

INHOUD

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid	pag. 91
1.2 Technische gegevens	pag. 92
1.3 Installatie en elektrische aansluiting	pag. 92
1.4 Bijgeleverde accessoires	pag. 93
1.5 Te gebruiken serviesgoed	pag. 94
1.6 Regels en algemene raadgevingen voor het gebruik van de oven	pag. 95

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

2.1 Hoe de klok in te stellen	pag. 96
2.2 Hoe de bereidingen te programmeren	pag. 97
2.3 Automatische opeenvolging van ontdooien en bereiden	pag. 99
2.4 Hoe de voorgeprogrammeerde recepten te gebruiken ("Automatic function" toetsen)	pag. 100
2.5 Snel verwarmen	pag. 100
2.6 Veiligheid voor kinderen	pag. 100
2.7 Toets stilzetten schijf	pag. 100
2.8 Functie "Memotime"	pag. 100

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

3.1 Ontdooien	pag. 101
3.2 Opwarmen	pag. 102
3.3 Het bereiden van voorafjes en pasta gerechten	pag. 103
3.4 Het bereiden van vleesgerechten	pag. 103
3.5 Het bereiden van bijgerechten en groenten	pag. 104
3.6 Het bereiden van visgerechten	pag. 105
3.7 Het bereiden van zoete nagerechten en taarten	pag. 105
3.8 Het verwarmen/bereiden met gebruik van de "Automatic function" toetsen	pag. 106
3.9 Gelijktijdige bereiding op twee niveau's	pag. 107

HOOFDSTUK 4 - ONDERHOUD EN REINIGING

4.1 Reiniging	pag. 109
4.2 Onderhoud	pag. 110

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Alvorens te beginnen met het gebruiken van de oven, eerst zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing doorlezen. Hierdoor kunnen fouten vermeden en de beste resultaten bereikt worden.

- 1) Deze oven is ontworpen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van etenswaren binnen de huishoudelijke sfeer. De oven dient niet voor andere doeleinden gebruikt te worden, noch dienen er veranderingen op aangebracht te 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 om de oven te laten functioneren met de ovendeur open, door het beveiligingssysteem te ontworpen.
- 4) De oven niet aanzetten indien voorwerpen van welke aard ook vastzitten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur.
De binnenkant van de ovendeur (E) altijd goed schoonhouden, door een vochtige doek te gebruiken en niet-schurende schoonmaakmiddelen. Voorkomen dat er vuil of etensresten vast gaan zitten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur (fig. 1)
- 5) Als de ovendeur open is, houdt u rekening met het volgende:
 - Oefen geen overdreven druk uit met te zware objecten, en trek de handgreep niet naar beneden toe, waardoor het apparaat kan kantelen.
 - Plaats bovenop de open ovendeur geen hete pannen of schotels (die vb. net uit de oven komen).
- 6) De oven niet aanzetten indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn (gevaar voor elektrische schokken).
- 7) Regulering, reparatie en vervanging van het elektriciteitsnoer dienen uitsluitend door door de fabrikant opgeleid personeel uitgevoerd te worden of rechtstreeks door de Assistentie Service (fig. 3). Eventuele reparaties uitgevoerd door niet vakbekwaam personeel kunnen gevaar opleveren.
- 8) Indien er rook uit de oven komt, veroorzaakt door voedsel dat in de oven vlam gevat heeft, DE DEUR NIET OPENEN: het apparaat onmiddellijk afzetten of de stekker uit het stopcontact halen.
- 9) Deze oven dient uitsluitend door volwassenen gebruikt te worden.
Laat geen kinderen in de nabijheid van de oven komen als deze aanstaat (gevaar voor verbrandingen).
- 10) Om oververhitting te voorkomen, met het daaruit voortvloeiende gevaar voor vlamvatten, is het raadzaam de oven in de gaten te houden indien deze functioneert met voedingswaren in hun "wegwerp" verpakking van plastic, papier of ander brandbaar materiaal, of gedurende het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.
- 11) Houd er rekening mee dat de wanden van de oven tijdens het gebruik warm worden. Raak de elektrische weerstand binnen in de oven niet aan.
- 12) Tijdens het opwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) is het mogelijk dat door het effect van het verlaat bereiken van het kookpunt, de inhoud onverwachts begint te koken en overstroomt, waardoor brandwonden kunnen worden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, is het noodzakelijk een plastic lepeltje, dat tegen hoge temperaturen bestand is, of een glazen staafje (fig. 4) in de vloeistof te plaatsen voordat de vloeistof verwarmd wordt.
- 13) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen, ook geen grote hoeveelheden olie. Deze vloeistoffen zouden vlam kunnen vatten!
- 14) Na het verwarmen van voedsel voor baby's (in flessen of potjes), ALTIJD eerst



fig. 1



fig. 2



fig. 3

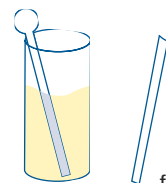


fig. 4



fig. 5

1

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

de temperatuur controleren voordat met het voedsel consumeert, om verbrandingen te voorkomen (fig. 5). Wij raden ook aan de inhoud om te roeren of te schudden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.

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.

LET OP: Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangezet wordt, kan het zijn dat gedurende een periode van 10 minuten ongeveer, een geur van "nieuwigheid" en een beetje rook vrijkomt. Dit wordt uitsluitend veroorzaakt door de aanwezigheid van de beschermende stoffen die aangebracht zijn op de weerstanden.

