

NL MAGNETRON MW675FI

P FORNO A MICROONDAS MW675FI

GR ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
MW675FI

DeLonghi

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and further Amendment Document 59H/69/CD.

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens. The Draft of the new Edition of this Standard has been circulated with Document 59H/69/CD, which also describes the tests marked, in this table, with (*).

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function (manual mode)	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16 min.	only mw	850 W	-	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	8 min.	only mw	850 W	-	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
C	Meat loaf	20 min.	only mw	650 W	-	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
Defrosting	Defrosting minced meat	12 min.	only mw	Defrost	-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D (*)	Potato gratin	25 min.	combi mw + fan (simult.)	850 W	190°C	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
E (*)	Sponge cake	30 min.	combi mw + fan (simult.)	150 W	170°C	710 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
F (*)	Poultry	40 min.	combi mw + fan (simult.)	650 W	190°C	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

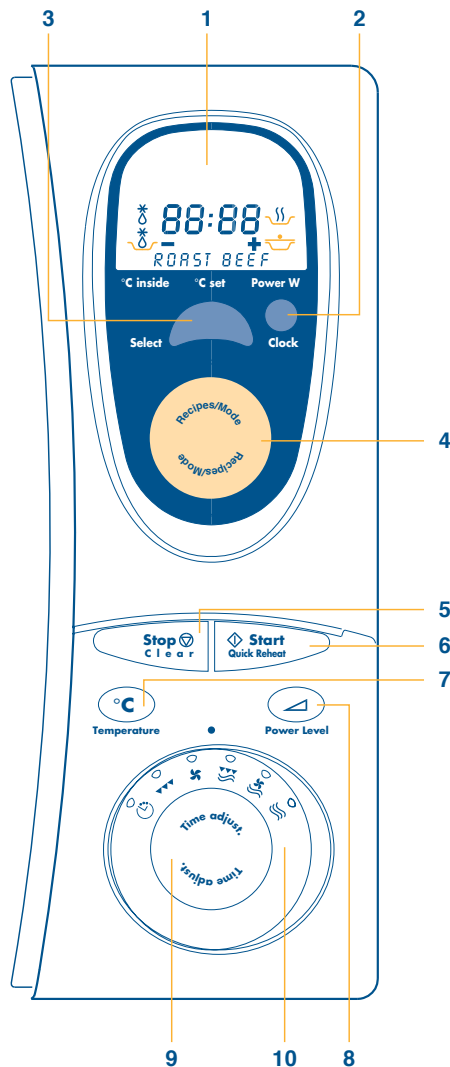
PAG. 5

INSTRUÇÕES

PAG. 35

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

σελ. 65



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

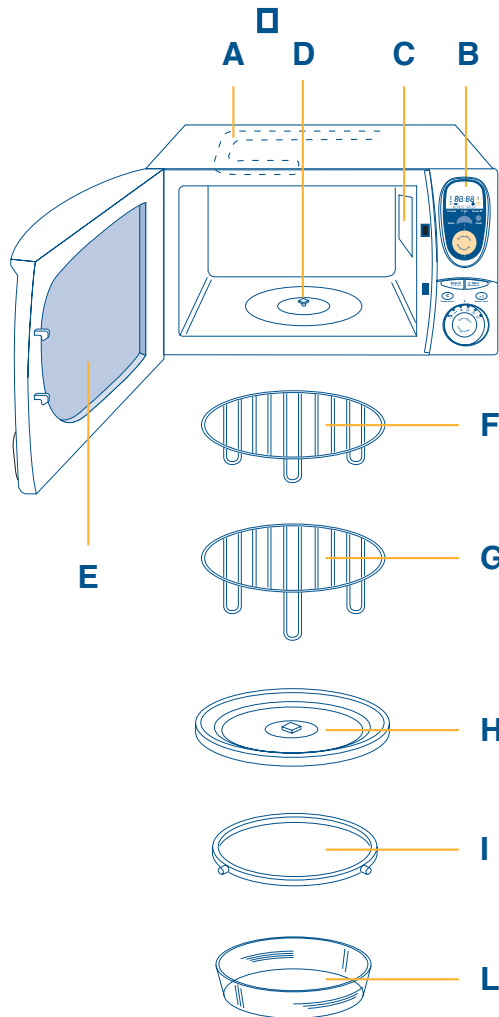
- 1 - DISPLAY
- 2 - KNOP TIMER: INSTELLING KLOK
- 3 - KNOP AUTOMATISCHE SELECTIE TYPE BEREIDING
- 4 - DRAAIKNOP AUTOMATISCHE SELECTIE RECEPTEN
- 5 - KNOP STOP/CLEAR: STOP BEREIDING EN ANNULEREN INSTELLINGEN
- 6 - KNOP START/QUICK REHEAT: START BEREIDING EN SNELLE OPWARMING
- 7 - TEMPERATUURKNOP: HANDMATIGE SELECTIE TEMPERATUUR MAGNETRON
- 8 - KNOP VERMOGEN: SELECTIE VAN HET VERMOGEN. MAGNETRON IN HANDMATIGE WERKING
- 9 - DRAAIKNOP TIME ADJUST: INSTELLING UUR VAN DE DAG (KLOK) EN BEREIDINGSTIJD IN HANDMATIGE WERKING
- 10 - SCHAKELAAR HANDMATIGE FUNCTIES

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

- 1 - DISPLAY
- 2 - BOTÃO CLOCK: REGULAÇÃO DO RELÓGIO
- 3 - BOTÃO DE SELECÇÃO DO TIPO DE COZEDURA AUTOMÁTICA
- 4 - BOTÃO GIRATÓRIO DE SELECÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS
- 5 - BOTÃO STOP/CLEAR: INTERRUPTÃO DA COZEDURA E ANULAÇÃO DAS INSTRUÇÕES
- 6 - BOTÃO START/QUICK REHEAT: INÍCIO DA COZEDURA E AQUECIMENTO RÁPIDO
- 7 - BOTÃO TEMPERATURE: SELECÇÃO DA TEMPERATURA DO FORNO EM FUNCIONAMENTO MANUAL
- 8 - BOTÃO POWER LEVEL: SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS EM FUNCIONAMENTO MANUAL
- 9 - BOTÃO GIRATÓRIO TIME ADJUST: INTRODUÇÃO DA HORA DO DIA (CLOCK) E DURAÇÃO DA COZEDURA EM FUNCIONAMENTO MANUAL
- 10 - SELECTOR DAS FUNÇÕES MANUAIS

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

- 1 - ΟΘΟΝΗ
- 2 - ΠΛΗΚΤΡΟ CLOCK: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ
- 3 - ΠΛΗΚΤΡΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
- 4 - ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ
- 5 - ΠΛΗΚΤΡΟ STOP/CLEAR: ΔΙΑΚΟΠΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΩΝ
- 6 - ΠΛΗΚΤΡΟ START/QUICK REHEAT: ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ
- 7 - ΠΛΗΚΤΡΟ TEMPERATURE: ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- 8 - ΠΛΗΚΤΡΟ POWER LEVEL: ΕΠΙΛΟΓΗ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- 9 - ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ TIME ADJUST: ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΗΜΕΡΑΣ (CLOCK) ΚΑΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- 10 - ΕΠΙΛΟΓΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



BESCHRIJVING

- A Weerstand grill
- B Bedieningspaneel
- C Lid uitlaat magnetron
- D Pin draaischijf
- E Binnenkant ovendeur
- F Laag rooster
- G Hoog rooster
- H Draaischijf
- I Houder draaischijf
- L Vuurvaste schotel

DESCRIÇÃO

- A Resistência do "grill"
- B Painel de comandos
- C Tampa de saída das microondas
- D Perno do prato giratório
- E Lado interno da porta
- F Grelha baixa
- G Grelha alta
- H Prato rotativo
- I Suporte do prato giratório
- L Prato de ir ao forno

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Αντίσταση grill
- B Πίνακας χειρισμού
- C Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων
- D Αξονας περιστρεφόμενου πιάτου
- E Εσωτερική πλευρά πόρτας
- F Χαμηλή σχάρα
- G Ψηλή σχάρα
- H Περιστρεφόμενο πιάτο
- I Στήριγμα περιστρεφόμενου πιάτου
- L Πυρέξ

1

INDEX

1. ALGEMEEN	p.	6
1.1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid	p.	6
1.2 Technische gegevens	p.	7
1.3 Installatie en elektrische aansluiting	p.	7
1.4 Bijgeleverde accessoires	p.	8
1.5 Te gebruiken vaatwerk	p.	9
1.6 Regels en algemene raadgevingen voor het gebruik van de magnetron	p.	9
2 EERSTE INGEBRUIKNEMING EN WERKING	p.	11
2.1 Keuze van de taal	p.	11
2.2 Instellen van de klok	p.	11
2.3 Werking	p.	12
3 AUTOMATISCHE WERKING	p.	14
3.1 Instelling van de automatische werking	p.	14
3.2 Lijst met recepten/voedsel	p.	16
A- Opwarmen van alle reeds bereid voedsel op koelkast- (5-8 °C) of diepvriestemperatuur (-18/-20°C)	p.	16
E- Pasta, rijst, pizza (bereiden van verse of diepgevroren voedsel)	p.	17
E- Vlees braden(ontdooien, bereiden)	p.	18
F- Gevogelte klaarmaken (ontdooien, bereiden)	p.	19
H- Vis klaarmaken (ontdooien, bereiden van verse of diepgevroren vis)	p.	20
L - Groenten klaarmaken (bereiden van verse of diepgevroren groenten)	p.	21
P- Toetjes/Desserts (bereiding)	p.	22
U- Opwarmen van vloeistoffen, babyvoeding, ontdooien van brood	p.	23
4 HANDMATIGE WERKING	p.	24
4.1 Programmeren handmatige functies	p.	24
4.2 Voorverwarmen	p.	26
4.3 Snel verwarmen (Quick reheat)	p.	27
4.4 Functie Memotime (timer)	p.	27
4.5 Kinderbeveiliging	p.	27
4.6 Ontdooien: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	27
4.7 Opwarmen: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	29
4.8 Voorgerechtigde en andere voorafjes: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	30
4.9 Vlees: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	31
4.10 Vis: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	31
4.11 Bijgerechten en groenten klaarmaken: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	31
4.12 Toetjes en gebak: raadgevingen, suggesties en relatieve tabel	p.	32
5 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	p.	33
5.1 Schoonmaak	p.	33
5.2 Onderhoud	p.	34

HOOFDSTUK 1: ALGEMEEN

1.1 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Alvorens de magnetronoven in gebruik te nemen, neemt u aandachtig deze gebruiksaanwijzingen door. Zo voorkomt u een verkeerd gebruik en bekomt u de beste resultaten.

- 1) Deze oven werd ontworpen voor het ontdooien, opwarmen en bereiden van voedsel binnen de huishoudelijke sfeer. Hij dient niet voor andere doeleinden te worden gebruikt, of te worden onderworpen aan wijzigingen.
- 2) Start de oven niet als hij beschadigd is. Opdat de ovendeur perfect sluit, controleert u of de metalen structuur niet vervormd is en of de scharnieren en haken niet loszitten.
- 3) Laat de oven niet functioneren met de ovendeur open, door aan het beveiligingssysteem te knoeien.

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

De binnenkant van de ovendeur (E) altijd goed schoon houden, m.b.v. een vochtige doek en een niet schurend schoonmaakmiddel. Voorkom dat vuil of etensresten zich vasthechten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur.

- 5) De oven niet aanzetten als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn (gevaar voor elektrische schokken).
- 6) Aanpassingen, reparaties en vervangingen van het elektriciteitsnoer worden uitsluitend uitgevoerd door opgeleid personeel van de fabrikant of door uw

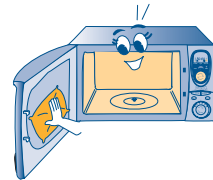
Assistentie Service. Eventuele reparaties uitgevoerd door niet vakbekwaam personeel kunnen gevaarlijk zijn.

- 7) Indien er rook uit de oven komt, DE DEUR NIET OPENEN: zet het apparaat onmiddellijk af of trek de stekker uit het stopcontact.
- 8) Deze oven dient uitsluitend door volwassenen te worden gebruikt.
Laat geen kinderen in de nabijheid van de oven komen als deze aanstaat (gevaar voor brandwonden).

