

INHOUD

HOOFDSTUK 1. ALGEMEEN

1.1	Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid	pag. 154
1.2	Technische gegevens	pag. 155
1.3	Installatie en elektrische aansluiting	pag. 155
1.4	Bijgeleverde accessoires	pag. 156
1.5	Te gebruiken serviesgoed	pag. 157
1.6	Regels en algemene raadgevingen voor het gebruik van de oven	pag. 158

HOOFDSTUK 2. EERSTE GEBRUIK EN WERKING

2.1	Keuze van de taal	pag. 159
2.2	Hoe de klok in te stellen	pag. 159
2.3	Werkking	pag. 160
2.4	Beschrijving van de display	pag. 161

HOOFDSTUK 3. AUTOMATISCHE WERKING

3.1	Hoe de werking in te stellen	pag. 162
3.2	Lijsten met soorten voedingswaren	pag. 164
	READY MEALS (VOEDSEL TE VERWARMEN)	pag. 164
	PIZZA/SAVOURIES (PIZZA)	pag. 165
	QUICHE (GEZOUTEN TAARTEN)	pag. 165
	RICE/RISOTTO (RIJST/RISOTTO)	pag. 165
	PASTA GRATIN (PASTA IN DE OVEN)	pag. 165
	SOUP / PORRIDGE (SOEP TE VERWARMEN)	pag. 165
	MEAT (VLEES)	pag. 166
	ROAST BEEF (ROSBIEF)	pag. 166
	CASSEROLE (RAGOUT)	pag. 166
	POULTRY (GEVOGELTE)	pag. 166
	FISH (VIS)	pag. 167
	POTATOES (AARDAPPELEN)	pag. 167
	VEGETABLES (GROENTEN)	pag. 167
	CAKES (ZOETE NAGERECHTEN)	pag. 168
	REHEAT LIQUIDS (VLOEISTOFFEN TE VERWARMEN)	pag. 168

HOOFDSTUK 4. MANUELE WERKING

4.1	Samenvattende tabel	pag. 169
4.2	MICRO (ALLEEN MAGNETRON)	pag. 170
4.3	MICRO FAN (GECOMBINEERD MAGNETRON MET VENTILATIE)	pag. 171
4.4	FAN (ALLEEN VENTILATIE)	pag. 173
4.5	MICRO GRILL (GECOMBINEERD MAGNETRON MET GRILL)	pag. 174
4.6	GRILL	pag. 175
4.7	Snel verwarmen	pag. 176
4.8	Toets programmeerbaar geheugen	pag. 177
4.9	Toets stilzetten draaischijf	pag. 177
4.10	Functie timer	pag. 177
4.11	Veiligheid kinderen	pag. 177
4.12	Ontdooien: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 177
4.13	Opwarmen: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 179
4.14	Het bereiden van voorafjes, pastagerechten: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 180
4.15	Het bereiden van vleesgerechten: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 181
4.16	Het bereiden van visgerechten: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 181
4.17	Het bereiden van bijgerechten en groenten: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 181
4.18	Het bereiden van zoete nagerechten en taarten: opmerkingen, raadgevingen en tijdtabel	pag. 182

HOOFDSTUK 5. RECEPTEN

		pag. 183
--	--	----------

HOOFDSTUK 6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1	Reiniging	pag. 188
6.2	Onderhoud	pag. 189

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Deze aanwijzingen aandachtig doornemen en bewaren voor latere raadplegingen.