1.2 TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen buitenkant (BxHxD) 570x359x476
 Afmetingen binnenkant (BxHxD) 370x245x350
 Netto inhoud van de oven 30 lt.
 Gewicht (ongeveer) 26,5 kg.
 Diameter draaischijf 30,5 cm
 Ovenlampje 25 W

Voor verdere gegevens, het plaatje met gegevens raadplegen van het apparaat bevestigd is.

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

1.3 INSTALLATIE EN ELECTRISCHE AANSLUITING

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

LET OP: De oven niet bovenop of in de nabijheid van warmtebronnen plaatsen (bijvoorbeeld bovenop de koelkast) (fig. 8).

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

fig. 6

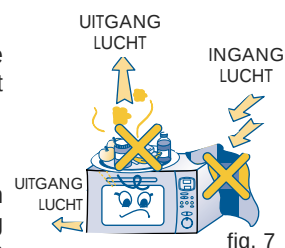


fig. 7

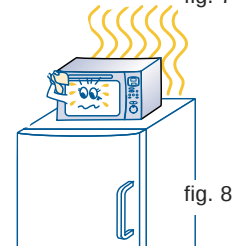
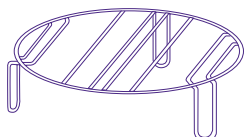


fig. 8

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

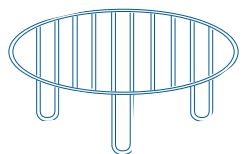
1.4 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES



LAAG NIVEAU ROOSTER

Alleen magnetron functie

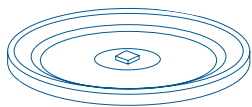
Voor alle soorten GELIJKTijdige bereidingen op twee niveau's (Bijvoorbeeld: grote hoeveelheden voedsel of verschillende etenswaren.) Zie de aanwijzingen op bladzijde 107



HOOG ROOSTER

Functie alleen grill:

Voor alle soorten grillgerechten.



DRAAISCHIJF

De draaischijf wordt gebruikt bij alle functies.

1

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.5 TE GEBRUIKEN SERVIESGOED

Bij de functie alleen magnetron en gecombineerd met magnetron, kunnen alle soorten glazen (beter indien pyrex), aardewerk, porselein, terracotta schalen/borden gebruikt worden, mits niet voorzien van decoraties of onderdelen in metaal (gouden randjes, handvaten, voetjes). Het is ook mogelijk recipiënten in hittebestendig plastic te gebruiken, uitsluitend voor de bereidingen “alleen magnetron”. Ingeval van twijfels over het gebruik van een recipiënt, kunt u deze eenvoudige test uitvoeren: plaats het recipiënt leeg in de oven gedurende 30 seconden en op het maximaal vermogen (functie “alleen magnetron”).

Als het recipiënt koud blijft of slechts licht opwarmt, betekent dit dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Als het recipiënt daarentegen heel warm wordt (of er ontstaan vonken), dan is het niet geschikt. Voor kort opwarmen kunnen ook papieren servetjes, kartonnen schalen en plastic “wegwerp” borden als ondergrond gebruikt worden. Wat betreft vorm en afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct draaien van de draaischijf niet belemmeren.

Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn schalen van metaal, hout en kristal en biezen mandjes. Men dient niet te vergeten dat, omdat de microgolven het voedsel verwarmen en niet het serviesgoed, het mogelijk is om het voedsel te bereiden rechtstreeks op de schaal waarop men het eten wenst te serveren waardoor het gebruik van pannen, en dientengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden. Men dient wel rekening te houden met het feit dat het voedsel dat soms heel heet kan worden, warmte afgeeft aan het bord, waardoor het gebruik van pannelappen nodig kan blijken te zijn.

Indien de oven ingesteld wordt op de functie “Alleen grill”, kunnen alle soorten ovenschalen gebruikt worden.

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

		Glas	Pyrex	Glas aardewerk	Terracotta	Aluminium folie	Plastic	Papier of karton	Metalen schalen
Functie	“Alleen magnetron”	JA	JA	JA	JA	NEEN	JA	JA	NEEN
Functie	“magnetron + grill”	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN
Functie	“Alleen grill”	NEEN	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.6 REGELS EN ALGEMENE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