- 9) Om oververhitting en brand te voorkomen, is het raadzaam de oven te controleren als deze voedsel bereidt in een "wegwerp"-verpakking van plastic, papier of een ander brandbaar materiaal, of bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.

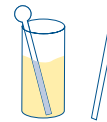
- 10) **Na het opwarmen van babyvoedsel (in flessen of potjes), STEEDS de temperatuur controleren, om te voorkomen dat baby zich verbrandt. Wij raden ook aan de inhoud om te roeren of te schudden om de warmte gelijkmatig te verdelen.**

Indien u in de handel verkrijgbare sterilisatieapparaten voor zuigflessen gebruikt, controleert u STEEDS of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.



HOOFDSTUK 1: ALGEMEEN

- 11) Tijdens het opwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan de inhoud, omwille van het vertraagd kookeffect, plots overkoken en overstromen, waardoor brandwonden kunnen worden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, steekt u vóór het opwarmen een plastic hittebestendig lepeltje of een glazen staafje in de vloeistof.



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

NB: Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, kan gedurende ca. 10 minuten een geur van "nieuwigheid" en wat rook vrijkomen. Dit wordt uitsluitend veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen aangebracht op de weerstanden.

1.2 TECHNISCHE GEGEVENS

ENERGIEVERBRUIK (Normen CENELEC HD 376)

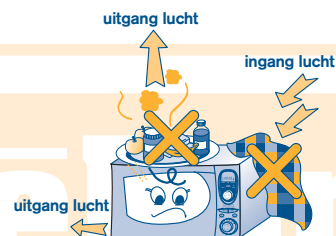
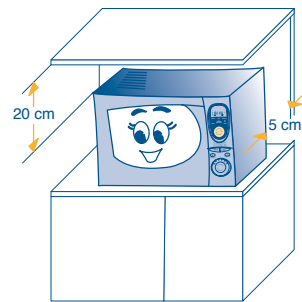
Om 200°C te bereiken	0,3 kWh
Om een temperatuur van 200°C te behouden gedurende 1 uur	1,1 kWh
Totaal verbruik	1,4 kWh

Voor verdere gegevens, raadpleeg het identificatieplaatje op de achterkant van het apparaat.

Dit apparaat is overeenkomstig de EG-richtlijnen 89/336 en 92/31 betreffende de Elektromagnetische Compatibiliteit, en de Richtlijn 89/109/EEG betreffende de materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

1.3 INSTALLATIE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

- 1) Haal de oven uit de verpakking en verwijder de bescherming van de draaischijf (H), de relatieve houder (I) en alle accessoires. Controleer of de pin van de draaischijf (D) correct in het midden van de draaischijf zit.
- 2) Maak de binnenkant schoon met een vochtige, zachte doek.
- 3) Ga na of het apparaat geen beschadigingen heeft opgelopen tijdens het transport, en vooral of de ovendeur perfect open- en dichtgaat.
- 4) Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond op een hoogte van minstens 85 cm, buiten het bereik van kinderen, omdat de ovendeur heel warm kan worden als de oven aanstaat.
- 5) Nadat u het apparaat op het werkvlak hebt geplaatst, controleer of er een ruimte van ca. 5 cm overblijft tussen het apparaat en de muren aan de zijkant en de achterkant, en een vrije ruimte van ca. 20 cm aan de bovenkant van de oven.
- 6) Dek de openingen van de luchtinlaat niet af. Plaats vooral niets op de oven, en waak erover dat de openingen voor de afvoer van lucht en damp (aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat) ALTIJD VRIJ zijn.

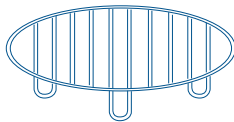
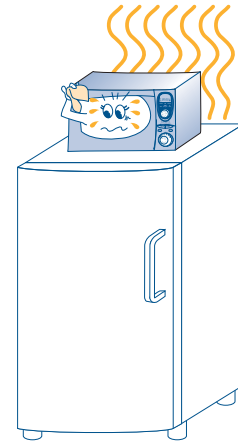


HOOFDSTUK 1: ALGEMEEN

- 7) Positioneer de houder (I) in het midden van de ronde zitting en plaats er de draaischijf (H) op. De pin (D) past precies in het midden van de draaischijf.

NB: Plaats de oven niet boven of in de nabijheid van een warmtebron (bijvoorbeeld boven de koelkast).

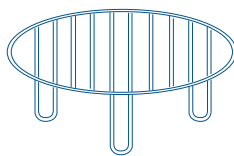
- 8) Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met een vermogen van minstens 16A. Controleer bovendien of de hoofdschakelaar van uw woning een minimum vermogen van 16A heeft, om te voorkomen dat deze plots afslaat terwijl de oven werkt.
- 9) **Zorg er bij de installatie van het apparaat voor dat het stopcontact en de stekker steeds bereikbaar zijn.**
- 10) Alvorens het apparaat te gebruiken, controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het identificatieplaatje van het apparaat, en controleer de aanwezigheid van een correcte aardleiding: de Fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze norm.



1.4 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

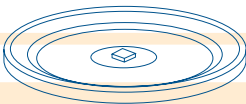
LAAG ROOSTER

Geschikt voor bepaalde bereidingen, zoals aangeduid in de recepten en de tabel hierna.



HOOG ROOSTER

Te gebruiken in de HANDMATIGE werking "GRILL", voor alle gegrilde gerechten.



DRAAISCHIJF

Steeds te gebruiken.



VUURVASTE SCHOTEL

Geschikt voor bepaalde bereidingen, zoals aangeduid in de recepten en de tabel hierna.

HOOFDSTUK 1: ALGEMEEN

1.5 TE GEBRUIKEN VAATWERK

• AUTOMATISCHE WERKING

Voor bereidingen in de AUTOMATISCHE werking, gebruikt u steeds de schotels en het vaatwerk aangeduid in de recepten in paragraaf 3.2 – LIJST MET RECEPTEN/VOEDSEL.

• HANDMATIGE WERKING

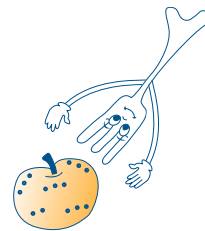
In de handmatige functies "MICRO", "MICROGRILL" en "MICROFAN" kunt u allerlei recepten gebruiken in glas (bij voorkeur Pyrex), aardewerk, porselein, terracotta, **voor zover zij niet voorzien zijn van decoraties of onderdelen in metaal (gouden bordjes, handvaten, voetjes)**. U kunt ook recepten in hittebestendig plastic gebruiken. Schotels in metaal, hout, kristal en bies zijn niet geschikt voor de magnetronoven. Aangezien de microgolven alleen het voedsel, en niet het vaatwerk opwarmen, kunt u het voedsel ook rechtstreeks op het bord leggen waarvan u eet, om te veel afwaswerk te vermijden.

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

	Glas	Pyrex	Glas en aardewerk,	Terracotta	Aluminium folie	Plastic	Papier of karton	Metalen schalen
Functie "MICRO"	JA	JA	JA	JA	NEEN	JA	JA	NEEN
Functie "MICROFAN" "MICROGRILL"	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN
Functie "FAN" "GRILL"	NEEN	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA

1.6 REGELS EN ALGEMENE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

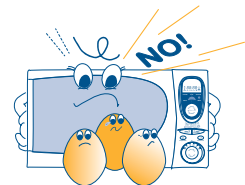
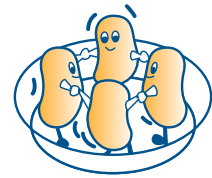
- 1) Een van de belangrijkste handelingen is het af en toe **omroeren** van het voedsel tijdens de bereidingen, om de warmte gelijkmatiger te verdelen en de bereidingstijd te verkorten.
- 2) Het is raadzaam het voedsel ook **om te draaien** tijdens de bereiding.
- 3) Etenswaren met een vel, schaal of schil (vb. appels, aardappelen, tomaten, worstjes, vis) worden best **een paar keer doorprikt** met een vork, zodat de dampen kunnen ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst.



DeLong

HOOFDSTUK 1: ALGEMEEN

- 4) Als meerdere porties van hetzelfde voedsel worden bereid, vb. gekookte aardappelen, **schikt u deze in een kring** in een vuurvaste schaal, voor een uniforme bereiding (fig. 5).
- 5) Tijdens de HANDMATIGE werking "MICRO", is **de vorming van condensatievocht** aan de binnenkant van de oven en op het draagvlak volkomen normaal. **Om de condensvorming te verminderen, dekt u het voedsel af met een transparante folie, bakpapier, een glazen deksel of een omgekeerd bord.** Bovendien wordt voedsel met een hoog vochtgehalte (vb. groenten) beter gaar als het afgedekt is. Bovendien blijft de binnenkant van de oven schoon. Gebruik folie geschikt voor gebruik in de magnetronoven.
- 6) Tijdens de AUTOMATISCHE werking en bij de HANDMATIGE functies "MICRO", "MICROFAN" en "MICROGRILL", **wordt de oven geenszins voorverwarmd (zonder etenswaren) of leeg aangezet (zonder etenswaren), omdat dit vonken kan veroorzaken of schade aan het apparaat kan toebrengen.**
- 7) **Geen eieren koken met de schaal:** door de druk die ontstaat aan de binnenkant ontploft het ei, zelfs na de kooktijd. Geen gekookte eieren opwarmen, tenzij het roerei betreft.
- 8) Voordat u voedsel in afgesloten of vacuümverpakkingen opwarmt of klaarmaakt, opent u deze. Zoniet stijgt de druk in de schotel, die kan ontploffen, zelfs na de bereiding.



Longhi

HOOFDSTUK 2: EERSTE INGEBRUIKNAME EN WERKING

2.1 KEUZE VAN DE TAAL

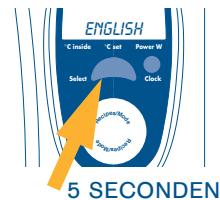
- 1) Steek de stekker in het stopcontact. Het elektronisch paneel laat een kort signaal horen, waarna het volgende verschijnt: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL.**

De volgende aanwijzingen verschijnen in het Engels.

- 2) Bij het eerste gebruik dient u de taal te selecteren waarin alle berichten worden weergegeven op de display.

Denk eraan dat u geen enkele ovenfunctie kunt programmeren, als u niet eerst de taal hebt geselecteerd.

- 3) Wacht tot de gewenste taal verschijnt, druk op de knop **SELECT** (u hoort 3 signalen) en houd hem minstens 5 seconden ingedrukt. Na deze 5 seconden hoort u nog een signaal ter bevestiging van uw keuze (gememoriseerde taal). Op de display verschijnt --:-- met knipperende puntjes. Nu kunt u alle functies van het apparaat gebruiken, of de klok instellen (zie volgende paragraaf).



- 4) De gekozen taal blijft in het geheugen, zelfs na een tijdelijke stroomonderbreking.

- 5) Als u de taal wenst te wijzigen, drukt u op de knop **STOP/CLEAR** (5), en houdt u de knop **SELECT** (3) gedurende 5 seconden ingedrukt: na een kort signaal worden opnieuw de 5 talen voorgesteld. Herhaal de handelingen in punt 3 om de nieuwe taal te kiezen.

2.2 INSTELLEN VAN DE KLOK

Nadat u de gewenste taal hebt geselecteerd, stelt u de klok in als volgt:

- 1) Druk op de toets **CLOCK** (2): de uren knipperen.
- 2) Draai de knop **TIME ADJUST** (9) in wijzer- of tegenwijzerzin, tot de gewenste tijd verschijnt.
- 3) Druk nogmaals op de knop **CLOCK** (2): het uur wordt geregistreerd en de minuten beginnen te knipperen.
- 4) Draai de knop **TIME ADJUST** (9) in wijzer- of tegenwijzerzin, tot de gewenste minuten verschijnen.
- 5) Druk nogmaals op de knop **CLOCK** (5): op de display verschijnt de gewenste tijd, en de klok is ingesteld.

Als u de ingestelde tijd wenst te veranderen, druk op de knop **CLOCK** (2), en stelt u de tijd opnieuw in, zoals hierboven beschreven.

- 6) De ingestelde tijd wordt niet in het geheugen bewaard bij een tijdelijke stroomonderbreking.