- 1) LET OP: Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dient de oven niet te worden gebruikt tot hij werd gerepareerd door een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of de Klantendienst van de verkoper).
- 2) LET OP: Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhoudshandelingen of reparaties uit te voeren die de verwijdering inhouden van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven.
- 3) LET OP: Geen vloeistoffen of ander voedsel opwarmen in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Geen eieren koken met de schaal, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.
- 4) LET OP: Kinderen of onbekwame personen niet zonder toezicht gebruik laten maken van het apparaat. Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- 5) Niet proberen de oven te laten werken met de ovendeur open, door de ingebouwde beveiligingen te beschadigen.
- 6) Zet de oven niet aan indien voorwerpen – ongeacht hun aard – tussen de voorkant van de oven en de ovendeur steken. Zorg ervoor dat de binnenkant van de ovendeur (E) altijd schoon is, met behulp van een vochtige doek en geen bijtende schoonmaakmiddelen. Zorg er voor dat er geen vuil of etenresten blijven zitten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur (fig. 1).
- 7) Wanneer de deur open is, rekening houden met het volgende: geen zware voorwerpen op de deur zetten of de handgreep overdrijven naar beneden trekken, omdat het apparaat kan omkantelen. Geen warme schalen of schotels (bijvoorbeeld, die u net uit de oven hebt gehaald) op de deur zetten (fig. 2).
- 8) Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant of opgeleid technisch personeel, of nog door een persoon met gelijkaardige bekwaamheden, teneinde elk risico te vermijden.
- 9) Indien men rook uit de oven ziet ontsnappen, het apparaat afzetten of de stekker uit het stopcontact trekken; de ovendeur niet openen om eventuele vlammen te smoren.
- 10) Uitsluitend keukengerei geschikt voor de magnetronoven gebruiken. Om oververhitting, en dientengevolge gevaar voor vlamvatten te voorkomen, is het aan te raden de oven in de gaten te houden wanneer voedsel bereid wordt in wegwerpbakjes van plastic, karton of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.
- 11) De draaischijf niet onderdompelen in water wanneer hij heel warm is, omdat hij door de thermische schok kan breken.
- 12) Bij het gebruik van de functies "MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON MET VENTILATIE en GRILL" dient de oven niet te worden voorverwarmd (zonder voedsel) of te worden ingeschakeld wanneer hij leeg is, omdat vonken kunnen ontstaan.
- 13) Alvorens de oven te gebruiken, controleren of het gebruikte keukengerei en schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie deel "Te gebruiken serviesgoed")
- 14) Tijdens het gebruik kunnen de deur en de andere oppervlakken heel warm worden. Geen voorwerpen op de oven plaatsen wanneer deze in werking is. Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan.
- 15) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het uitgesteld bereiken van het kookpunt, de vloeistof onverwacht begint te koken, overloopt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van de vloeistof te beginnen, een lepeltje van hittebestendig plastic of een glazen staafje in de vloeistof te zetten (fig. 4). In ieder geval, voorzichtig te werk gaan.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

- 16) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen. Deze kunnen vlam vaten!
- 17) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het verbruik, om brandwonden te voorkomen (fig. 5). Het is raadzaam het voedsel te schudden of om te roeren, om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen.

Indien in de handel verkrijgbare 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.

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

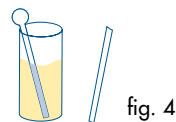


fig. 4



fig. 5

1.2 TECHNISCHE GEGEVENS

• ENERGIEVERBRUIK (normen CENELE JD 376)

Om 200°C te bereiken 0,35 kWh	0,35 kWh
Om een temperatuur van 200°C te behouden gedurende 1 uur 1,15 kWh	1,15 kWh
Totaal verbruik	1,5 kWh

• AFGEGEVEN VERMOGEN MAGNETRON: 1000W (IEC705)

Voor verdere gegevens het kenmerkenplaatje raadplegen dat zich op het apparaat bevindt.

Dit apparaat is in overeenstemming met de EEG richtlijnen 89/336 en 92/31 betreffende de Elektromagnetische Verenigbaarheid, en met de EEG-richtlijn 89/109 betreffende de materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

AFGEGEVEN VERMOGEN

Het afgegeven vermogen in WATT van uw oven vindt u op het kenmerkenplaatje op het apparaat, onder het opschrift **MICRO OUTPUT**. Bij het raadplegen van de tabellen dient u altijd rekening te houden met het vermogen van uw oven! Het zal ook nuttig blijken te zijn bij het gebruik van receptenboeken voor magnetronovens die in de handel verkrijgbaar zijn.



Bij sommige modellen is het afgegeven vermogen in watt ook aangegeven door het hiernaast afgebeelde symbool, dat u op het bedieningspaneel vindt.

1.3 INSTALLATIE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

- 1) Nadat het apparaat uit de verpakking gehaald is, de beschermende verpakking van de draaischijf (H) en de bijbehorende houder (I) en alle accessoires halen. Controleren of de pin van de draaischijf (D) correct op zijn plaats zit in het midden van de draaischijf.
- 2) Maak de binnenkant schoon met een vochtige, zachte doek.
- 3) Ga na of het apparaat geen beschadigingen opgelopen heeft tijdens het transport, en vooral of de ovendeur perfect open en dicht gaat.
- 4) Zet het apparaat op een stabiel werkvlak op een hoogte van minstens 85 cm, buiten het bereik van kinderen, omdat de ovendeur hoge temperaturen kan bereiken tijdens het gebruik.
- 5) Nadat het apparaat op het werkvlak geplaatst is, controleren dat er een ruimte van ongeveer 5 cm overblijft tussen de omtrek van het apparaat en de muren aan de zijkant en aan de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 20 cm aan de bovenkant van de oven (fig. 6).

