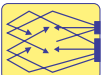
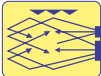


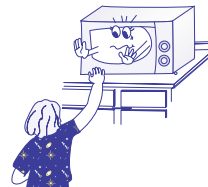
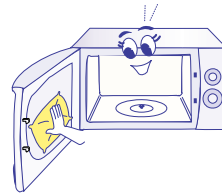
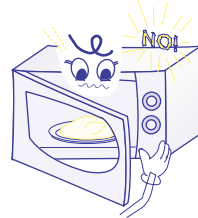
NL HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

Wat wil ik doen?	Welke functie kies ik?	Instructies op blz.	Tabel hoeveelheden / tijden op blz.	
• Het voedsel warmhouden	<i>Alleen magnetron</i>  intensiteit (75 W)	92		
• Ontdooien	<i>Alleen magnetron</i>  intensiteit (150 W)	91 92	93	
• Chocolade / glazuur smelten		91		
• Boter of kaas smelten	<i>Alleen magnetron</i>  intensiteit (375 W)	98	95 98	 MAGNETRON
• Taarten bakken				
• Goulasch / kipfilet klaarmaken	<i>Alleen magnetron</i>  intensiteit (560 W)	91 96	97	
• Fruit, groenten, rijst, soep, vis koken	<i>Alleen magnetron</i>  intensiteit (750 W)	91 96	97	
• Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden		94	95	
• Snel alle soorten rollades, kipperechten, vleesspiesjes, aardappelen bereiden	<i>Gecombineerd magnetron + grill</i>	99 100	100	 MAGNETRON + GRILL
• Het gratineren van gerechten (bijv. lasagne gegratineerde groenten, macaroni ovenschotel)ovenschotel)				
• Op de traditionele manier grillen van hamburgers, karbonades, hot dogs, worstjes, geroosterd brood, enz.	<i>Alleen grill</i>	101 102	102	 GRILL

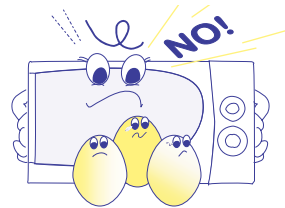
O P M E R K I N G E N

Alvorens de oven in gebruik te nemen, aandachtig deze opmerkingen doorlezen. Dit om fouten te voorkomen en om de beste resultaten te bereiken.

- 1) Deze oven is ontworpen om te ontdooien, te verwarmen en om eten te koken voor huishoudelijke gebruik. De oven dient niet gebruikt te worden voor andere doeleinden en de oven moet op geen enkele manier gewijzigd of beschadigd worden.
- 2) Alvorens de oven aan te sluiten op het elektriciteitsnet, dient men na te gaan dat de ovendeur perfect sluit; te controleren dat de metalen structuur niet ontworpen is en dat de scharnieren en de haken niet loszitten. Indien de genoemde onderdelen beschadigd zijn, moet de magnetronoven niet gebruikt worden voordat een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of door zijn Assistentie Service) de reparatie uitgevoerd heeft.
- 3) Niet proberen de oven te laten werken met de ovendeur open door de ingebouwde beveiligingsfuncties te beschadigen.
- 4) De oven niet aanzetten indien er wat voor dingen ook tussen de voorkant en de ovendeur geklemd zitten. Zorg ervoor dat de **binnenkant van de deur (E)** altijd schoon is, door de deur af te nemen met een vochtige doek en zonder bijtende schoonmaakmiddelen te gebruiken. Laat geen vuil of voedselresten zich ophopen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur.
- 5) Zet de oven niet aan indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. (gevaar voor elektrische schokken).
- 6) **Het reguleren, repareren van de oven en het vervangen van het elektriciteitsnoer dienen uitsluitend door door de fabrikant opgeleid personeel of door zijn Assistentie Service te geschieden.** Eventuele reparaties uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel kunnen gevaarlijk zijn.
- 7) Indien men rook uit de oven ziet ontsnappen, DE OVENDEUR NIET OPENEN en onmiddellijk het apparaat afzetten of de stekker uit het stopcontact trekken.
- 8) Deze oven dient uitsluitend door volwassen personen gebruikt te worden. **Laat geen kinderen in de buurt van de oven komen als deze aanstaat (gevaar voor brandwonden).**
- 9) Bij de bereidingswijzen "Alleen magnetron" en "Gecombineerd met magnetron", **dient de oven absoluut niet voorverwarmd te worden (zonder etenswaren) en de oven dient niet leeg (zonder etenswaren) aangezet te worden, omdat hierdoor vonken zouden kunnen ontstaan.**
- 10) **De draaischijf niet in water dompelen na een lange verwarmingsperiode; de grote thermische schok zou de schijf kunnen doen breken.**
- 11) Alvorens de oven te gebruiken, dient men zich ervan te verzekeren dat de gebruiksvoorwerpen en het gekozen serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in een magnetronoven (zie hoofdstuk "Serviesgoed"). Let er speciaal op geen metalen voorwerpen of gebruiksvoorwerpen in de magnetronoven te zetten indien de functie Magnetron of Gecombineerd met Magnetron in werking is: het metaal weerkaatst de energie van de microgolven en zou op deze manier vonken kunnen veroorzaken.
- 12) Om oververhitting, met dienstegevolge het risico voor vlamvatten, te voorkomen, is het aan te raden de oven in de gaten te houden wanneer deze in werking is met de voedingswaren in wegwerpbakjes van plastic, papier of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.