- 1) Een van de belangrijkste handelingen die verricht moeten worden, is het meermalen omroeren tijdens de bereiding: dit is nodig om de temperatuur gelijkmatig te verdelen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 2) Het is raadzaam het voedsel ook **om te draaien** tijdens de bereiding.
- 3) Voedsel met vel, schaal of schil (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worstjes, vis) **dienen op meerdere plaatsen ingeprikt** te worden met een vork opdat de stoom kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig. 9).
- 4) Indien meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, **dient men deze in een kring** te leggen in een ovenschaal teneinde een gelijkmatige garing te verkrijgen (fig. 10).
- 5) Om het vormen van condensvocht binnen in de oven of rondom de oven deur te verminderen, **dient men het voedsel af te dekken met transparant folie, ovenpapier, een glazen deksel of eenvoudigweg met een omgekeerd bord**. Bovendien wordt voedsel met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter gaar indien het afgedekt wordt. Het afdekken van het voedsel brengt bovendien met zich mee dat de binnenkant van de oven schoonblijft. Men dient transparant folie te gebruiken die geschikt is voor magnetronovens.
- 6) Bij het functioneren met "**Alleen magnetron**" en bij de functies "**Gecombineerd**", **dient de oven absoluut niet voorverwarmd te worden noch leeg (zonder etenswaren) aangezet te worden, omdat hierdoor vonken en schade aan het apparaat zouden kunnen ontstaan**.
- 7) **Geen eieren koken met de schaal** (fig. 11): de druk die ontstaat aan de binnenkant zou het ei doen ontploffen, ook na afloop van de bereidingstijd. Geen gekookte eieren opwarmen, tenzij het roerei betreft.
- 8) Voordat men voedsel in afgesloten of verzegelde verpakkingen verwarmt of klaarmaakt, dient men niet te vergeten de verpakking te openen. De druk aan de binnenkant van de verpakking zou dermate groot kunnen worden, dat er gevaar bestaat voor ontploffing ook na afloop van de bereidingstijd.

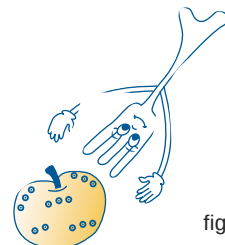


fig. 9

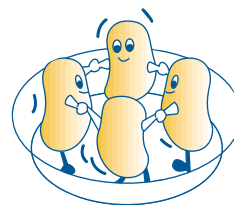


fig. 10

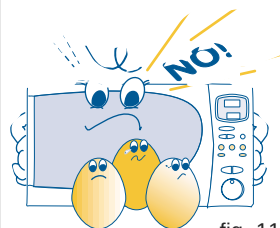


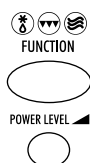
fig. 11

HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

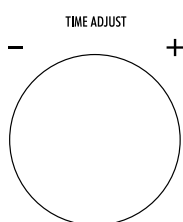
2.1 HOE DE KLOK IN TE STELLEN

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het electriciteitsnet thuis, en ook na het tijdelijk uitvallen van de electriciteit, zullen op het display vier streepjes (--) verschijnen.

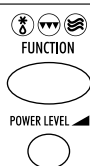
Om de tijd van de dag in te stellen, als volgt te werk gaan:



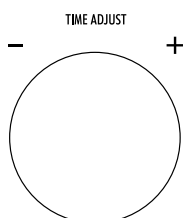
- 1** Op de toets **CLOCK** (9) drukken.
(Op display knipperen de uren).



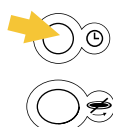
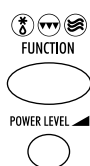
- 2** Het gewenste uur instellen door de knop **TIME ADJUST** (8) te draaien.
(Op display knipperen de uren).



- 3** Nogmaals op de toets **CLOCK** (9) drukken.
(Op display knipperen de minuten).



- 4** De gewenste minuten instellen door de knop **TIME ADJUST** (8) te draaien.
(Op display knipperen de minuten).



- 5** Nogmaals of de toets **CLOCK** (9) drukken.
(Op het display wordt de ingestelde tijd zichtbaar).

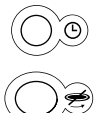
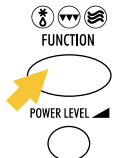


- Indien men de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, op de toets **CLOCK** (9) drukken en hierna overgaan tot het opnieuw instellen van de tijd zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de kloktijd zichtbaar te maken ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door op de toets **CLOCK** (9) te drukken (de tijd zal gedurende 2 seconden zichtbaar worden).

2

HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

2.2 HOE DE BEREIDING TE PROGRAMMEREN

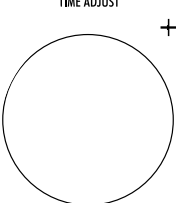


1 Op de toets **FUNCTION** (2) (keuze functies) drukken en de gewenste functie kiezen, dat zichtbaar zal worden door het aangaan van de bijbehorende symbolen op display. De beschikbare functies zijn:

SYMBOOL	GEKOZEN FUNCTIE
	Alleen magnetron
	Automatisch ontdooien

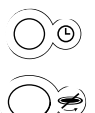
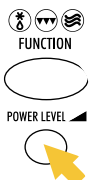
SYMBOOL	GEKOZEN FUNCTIE
 	Gecombineerd magnetron en grill
	Alleen grill





2 De tijdsduur van de bereiding instellen, in minuten, door de knop **TIME ADJUST** (8) te draaien. Voor de keuze van de tijdsduur, altijd eerst de tabellen weergegeven in Hoofdstuk 3 raadplegen.





3 Bij de functies:
alleen magnetron
gecombineerd magnetron + grill

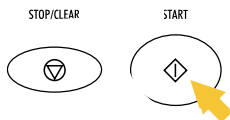


Het vermogensniveau kiezen van de microgolven door herhaaldelijk op de toets **POWER LEVEL** (3) te drukken totdat het gewenste vermogen uitgedrukt in nummers op het display, begint te knipperen. Voor de keuze van het vermogen, altijd eerst de tabellen weergegeven in Hoofdstuk 3 raadplegen.