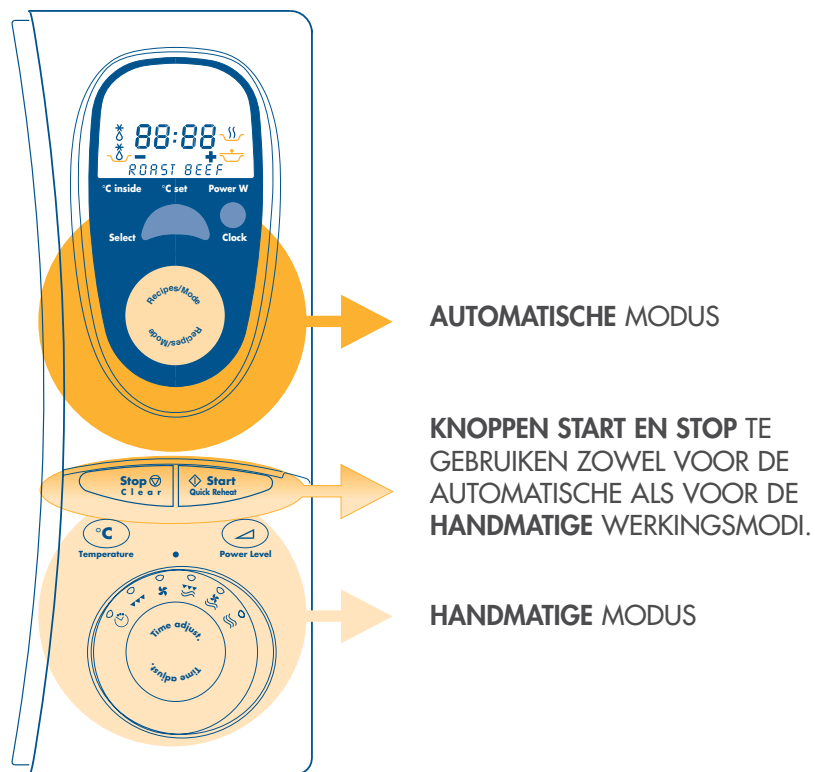
HOOFDSTUK 2: EERSTE INGEBRIJKNAMEN EN WERKING

2.3 WERKING

Deze magnetronoven beschikt over 2 onafhankelijke werkingsmodi:

AUTOMATISCHE MODUS (zie hoofdstuk 3, p.14)

Eens u het gewenste recept hebt geselecteerd, stelt de microcomputer van de oven automatisch de juiste temperatuur, tijd en bereiding in. U vindt alle beschikbare recepten in Paragraaf 3.2 – LIJST MET RECEPTEN/VOEDSEL en in de bijgeleverde Brochure.



HANDMATIGE MODUS (zie hoofdstuk 4, p. 24)

Met behulp van de bedieningen onderaan het paneel, kunt u handmatig de functie (MICRO, MICROFAN, GRILL, enz.), de bereidingstijd, de temperatuur en het vermogen van de magnetronoven instellen, in functie van het gewenste resultaat.

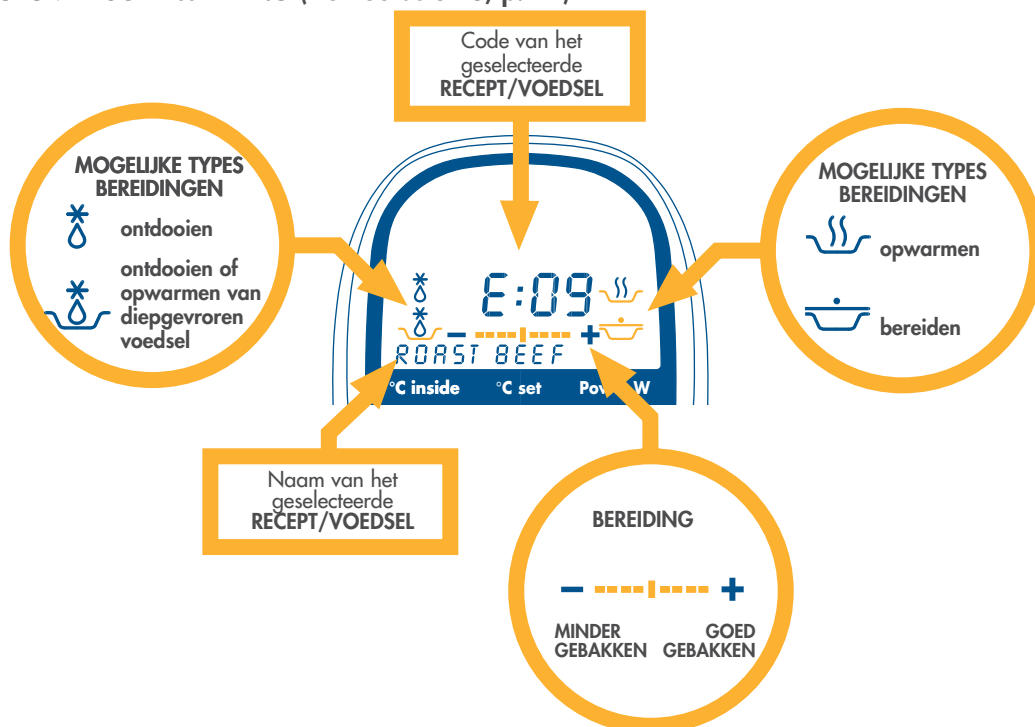
NOTA: Ingeval van twijfel of bij een verkeerde keuze van een recept of functie, druk op de knop STOP/CLEAR (5) en stel opnieuw in.

HOOFDSTUK 2: EERSTE INGEBRUIKNAME EN WERKING

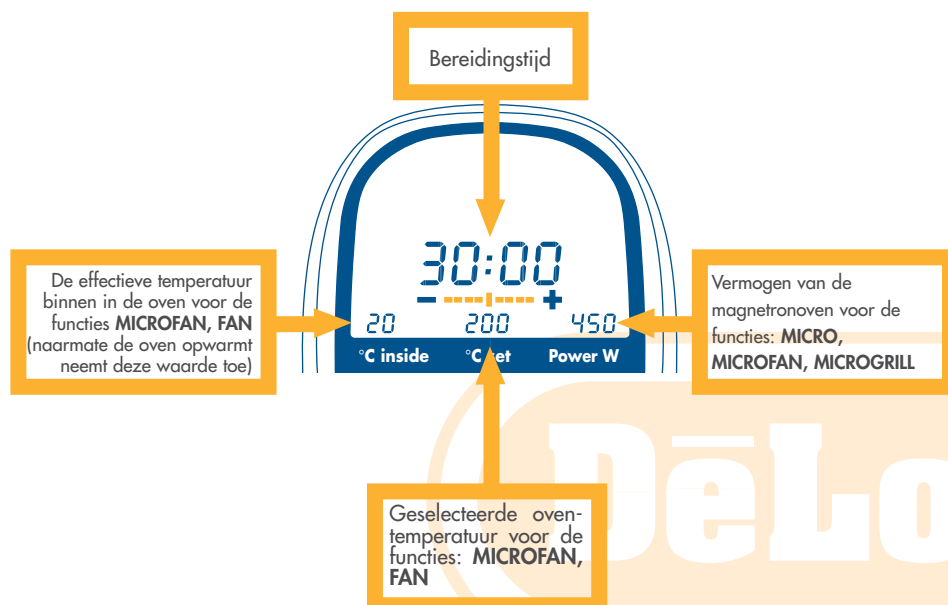
Beschrijving display

De display geeft alle informatie weer relatief aan de gekozen werkingsmodus:

AUTOMATISCHE WERKING (zie hoofdstuk 3, p. 14)



HANDMATIGE WERKING (zie hoofdstuk 4, p. 24)

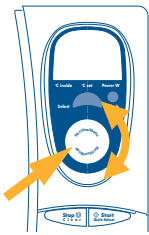


HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

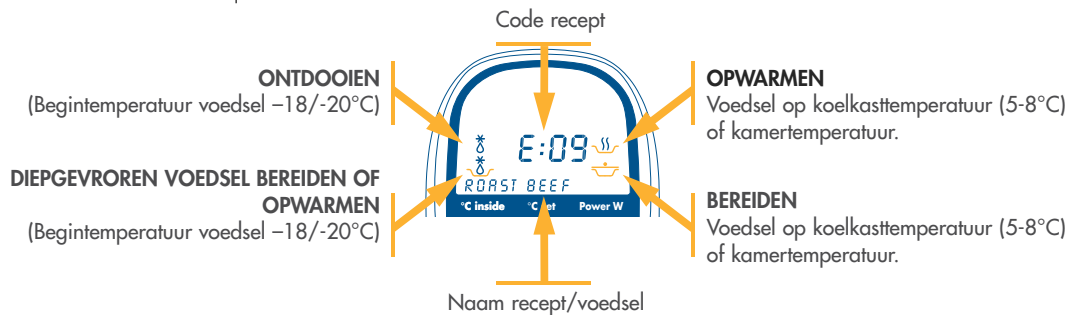
3.1 INSTELLEN VAN DE AUTOMATISCHE WERKING

1 Draai aan de knop RECIPE/MODE (4) tot onderaan de display het gewenste recept verschijnt.

Elk recept is voorzien van een referentiecode, om het makkelijker terug te vinden. De volledige lijst met beschikbare recepten vindt u op de volgende pagina's, en in de bijgeleverde brochure.



De display heeft ook, aan de hand van SYMBOLEN, weer welk BEREIDINGSTYPE mogelijk is in de automatische werking. De symbolen zijn als volgt:



2 Voor elk recept werd reeds een TYPE bereiding ingesteld (weergegeven door het knipperend symbool). Indien u een ander type bereiding wenst, drukt u herhaaldelijk op de knop SELECT (3) tot het symbool van de gewenste bereiding knippert.

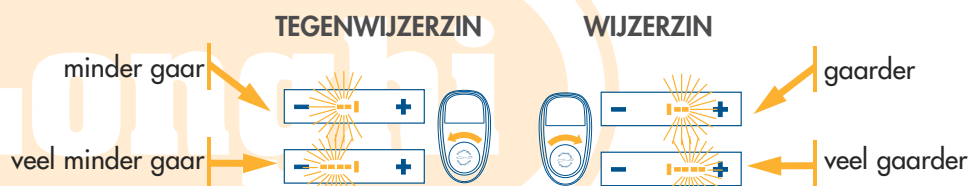
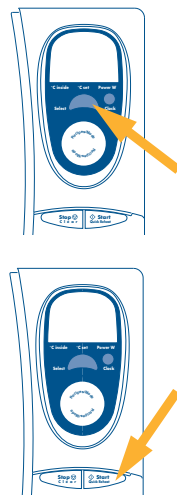
3 Druk op de knop START (6). Op de display verschijnt AUTO, en blijft alleen het symbool van het geselecteerd TYPE BEREIDING aan. Overigens verschijnt de indicator van de BEREIDINGSGRAAD.

4 De "BEREIDINGSGRAAD" kan worden ingesteld met de draaiknop (4):

- draai in WIJZERZIN voor meer gaar voedsel
- draai in TEGENWIJZERZIN voor minder gaar voedsel



indicator van de BEREIDINGSGRAAD



HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING



Na enkele minuten hoort u een signaal en verschijnt op de display, in plaats van AUTO, de resterende bereidingstijd.

NB: vanaf nu kunt u de instelling van de DEGREE OF COOKING (BEREIDINGSGRAAD) niet meer veranderen.

NOTA: Zolang de melding AUTO te zien is, opent u de ovendeur niet en drukt u niet op de knop STOP/CLEAR (5), om de berekeningen van de MICROCOMPUTER niet in de war te brengen. U kunt de deur alleen openen (vb. om de bereidingsgraad te controleren of om het voedsel om te draaien) als de display de resterende bereidingstijd weergeeft. Sommige recepten laten een signaal horen dat het meest geschikte moment voor dergelijke handelingen aangeeft.



5 Na de bereiding hoort u een signaal en verschijnt op de display END, en de melding IF YOU WISH TO CONTINUE PRESS START (OM VERDER TE GAAN DRUK OP START)

(NB: de draaischijf en de ventilator blijven draaien)

Open de ovendeur en controleer het voedsel:



ALS HET VOEDSEL NAAR WENS GAAR IS

- Neem de schotel uit de oven, sluit de ovendeur en druk op de knop STOP/CLEAR (5). Er verschijnt: **ENJOY YOUR MEAL (SMAKELIJK)**.