13) **Geen eieren koken met schaal.** De druk die aan de binnenkant ontstaat zou het ei doen ontploffen (ook aan het einde van de bereidingstijd). Geen eieren opwarmen tenzij het roereieren betreft.



14) Alvorens voedingswaren in dichte of verzegelde bakjes in de oven te verwarmen of te bereiden, niet vergeten de bakjes te openen. De druk binnen in de bakjes zou anders stijgen en deze doen ontploffen ook nadat de bereidingstijd verstreken is.

15) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het in tweede instantie bereiken van het kookpunt, terwijl men het kopje uit de oven haalt, de vloeistof onverwachts begint te koken en met geweld over de rand komt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van vloeistoffen te beginnen, een lepeltje van hittebestendig plastic of een glazen staafje in de vloeistof te zetten.



16) Geen sterke drank met een hoge alcoholgraad, noch grote hoeveelheden olie verwarmen. (Deze vloeistoffen zouden vlam kunnen vatten).

17) Stel op de juiste manier de bereidingstijden in. Bij twijfel, de tabellen raadplegen.

18) **Na het opwarmen van voeding voor baby's (in zuigflessen of potjes), ALTIJD de temperatuur controleren vòòr de voeding aan de baby te geven, dit om brandwonden te voorkomen. Wij raden ook aan de voeding om te roeren of de fles te schudden (om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen)**



Als er in de handel verkrijgbare sterilisatieapparaten 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.

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

Afmetingen buitenkant (BxHxD) 480x272x360

Afmetingen binnenkant (BxHxD) 285x180x290

Netto inhoud van de oven 17 lt.

Gewicht (ongeveer) 15 kg.

Diameter draaischijf 27,5 cm

Ovenlampje 25 W

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

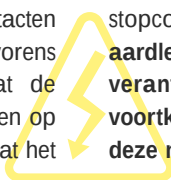
Dit apparaat is conform de EEG voorschriften 89/336 en 92/31 aangaande de Electromagnetische Verenigbaarheid.



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

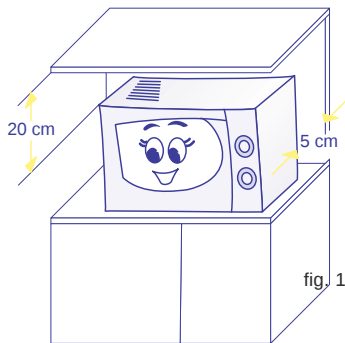
Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met een capaciteit van minstens 10 A. Alvorens de oven te gebruiken, controleren dat de netspanning dezelfde is als die aangegeven op het gegevensplaatje op het apparaat en dat het

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

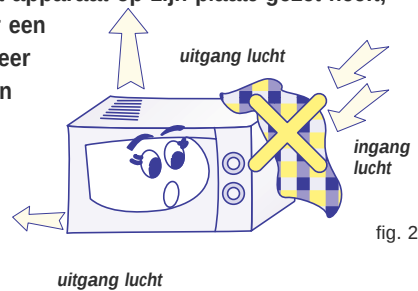


I N S T A L L A T I E

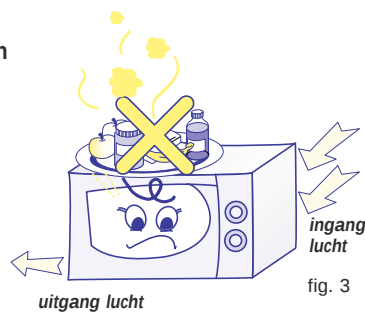
- 1) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, de bescherming van de draaischijf (G) verwijderen en van de bijbehorende houder (H). Controleren dat de pin van de draaischijf (D) precies in de uitsparing in het centrum van de draaischijf steekt.
- 2) De binnenkant van de oven schoonmaken met een vochtige, zachte doek.
- 3) Nagaan dat er geen beschadigingen zijn opgetreden tijdens het transport en dat de deur perfect opent en sluit.
- 4) Zet het apparaat op een stabiel vlak op een hoogte **van minstens 85 cm**, buiten het bereik van kinderen omdat de glazen deur, tijdens de bereiding, hoge temperaturen kan bereiken.