N.B.:

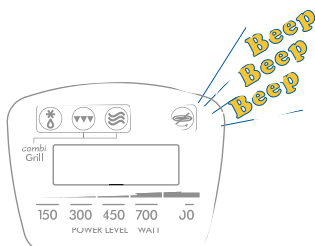
- geen enkel vermogen niveau hoeft gekozen te worden bij de functie **automatisch ontdooien**.
- het is mogelijk het ingestelde vermogen te wijzigen tijdens de bereiding, door eenvoudigweg om de toets **POWER LEVEL** (5) te drukken.

HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES



- 4** Het bereidingsproces starten door op de toets **START**  (13) te drukken. Op het display zal het tellen van de ontbrekende tijd tot aan het einde van de bereidingstijd weergegeven worden

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



- 5** Bij afloop van de bereidingstijd, zal een geluidssignaal weerklinken (3 pieptonen) en op het display zal het woord **END** verschijnen. De ovendeur openen en het voedsel uit de oven halen (de tijd van de dag zal verschijnen).

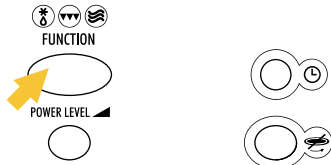
- N.B.:**
- het is mogelijk de ontwikkeling van de ingestelde bereiding op elke gewenst moment te controleren, door de deur van de oven open te doen en het voedsel te inspecteren. Hierdoor wordt de afgifte van de microgolven onderbroken en de functionering van de oven, die weer hervat zullen worden zodra de deur van de oven gesloten wordt en op de toets **START**  (13) gedrukt wordt.
 - mocht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de deur van de oven te openen, is het voldoende op de toets **STOP/CLEAR**  (7) te drukken.
 - om de bereiding te beëindigen echter als volgt te werk gaan:
 - indien de deur van de oven open is, eenmaal op de toets **STOP/CLEAR**  (7) drukken.
 - indien de deur van de oven dicht is en de bereiding is aan de gang, tweemaal op de toets **STOP/CLEAR**  (7) drukken. Op het display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.

Na beëindiging van de bereiding blijven het lampje en de ventilator voor het afkloelen functioneren totdat de ovendeur geopend wordt.

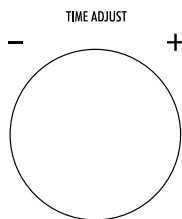
HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

2.3 AUTOMATISCHE OPEENVOLGING VAN ONTDOOIING EN BEREIDING

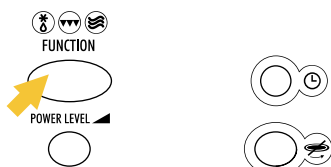
Om een automatische opeenvolgingscyclus van ontdooien en bereiden te programmeren, als volgt te werk gaan:



- 1** De functie **Automatische ontdooien** instellen door tweemaal op de toets **FUNCTION** (2) (keuze functies) te drukken. Op het display zal het symbool behorend bij automatisch ontdooien verschijnen.

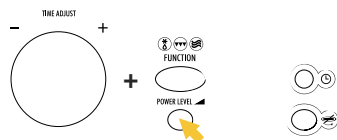


- 2** De tijdsduur voor het ontdooien instellen (in minuten) door de knop **TIME ADJUST** (8) te draaien.

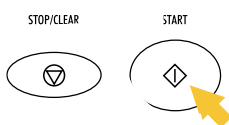


- 3** De daaropvolgende bereidingstijd instellen door de gewenste functie te kiezen met de toets **FUNCTION** (2) (keuze functies) totdat de bijbehorende symbolen verschijnen.

(voorbeeld: functie gecombineerd magnetron + grill)

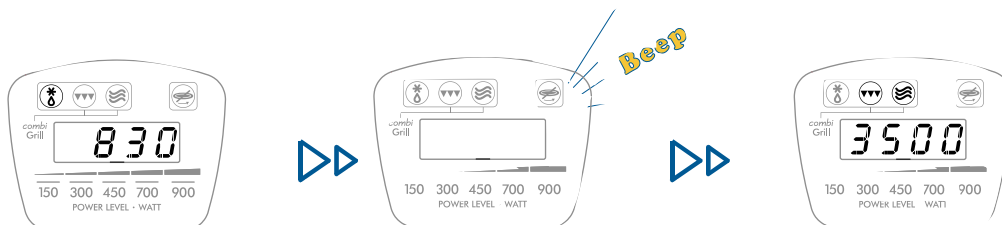


- 4** De tijdsduur voor de bereiding instellen en het niveau van het magnetronvermogen.



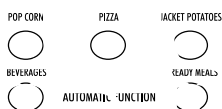
- 5** Op de toets **START** (13) drukken.

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

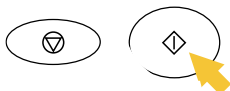


HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

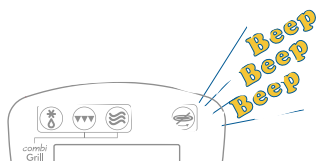
2.4 HOE DE VOORGEPROGRAMMEERDE RECEPTEN IN TE STELLEN (TOETSEN "QUICK MENU").



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



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



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

2.5 SNEL VERWARMEN

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

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

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

Wanneer men eenmaal begonnen is met de bereiding, kan de ingestelde tijd gewijzigd worden met de **TIME ADJUST** knop (8) tot aan een maximum van 60 minuten.