ALS U HET VOEDSEL NOG ENKELE MINUUTJES WILT LATEN GAAR WORDEN:

- Sluit de ovendeur en druk op de knop START (6). De oven zet de bereiding automatisch nog enkele minuutjes verder.
- Na deze periode hoort u een signaal en verschijnt opnieuw END en het bericht OVEN IS COOLING (DE OVEN KOELT AF) (zie volgende nota).

Open de ovendeur en haal het voedsel uit de oven.

NOTA: Dit model is voorzien van een automatische afkoelcyclus die in werking treedt wanneer de oven warm is na het verwijderen van het voedsel en nadat de knop STOP/CLEAR (5) werd ingedrukt (bijvoorbeeld na lange bereidingstijden)

Tijdens deze cyclus verschijnt op de display de melding OVEN IS COOLING (DE OVEN KOELT AF).

De werking van de ventilators, de ovenlamp en de draaischijf stopt automatisch, terwijl de verwarmende weerstanden en het deel relatief aan de magnetronoven uit zijn. Als u een andere bereiding wenst uit te voeren, hoeft u niet te wachten tot de afkoelcyclus voltooid is.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

3.2 LIJST MET RECEPTEN/VOEDSEL

Alle recepten/voedsel die op de display kunnen worden weergegeven, zijn onderverdeeld in 8 groepen. Door aan de knop (4) te draaien, volgen de groepen zich op:

R- Verwarmen van alle reeds bereide etenswaren op koelkast- (5-8 °C) of diepvriestemperatuur (-18/-20°C)

C- Pasta, rijst, pizza (bereiden van vers of diepgevroren voedsel)

E- Vlees (ontdooien, braden)

F- Gevogelte (ontdooien, bereiden)

H- Vis (ontdooien, bereiden van verse of diepgevroren vis)

L- Groenten (bereiden van verse of diepgevroren groenten)

P- Bereiden van Toetjes/Desserts

U- Verwarmen van vloeistoffen, babyvoeding, ontdooien brood.

FUNDAMENTELE REGELS OM DE BESTE RESULTATEN TE BEKOMEN IN DE AUTOMATISCHE WERKING

- 1) Neem zorgvuldig de aanwijzingen in acht van de volgende tabellen relatief aan het gewicht (min. en max.) van het voedsel, het gebruik van het laag rooster (F) en de bijgeleverde vuurvaste schotel (L). Als het gewicht de aangeduide waarden overschrijdt, gebruikt u de handmatige werking (zie hoofdstuk 4) om de beste resultaten te bekomen.
- 2) Verwijs steeds naar de tekeningen in bijgeleverde brochure, want zij illustreren het correcte gebruik van de schotels en accessoires.
- 3) Als u een extra vuurvaste schotel nodig hebt, koopt u er een die qua vorm en afmetingen nagenoeg identiek is aan de bijgeleverde schotel, om steeds de beste resultaten te bekomen.
- 4) Eens het recept geselecteerd, waakt u erover dat het knipperend symbool op de display overeenkomt met het type bereiding dat u wenst uit te voeren.

R- OPWARMEN VAN ALLE REEDS BEREID VOEDSEL OP KOELKAST- OF DIEPVRIESTEMPERATUUR

Mogelijke types bereidingen:

OPWARMEN VAN DIEPGEVROREN VOEDSEL (-18/-20°C)

- Leg het voedsel op het laag rooster (F)
- Dek het voedsel altijd af met een hittebestendige folie. De meeste in de handel beschikbare verpakkingen geschikt voor de magnetronoven, hebben een dergelijke folie.



OPWARMEN VAN VOEDSEL OP KOELKASTTEMPERATUUR (5-8°C)

- Plaats het bord, de verpakking of de vuurvaste schotel (L) op het laag rooster (F) zoals geïllustreerd in de foto's 1-2-3 in de brochure.
- Voor recepten met kleine hoeveelheden voedsel (minder dan 450 gr) verschijnt niet AUTO bij het begin van het opwarmen.

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
R01	HOME COOKED (KLAARGEMAAKTE SCHOTELS): 100-200 gr op koelkasttemperatuur	Opmerkingen / Raadgevingen Hiermee worden porties reeds gaar voedsel op koelkasttemperatuur (5-8°C) bedoeld, dat moet worden opgewarmd. Plaats de porties altijd in een eetbord (hetzelfde waaruit u eet), zoals geïllustreerd in foto 1 in de brochure. Indien het voedsel ook saus of vet in het algemeen bevat, dient u de schotel af te dekken met een omgekeerd bord.
R02	HOME COOKED (KLAARGEMAAKTE SCHOTELS): 200-300 gr op koelkasttemperatuur	
R03	HOME COOKED (KLAARGEMAAKTE SCHOTELS): 300-450 gr op koelkasttemperatuur	
R04	HOME COOKED (KLAARGEMAAKTE SCHOTELS): 450-1000 gr op koelkasttemperatuur	Hiermee worden verpakkingen van om het even welk type kant-en-klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel bedoeld, die moeten worden opgewarmd zoals aangeduid in foto 2 van de brochure. Verwijder eventuele metalen verpakkingen: in dit geval warmt u op door een van de vorige recepten te selecteren (in functie van het gewicht).
R05	CHILLED READY MEAL (KANT-EN KLARE SCHOTELS) op koelkasttemperatuur (min. 300 – max. 600 gr)	Hiermee worden grote porties reeds gaar voedsel bedoeld dat steeds moet worden opgewarmd (vanaf koelkasttemperatuur) in de bijgeleverde vuurvaste schotel (L), zoals geïllustreerd in foto 3 in de brochure. Dek de vuurvaste schotel nooit af.
R06	FROZEN READY MEAL (KANT-EN-KLARE SCHOTELS) diepgevroren (min. 200 – max. 500 gr)	Hiermee worden verpakkingen met kant-en-klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel bedoeld, zoals aangeduid in foto 4 in de brochure. Verwijder eventuele metalen verpakkingen. Zorg ervoor dat plastic verpakkingen en de transparante folie in de magnetronoven mogen (hoge temperaturen): zie de instructies aangebracht op de verpakkingen zelf.

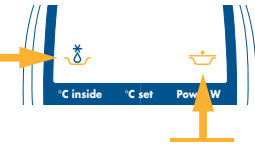
HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

L - PASTA, RIJST, PIZZA (VERS OF DIEPGEVROREN)

Mogelijke types bereidingen:

BEREIDEN VAN DIEPGEVROREN VOEDSEL (hoeveelheid min. 200 - max. 700 gr)

- Alle schotels worden op het laag rooster (F) geplaatst.



BEREIDEN VAN VOEDSEL OP KOELKAST- OF KAMERTEMPERatuur (hoeveelheid min. 300 gr)

- Alle schotels worden op het laag rooster (F) geplaatst.

OPWARMEN

- Om dit voedsel op te warmen, selecteer een van de recepten van R01 tot R04 (in functie van het gewicht)

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
R01	FROZEN PIZZA (DIEPGEVROREN PIZZA)	Verwijder de plastic verpakking en plaats de pizza rechtstreeks op het laag rooster (F), zoals aangeduid in foto 5 in de brochure.
R02	FRESH PIZZA (VERSE PIZZA)	Bak de pizza in een goed ingevette metalen ovenschaal, die u op het laag rooster (F) plaatst, zoals aangeduid in foto 6 in de brochure.
R03	RICE/RISOTTO (RIJST / RISOTTO)	De maximale hoeveelheden zijn: 300 gr rijst en 750 ml bouillon of water. Meng alles samen in de bijgeleverde vuurvaste schotel (L) en dek af met een deksel in Pyrex of met transparante folie, zoals aangeduid in foto 7 in de brochure. Het opblazen van de folie en de vorming van vloeistof in het bord zijn volkomen normaal.
R04	QUICHE (GEZOUTEN GEBAK)	Ideaal voor verse gezouten taarten, zoals vb. Quiche Lorraine of spinazietaart. Worden bereid in een metalen ovenschaal (ook diepgevroren taarten) en niet in de bijgeleverde vuurvaste schotel (L), zoals aangeduid in de foto's 8 en 9 in de brochure.
R05	FRESH PASTA GRATING (VERSE GEGRATINEERDE PASTA)	Te gratineren pasta (lasagne, cannelloni, macaroni, enz.) wordt een eerste keer voorgerekookt en daarna bestrooid met een bechamelsaus, gehaktsaus en geraspte kaas om te gratineren, in de vuurvaste schotel (L), zoals aangeduid in foto 10 in de brochure. U hoeft het voedsel niet af te dekken, zoals aangeduid in foto 11 in de brochure, omdat dit het gratineren belemmert.

DeLonghi

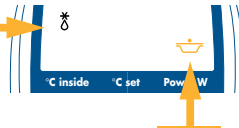
HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

E - VLEES

Mogelijke types bereidingen:

ONTDOOIEN

- Om lapjes vlees te ontdooien (vb. biefstuk, ragout, hamburger) selecteert u alleen de recepten E02-E04-E05 (hoeveelheid min. 200, max. 800 gr); om grote stukken vlees te ontdooien (vb. gebrad, roast-beef) selecteert u de andere recepten (hoeveelheid min. 500, max. 1500 gr).
- Leg het vlees rechtstreeks op de draaischijf (H), zonder het laag rooster (F) te gebruiken en zonder schotel, zoals geïllustreerd in de fig. 13 en 14 in de brochure.
- Als het vlees voor de helft ontdooit is, hoort u een signaal en verschijnt op de display REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD (VOEDSEL OMROEREN OF MENGEN)



BRADEN

- Voer alle bereidingen in deze groep uit in de bijgeleverde vuurvaste schotel (L). Voeg 1/2 glas water toe en kruid naar wens. Om spatten te voorkomen voegt u zo weinig mogelijk olie en wijn toe.
- Het voedsel wordt nooit afgedekt (zie, vb. foto 16 in de brochure).
- Alle bereidingen worden uitgevoerd met de (vuurvaste) schotel op het laag rooster (F), zoals aangeduid in foto 15 in de brochure.
- Halverwege de braadtijd, hoort u een signaal en verschijnt op de display REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD (VOEDSEL OMROEREN OF MENGEN). Halverwege de braadtijd, voegt u 100 gr water toe.

OPWARMEN

- Om porties voorgebakken vlees op te warmen, selecteert u een recept van R01 tot R04 (naargelang het gewicht).

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
E01	LAMB (LAM)	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 600, max. 1600 gr. Om te braden, respecteer deze hoeveelheden: min. 600, max. 1600 gr.
E02	FROZEN MINCED BEEF (DIEPGEVROREN GEHAKT)	Respecteer deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr.
E03	RABBIT (KONIJN)	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 600, max. 1600 gr. Om te braden, respecteer deze hoeveelheden: min. 600, max. 1600 gr.
E04	FROZEN STEAK/CHOPS (DIEPGEVROREN FILET/KOTELET)	Respecteer deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr.
E05	GOULASCH/CASSEROLE (GOELASH/RAGOUT)	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 400, max. 1000 gr. Om te braden, respecteer deze hoeveelheden: min. 400, max. 1000 gr. Plaats de schotel en accessoires zoals aangeduid in foto 17 in de brochure.
E06	LOIN CHOP (VARKEN/VARKENSRUG)	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 600ax. 1600 gr. Om te braden respecteer deze hoeveelheden: min. 600, max. 1600 gr.
E07	ROAST PORK (RUNDSGEBRAAD)	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 600ax. 1600 gr. Om te braden respecteer deze hoeveelheden: min. 600, max. 1600 gr.
E08	MEAT LOAF (GEHAKTBALLETJES)	Respecteer deze hoeveelheden: min. 800ax. 1500
E09	ROAST BEEF	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 800, max. 1500 gr. Om te braden, respecteer deze hoeveelheden: min. 800, max. 1500 gr. Voor zeer licht gebraden vlees, raden wij aan de knop (4) in tegenwijzerzin te draaien om een lagere braadgraad te selecteren.
E10	ROAST VEAL (KALFSGEBRAAD)	Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 800, max. 1500 gr. Om te braden, respecteer deze hoeveelheden: min. 800, max. 1500 gr.
E11	OTHER MEAT (ANDER VLEES)	Voor het braden (min. 500, max. 1500 gr) van andere niet vernoemde types vlees. Om te ontdooien, respecteer deze hoeveelheden: min. 500, max. 1500 gr.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

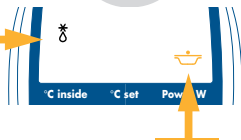
F - GEVOGELTE

Mogelijke types bereidingen:

ONTDOOIEN

Voor alle recepten hoeveelheid min. 500, max. 1600 gr.