5) Nadat u het apparaat op zijn plaats gezet heeft, controleren dat er een ruimte van ongeveer 5 cm overblijft aan de zijkanten en aan de achterkant van het apparaat en een vrije ruimte van minstens 20 cm aan de bovenkant van de oven (zie fig. 1).



- 6) De openingen van de lucht- en dampuitgangroosters (die zich aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat bevinden) **ALTIJD VRIJ** zijn (zie fig. 2 en 3).
- 7) Zet de draaischijfhouder (H) in het midden van de cirkel en leg de draaischijf (G) erop. De pin (D) moet precies in de uitsparing in het midden van de draaischijf vallen.



- 8) **Wanneer u het apparaat aanzet voor de eerste keer, kan het zijn dat er gedurende 10 minuten een geur van "nieuwigheid" en een beetje rook vrijkomt. Dit is helemaal normaal, en wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen aangebracht op de verwarmingselementen.**

C A P A C I T E I T

In deze oven is het maximaal afgegeven vermogen van de microgolven 750W. Deze waarde is weergegeven op het gegevensplaatje dat zich aan de achterkant van het apparaat bevindt, onder het woord **MICRO OUTPUT**.



Het nummer weergegeven in het vierkantje geeft de **capaciteit in WATT** aan van uw oven.

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

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

CONTROLELAMPJE GRILL

Functie Alleen Grill of Gecombineerd magnetron + grill: blijft altijd aan

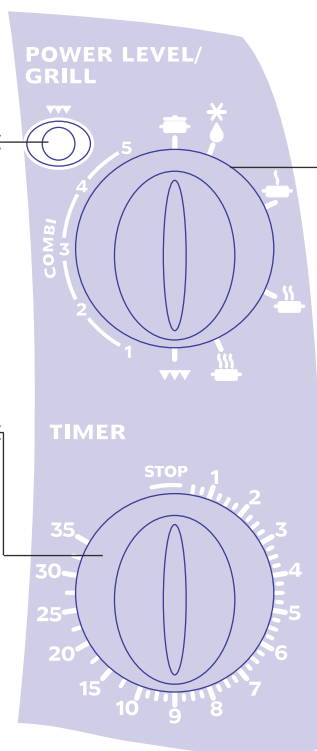
ONDERSTE KNOP:

TIMER

DEZE KNOP GEEFT HET STARTSEIN VOOR ALLE BEREIDINGSWIJZEN.

Functie Alleen magnetron Gecombineerd met grill: alleen grill :

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.



BOVENSTE KNOP:

MAGNETRON VERMOGEN / GRILL FUNCTIE / COMBI FUNCTIE

De knop draaien teneinde de magnetron functie te kiezen, (5 vermogen niveau's), de grill functie, of de gecombineerde functie magnetron + grill (5 vermogen niveau's).

De beschikbare vermogenniveaus van de magnetronovens zijn de volgende:

FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

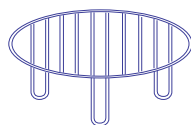
- 75 W
- 150 W (Ontdooien)
- 375 W
- 560 W
- 750 W

FUNCTIE MAGNETRON GECOMBINEERD MET GRILL

- COMBI 1 - 160 W
- COMBI 2 - 300 W
- COMBI 3 - 450 W
- COMBI 4 - 590 W
- COMBI 5 - 750 W

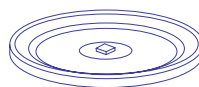
BIJGEVOEGDE ACCESSOIRES

ROOSTER



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

DRAAISCHIJF



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

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

Men kan alle soorten glas (beter indien pyrex), geglazuurd aardewerk, porselein, ongeglazuurd aardewerk gebruiken, mits zonder decoraties of onderdelen in metaal (gouden randjes, handvaten, voetjes). Het is ook mogelijk hittebestendig plastic te gebruiken. Voor kortdurend opwarmen kunnen als onderlegger papieren servetten, kartonnen schalen en plastic wegwerp borden gebruikt worden. Wat betreft de vorm en de afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct ronddraaien van de draaischijf toelaten.

Om grote, vierkante schalen te kunnen gebruiken (die niet in de oven zouden kunnen ronddraaien), is het voldoende het ronddraaien van de draaischijf (G) te voorkomen door de pin (D) van de draaischijf eruit te trekken.

Men dient er echter rekening mee te houden dat onder deze omstandigheden, teneinde tevredenstellende resultaten te bereiken, het nodig is het voedsel regelmatig om te roeren en

de schaal zelf meerdere malen te draaien tijdens de bereidingstijd.

