



TIJDEN VOOR HET ONTDOOIE

SOORT	STAND	HOEEVEELH EID GRAM	FUNCTIE	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
•Gehakt	boven	500	☼	22	Het vlees omdraaien na 15 minuten. Na afloop 15 minuten laten rusten.
•Gehakt	onder	500	☼	22	
•Kip in stukken	boven	500	☼	26	De stukken vlees scheiden tijdens het ontdooien. Na afloop 15 minuten laten rusten.
•Goulash	onder	500	☼	26	
•Bloemkool	boven	450	☼	24	Na afloop 5 - 10 minuten laten rusten
•Hele vis	onder	500	☼	24	Na afloop 5 - 10 minuten laten rusten

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

TIJDEN VOOR HET VERWARMEN

SOORT	STAND	HOEEVEELH EID GRAM	VERMOGEN	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
• Portie vlees	boven	150	850	8	Het voedsel afdekken met transparant folie
• Portie groenten	onder	250	850	8	Het voedsel afdekken met transparant folie
• Bord lasagna	boven	500	850	11	Het voedsel afdekken met transparant folie
• Bord lasagna	onder	500	850	11	Het voedsel afdekken met transparant folie
• Portie vlees	boven	150	850	8	Het voedsel afdekken met transparant folie
• Bord lasagna	onder	50	850	10	Het voedsel afdekken met transparant folie

TIJDEN VOOR BEREIDING

SOORT	STAND	HOEEVEELH EID GRAM	VERMOGEN	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
• Aardappelen	boven	500	850	24	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Aardappelen	onder	500	850	24	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	boven	500	850	20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	onder	500	850	20	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Vis in moten	boven	400	850	15	Afdekken met folie. Na 15' het rooster verwijderen. Heel laten en afdekken met folie
• Zucchini	onder	475	850	18	Afdekken met folie. Na 15' het rooster verwijderen. Heel laten en afdekken met folie
• Hele vis	boven	200	850	13	Afdekken met folie. Na 13' het rooster verwijderen. Heel laten en afdekken met folie
• Courgettes	onder	475	850	17	Afdekken met folie. Na 13' het rooster verwijderen. Heel laten en afdekken met folie
• Hele vis	boven	200	850	13	Afdekken met folie
• Hele vis	onder	200	850	13	Afdekken met folie
• Aardappelen	boven	500	850	24	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie.
• Goulash	onder	1500	850	48	Na 24' het rooster verwijderen. 2-3 keer omroeren.
• Rijst	boven	300	850	24	Afdekken met folie en 2 keer omroeren.
• Witte kool	onder	500	850	24	Heel laten en afdekken met folie
• Erwtten	boven	500	850	22	Afdekken met folie
• Spruiten	onder	500	850	22	Afdekken met folie
• Gehaktrol	boven	500	850	34	Indien nodig halverwege de bereiding omdraaien.
• Aardappelen	onder	500	850	34	Afdekken met folie
• Worstjes	boven	300	850	24	1-2 keer omroeren
• Worstjes	onder	300	850	24	1-2 keer omroeren
• Vleeschotel	boven	700	850	40	2-3 keer omroeren
• Varkensrollade	onder	700	850	40	Girare a metà cottura

HOOFDSTUK 4 : ONDERHOUD EN REINIGING

4.1 REINIGING

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

Dankzij de speciale laag waarmee de binnenkant van uw oven afgewerkt is, waardoor spetters en stukjes voedsel niet vast blijven zitten, is het schoonmaken zeer eenvoudig. Ook het deksel van de uitgang microgolven (C) altijd schoonhouden en vrij van vet of vetspetters.

Geen schuurmiddelen gebruiken, staalwol of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven. Bovendien, dient men erop te letten dat geen water of vloeibaar afwasmiddel in de oven binnensijpelt via de openingen voor lucht- en stoom uitgang die zich aan de bovenkant van het apparaat bevinden.

Bovendien wordt aangeraden geen spiritus, schuurmiddelen of schoonmaakmiddelen met ammoniak te gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant en buitenkant van de ovendeur.

Om een perfecte sluiting te garanderen, dient de binnenkant van de ovendeur altijd goed schoongehouden te worden, om te vermijden dat vuil en voedselresten tussen de deur en de voorkant van de oven gaan zitten.

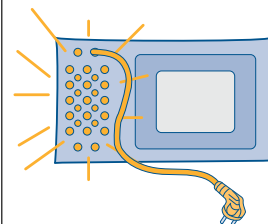
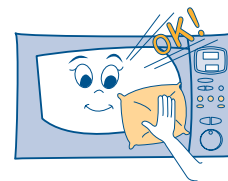
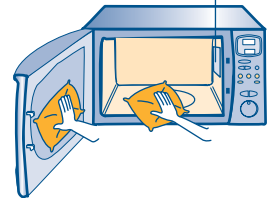
Regelmatig de openingen voor luchtingang schoonmaken die zich aan de achterkant van de oven bevinden, opdat ze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof of vuilafzetting.

Regelmatig zal het nodig zijn de draaischijf (I) te verwijderen en de bijbehorende houder (L) om deze schoon te maken, evenals de bodem van de oven.

De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutraal wasmiddel, deze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden.

Niet de draaischijf onder dompelen in koud water nadat deze gedurende langere tijd vewarmd is geworden; de hoge thermische schok zou het breken ervan tot gevolg kunnen hebben.

De motor van de draaischijf is verzegeld. Let er echter bij het schoonmaken van de ovenbodem wel op dat er geen water sijpelt onder de pin van de draaischijf (D).



HOOFDSTUK 4: ONDERHOUD EN REINIGING

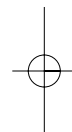
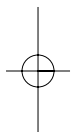
4

4.2 ONDERHOUD

Indien iets niet blijkt te functioneren of in geval van het optreden van storingen, dient men zich te wenden tot een Assistentie Service die geautoriseerd is door de fabrikant. In ieder geval, voordat u contact opneemt met onze technici, is het raadzaam de volgende eenvoudige controles uit te voeren.

PROBLEEM	OORZAAK/OPLOSSING
Het apparaat functioneert niet	- De ovendeur is niet goed gesloten - De stekker zit niet in het stopcontact - Het stopcontact levert geen stroom (De zekering van het electriciteitsnet controleren)
Condensvocht op het werkvlak, aan de binnenkant van de oven of rondom de ovendeur.	Wanneer men etenswaren bereidt die water bevatten, is het helemaal normaal dat de stoom die gevormd wordt in de oven zich condenseert aan de binnenkant van de oven, op het werkvlak of rondom de ovendeur.
Vonken in de oven	- De oven niet aanzetten zonder etenswaren erin bij de bereiding met magnetron of gecombineerd met magnetron. - Geen metalen schalen gebruiken tijdens bovengenoemde bereidingen noch zakjes of verpakkingen met metalen delen.
Het voedsel wordt niet warm of wordt niet voldoende gaar.	- De juiste functie kiezen of de bereidingstijd verlengen. - Het voedsel was niet helemaal ontdooid voordat men overging tot de bereidingsfase.
Het voedsel brandt aan	De juiste functie kiezen of de bereidingstijd verkorten.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar.	- Het voedsel tijdens de bereiding omroeren. Denkt eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien in stukken gesneden van gelijke afmetingen. - De draaischijf is geblokkeerd geraakt.

N.B: In het geval dat het lampje in de oven kapot gaat, kunt u het apparaat zonder problemen blijven gebruiken. Voor het vervangen van het lampje, dient u zich te wenden tot een geautoriseerd Assistentie Centrum.



N E D E R L A N D