- Leg het gevogelte rechtstreeks op de draaischijf (H), zonder het laag rooster (F) te gebruiken en zonder schotel, zoals geïllustreerd in de fig. 13 en 14 in de brochure.
- Halverwege de bereidingstijd, hoort u een signaal en verschijnt op de display REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD (VOEDSEL OMROEREN OF MENGEN)



BEREIDEN

- Voer alle bereidingen in deze groep uit in de bijgeleverde vuurvaste schotel (L), zoals geïllustreerd in foto 15 in de brochure.
- Voeg 1/2 glas water toe en kruid naar wens. Om spatten te voorkomen voegt u zo weinig mogelijk olie en wijn toe.
- Om uitstekende resultaten te bekomen met stukken gevogelte, raden wij aan eerst op START te drukken en daarna de knop (4) in tegenwijzerzin te draaien om een lagere braadgraad te selecteren.
- Het voedsel wordt nooit afgedekt, zoals geïllustreerd in foto 16 in de brochure.
- Alle bereidingen worden uitgevoerd met de (vuurvaste) schotel op het laag rooster (F).
- Halverwege de bereidingstijd, hoort u een signaal en verschijnt op de display REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD (VOEDSEL OMROEREN OF MENGEN).
- Halverwege de bereidingstijd, voegt u 100 gr water toe.

OPWARMEN

- Om voorgebakken gevogelte op te warmen, selecteer een van de recepten van R01 tot R04 (naargelang het gewicht).

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
F01	DUCK (EEND)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 700, max. 2000 gr.
F02	GUINEA FOWL (PARELHOEN)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 700, max. 2000 gr.
F03	CHICKEN (KIP)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 700, max. 2000 gr.
F04	TURKEY (KALKOEN)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 700, max. 2000 gr.
F05	OTHER POULTRY (ANDER GEVOGELTE)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 700, max. 2000 gr.

DēLong

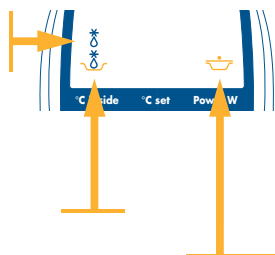
HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

H- VIS

Mogelijke types bereidingen

ONTDOOIEN

- (hoeveelheid min. 400, max. 1000 gr)
- Leg de vis rechtstreeks op de draaischijf (H), zonder het laag rooster (F) te gebruiken en zonder schotel, zoals geïllustreerd in de fig. 13 en 14 in de brochure.
 - Halverwege de ontdooitijd, hoort u een signaal en verschijnt op de display REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD (VOEDSEL OMROEREN OF MENGEN)



OPWARMEN

- Om voorgerekookte vis op te warmen, selecteer een recept van R01 tot R04 (naargelang het gewicht).

BEREIDEN VAN DIEPGEVROREN VIS (-18/-20°C) (hoeveelheid min. 400, max. 1000 gr)

- Na het ontdooien, gaat de magnetronoven automatisch over naar de bereidingsfase.
- Gebruik altijd de bijgeleverde vuurvaste schotel (L), geplaatst op het laag rooster (F) en afgedekt met een deksel in pyrex of met een transparante folie, zoals bijvoorbeeld aangeduid in foto 18 in de brochure.

BEREIDEN VAN VIS OP KOELKAST- (5/8°C) OF KAMERTEMPERATUUR (hoeveelheid min. 400, max. 1000 gr)

- Bereid de vis altijd in de bijgeleverde vuurvaste schotel (L).
- Met de recepten H09 "VIS IN DE OVEN" en H10 "GEGRATINEERDE VIS", wordt het voedsel altijd afgedekt met een transparante folie of een deksel in pyrex zoals aangeduid in foto 18 in de brochure.
- Alle bereidingen worden uitgevoerd met de schotel op het laag rooster (F).

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
H01	BASS (ZEEBAARS)	Hiermee worden bereidingen bedoeld waarbij de vis gekookt of in zout wordt klaargemaakt. Voor de ovenfunctie selecteert u het recept H03 en neemt u de aangeduide hoeveelheden in acht.
H02	COD/HADDOCK (KABELJAUW)	In de meeste gevallen wordt diepgevroren vis bereid.
H03	HAKE (KOOLVIS)	In de meeste gevallen wordt diepgevroren vis bereid.
H04	SALMON (ZALM)	Voor de ovenfunctie selecteert u het recept H03 en neemt u de aangeduide hoeveelheden in acht.
H05	SOLE/PLAICE (ZEETONG)	Men kan volledige zeetongen of tongfilets gebruiken.
H06	MONK FISH (ZWAARDVIS)	Voor de ovenfunctie selecteert u het recept H03 en neemt u de aangeduide hoeveelheden in acht.
H07	FOREL	Hiermee worden bereidingen bedoeld waarbij de vis gekookt of in zout wordt klaargemaakt. Voor de ovenfunctie selecteert u het recept H03 en neemt u de aangeduide hoeveelheden in acht.
H08	TROUT (ANDERE VIS-GEKOOKT)	Voor alle vissoorten die zich niet in de lijst bevinden, en die moeten worden gekookt of in zout bereid.
H09	BAKED FISH (VIS IN DE OVEN)	Aanbevolen hoeveelheden: min. 600, max. 1500 gr. De vis wordt in zijn geheel klaargemaakt (ideaal voor goudbrasem, tandbaars, karper, enz.) of in moten (vb. zalm, tonijn, enz.). Uiteraard wordt het voedsel niet afgedekt met folie of een deksel in pyrex, zoals geïllustreerd in de foto's 19 en 20 in de brochure. Om uitstekende resultaten te bekomen, raden wij aan eerst op START te drukken en daarna de knop (4) in tegenwijzerzin te draaien om een lagere bereidingsgraad te selecteren.
H10	FISH GRATIN (GEGRATINEERDE VIS)	Aangewezen voor gratineerde vis met bechamelsaus, paneermeel of melk. Het voedsel nooit afdekken als men wilt gratineren. Verwijs naar de foto's 20 en 21 in de brochure.

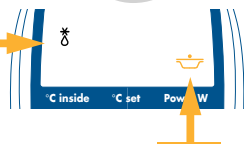
HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

L - GROENTEN

Mogelijke types bereidingen:

BEREIDEN VAN DIEPGEVROREN GROENTEN (hoeveelheid min. 200, max. 1000 gr)

- Na het ontdooien, gaat de magnetronoven automatisch over naar de bereidingsfase.
- Gebruik altijd de bijgeleverde vuurvaste schotel (L), afgedekt met een deksel in pyrex of met een transparante folie.
- Alle bereidingen worden uitgevoerd met de schotel op het laag rooster (F). Een voorbeeld van hoe de schotel moet worden geplaatst om groenten te bereiden of te ontdooien (behalve te braden aardappelen en te gratineren groenten) wordt gegeven in foto 18 in de brochure.



BEREIDEN

- Voor de bereiding van gekookte groenten, voegt u altijd 5 eetlepels water toe voor elke 500 gr voedsel, en dekt u de schotel af met een transparante folie of een deksel in pyrex.
- Gebruik altijd de bijgeleverde vuurvaste schotel (L).
- Alle bereidingen worden uitgevoerd met de schotel op het laag rooster (F). Een voorbeeld van hoe de schotel moet worden geplaatst om verse groenten te bereiden (behalve te braden aardappelen en te gratineren groenten) wordt gegeven in foto 18 in de brochure.

OPWARMEN

- Om voorgerekookte groenten op te warmen, selecteer een recept van R01 tot R04 (naargelang het gewicht).

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
L01	BROCCOLI	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr.
L02	MANGE TOUS (ARTISJOKKEN)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 400, max. 1000 gr. Voor een uitstekend resultaat raden wij aan artisjokken van dezelfde grootte te kiezen.
L03	CARROT (WORTELJES)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr. Mogen heel of in stukken (schijfjes) worden klaargemaakt.
L04	CAULIFLOWER (BLOEMKOOL)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 300, max. 900 gr. Heel of in stukken.
L05	FENNEL (VENKELKNOLLEN)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 300, max. 900 gr.
L06	MUSHROOMS (CHAMPIGNONS)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr. Geen water toevoegen.
L07	JACKET POTATO van 200 gr.	Snijdt aardappelen in even grote stukken, die u rechtstreeks op de draaischijf legt, zoals geïllustreerd in foto 22 in de brochure, met de schil goed gewassen en doorprikt met een vork. Als de aardappelen gekookt zijn, snijdt u ze in de lengte door en vult u ze met boter, yoghurt of ketchup.
L08	JACKET POTATO van 400 gr.	
L09	JACKET POTATO van 600 gr.	
L10	AUBERGINES	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 300, max. 900 gr. Hiermee worden in blokjes gesneden aardappelen bedoeld. Geen water toevoegen.
L11	ROAST POTATOES (GEBAKKEN AARDAPPELEN)	Respecteer ALTIJD de aangeduide hoeveelheden: min. 800 – max. 1500 gr. Voor uitstekende resultaten met VERSE aardappelen, raden wij aan eerst op START te drukken en daarna de knop (4) in tegenwijzerzin te draaien om een lagere bereidingsgraad te selecteren. De schotel moet niet worden afgedekt.
L12	BOILED POTATOES (GEKOOKTE AARDAPPELEN)	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 300, max. 900 gr. Snijdt de aardappelen in blokjes of kook ze in hun geheel, zonder schil.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
L13	PEASE (ERWTJES)	Om droge of verse erwtes te bereiden, respecteert u deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr. Heel lekker indien klaargemaakt met ham of blokjes gerookte spek.
L14	COURGETTES	Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 300, max. 900 gr. Kunnen in hun geheel of in stukjes (schijfjes) worden klaargemaakt.
L15	OTHER BOILED VEGETABLES (ANDERE GEKOOKTE GROENTEN)	Voor alle groenten die niet in de tabel zijn opgenomen en die moeten worden gekookt. Voor de bereiding, respecteer deze hoeveelheden: min. 200, max. 800 gr.
L16	LEGUMES GRATINADOS (GEGRATINEERDE GROENTEN)	Te gratineren groenten (bestrooid met bechamelsaus en geraspte kaas) worden altijd voorgerekookt (behalve tomaten). Uiteraard wordt het te gratineren voedsel niet afgedekt tijdens de bereiding. (Verwijs naar de foto's 25 en 26 in de brochure).

P - TOETJES/DESSERTS

Mogelijke types bereidingen



BAKKEN

- Wij verwijzen naar toetjes voor minstens 6-8 personen.
- Alle gebak wordt klaargemaakt in de voorbestemde metalen schotels of taartvormen met middelgrote afmetingen die in de handel verkrijgbaar zijn (zie foto 27 in de brochure); gebruik geen taartvormen in pyrex of een ander materiaal (zie foto 28 in de brochure).
- Denk er aan de taartvormen steeds in te vetten en met bloem te bestrooien.
- Alle bereidingen worden uitgevoerd op het laag rooster (F), zoals geïllustreerd in foto 29 in de brochure.
- Wij herinneren eraan dat de oven niet moet worden voorverwarmd, ook niet voor desserts en toetjes.

CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
P01	APPLE PIE	Typisch Engels gebak op basis van zanddeeg, gevuld met appels, krenten, enz. Dit gebak wordt beschreven in de meeste in de handel verkrijgbare receptenboeken. Niet te verwarren met de klassieke appeltaart.
P02	MARBLE CAKE (KOEKJES)	Gebruik de klassieke metalen vorm met het gat in het midden.
P03	PASTRY (ZANDTAART)	Wij verwijzen naar zanddeegtaarten.
P04	TART (GEBAK MET BLADERDEEG)	Voor de bereiding van het zanddeeg, gebruikt u de bodem van een taartvorm zonder bord.
P05	SPONGE CAKE (CAKETAART)	Het is raadzaam een ronde vorm met scharmier te gebruiken.
P06	FRUIT PIE (PLUM CAKE)	Gebruik een rechthoekige vorm.
P07	CHEESE CAKE (KAASTAART)	Voor delicate kaassoorten (zoals ricotta), gebruik het recept P03 voor ZANDTAARTEN.
P08	APPLE PIE STRUDEL (GEBAK MET GIST)	Voor margheritataarten, notentaarten, enz., gebruik alleen ronde metalen vormen.
P09	LEMON PIE (GEBAK ZONDER GIST)	Voor appeltaarten en andere taarten, gebruik alleen ronde metalen vormen.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

U - OPWARMEN VAN VLOEISTOFFEN, BABYVOEDING EN ONTDOOIEN VAN BROOD

Mogelijke types bereidingen:

ONTDOOIEN

- Leg het brood rechtstreeks op de draaischijf (H) zonder het laag rooster of een schotel te gebruiken, zoals aangeduid in foto 33 in de brochure.
- Lees aandachtig de raadgevingen naast elk recept en vergeet niet dat bij het begin van het ontdooien van brood op de display niet AUTO verschijnt.