2.6 VEILIGHEID KINDEREN

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

Om het beveiligingssysteem in te stellen:

- De toets **STOP/CLEAR** (7) ingedrukt houden gedurende 5 seconden.
- Een korte pieptoon wordt afgegeven: het zal niet meer mogelijk zijn de tijden te veranderen tijdens de bereiding.
- Om het beveiligingssysteem weer buiten werking te stellen, de toets **STOP/CLEAR** (7) ingedrukt houden totdat de pieptoon weerklinkt.

2.7 TOETS STILZETTEN SCHIJF

Bij het gebruik van schalen/schotels met grote afmetingen (of handgrepen) die niet kunnen draaien, is het mogelijk de draaibeweging van de schijf te blokkeren. Druk op de toets **STILZETTEN SCHIJF** (10), wat alleen mogelijk is nadat u een bereidingsfunctie hebt ingesteld: de led rechts bovenaan begint te knipperen.

Nadat u op **START** hebt gedrukt, knippert de led nog vijf keer, waarna hij continu brandt gedurende de hele ingestelde bereidingstijd; om de beste resultaten te bereiken dient het voedsel meerdere malen omgeroerd/omgedraaid te worden tijdens de bereiding. De functie **STILZETTEN SCHIJF** blijft geldig, tot deze toets nogmaals wordt ingedrukt.

Bij de magnetronfunctie is het maximaal te gebruiken vermogen 700 W (automatisch verminderd door de elektronische controle wanneer de toets **STILZETTEN SCHIJF** wordt ingedrukt).

2.8 FUNCTIE "MEMOTIME"

Deze functie maakt het mogelijk de timer te gebruiken, zonder dat de oven aanstaat, tot 60 minuten.

- Op de toets **FUNCTION** vijf keer, hierna de gewenste tijd kiezen door de **TIME ADJUST** knop (8) te draaien en aanzetten met de **START** (13) toets.
- Na afloop zullen 3 pieptonen weerklinken en zal op het display het woord "**END**" verschijnen.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.1 ONTDOOIEN

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

TABEL ONTDOOIINGSTIJDEN IN DE FUNCTIE "AUTOMATISCH ONTDOOIEN"

SOORT	HOEEVEEL- HEID	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN / RAADGEVINGEN	RUSTTIJD
VLEES				
• Rollades (varkens-, runder-, kalfs-, enz.)	1 kg	19 - 21	Omdraaien halverwege het ontdooien	20
• Biefstukken, karbonades, lapjes vlees	200 gr	4 - 6		5
• Stukjes vlees, goulash	500 gr	10 - 12		10
• Gehakt	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12		15
• Hamburger	200 gr	5 - 7	Zie opmerking ✖	10
• Worst	300 gr	6 - 8		10
GEOGELTE				
• Eend, kalkoen	1,5 kg	25 - 27	Het gevogelte omdraaien halverwege het ontdooien. Na verloop van de rusttijd, wassen onder warm water om eventuele ijsresten te verwijderen.	20
• Hele kip	1,5 kg	25 - 27		20
• Kip in stukken	850 gr	13 - 15		10
• Kippeborst	300 gr	8 - 10		10
GROENTEN				
			Diepvries groenten behoeven niet ontdooid te worden voor de bereiding.	
VIS				
• Filets	300 gr	7 - 9	De vis omdraaien halverwege het ontdooien	7
• Moten	400 gr	8 - 10		7
• Hele vis	500 gr	10 - 12		7
• Kreeften	400 gr	8 - 10		7
ZUIVELPRODUKTEN				
• Boter	250 gr	4 - 6	Het aluminium folie verwijderen en eventuele metalen delen Kaas moet niet helemaal ontdooid worden. De rusttijd in acht nemen. De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gedaan worden.	10
• Kaas	250 gr	5 - 7		15
• Room	200 ml	7 - 9		5
BROOD				
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	1 - 2	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	2 - 4		3
• Boterhammen	250 gr	2 - 4		3
• Bruine boterhammen	250 gr	2 - 4		3
FRUIT				
• Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen	500 gr	8 - 10	2-3 keer omroeren	10
• Frambozen	300 gr	5 - 7	2-3 keer omroeren	10
• Bramen	250 gr	3 - 5	2-3 keer omroeren	6

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

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.2 VERWARMEN

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

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

Let op: enkele gerechten kunnen gemakkelijk verwarmd worden ook door gebruik van de voorgeprogrammeerde recepten "AUTOMATIC FUNCTION" (zie tabel op bladzijde 107).