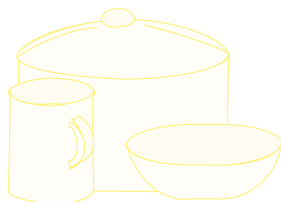
Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn metalen, houten, rieten en kristallen voorwerpen.

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

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

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

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



RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Microgolven zijn 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 het koken met de magnetron

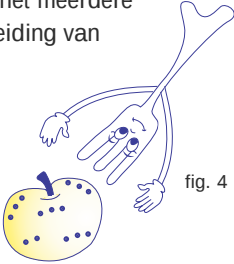
- 1) Om de tijden op de juiste manier in te stellen, dient men, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, er rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd. Het is belangrijk de "**wachttijden**" in acht te nemen: met wachttijd wordt bedoeld de tijd dat men moet wachten na de bereiding om een verdere verspreiding van de temperatuur binnen het voedsel toe te laten. Bijvoorbeeld de temperatuur van vlees neemt ongeveer met 5-8°C toe gedurende de wachttijd. De wachttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de oven zelf.
- 2) Eén van de belangrijkste handelingen die uitgevoerd moeten worden is het meerdere malen omroeren tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 3) Het is ook aan te raden het voedsel te **keren** tijdens de bereiding.
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork ingeprikt te worden op meerdere plaatsen, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig.4).**


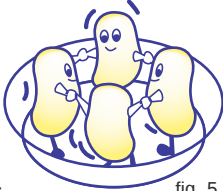
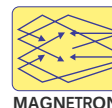
fig. 4
- 5) Indien er meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, verdient het aanbeveling deze in een **ronde** schaal te leggen om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 5).
 

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

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



Deze functie is geschikt voor:

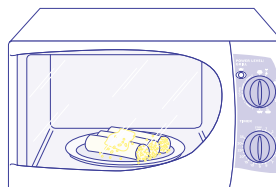
- Het warmhouden van gerechtenpag. 92
- Ontdooienpag. 92
- Opwarmenpag. 94
- Het bereiden van goulasch, wit vlees, fruit, groenten, rijst, soep, vispag. 96
- Om etenswaren te bruinen, en voor het bakken van taarten en fruit.pag. 98

HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

1

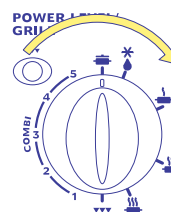
Het voedsel op een voor bereiding in de magnetron oven geschikte schaal leggen en deze in het midden van de draaischijf plaatsen

N.B: De oven dient niet voorverwarmd te worden



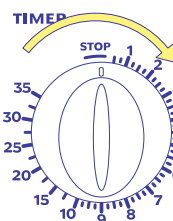
2

Het gewenste magnetron vermogen niveau kiezen door aan de bovenste knop te draaien.



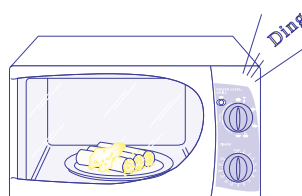
3

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

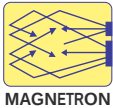


4

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.



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

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

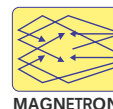
Hiermee kunt u gerechten, die net bereid of opgewarmd zijn, warm houden, zonder dat deze uitdrogen of aan de schalen vastbakken.

De bovenste knop op stand  draaien te zetten en het gerecht af te dekken met een bord of met plastic folie, blijft alles warm tot op het moment van consumptie.

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

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE ONTDOOIE

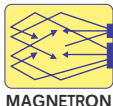
- Diepvries producten in zakjes of plastic folie of in hun verpakking, kunnen direct in de oven geplaatst worden, mits er geen metalen delen aanzitten (bijvoorbeeld stripjes of ringetjes).
- Sommige producten, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooit te worden voordat men aan de bereiding 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 producten 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 diepvriesproducten 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