OPWARMEN

- Ideaal om vloeistoffen, soepen, babyvoeding en zuigflessen op te warmen om deze warm te drinken (vb. soep) of lauw (vb. zuigfles), naargelang de behoefte.
- Plaats de schotel of zuigfles rechtstreeks op de draaischijf (H), zonder het laag rooster (F) te gebruiken, zoals geïllustreerd in de foto's 30 en 31. De zuigfles of babyvoeding worden geplaatst zoals in de foto 32.
- Lees aandachtig de raadgevingen naast elk recept, en vergeet niet dat bij het begin van het opwarmen, op de display niet AUTO verschijnt.

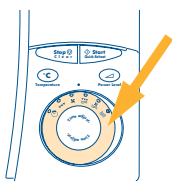
CODE RECEPT	NAAM / RECEPT	Opmerkingen / Raadgevingen
U01	CHILLED LIQUID (DRANKJES UIT KOELKAST) 100 cc	Hiermee worden drankjes bedoeld (koffie, thee, bouillon, enz.) met een begintemperatuur van 5-8°C, die moeten worden opgewarmd tot 70 – 80°C. Van 100 tot 300 cc. Het is aangewezen een ontbijtkop van 500 tot 1000 cc te gebruiken of een groot recipiënt in pyrex.
U02	CHILLED LIQUID (DRANKJES UIT KOELKAST) 200cc	
U03	CHILLED LIQUID (DRANKJES UIT KOELKAST) 300cc	
U04	CHILLED LIQUID (DRANKJES UIT KOELKAST) 500cc	
U05	CHILLED LIQUID (DRANKJES UIT KOELKAST) 750cc	
U06	CHILLED LIQUID (DRANKJES UIT KOELKAST) 1000cc	
U07	ROOM TEMPERATURE LIQUID (VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR) 100 cc	Hiermee worden vloeistoffen bedoeld (koffie, melk, bouillon, enz.) met een begintemperatuur van 15°C, die moeten worden opgewarmd tot 80°C. Van 100 tot 300 cc. Het is aangewezen een ontbijtkop van 500 tot 1000 cc te gebruiken of een groot recipiënt in pyrex.
U08	ROOM TEMPERATURE LIQUID (VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR) 200 cc	
U09	ROOM TEMPERATURE LIQUID (VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR) 300 cc	
U10	ROOM TEMPERATURE LIQUID (VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR) 500 cc	
U11	ROOM TEMPERATURE LIQUID (VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR) 750 cc	
U12	ROOM TEMPERATURE LIQUID (VLOEISTOFFEN OP KAMERTEMPERATUUR) 1000 cc	
U13	SOUP/PORRIDGE (SOEP) 250 cc	Voor soepen (al dan niet met vermicelli) op kamertemperatuur. Om alleen bouillon op te warmen, selecteert u de functie VLOEISTOFFEN OP K. TEMP. Of de functie DRANKJES UIT KOELKAST (van U01 tot U12). Wij raden het gebruik van recipiënten in pyrex aan.
U14	SOUP/PORRIDGE (SOEP) 500 cc	
U15	SOUP/PORRIDGE (SOEP) 750 cc	
U16	SOUP/PORRIDGE (SOEP) 1000 cc	
U17	BABY BOTTLE (ZUIGFLES) 100 cc	Deze recepten zijn geschikt voor melk die in de koelkast wordt bewaard (5-8°C). Als de begintemperatuur evenwel hoger is dan 8°C, haalt u de zuigfles enkele seconden eerder uit de magnetron. Controleer steeds of de melk niet te heet is (roeren om de warmte goed te verdelen).
U18	BABY BOTTLE (ZUIGFLES) 150 cc	
U19	BABY BOTTLE (ZUIGFLES) 200 cc	
U20	BABY BOTTLE (ZUIGFLES) 250 cc	
U21	BABY FOOD GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING 80 gr.	Geldt voor babyvoeding op kamertemperatuur. Wordt opgewarmd rechtstreeks in het potje. Controleer steeds of de inhoud van het potje niet te heet is (roeren om de warmte goed te verdelen).
U22	BABY FOOD GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING 120 gr.	
U23	BABY FOOD GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING 160 gr.	
U24	BABY FOOD GEHOMOGENISEERDE BABYVOEDING 200 gr.	
U25	DEFROST BREAD (TE ONTDOOIEN BROOD) 100 gr	Voor een uitstekend resultaat, ontdooi broodjes van dezelfde grootte.
U26	DEFROST BREAD (TE ONTDOOIEN BROOD) 200 gr	
U27	DEFROST BREAD (TE ONTDOOIEN BROOD) 300 gr	

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE WERKING

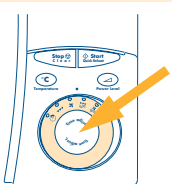
De beschikbare HANDMATIGE functies zijn de volgende:

FUNCTIE	AANGEWEEZEN VOOR::
MICRO  Alleen magnetron	- Ontdooien voedsel - Zacht maken chocolade/gelatine - Smelten boter, zacht maken kaas - Koken groentes, rijst, soep, vis - Opwarmen van reeds gaar voedsel
MICROFAN  Combinatie magnetron en warme lucht	- Snel alle types gebrad, gevogelte, satés, aardappelen in de oven klaarmaken - Alleen rijzende toetjes klaarmaken
MICROGRILL  Combinatie magnetron en grill	- Gratineren van voedsel (vb. lasagne, groentes, macaroni)
FAN  Alleen warme lucht	- Op "traditionele" wijze klaarmaken van gebrad en alle types toetjes. - Pizza klaarmaken
GRILL  Alleen grill	- Op traditionele wijze roosteren van hamburgers, worstjes, worst, enz.
MEMOTIME  Timer	- Gebruik de timer als klok, met de oven UIT

4.1 PROGRAMMEREN VAN DE HANDMATIGE FUNCTIES



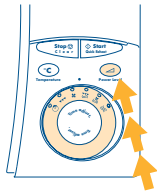
1 Draai de SELECTIEKNOP (10) op het symbool met de gewenste FUNCTIE



2 Stel de KOOKTIJD in, in minuten, door de knop TIME ADJUST (5) te draaien.

Voor de keuze van de KOOKTIJD, zie onderstaande tabel.

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE FUNCTIE



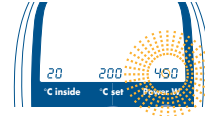
3 Voor de functies:

MICRO

MICROFAN

MICROGRILL

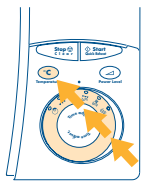
selecteer het **VERMOGEN** van de magnetronoven door herhaaldelijk op de knop **POWER LEVEL (8)** te drukken, tot het gewenste vermogen op de display verschijnt. Voor de keuze van het vermogen, zie onderstaande tabel.



NOTA: In de functie **MICRO** gebruikt u het laagste vermogen (verschijnt op de display als "DEFROST") om alle types voedsel te ontdooien.

In de functie **MICROFAN**, is het maximaal vermogen dat u kunt selecteren 650 W.

U kunt het ingestelde vermogen ook tijdens het koken veranderen, door op de knop **POWER LEVEL (8)** te drukken.



4 Voor de functies:

MICROFAN

FAN

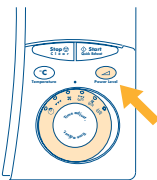
selecteer de **TEMPERATUUR** door herhaaldelijk op de knop **TEMPERATURE (7)** te drukken, tot de gewenste temperatuur in het midden onderaan op de display verschijnt.

VOOR DE KEUZE VAN DE TEMPERATUUR, zie onderstaande tabel.



NOTA: De temperatuur aangeduid links onderaan op de display neemt toe tijdens het koken. Eens de ingestelde temperatuur wordt bereikt, hoort u drie korte signalen en blijft enkel de ingestelde temperatuurwaarde weergegeven.

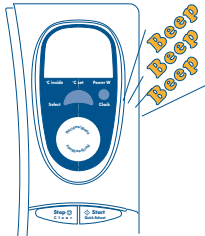
U kunt de ingestelde temperatuur ook tijdens het koken veranderen, door op de knop **TEMPERATURE (7)** te drukken.



5 Druk op de knop **START (6)** om het koken te starten. Op de display begint de ingestelde kooktijd terug te tikken.

NOTA: Als het koken om een of andere reden niet wordt gestart, worden alle instellingen automatisch gewist na 2 minuten.

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE WERKING



6 Na het koken hoort u een signaal en verschijnt op de display END.

Open de ovendeur en neem het voedsel uit de oven (op de display verschijnt ENJOY YOUR MEAL "SMAKELIJK").

NOTA: U kunt het verloop van het kookproces op elk moment controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren.

Zo wordt de uitzending van de microgolven onderbroken: De oven herneemt het kookproces van zodra u de deur hebt gesloten en op de knop **START** (6) hebt gedrukt.

Indien u om een of andere reden het kookproces moet onderbreken zonder de ovendeur te openen, drukt u op de knop **STOP/CLEAR** (5).

Om het koken te stoppen, ga als volgt te werk:

- als de ovendeur open is, drukt u eenmaal op de knop **STOP/CLEAR** (5)
- als de ovendeur dicht is en het kookproces is aan de gang, drukt u tweemaal op de knop **STOP/CLEAR** (5). Op de display wordt opnieuw de klok weergegeven.

In de functies **MICROFAN** en **FAN** kunt u het zopas bereide gerecht warm houden: na het bereiden, de ovendeur **NIET** openen en op de **KNOP START** (6) drukken: op de display verschijnt het bericht **KEEPING WARM (WARM HOUDEN)**. Het warm houden kan om het even wanneer worden onderbroken door de deur te openen of op de knop **STOP/CLEAR** (5) te drukken.

Dit model is uitgerust met een automatische afkoelcyclus die in werking treedt wanneer de oven heel heet is (vb. na lange bereidingen).

Tijdens deze cyclus verschijnt op de display het bericht **OVEN IS COOLING (DE OVEN KOELT AF)**. De ventilators, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking (zij stoppen automatisch).

4.2 VOORVERWARMEN

U kunt de magnetronoven voorverwarmen voor bepaalde bereidingen in manuele functie (vb. toetjes), maar alleen in de functie **FAN**:

- Stel de gewenste temperatuur in zoals aangeduid in punt 4 van paragraaf 4.1.
- Druk op de knop **START** (6): eens de ingestelde temperatuur bereikt, hoort u drie korte signalen.

Voer het voedsel in de oven en druk nogmaals op **START**: de oven treedt in werking.

- Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop (9).

NOTA: Als de bereidingstijd niet wordt ingesteld, blijft de oven 2 uur lang functioneren, waarna hij automatisch wordt afgezet (de mogelijkheid om het voedsel warm te houden wordt niet gegeven).

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE FUNCTIE

4.3 SNEL OPWARMEN (Quick reheat)

Deze functie is bijzonder nuttig om kleine hoeveelheden voedsel of drank op te warmen, of om in enkele minuten de gewenste temperatuur te bereiken.

- Druk op de knop **START**: de oven start voor 30" op het maximaal vermogen. Als u snel nogmaals op deze knop drukt, neem de tijd per 30" toe, tot 3 minuten.
- Deze functie is alleen beschikbaar binnen 1 minuut na het invoeren van het voedsel in de oven.

4.4 FUNCTIE MEMOTIME (timer)

In deze functie kunt u de timer gebruiken, met de oven UIT, tot 99 minuten.

Zet de SELECTIEKNOP (10) van de functies in de stand MEMOTIME, stel de gewenste tijd in en start met de knop **START** (6).

Op 5 minuten en op 1 minuut van het einde van de ingestelde tijd, hoort u een signaal.

Op het einde hoort u drie signalen en op de display verschijnt END.

4.5 KINDERBEVEILIGING

De magnetronoven is voorzien van een beveiliging die voorkomt dat de ingestelde bereidingstijden worden gewijzigd tijdens de bereiding, om ongewilde en gevaarlijke verlengingen van de bereidingstijd te voorkomen (het voedsel kan verbranden!).