TABEL VERWARMINGSTIJDEN

SOORT	HOEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
HET SMELTEN VAN VOEDSEL • Chocolade / glazuur • Boter	100 gr 50-70 gr		450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Op een bord leggen. Voor chocolade in blokjes is het niet nodig om te roeren. Het glazuur eenmaal omroeren. Voor het smelten van de boter 1 minuut toevoegen.
VOEDSEL VAN KOELKAST TEMPERATUUR (5/8°C) tot aan 20/30°C • Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	"	900 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	De aluminium verpakking verwijderen. De zuigfles verwarmen zonder speen en omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren voor de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins vermindert te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam zouden kunnen vatten. Reeds gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT EN KLAAR GERECHTEN VAN KOELKAST TEMP. (Begin temp. 5/8°C) tot aan ongeveer 70°C • Verpakking lasagna of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en/of groenten	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	900 " "	3 - 5 3 - 5 2 - 4	Hiermee wordt elk soort kant en klaar maaltijd bedoeld, verkrijgbaar in de handel, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel verwijderen uit eventuele metalen verpakkingen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor het beste resultaat het voedsel altijd afdekken.
• Bord vlees en/of groenten • Bord pasta, cannelloni of lasagna • Bord vis en/of rijst	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	" " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5	Hiermee worden porties van elk soort reeds gekookte gerechten bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel wordt rechtstreeks op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met de transparante folie of met een omgekeerd bord.
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN / BEREIDEN (Begin temp. -18/-20°C) tot aan ongeveer 70°C • Verpakking lasagna of pasta met vulling • Verpakking vlees met rijst en/of groenten • Verpakking vis en/of voorgekookte groenten	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	900 " "	5 - 7 4 - 6 2 - 4	Hiermee wordt elk soort voorgekookt diepvries voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C rechtstreeks in hun eigen verpakking; mocht de verpakking van metaal zijn, dan het voedsel direct op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen.
• Verpakking vis en/of rauwe groenten • Portie vlees en/of groenten • Portie pasta, cannelloni of lasagna • Portie vis en/of rijst	300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " "	" " " "	6 - 8 5 - 7 6 - 8 3 - 5	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron oven, hierna afdekken. Hiermee worden porties van elk soort voorgekookt ingevroren voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het bevroren voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het gerecht ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
DRANKEN UIT DE KOELKAST (5/8°C) tot aan ongeveer 70°C • 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 bord bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	900 " " "	1'30" - 2' 1'.15" - 1'.45" 1'.15" - 1'.45" 3 - 4	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden wij aan deze af te dekken met een omgekeerd bord.
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (20°/30°C) TOT CIRCA 70°C • 1 kop water • 1 kop melk • 1 kop koffie • 1 bord bouillon	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	900 " " "	1'.15" - 1'.45" 1 - 1'.30" 0'.45" - 1'.15" 2 - 3	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden wij aan deze af te dekken met een omgekeerd bord.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.3 - HET BEREIDEN VAN VOORAFJES EN PASTA GERECHTEN

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

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

SOORT	HOEEVELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN / RAADGEVINGEN
• Lasagna	1100 gr	 	900 900	6 + 14	Tijden geschikt voor rauwe pasta. Indien het voorgerekookte pasta betreft, zijn 14 minuten gecombineerde MICROGRILL bereiding voldoende.
• Gnocchi alla romana	600 gr		700	20	Niet teveel over elkaar heenleggen.
• Macaroni schotel	1500 gr		900	14	De pasta dient vooraf, apart gekookt te worden
• Risotto	300 gr. rijst		900	12-15	De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in een schaal, geschikt voor gebruik in een magnetronoven, gedaan worden en afgedekt met transparant folie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximum vermogen gedurende 12-15 minuten ongeveer).

3.4 - VLEES BRADEN

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

SOORT	HOEEVELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN / RAADGEVINGEN
• Rollades (varkens-, runder-)	1000 gr		300	40-45	Een beetje vet om de rollade laten zitten om te voorkomen dat deze uitdroogt. Niet teveel kruiden. Halverwege na 30-35 min.
• Gehaktrol	800 gr		450	25	500 gr rundergehakt mengen met ei, ham, paneermeel, enz. Een klein beetje olie en een beetje witte wijn toevoegen. Halverwege de bereiding omdraaien
• Gehaktrol	900 gr		700	20	Zie aantekening *
• Hele kip	1200 gr		700	45	Het vel inprijken om het vet eruit te laten druppelen. Zie aantekening ** Halverwege de bereiding omdraaien
• Kip in stukken	850 gr		700	30	Tijdens de bereiding 1 maal omroeren.
• Vleesspiesjes	600 gr		450	20	Halverwege de bereiding omdraaien
• Goulash	1500 gr		900	30-35	2-3 keer omroen
• Kipfilets	500 gr		700	10-15	Halverwege de bereiding omdraaien
• Varkens- of kalfskarbonades	3 stuks		-	16-18	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.
• Worstjes	3 stuks		-	10-12	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.
• Hamburger	3 stuks		-	10-12	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.

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

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

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.5 - HET KOKEN VAN BIJGERECHTEN EN GROENTEN

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

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

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

De groenten moeten altijd afgedekt worden met transparant folie.