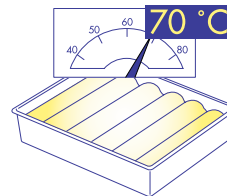
Soort	Hoeveelheid	Onderste Knop:	Bovenste Knop:	Opmerkingen	Wachttijd (minuten)
VLEES					
• Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)	1 kg		29 - 32		20
• Biefstuk, karbonades, cotoletten	200 gr	"	10 - 12		5
• Stoofpot, goulasch	500 gr	"	18 - 20		10
• Gehakt	500 gr	"	14 - 16	(*)	15
• " "	250 gr	"	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	8 - 10		10
• Worst	300 gr	"	13 - 15		10
GEVOGELTE					
• Eend, kalkoen	1,5 kg	"	38 - 41	Na de wachttijd, onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen	20
• Hele kip	1,5 kg	"	38 - 41		20
• Stukjes kip	500 gr	"	18 - 21		10
• Kipfilet	300 gr	"	17 - 20		10
GROENTEN					
• Aubergines in blokjes	500 gr	"	20 - 23		5
• Paprika in stukjes	500 gr	"	19 - 22		5
• Gepelde erwten	500 gr	"	16 - 19		5
• Artisjokharten	300 gr	"	12 - 15		5
• Asperges in stukjes	500 gr	"	17 - 20		5
• Snijboontjes	500 gr	"	19 - 22	Om het ontdooien te vergemakkelijken de groente af en toe omroeren	5
• Hele broccoli	500 gr	"	18 - 21		5
• Spruitjes	500 gr	"	18 - 21		5
• Worteltjes in plakjes	500 gr	"	17 - 20		5
• Bloemkool in roosjes	450 gr	"	16 - 19		5
• Gemengde groenten	300 gr	"	11 - 14		5
• Gehakte spinazie	300 gr	"	12 - 15		5
VIS					
• Gefileerde vis	300 gr	"	12 - 15		7
• Moten vis	400 gr	"	13 - 16		7
• Hele vis	500 gr	"	16 - 19		7
• Gamberi	400 gr	"	13 - 16		7
ZUIVELPRODUKTEN					
• Boter	250 gr	"	9 - 11	De aluminium verpakking eraf halen of de metalen deeltjes verwijderen	10
• Kaas	250 gr	"	10 - 12	Gedeeltelijk ontdooit. De wachttijd doet de rest.	15
• Room	200 ml	"	12 - 14	De room uit de verpakking halen en in een schaalte doen.	5
BROOD					
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	"	3 - 5	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	"	7 - 9		3
• Boterhammen	250 gr	"	7 - 9		3
• Volkoren boterhammen	250 gr	"	7 - 9		3
FRUIT					
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	"	15 - 18	2 - 3 keer omroeren	10
• Frambozen	300 gr	"	12 - 15	2 - 3 keer omroeren	10
• Bramen	250 gr	"	10 - 13	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.

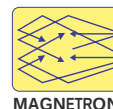


HET GEBRUK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM OP TE WARMEN

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

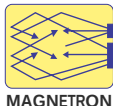


- Aangeraden wordt de etenswaren (vooral diepvries produkten) tot op een temperatuur van minstens 70°C te verwarmen (de hitte moet eraf slaan!). Het zal niet mogelijk zijn het gerecht meteen te eten, omdat het té warm zal zijn, maar het zal helemaal gesteriliseerd zijn.
- Bij het opwarmen van kant en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



Verwarmingstijden

Soort	Hoeveelheid	Onderste Knop:	Bovenste Knop:	Opmerkingen
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN				
• Chocolade/glazuur • Boter	100 gr 50 - 70 gr		5 - 6 0'.7"-0'.12"	Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.
VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 5/8°) TOT 20/30°C				
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	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 MAALTIJDEN OP KOELKAST TEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 5/8°C) TOT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en /of groenten • Bord met vlees en/of groenten • Bord met pasta: cannelloni of lasagne • Bord met vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Hiermee wordt elk soort verpakking bedoeld voor kant en klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel uit eventuele aluminium verpakkingen halen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor een goed resultaat dient het voedsel altijd afgedekt te worden. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgedroogd voedsel dat verwarmd moet worden tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel wordt direct op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met transparante folie of met een omgekeerd bord.
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN /BEREIDEN (AANVANGSTEMPERatuur -18°/-20°C) TOT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en/of voorgedroogde groenten • Verpakking vis en/of rauwe groenten • Portie vlees en/of groenten • Portie pasta Cannelloni of lasagne • Portie vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Hiermee worden verpakkingen bedoeld van elke soort voorgedroogd diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C rechtstreeks in hun verpakking, indien de verpakking van aluminium mocht zijn, het voedsel rechtstreeks op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen. Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken.. Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgedroogd diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het diepvries voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het voedsel ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERatuur 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C				
• 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.
DRANKEN OP KAMERTEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C				
• 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 kop bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.



HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE KOKEN

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 serveerschotel te gebruiken, is het niet nodig de rijst over te scheppen van de ene in de andere schaal.

VLEES

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

VIS

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

GROENTEN

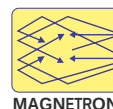
Groenten, die in de magnetronoven gekookt worden, behouden beter hun kleur en hun voedingswaarde dan bij de traditionele kookwijze. Alvorens over te gaan tot het koken, de groenten wassen en schoonmaken.

Groenten van groot formaat moeten in gelijkmatige stukken gesneden worden.