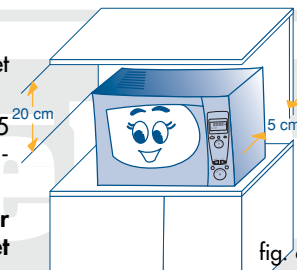


fig. 6

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

- 6) De openingen voor de luchttoegang niet belemmeren. Vooral niets bovenop de oven zetten en nagaan dat de openingen voor de afvoer van lucht en stoom (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) monteren 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 minimale draagkracht heeft van 16A, om te voorkomen dat deze onverwachts in werking treedt tijdens het functioneren van de oven.
- 9) Na de installatie, dienen het elektriciteitsnoer en de stekker makkelijk bereikbaar te zijn.

- 10) Alvorens het apparaat te gebruiken, nagaan of de spanning van het elektriciteitsnet dezelfde is als die aangeduid op het kenmerkenplaatje van het apparaat en dat het stopcontact voorzien is **van een aardleiding: De Fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze norm.**

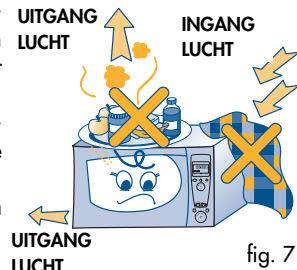


fig. 7

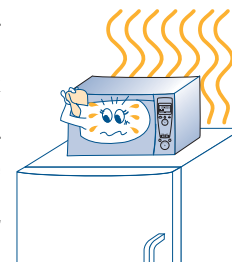
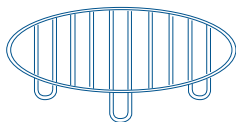


fig. 8

1.4 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

**LAAG ROOSTER****Funcie Fan**

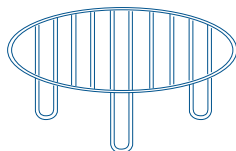
voor alle soorten traditionele bereidingen, vooral geschikt voor het maken van zoete nagerechten.

Funcie Micro fan en Micro grill

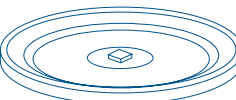
voor het snel klaarmaken van vlees, aardappelen, sommige gebakjes die rijzen en gegratineerde etenswaren (vb. lasagne)

Automatische functie

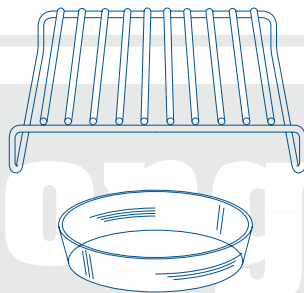
voor nagenoeg alle soorten voedsel (aandachtig de aanwijzingen in de tabellen doornemen).

**HOOG ROOSTER****Funcie Grill**

voor alle soorten grillgerechten

**DRAAISCHIJF**

De draaischijf wordt gebruikt bij alle functies.

**RECHTHOEKIG ROOSTER****Funcie Fan**

Voor het klaarmaken op de traditionele manier in een rechthoekige oven-schaal van grote afmetingen. Vanzelfsprekend dient het voedsel omgedraaid of omgeroerd te worden tijdens de bereiding. Plaats deze rooster direct op de bodem van de oven. De draaischijf (H) kan op zijn plaats blijven. **Kan niet gebruikt worden met de magnetronfunctie.**

VUURVASTE SCHAAL

Te gebruiken voor bepaalde bereidingen, zoals aangegeven in de recepten en de hiernavolgende tabellen.

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.5 TE GEBRUIKEN SERVIESGOED

• AUTOMATISCHE WERKING

Voor de bereidingen met de AUTOMATISCHE functie, steeds de schalen en het serviesgoed gebruiken die worden aangegeven in de tabellen van paragraaf 3.2 – LIJST MET SOORTEN VOEDINGSWAREN.

• MANUELE WERKING

Bij de functie MICRO (MAGNETRON), GECOMBINEERD MICRO FAN (MAGNETRON MET VENTILATIE) en GRILL, kunnen alle soorten schalen in glas (beter indien pyrex), aardewerk, porselein en terracotta gebruikt worden, voor zover deze niet voorzien zijn 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 vorm en afmeting betreft, 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 en niet het serviesgoed verwarmen, het mogelijk is 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 pannenlappen nodig kan zijn.