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

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

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN / RAADGEVINGEN
• Asperges	500 gr		900	8-9	In stukken snijden van 2 cm.
• Artisjokken	300 gr		900	10-11	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.
• Boontjes	500 gr		900	10-11	In stukken snijden.
• Broccoli	500 gr		900	6-7	In "roosjes" verdelen.
• Spruitjes	500 gr		900	6-7	Heel laten.
• Witte kool	500 gr		900	6-7	Heel laten.
• Rode kool	500 gr		900	6-7	Heel laten.
• Wortelen	500 gr		900	8-9	In gelijke stukken snijden.
• Bloemkool	500 gr		900	10-11	In roosjes verdelen.
• Bloemkool met béchamelsaus	1000 gr	 	900	15	
• Selderij	500 gr		900	6-7	In stukken verdelen.
• Aubergines	800 gr		900	5-6	In blokjes snijden.
• Gegrilde aubergines	4 stukken		-	9-11	3 Min. voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien.
• Aubergines op zijn parmezaans	1300 gr	 	900	16	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.
• Prei	500 gr		900	5-6	Heel laten.
• Champignons	500 gr		900	5-6	Heel laten. Geen water toevoegen.
• Uien	250 gr		900	4-5	Heel en van gelijke afmeting. Geen water toevoegen.
• Spinazie	300 gr		900	5-6	Afdekken na het wassen en uitlekken.
• Erwtten	500 gr		900	9-10	
• Venkelknol	500 gr		900	11-12	In vieren delen
• Gegratineerde tomaten	800 gr	 	300	20	Beter indien van gelijke afmetingen u
• Paprika's	500 gr		900	8-9	In stukken snijden
• Gegrilde paprika's	4 vieren		-	9-11	3 min. voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien.
• Gevulde paprika's	1400 gr	 	900	20	Beter het lage en brede soort paprika's gebruiken
• Aardappelen	500 gr		900	7-8	In gelijke stukken snijden.
• Gebakken aardappelen (vers)	500 gr	 	300	25-30	1-2 keer omroeren
• Gebakken aardappelen (diepvries)	600 gr	 	300	30	1-2 keer omroeren
• Gegratineerde aardappelen	1100 gr (tot.)	 	700	20	Zie aantekening *
• Courgettes	500 gr		900	6-7	Heel laten.

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

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3

3.6 - VIS BEREIDEN

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

SOORT	HOEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
• Filets	300 gr		700	5-7	Afdekken met folie
• Plakjes	300 gr		700	7-9	Afdekken met folie
• Heel	500 gr		700	8-10	Afdekken met folie
• Heel	250 gr		700	5-7	Afdekken met folie
• Moten	400 gr		700	7-9	Afdekken met folie
• Kreeften	500 gr		700	7-9	Afdekken met folie
• Vis in de oven klaargemaakt	600 gr	 	150	30	Olie, een teentje knoflook en een beetje witte wijn toevoegen.

3.7 - 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).

SOORT	HOEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
Notentaart	700 gr		450	13-15	Hierbij kan elk soort crème gebruikt worden
Weens gebak	850 gr		450	17-19	Te versieren met jam
Ananastaart	800 gr		450	15-17	De schijven ananas kunnen op de boven van de taartvorm gelegd worden, of in stukjes gesneden door het beslag geroerd worden.
Appeltaart	1000 gr		450	17-19	De appels worden als decoratie op de bovenkant van de taart gelegd.
Koffietaart	750 gr		450	13-15	Heel lekker indien met een laagje crème versierd
Zabaione	300 gr		700	2-4	Elke 30" met een klopper omroeren
Gekookte peren	300 gr		900	4-6	De peren moeten gevierendeeld worden
Gekookte appels	300 gr		900	5-7	De appels moeten in schijven gesneden worden
Egg custard - test A	750 gr		900	15-17	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
Sponge cake - test B	475 gr		900	5-7	

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.8 - HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN "AUTOMATIC FUNCTION"

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

TOETS	WAT KAN MEN DOEN	RAADGEVINGEN
(6) BEVERAGES		
• 1 keer drukken • 2 keer drukken • 3 keer drukken • 4 keer drukken	• 1 kop koffie (50cc) verwarmen vanaf kamertemperatuur • 1 kop koffie (125cc) verwarmen vanaf kamertemperatuur • Een grote kop (200cc) verwarmen vanaf koelkast temperatuur • Een bord soep (300cc) verwarmen vanaf koelkast temperatuur.	Na het verwarmen van de vloeistof, goed omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
(11) JACKET POTATOES		
• 1 keer drukken • 2 keer drukken • 3 keer drukken	• 200 gr aardappelen bereiden • 400 gr aardappelen bereiden • 600 gr aardappelen bereiden	Goed de aardappelen afwassen met de schil er nog omheen, de aardappelen inprikken en direct op de draaischijf leggen. Serveren aangemaakt met boter of kaas.
(12) READY MEALS - kant en klaar gerechten vanaf koelkast temperatuur (5-8°C)		
<i>Let op: na het verwarmen kunnen deze gerechten en hun verpakking zeer heet zijn. Pannelappen of ovenwanten gebruiken.</i>		
• 1 keer drukken • 2 keer drukken	• 1 portie opwarmen (250-350 gr) • 2 porties opwarmen (450-550 gr)	Geschikt voor porties voorgekookt voedsel, bewaard in de koelkast op het te gebruiken bord. Het voedsel dient nooit afgedekt te worden. In geval van verpakte kant-en-klaar maaltijden, het voedsel uit de eventuele verpakking van aluminium halen en op een bord leggen.
(5) PIZZA en kant en klaar diepvries gerechten		
<i>Let op: Na het verwarmen kunnen deze gerechten en hun verpakking zeer heet zijn. Pannelappen of ovenwanten gebruiken.</i>		
• 1 keer drukken • 2 keer drukken • 3 keer drukken	• 1 Diepvries pizza van 250-500 gr verwarmen • 1 portie opwarmen (250-350 gr) • 2 porties opwarmen (450-550 gr)	De pizza rechtstreeks op de draaischijf zetten. De verpakking op de draaischijf zetten, waarbij erop gelet moet worden dat eventueel aanwezig plastic verwijderd moet worden. Indien de verpakking echter niet geschikt mocht blijken voor gebruik in de magnetron (bijv. metalen verpakking), het voedsel uit de verpakking nemen en rechtstreeks op de te gebruiken schaal leggen. Verwarmen door het rechtstreeks en niet afgedekt op de draaischijf te plaatsen.
(4) POP CORN		
• 1 keer drukken	• 1 verpakking van 100 gr pop corn geschikt voor magnetron bereiden.	Zorgvuldig de instructies volgen die aangegeven staan op de verpakking en op de draaischijf plaatsen.