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

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

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



Bereidingstijde

Soort	Hoeveelheid	Onderste Knop:	Bovenste Knop:	Opmerkingen	Wachttijd (minuten)
VIS					
• Gefileerd	300 gr		9 - 11	Afdekken met folie	2
• Plakjes	300 gr	"	11 - 13	Afdekken met folie	2
• Hele	500 gr	"	12 - 14	Afdekken met folie	2
• Hele	250 gr	"	9 - 11	Afdekken met folie	2
• Moten	400 gr	"	11 - 13	Afdekken met folie	2
• Gamberi	500 gr	"	11 - 13	Afdekken met folie	2
GROENTEN					
• Asperges	500 gr	"	11 - 12	In stukjes van 2 cm snijden.	4
• Artisjokken	300 gr	"	12 - 13	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	4
• Sperzieboontjes	500 gr	"	13 - 14	In stukken snijden.	4
• Broccoli	500 gr	"	9 - 10	In "roosjes" verdelen.	4
• Spruitjes	500 gr	"	9 - 10	Heel laten.	4
• Witte kool	500 gr	"	9 - 10	In repen snijden.	4
• Rode kool	500 gr	"	9 - 10	In repen snijden.	4
• Wortels	500 gr	"	11 - 12	In gelijke stukken snijden.	4
• Bloemkool	500 gr	"	13 - 14	In roosjes verdelen.	4
• Selderie	500 gr	"	9 - 10	In stukken snijden.	4
• Aubergines	500 gr	"	8 - 9	In blokjes snijden.	4
• Prei	500 gr	"	8 - 9	In repen snijden.	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	Heel laten. Geen water toevoegen.	4
• Uien	250 gr	"	7 - 8	Heel laten. Geen water toevoegen.	4
• Spinazie	300 gr	"	8 - 9	Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben.	4
• Erwtten	500 gr	"	12 - 13		4
• Venkel	500 gr	"	14 - 15	In viere delen.	4
• Paprika's	500 gr	"	11 - 12	In stukken snijden.	4
• Aardappelen	500 gr	"	10 - 11	In gelijke stukken snijden.	4
• Courgettes	500 gr	"	9 - 10	In stukjes snijden.	4
VLEES					
• Goulasch	1,5 kg	"	42 - 47	Onbedekt bereiden en 2-3 keer omroeren.	4
• Kipfilet	500 gr		15 - 20	Halverwege de bereiding omdraaien	3
• Gehaktrol	900 gr	"	22 - 24	(*)	5

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

(*) Deze 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, vind u in de tabellen op bladzijde 2

GEBAK EN FRUIT

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

Bereidingstijden voor gebak en fruit

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

GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL



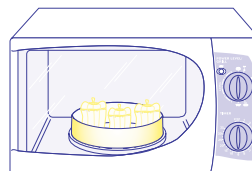
Deze functie is geschikt voor:

- Snel alle soorten rollades, kipgerechten, vleesspiesjes, aardappelen bereiden pag. 100
- Het gratineren van gerechten (bijv. lasagne, gegratineerde groenten, macaronischotel) pag. 100

AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE MICROONDE + GRILL

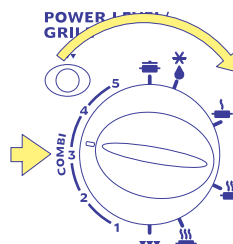
1

Leg het voedsel in een schaal geschikt voor gebruik in een magnetronoven en zet deze op de draaischijf.



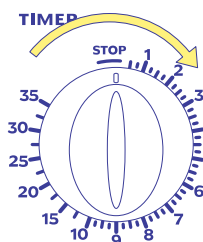
2

De bovenste knop draaien om één van de beschikbare 5 niveau's voor gecombineerde bereiding met magnetron + grill te kiezen.



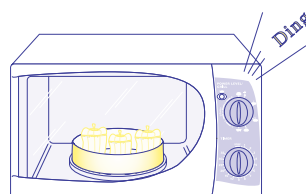
3

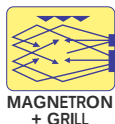
Draai de Bovenste Knop tot op de gewenste tijd. Het controlelampje hete luchtoven/grill zal uitgaan



4

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is. Het **controlelampje grill** gaat uit aan het einde van de bereidingstijd.





HET GEBRUIK VAN DE GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL OM TE KOKEN

Deze functie is ideaal voor alle gerechten die “gegratineerd” moeten worden of een bepaalde kleur moeten krijgen. Men dient evenwel met het volgende rekening te houden:

- Geen specerijen in het algemeen toevoegen (alleen een half glas water om het vlees zacht te houden).
- Halverwege de bereiding rollades en grote stukken vlees omdraaien.
- Indien tijdens de bereiding de buitenkant voldoende gegratineerd blijkt te zijn voordat de ingestelde tijd verstreken is, de bovenste knop op stand magnetron draaien om de binnenkant gaar te laten worden met alleen de magnetronfunctie.