Indien de oven ingesteld wordt in de functies "GECOMBINEERD MICRO FAN (MAGNETRON ME VENTILATIE)" of "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	Glasaardewerk	Terracotta	Aluminium folie	Plastic	Papier of karton	Metalen schalen
Functie "MICRO"	JA	JA	JA	JA	NEEN	JA	JA	NEEN
Functie "MICRO FAN" "MICRO GRILL"	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN
Functie "FAN" "GRILL"	NEEN	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA



HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.6 REGELS EN ALGEMENE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevend golven (bijvoorbeeld: zonlicht) die, binnen in de oven, langs alle kanten binnendringen in de etenswaren en de water-, vet- en suikermoleculen verwarmen.

Alleen in etenswaren wordt de warmte snel gevormd, terwijl de schaal alleen indirect verwarmd wordt door de overbrenging van warmte via het warme voedsel.

Dit voorkomt dat het voedsel aanbakt; daarom is het mogelijk heel weinig vet (in sommige gevallen helemaal geen vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces.

Omdat er weinig vet gebruikt wordt, wordt de voedselbereiding met microgolven dientengevolge gezien als gezond en diëtisch verantwoord. Bovendien vindt de bereiding, in vergelijking met de traditionele kooksystemen, plaats op een minder hoge temperatuur, waardoor de etenswaren minder vocht verliezen, met als gevolg een beter behoud van de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

Fundamentele regels voor een correcte bereiding van het voedsel in de magnetronoven

- 1) De bereiding is sterk afhankelijk van de **grootte en homogeniteit** van het voedsel: ragout wordt sneller gaar dan een gebrad, omdat het bestaat uit kleinere en homogenere stukjes vlees.
Om de tijden op de juiste manier in te stellen dient men er, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt, ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd.
Het is belangrijk de "rusttijden" in acht te nemen: met **rusttijd** wordt verwezen naar de pauze na de bereiding, om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten.
Bijvoorbeeld, de temperatuur van vlees neemt met ongeveer 5-8°C toe gedurende de rusttijd. De rusttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de oven.
- 2) Een van de belangrijkste handelingen is het meerdere malen **omroeren** tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 3) Het is ook aan te raden het voedsel **om te keren** tijdens de bereidingstijd: dit geldt vooral voor grote stukken vlees (gebrad, hele kip,...) en kleinere stukken vlees (kippenborsten, ragout,...).
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (vb. appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork ingeprikt te worden op meerdere plaatsen, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (Fig. 9).**
- 5) Indien meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, deze **in een ronde vuurvaste schaal schikken** om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 10).
- 6) Hoe lager de temperatuur van het voedsel is op het moment dat het in de oven gezet wordt, hoe langer de bereidingstijd is. Voedsel op kamertemperatuur zal eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet voor de bereiding de schaal altijd in het midden van de draaischijf.
- 8) De **vorming van condensvocht** aan de binnenkant van de oven en in de buurt van de deur en de luchtuitgang is volkomen normaal. **Om dit te verminderen, kan men het voedsel bedekken met plastic folie, ovenpapier, een glazen deksel of eenvoudigweg een omgekeerd bord.**
Bovendien, worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (vb. groenten) beter gaar indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken, houdt men ook de binnenkant van de oven schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetronoven.
- 9) **Geen eieren koken met de schaal** (fig. 11): de druk die ontstaat binnen in het ei zou het ei doen ontploffen, ook na afloop van de bereidingstijd. Geen gekookte eieren opwarmen, tenzij het roerei betreft.
- 10) Voordat men voedsel in afgesloten of verzegelde verpakkingen verwarmt of klaarmaakt, dient men niet te vergeten de verpakking te openen. De druk in de verpakking zou zodanig groot kunnen worden, dat er gevaar bestaat voor ontploffing, ook na afloop van de bereidingstijd.

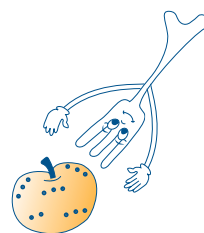


fig. 9

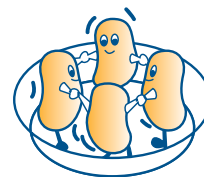


fig. 10

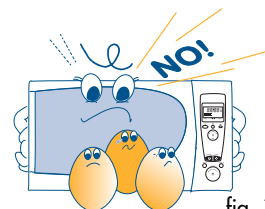
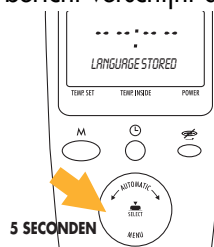