Om de beveiliging te activeren:

- Houd de knop **STOP/CLEAR** (5) 5 seconden lang ingedrukt.
- U hoort een kort signaal: de bereidingstijd kan niet meer worden veranderd.
- Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, houdt u de knop **STOP/CLEAR** ingedrukt tot u een signaal hoort.

4.6 ONTDOOIEN: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN RELATIEVE TABEL

- Diepgevroren voedsel in zakken, plastic folie of hun eigen verpakking mogen rechtstreeks in de magnetronoven, voor zover zij geen metalen delen bevatten (vb. wikkels of nietjes).
- Sommige etenswaren, zoals groenten en vis, hoeven niet volledig te worden ontdooid vóór de bereiding in de magnetronoven.
- Voedsel in eigen nat, ragout en stoofpot ontdooien beter en sneller als ze af en toe worden omgeroerd, omgedraaid e/o gescheiden.
- Tijdens het ontdooien geven vlees en vis water af: ontdooi ze in een schaal.
- Het is raadzaam elk stuk vlees in een apart diepvrieszakje te steken. Op die manier bespaart u kostbare tijd bij de bereiding.
- Onmiddellijk na het ontdooien en vóór de bereiding, neemt u de rusttijden in acht: met rusttijd (in minuten) wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel met rust wordt gelaten, zodat de warmte zich goed kan verspreiden in het voedsel.

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE FUNCTIE

TABEL ONTDOOIEN							
TYPE	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	DUUR minuten	OPMERKINGEN/ RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER	RUSTTIJD
VLEES							
• Gebraad (varken, rund, kalf,...)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28	Halverwege de ontdooitijd, draait u het vlees om. Zie nota **	Geen	20
• Biefstuk, koteletten, lapjes	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Geen	5
• Ragout, goulash	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Geen	10
• Gehakt	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Geen	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Geen	10
• Hamburger	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Geen	10
• Worst	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Geen	10
GEVOGELTE							
• Eend, kalkoen	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Halverwege de ontdooitijd, draait u het gevogelte om. Na de rusttijd, wassen onder warm water om eventuele ijskristallen te verwijderen.	Geen	20
• Hele kip	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40		Geen	20
• Kip in stukjes	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Geen	10
• Kippenborst	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Geen	10
GROENTES							
• Aubergines in blokjes	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Om makkelijker te ontdooien, roert u groenten af en toe om.	Geen	5
• Stukjes paprika	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Geen	5
• Doperwten	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Geen	5
• Artisjokhart	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Geen	5
• Stukjes asperges	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Geen	5
• Snijboontjes	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Geen	5
• Hele broccoli	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Geen	5
• Spruitjes	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Geen	5
• Geraspte wortel	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Geen	5
• Bloemkool in stukjes	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Geen	5
• Gemengde groentes	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Geen	5
• Gesneden spinazie	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Geen	5
VIS							
• Filets	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Halverwege de ontdooitijd, draait u de vis om.	Geen	7
• Moten	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Geen	7
• Heel	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Geen	7
• Kreeft	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Geen	7
MELK- en KAASPRODUCTEN							
• Boter	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Verwijder aluminiumfolie of metalen delen. Kaas wordt niet helemaal ontdooid. Neem de rusttijd in acht. Room wordt uit zijn verpakking gehaald en in een bord gedaan.	Geen	10
• Kaas	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Geen	15
• Room	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10		Geen	5
BROOD							
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Leg brood rechtstreeks op de draaischijf.	Geen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Geen	3
• Sneden brood	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Geen	3
• Sneden bruin brood	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Geen	3
FRUIT							
• Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Roer 2 - 3 keer om	Geen	10
• Frambozen	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Roer 2 - 3 keer om	Geen	10
• Braambessen	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Roer 2 - 3 keer om	Geen	6

* Deze aanwijzingen zijn ideaal voor de uitvoering van de ontdooitest van gehakt volgens de norm IEC 705, par. 18.3. Halverwege de ingestelde tijd, het voedsel omdraaien. Leg het voedsel rechtstreeks op de draaischijf. Verdere aanwijzingen, ook relatief aan andere prestatietests volgens de norm IEC 705, worden weergegeven in de tabel op p. 2.

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE FUNCTIE

4.7 OPWARMEN: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN RELATIEVE TABELLEN

Bij het opwarmen van voedsel komen het nut en de doelmatigheid van uw magnetronoven het best naar voren. In vergelijking met de traditionele methoden, bespaart u heel wat tijd, en bijgevolg elektrische energie.

- Aangeraden wordt het voedsel (vooral diepgevroren) op te warmen tot een temperatuur van minstens 70°C (moet heet zijn !). Het zal niet mogelijk zijn het voedsel meteen te consumeren, omdat het te heet is, maar de volledige sterilisatie ervan zal gegarandeerd zijn.
- Voor het opwarmen van kant-en-klare of diepgevroren maaltijden, neemt u de volgende regels in acht:

- Haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen;
- Dek het voedsel af met een transparante folie (geschikt voor magnetronovens) of ovenpapier; op die manier behoudt het voedsel zijn natuurlijke smaak en blijft de oven schoner; u kunt ook afdekken met een omgekeerd bord.
- Indien mogelijk, regelmatig omroeren of omdraaien om het opwarmingsproces sneller en gelijkmatig te doen verlopen;
- Neem nauwkeurig de tijden in acht aangegeven op de verpakking; houd er rekening mee dat in bepaalde omstandigheden de aangegeven tijden moeten worden verlengd.

- Diepgevroren voedsel moeten worden ontdooid voordat het wordt opgewarmd. Hoe lager de begintemperatuur van het voedsel is, des te langer de tijd zal zijn voor het opwarmen.

TABEL OPWARMINGSTIJDEN					
SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
SMELTEN VAN VOEDSEL • Chocolade/glazuur • Boter	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	450 850	4 - 5 0.5 - 0.10	Op een bord leggen. Het glazuur 1 maal omroeren.
VOEDSEL VAN KOELKASTTEMPERATUUR (begintemp. 5/8°C) tot 20/30°C					
• Yogurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	850 850	0.15 - 0.20 0.30-0.35	De metalen verpakking verwijderen. De zuigfles verwarmen zonder speen en na het opwarmen schudden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren vóór de consumptie. Als de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins verminderd te worden. Melkpoeder dient heel goed te worden geschud, omdat eventuele resten melkpoeder vlam kunnen vatten. Alleen gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT-EN-KLAAR VOEDSEL VAN KOELKASTTEMPERATUUR (begintemp. 5/8°C) tot 70°C					
• Verpakking lasagne of gevulde pasta	400 gr	MICRO	850	4 - 6	Hiermee wordt elk soort kant-en-klaar voedsel bedoeld dat in de handel verkrijgbaar is, en dat moet worden opgewarmd tot 70°C. Verwijder eventuele metalen verpakkingen en leg het voedsel direct op het te gebruiken eetbord. Voor het beste resultaat het voedsel altijd afdekken.
• Verpakking vlees met rijst e/o groenten	400 gr	MICRO	850	4 - 6	
• Verpakking vis e/o groenten	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Bord vlees e/o groenten	400 gr	MICRO	850	5 - 7	Hiermee worden porties van elk reeds gaar voedsel bedoeld dat moet worden opgewarmd tot 70°C. Het voedsel wordt direct op het te gebruiken eetbord gelegd en wordt altijd afgedekt met een transparante folie of een omgekeerd bord.
• Bord pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Bord vis e/o rijst	300 gr	MICRO	850	4 - 6	

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE WERKING

TABEL OPWARMINGSTIJDEN

TABLE OPWARMINGSTIJDEN					
SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
DIEPGEVROREN VOEDSEL OM OP TE WARMEN/TE BEREIDEN (begintemp. -18/-20°C)					
• Verpakking lasagne of gevulde pasta	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Hiermee wordt elke soort voorgekookte en diepgevroren voedsel bedoeld dat moet worden opgewarmd tot 70°C, in zijn eigen verpakking; als de verpakking van metaal is, legt u het voedsel rechtstreeks op het te gebruiken eetbord en verlengt u de tijd met enkele minuten.
• Verpakking vlees met rijst e/o groenten	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Verpakking voorgekookte vis e/o groenten	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Verpakking rauwe vis e/o groenten	300 gr	MICRO	850	8 - 10	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor de magnetronoven. Afdekken.
• Portie vlees e/o groenten	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Hiermee wordt elke soort voorgekookte en diepgevroren voedsel bedoeld dat moet worden opgewarmd tot 70°C. Leg het diepgevroren voedsel in een eetbord en dek af met een omgekeerd bord of een pyrex. Controleren of het voedsel ook in het midden goed warm is, en indien mogelijk omroeren.
• Portie pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• Portie vis e/o rijst	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
DRANKEN VAN KOELKASTTEMPERATUUR (5/8°C) tot ca. 70°C.					
1 kop water	180 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de warmte gelijkmatig te verdelen. Wij raden aan bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.
1 kop melk	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
1 kop koffie	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
1 bord bouillon	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
DRANKEN VAN KAMERTEMPERATUUR (20/30°C) tot ca. 70°C					
1 kop water	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de warmte gelijkmatig te verdelen. Wij raden aan bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.
1 kop melk	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
1 kop koffie	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
1 bord bouillon	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

4.8 BEREIDEN VAN VOORGERECHTEN EN ANDERE VOORAFJES: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN TABEL MET TIJDEN

Over het algemeen hebben soepen een kleinere hoeveelheid water nodig omdat in de magnetronoven de verdamping vrij gering is. Zout wordt aan het einde van de bereiding of tijdens de rusttijd toegevoegd, omdat het een uitdrogend effect heeft op het voedsel.

Het is correct te stellen dat de tijd nodig om rijst te koken in de magnetronoven (dit geldt overigens ook voor pasta) nagenoeg gelijk is als de tijd voor het traditioneel koken op het fornuis. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetronoven is dat men niet voortdurend hoeft om te roeren (2-3 keer is voldoende).

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	TEMPERATUUR	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Lasagne	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850 850	- -	8 +12	Tijden geschikt voor rauwe pasta. Indien het voorgekookte pasta betreft, zijn 8 min. In de functie MICROGRILL voldoende.	Geen
• Gnocchi alla romana	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Niet teveel pasta over elkaar heen leggen.	Geen
• Macaronischotel	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	De pasta dient vooraf, apart te worden gekookt.	Geen
• Risotto	300 gr.	MICRO	850	-	12-15	De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in een schaal te worden gedaan die geschikt is voor gebruik in de magnetronoven, en te worden afgedekt met transparante folie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximum vermogen gedurende ca. 12-15 minuten).	Geen
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Leg de pizza op ovenpapier en rechtstreeks op het rooster (de oven dient voorverwarmd).	Laag
• Verse Quiche Lorraine	800 gr	FAN	-	160°C	40	Gebruik een taartvorm met handvat (de oven dient voorverwarmd).	Laag
• Diepgevroren Quiche Lorraine	550 gr	FAN	-	190°C	45	Op de bodem leggen van een metalen bakvorm (de oven dient voorverwarmd).	Laag

HOOFDSTUK 4: HANDMATIGE WERKING

4.9 VLEES BRADEN: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN TABEL MET BRAADTIJDEN

- De bereiding is afhankelijk van de hoeveelheid en gelijkvormigheid van het te braden voedsel: satés zijn eerder gaar dan een gebrad, omdat ze uit kleinere en gelijkvormige stukjes vlees bestaan.
- Om gebrad, kip en satés mals te houden, is het raadzaam 1/2 glas water toe te voegen bij het begin van de bereiding.