Om het garingsproces van het voedsel te controleren, de ovendeur openen. Het openen van de ovendeur onderbreekt zowel de magnetronfunctie als het functioneren van de grill. Het is daarom raadzaam ovenwachten te gebruiken. De deur moet altijd weer gesloten worden na het controleren van het garingsproces.

- Bij de bereidingswijzen gecombineerd met grill, dient de oven nooit voorverwarmd te worden en men moet de oven niet zonder etenswaren te laten functioneren.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Onderste Knop:	Bovenste Knop:	Opmerkingen	Wachttijden (minuten)
• Lasagne	1100 gr	combi 5 + 	11 + alleen magnetron 9	Tijden gerekend met rauwe pasta. Indien de pasta voorgekookt is, bereiden met de “gecombineerde functie”, totdat de gewenste gratinering (kleur) bereikt is.	5
• Noedels	600 gr	combi 5	16	De noedels niet te veel over elkaar leggen.	5
• Macaronischotel	1500 gr	“	11	De pasta moet vooraf gekookt worden.	5
• Bloemkool in béchamelsaus	1000 gr	“	18	Tijden gerekend met 500 gr bloemkool. Indien de bloemkool al gekookt is bereiden met de “gecombineerde functie”, totdat de gewenste gratinering (kleur) bereikt is.	5
• Gegratineerde tomaten	800 gr	combi 3	20	Het verdient aanbeveling tomaten van dezelfde afmeting te nemen.	5
• Gevulde paprika's	1400 gr	combi 5	20	De voorkeur wordt gegeven aan korte en brede paprika's.	5
• Aubergines met parmezaanse kaas	1300 gr	“	14	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.	5
• Gebakken aardappelen	750 gr	combi 4	35	2-3 keer omroeren.	5
• Gegratineerde aardappelen.	1100 gr	combi 5	25 - 30	(*)	5
• Rollades (varkens-, rundvlees)	1000 gr	combi 2	55	Een beetje vet aan het vlees laten zitten om te voorkomen dat het uitdroogt. Na 35'-40' minuten omdraaien.	10
• Gehaktrol instructies hebben geen betrekking op test C van de norm IEC 705 waarvoor naar de tabel op bladzijde 2 verwezen wordt.	800 gr	combi 3	20	500 gram gehakt vlees mengen met ei, ham, paneermeel enz.	10
• Hele kip	1200 gr	combi 4	38	(**)	10
• Spiesjes	600 gr	combi 3	20	Halverwege de bereiding omkeren	10
• Lamsvlees	1000 gr	“	40	Halverwege de bereiding omkeren	“
• Kalkoen (stukken)	1000 gr	“	45	Halverwege de bereiding omkeren	“
• Eend	1000 gr	“	40	Halverwege de bereiding omkeren	“

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de kooktest volgens de norm IEC 705, par. 17.3, achtereenvolgens test D. Verdere aanduidingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

(**) Het vel van de kip inprikken met een vork om het vet weg te laten druipen. Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de kooktest volgens de norm IEC 705, par. 17.3, achtereenvolgens test F. Verdere aanduidingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

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



Deze functie is geschikt voor:

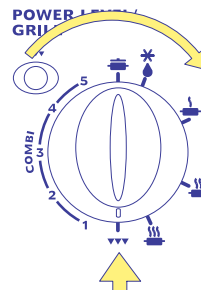
- Traditionele grill gerechten, bijvoorbeeld:
hamburgers, karbonades, hot dogs, geroosterd brood enz.pag. 102

HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN GRILL

1

De grill voorverwarmen als volgt:

De bovenste knop op stand ▼▼▼ draaien.

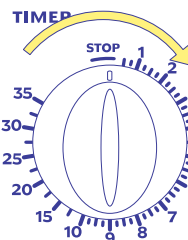


2

De gewenste bereidingstijd instellen door de Bovenste Knop kloksgewijs te draaien.

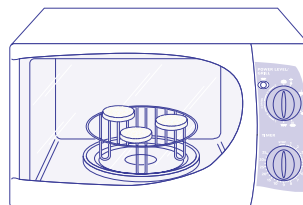
Het controlelampje hete luchtoven/grill zal uitgaan

De ovendeur moet gesloten zijn.



3

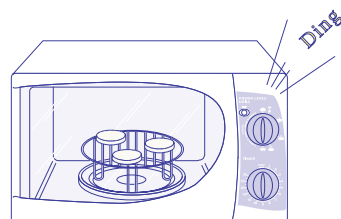
Na ongeveer 5 - 8 minuten het voedsel op het rooster leggen en het geheel op de draaischijf zetten, tijdens het grillen zal de draaischijf het afdruipeende vet opvangen. De gewenste bereidingstijd instellen door de Timer instelknop kloksgewijs te draaien.



4

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

N.B.: Het controlelampje gaat uit aan het einde van de bereidingstijd.





HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN GRILLOVEN OM TE GRILLEN

Met deze functie kunnen allerlei smakelijke grillgerechten bereid worden. Men dient te onthouden dat de grill altijd 5 - 8 minuten voorverwarmd moet worden voordat men aan de bereiding begint. Alle gerechten dienen halverwege de bereiding omgedraaid te worden, omdat de grill weerstand alleen vanaf de bovenkant van de oven warmte uitstraalt.

Wanneer de ovendeur geopend wordt om de bereiding te controleren, is het verwarmingselement heet: let goed op en gebruik altijd ovenwanten.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Onderste Knop:	Bovenste Knop:	Opmerkingen
• Kalfs- of varkenskarbonades	3	▼▼▼	20 - 24	Na 12 minuten omdraaien.
• Worstjes	3	"	14 - 16	Altijd inprikken. Indien ze van grote afmeting zijn, verdient het aanbeveling de worsten te halveren. Na 8 minuten omdraaien.
• Hamburgers	3	"	14 - 16	Na 8 minuten omdraaien.
• Paprika's	1	"	12 - 14	In vieren snijden. Na 7 minuten omdraaien.
• Aubergines	4 plakken	"	12 - 14	Plakken van 1 cm dik. Na 7 minuten omdraaien.
• Courgettes	6 repen	"	12 - 15	Repen van 1 cm dik. Na 7 minuten omdraaien.
• Geroosterd brood	4 boterhamme	"	4	Korsten recht afsnijden. Na 2 minuut omdraaien.

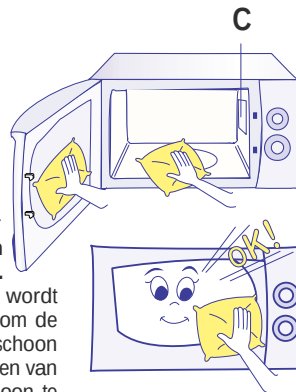
O N D E R H O U D E N R E I N I G I N G

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

Reiniging

Dankzij de speciale laag waarmee de binnenkant van uw oven afgewerkt is, deze laag voorkomt het aankleven van spetters en voedselresten, is het schoonmaken een zeer eenvoudige zaak. Een vochtig sponsje met een beetje schoonmaakmiddel is voldoende. Houd u ook het deksel uitgang microgolven (C) vrij van vet en van vetspetters. Geen schuurmiddelen, staalwol of metalen, puntige voorwerpen gebruiken bij het schoonmaken van de buitenkant van de oven. Bovendien, let erop dat er geen water of vloeibaar schoonmaakmiddel doorsijpelt in de openingen van het lucht- en dampafvoerrooster dat zich aan de bovenkant van de oven bevindt.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten. Bovendien wordt aangeraden geen spiritus, staalwol of schoonmaakmiddelen te gebruiken om de oppervlakten aan de binnenkant en vooral aan de buitenkant van de deur schoon te maken, teneinde schrapen en strepen te voorkomen. Om het correct sluiten van de ovendeur te verzekeren, dient men altijd de binnenkant van de deur schoon te houden, door te vermijden dat vuil en voedselresten tussen het deurtje en de voorkant van de oven komen te zitten.

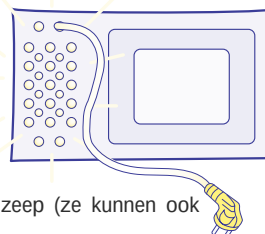


Regelmatig de luchtinganggaten aan de achterkant van de oven schoonmaken opdat deze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof en vuilafzetting.

Het zal af en toe noodzakelijk blijken de draaischijf (G) met zijn houder (H) uit de oven te halen en schoon te maken, evenals de bodem van de oven.

De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutrale zeep (ze kunnen ook gewassen worden in de afwasmachine).

Dompel de draaischijf niet in koud water na een lange verwarmingsperiode; de grote thermisch schok zou de schijf kunnen doen breken. De motor van de draaischijf is verzegeld. Let u er echter op dat bij het schoonmaken van de bodem van de oven er geen water onder de pin van de draaischijf (D) sijpelt.



Als het rijkt of iets niet goed functioneert...

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

p r o b l e e m	o o r z a a k / o p l o s s i n g
Het apparaat functioneert niet	- De 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 knoppen zijn 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	- De oven niet aanzetten zonder etenswaren tijdens de bereiding met alleen magnetron of met de gecombineerde functies. - Geen aluminium schalen gebruiken in de magnetronoven, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes
Het voedsel wordt niet voldoende verwarmd	De juiste manier van bereiden kiezen of de bereidingstijd verlengen.
Het voedsel brandt aan	Het voedsel was niet helemaal ontdooid vòòr de bereiding.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar.	- De juiste manier van bereiden gebruiken of de bereidingstijd verkorten. - 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.