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

3.9 - GELIJKTIJDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S

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

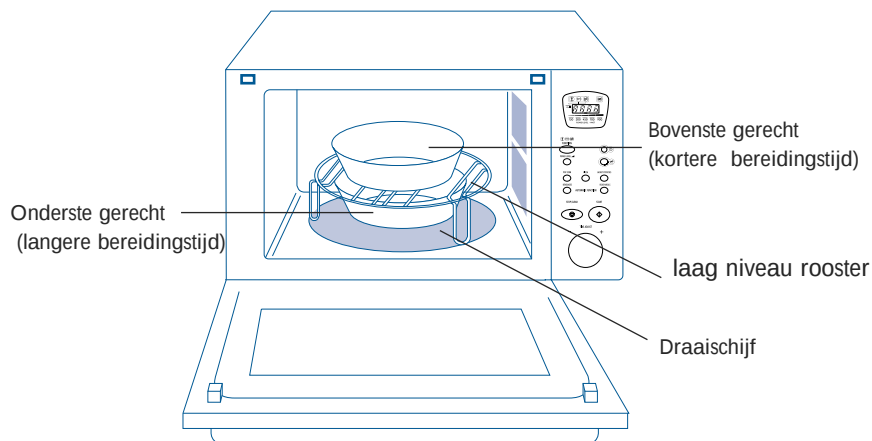
Indien men twee gerechten tegelijkertijd wenst te bereiden is het voldoende de volgende eenvoudige, algemene voorschriften in acht te nemen:

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

Men dient daarom altijd de referentietabel op bladzijde 108 te raadplegen.

<i>Tijden voor de gelijktijdige bereiding</i>	
Aardappelen (boven)	16 min
Goulash (onder)	40 min
<i>Tijden voor enkelvoudige bereiding</i>	
Aardappelen	7-8 min
Goulash	30-35 min

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



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

HOOFDSTUK 3 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

REFERENTIETABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS

Ontdooitijden

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

Verwarmingstijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen Niveau	Minuten	Aantekeningen
• Portie vlees	boven	150	900	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie groenten	onder	250	900	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	boven	500	900	9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500	900	9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie vlees	boven	150	900	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500	900	8	Het voedsel afdekken met plastic folie

Bereidingstijden

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen Niveau	Minuten	Aantekeningen
Aardappelen	boven	500	900	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Aardappelen	onder	500	900	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	boven	500	900	18	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	onder	500	900	18	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Courgettes	boven	475	900	14	Heel laten en afdekken met folie. Na 14' het rooster verwijderen.
• Vis in moten	onder	400	900	16	Afdekken met folie.
• Courgettes	boven	475	900	13	Heel laten en afdekken met folie. Na 13' het rooster verwijderen.
• Hele vis	onder	200	900	14	Afdekken met folie.
• Hele vis	boven	200	900	14	Afdekken met folie
• Hele vis	onder	200	900	14	Afdekken met folie
• Aardappelen	boven	500	900	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Goulash	onder	1500	900	40	Na 16' het rooster verwijderen. 2-3 keer omroeren
• Witte kool	boven	500	900	14	Heel laten en afdekken met folie
• Rijst	onder	300	900	20	Afdekken met folie en 2 keer omroeren. Na 14' het rooster verwijderen.
• Spruiten	boven	500	900	14	Afdekken met folie. Na 14' het rooster verwijderen.
• Erwtten	onder	500	900	18	Afdekken met folie

HOOFDSTUK 4 : ONDERHOUD EN REINIGING

4.1 REINIGING

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

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

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

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

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

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

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

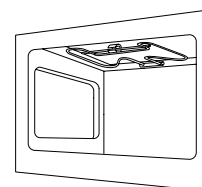
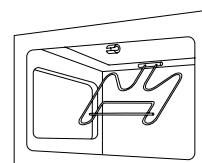
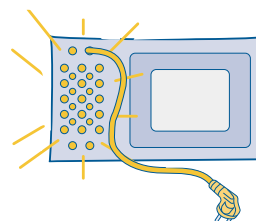
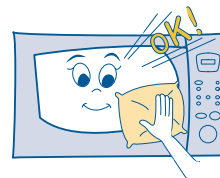
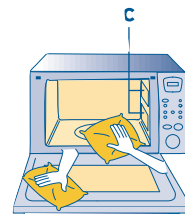
De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutraal wasmiddel, deze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden.

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

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

Om het schoonmaken van de binnenkant van de oven te vereenvoudigen, kan men de bovenste weerstand naar beneden laten zakken nadat het haakje van keramiek weggeschoven is.

BELANGRIJK: Na het schoonmaken de weerstand weer op zijn plaats terugbrengen en vasthaken. De oven dient nooit gebruikt te worden met de weerstand in de verlaagde stand.



N E D E R L A N D

HOOFDSTUK 4: ONDERHOUD EN REINIGING

4

4.2 ONDERHOUD

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

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

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