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	TEMPERATUUR	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Gebrad (varken, rund)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Een beetje vet rond het gebrad laten om uitdroging te voorkomen. Niet teveel kruiden.	Laag
• Gehaktbal	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	500 gr rundergehakt mengen met ei, ham, paneermeel, enz. Wat olie en een beetje witte wijn toevoegen.	Laag
• Gehaktbal	900	MICRO	650	-	19-21	Zie opmerking (*)	Geen
• Hele kip	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	Zie opmerking (**)	Laag
• Kip in stukken	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Tijdens de bereiding 1 keer omroeren.	Laag
• Satés	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Omdraaien halverwege de bereiding.	Laag
• Goulash	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Niet afdekken en 2-3 keer omroeren.	Geen
• Kippenborst	500	MICRO	650	-	13-15	Omdraaien halverwege de bereiding.	Geen
• Kalfs- of varkenskarbonade	3 stuks	GRILL	-	-	17-19	Omdraaien halverwege de bereiding, omdat de grill alleen bovenaan functioneert.	Hoog
• Worst	3 stuks	GRILL	-	-	10-12	Omdraaien halverwege de bereiding, omdat de grill alleen bovenaan functioneert.	Hoog
• Hamburger	3 stuks	GRILL	-	-	10-12	Omdraaien halverwege de bereiding, omdat de grill alleen bovenaan functioneert.	Hoog

* Deze aanwijzingen zijn ideaal voor de braadtest van gehakt volgens de norm IEC 705, par. 17,3, test C. Dek het voedsel af met transparante folie. Verdere aanwijzingen, ook relatief aan andere prestatietests volgens de norm IEC 705, worden weergegeven in de tabel op p. 2.

** Deze aanwijzingen zijn ideaal voor de uitvoering van de braadtest volgens de norm IEC 705, par. 17,3 test F. Verdere aanwijzingen, ook relatief aan andere prestatietests volgens de norm IEC 705, worden weergegeven in de tabel op p. 2.

4.10 VIS BEREIDEN: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN TABEL MET BEREIDINGSTIJDEN

Vis wordt heel snel gaar en met uitstekende resultaten. Dis vis kan worden klaargemaakt met een beetje boter of olie (of zonder).

Afdekken met transparante folie. Als de vis wordt klaargemaakt met het vel, wordt dit ingesneden; de visfilets worden gelijkmatig verdeeld. Aangeraden wordt de vis te paneren met ei.

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	TEMPERATUUR	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Filets	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Afdekken met folie.	Geen
• Plakjes	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Afdekken met folie.	Geen
• Heel	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Afdekken met folie.	Geen
• Heel	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Afdekken met folie.	Geen
• Moten	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Afdekken met folie.	Geen
• Kreeft	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Afdekken met folie.	Geen
• Vis in de oven	600 gr	MICRO FAN	250	190°C	30	Olie, een teenje knoflook en wat witte wijn toevoegen. Niet afdekken.	Laag

4.11 BIJGERECHTEN EN GROENTEN KLAARMAKEN: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN TABEL MET KOOKTIJDEN

Groenten klaargemaakt in de magnetronoven behouden meer kleur en voedingswaarde dan bij traditionele bereidingswijzen. Vóór de bereiding worden de groenten gewassen en gekuist. Grote groenten worden in gelijke stukken gesneden.

Voor elke 500 gr groenten, ongeveer 5 eetlepels water toevoegen (vezelrijke groenten vereisen meer water). De groenten worden altijd afgedekt met transparante folie.

Minstens eenmaal omroeren halverwege de bereiding en op het einde een weinig zout toevoegen.

HOOFDSTUK: HANDMATIGE WERKING

SOORT	HOEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	TEMPERATUUR	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Asperges	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	In stukken snijden van 2 cm en afdekken	Geen
• Artisjokken	300 gr.	MICRO	850	-	11-12	De stelen wegsnijden en afdekken	Geen
• Boontjes	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Broccoli	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	De "roosjes" scheiden en afdekken	Geen
• Spruitjes	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Heel laten en afdekken	Geen
• Witte kool	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Heel laten en afdekken	Geen
• Rode kool	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Heel laten en afdekken	Geen
• Wortels	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	In gelijke stukken snijden en afdekken	Geen
• Bloemkool	500 gr.	MICRO	850	-	11 - 12	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Bloemkool met bechamelsaus	1000 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	10 + 8	Tijden aangegeven voor rauwe bloemkool. Indien voorgedroogd, volstaan 10' MICROGRILL	Geen
• Selder	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Aubergines		MICRO	850	-	6 - 7	In blokjes snijden en afdekken	Geen
• Gegrilde aubergines	4 sneden	GRILL	-	-	9-11	Omdraaien halverwege de bereiding	Hoog
• Aubergines op zijn parmezaans	1300 gr.	MICROGRILL	850	-	8	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden	Geen
• Prei	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Heel laten en afdekken	Geen
• Champignons	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Heel laten en afdekken Geen water toevoegen	Geen
• Ui	250 gr.	MICRO	850	-	5 - 6	Heel en van gelijke grootte Geen water toevoegen	Geen
• Spinazie	300 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Afdekken na het wassen en uitlekken	Geen
• Erwtjes	500 gr.	MICRO	850	-	10 - 11	Afdekken	Geen
• Venkel	500 gr.	MICRO	850	-	12-13	In vier delen en afdekken	Geen
• Gegratineerde tomaten	800 gr.	MICROGRILL	450	-	10	Beter indien van gelijke grootte	Geen
• Paprika	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Gegrilde paprika	4 kwartjes	GRILL	-	-	9-11	Omdraaien halverwege de bereiding	Hoog
• Gevulde paprika	1400 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	13 + 10	Bij voorkeur korte en brede paprika's gebruiken	Geen
• Aardappelen	500 gr.	MICRO	850	-	8 - 9	In gelijke stukken snijden en afdekken	Geen
• Gebakken aardappelen (vers)	500 gr.	MICROFAN	450	190°C	25-30	2-3 keer omroeren	Laag
• Gebakken aardappelen (diepg.)	900 gr.	MICROFAN	450	200°C	40	2-3 keer omroeren	Laag
• Aardappelgratin	1100 gr. totaal	MICROFAN	850	190°C	25	Zie opmerking (*)	Laag
• Courgettes	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Heel laten en afdekken	Geen

* Deze aanwijzingen zijn ideaal voor de gecombineerde bereidingstest D volgens het wetsvoorstel (3de editie van IEC 705) bevat in het document IEC 53H/69/CD. Verdere aanwijzingen, ook relatief aan andere prestatietests volgens de norm IEC 705, worden weergegeven in de tabel op p. 2.

NB: De bereidingstijden in de tabel hebben een louter indicatieve waarde en zijn te beschouwen in functie van het gewicht, de begintemperatuur van het voedsel en, voor groentes, van de consistentie en structuur.

4.12 BEREIDING TOETJES EN GEBAK: RAADGEVINGEN, SUGGESTIES EN RELATIEVE TABEL

Voor alle bereidingen van toetjes moet de OVEN WORDEN VOORVERWARMD. Zie par. 4.2.

SOORT	HOEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN	TEMPERATUUR	DUUR minuten	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Hazelnoottaart	1100 gr	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	De bijgeleverde vuurvaste schotel gebruiken	Laag
• Kwarktaart	1500 gr	MICROFAN	450	170 °C	35-40	De bijgeleverde vuurvaste schotel gebruiken	Laag
• Vruchtentaart	700 gr	FAN	-	160 °C	55	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Plum cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Een rechthoekige bakvorm gebruiken	Laag
• Margheritataart	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Notentaart	650 gr.	FAN	--	160 °C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Custardpudding	750 gr	MICRO	850	--	16	*	Geen
• Biscuitgebak	475 gr	MICRO	850	--	6	*	Laag
• Biscuitgebak	710 gr	MICROFAN	150	170°C	30	**	Bassa

* Deze aanwijzingen zijn ideaal voor de baktest volgens de norm IEC, par. 17,3, respectievelijke tests A en B. Verdere aanwijzingen, ook relatief aan andere prestatietests volgens de norm IEC 705, worden weergegeven in de tabel op p. 2.

** Deze aanwijzingen zijn ideaal voor de uitvoering van de gecombineerde baktest E volgens het normvoorstel IEC 59H/69/CD. Denk eraan de oven voor te verwarmen, alleen in de functie FAN met gebruik van het laag rooster. Verdere aanwijzingen, ook relatief aan andere prestatietests volgens de norm IEC 705, worden weergegeven in de tabel op p. 2.

HOOFDSTUK 5: ONDERHOUD EN REINIGING

5.1 REINIGING

Voordat men overgaat tot een onderhouds- of reinigingsbeurt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot het apparaat afgekoeld is.

Dankzij de speciale laag waarmee de binnenkant van uw magnetron is bekleed, blijven spatten en stukjes voedsel niet vasthechten, en is de oven heel makkelijk te onderhouden. Ook het lid van de uitgang magnetron (C) altijd schoon houden.

Geen schuurmiddelen, staalwol of scherpe metalen voorwerpen gebruiken om de magnetron van buiten schoon te maken. Let er overigens op dat er geen water of vloeibaar reinigingsproduct binnensijpelt in de magnetron langs de openingen voor de lucht- en dampuitlaat bovenaan het apparaat.

Gebruik geen alcohol, schuurmiddelen of producten op basis van ammoniak om de binnen- en buitenkant van de ovendeur schoon te maken.

Om een perfecte sluiting te garanderen, dient de binnenkant van de ovendeur altijd goed schoon gehouden te worden, om te vermijden dat vuil en voedselresten tussen de ovendeur en de voorkant van de oven blijven kleven.

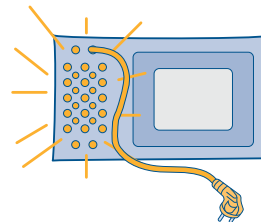
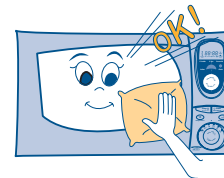
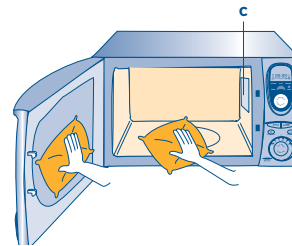
Reinig regelmatig de openingen van de luchtuitlaat aan de achterkant van de magnetron, zodat ze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof of vuil.

Verwijder regelmatig de draaischijf (H) en zijn relatieve houder (I) om ze te reinigen, en de bodem van de oven schoon te maken.

Was de draaischijf en zijn relatieve houder in water met een neutraal wasmiddel. Zij mogen ook in de vaatwasmachine.

Dompel de draaischijf niet onder in koud water na een lange opwarmingsperiode; de grote thermische schok kan de schijf doen barsten.

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



DeLong

HOOFDSTUK 5: ONDERHOUD EN REINIGING

5.2 ONDERHOUD

Indien iets niet blijkt te functioneren of in geval van een defect, wendt u zich tot een Service Centrum erkend door de fabrikant. In ieder geval, voert u de volgende controles uit vooraleer u contact opneemt met onze technici:

PROBLEEM	OORZAAK/OPLOSSING
Het apparaat functioneert niet	- De ovendeur is niet goed gesloten - De stekker zit niet goed in het stopcontact - Het stopcontact levert geen stroom (controleer de zekering in de woning).
Condensvocht op het werkvlak en binnen in de oven.	Wanneer voedsel wordt bereid dat water bevat, is het volkomen normaal dat de dampen die ontstaan in de oven ontsnappen en condenseren in de oven en op het werkvlak.
Vonken in de oven	- De oven niet aanzetten zonder voedsel in de automatische functie of de gecombineerde magnetronfunctie, door selectie van de functies "MICRO", "MICROFAN" en "MICROGRILL". - Gebruik geen metalen schotels voor bovenvernoemde bereidingen, noch zakjes of verpakkingen die metalen delen bevatten.
Het voedsel wordt niet warm of niet voldoende gaar	- AUTOMATISCHE functie: controleer of het knipperend symbool op de display overeenkomt met het gewenste type bereiding, neem de hoeveelheden in acht en gebruik de accessoires en schotels beschreven in het recept. - HANDMATIGE functie: selecteer de correcte functie of verleng de bereidingstijd. - Het voedsel is niet helemaal ontdooid vóór de bereiding.
Het voedsel brandt aan	- AUTOMATISCHE werking: controleer of het knipperend symbool op de display overeenkomt met het gewenste type bereiding, neem de hoeveelheden in acht en gebruik de accessoires en schotels beschreven in het recept. - HANDMATIGE werking: selecteer de correcte functie of verkort de bereidingstijd.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar	- Roer het voedsel om tijdens de bereiding. Houd er rekening mee dat het voedsel beter gaar wordt als het in even grote stukken wordt gesneden. - De draaischijf is geblokkeerd.
Op de display verschijnt de melding "FAIL"	Neem contact op met een erkend Service Centrum.

NOTA: Als het lampje in de oven stuk gaat, kunt u het apparaat zonder problemen blijven gebruiken. Om het lampje te vervangen, wendt u zich tot een erkend Service Centrum.