fig. 11

HOOFDSTUK 2: EERSTE GEBRUIK EN WERKING

2.1 KEUZE VAN DE TAAL

- 1) Koppel het apparaat aan het elektriciteitsnet. De elektronische controle geeft een korte pieptoon af, waarna de volgende opschriften verschijnen: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL**. De volgende aanwijzingen verschijnen in het Engels.
- 2) Bij het eerste gebruik dient u de taal te kiezen waarin alle opschriften en berichten verschijnen op de display. Houd er rekening mee dat geen enkele functie kan worden geprogrammeerd, zolang geen taal werd geselecteerd.
- 3) 3) Wacht tot de gewenste taal verschijnt en druk vervolgens op de knop **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) (u hoort 3 pieptonen). Houd de knop gedurende 5 seconden ingedrukt, waarna u nog een "pieptoon" hoort ter bevestiging en op de display het bericht verschijnt dat de **LANGUAGE STORED** werd bewaard. Na enkele seconden verschijnt "--:--" knipperend.
Nu kunnen het apparaat en alle functie gebruikt worden en kan de klok ingesteld worden (zie volgende paragraaf).
- 4) De gekozen taal blijft in het geheugen bewaard, ook na het tijdelijk uitvallen van de elektriciteit.
- 5) Indien u de taal wenst te wijzigen, drukt u op de toets **STOP/CLEAR** (6) en vervolgens gedurende 5 seconden op de knop **SELECT 'AUTOMATIC'** (5): na een korte pieptoon stelt de display opnieuw de 5 talen voor. Herhaal de handeling vanaf punt 3 om de nieuwe taal te kiezen.

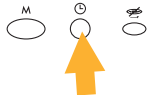


2.2 HOE DE KLOK IN TE STELLEN

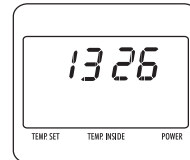
Om de tijd van de dag in te stellen, als volgt te werk gaan:

	1. Op de toets CLOCK ⌚ (3) drukken. (Op de display knipperen de uren).	
	2. Het gewenste uur instellen door een van beide knoppen SELECT (5) of (10) te draaien. (Op de display knipperen de uren).	
	3. Nogmaals op de toets CLOCK ⌚ (3) drukken. (Op de display knipperen de minuten).	
	4. De gewenste minuten instellen door een van beide knoppen SELECT (5) of (10) te draaien. (Op de display knipperen de minuten).	

HOOFDSTUK 2: EERSTE GEBRUIK EN WERKING



5. Nogmaals op de toets **CLOCK** ⌚ (3) drukken. (Op de display wordt de ingestelde tijd zichtbaar).



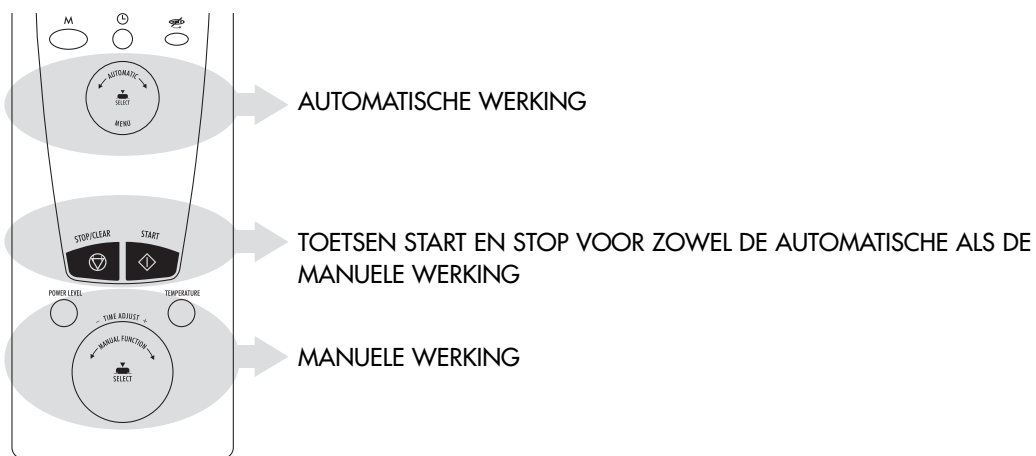
- Indien men de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, op de toets **CLOCK** ⌚ (3) drukken en overgaan tot het opnieuw instellen van de tijd, zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de kloktijd weer te geven, ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door op de toets **CLOCK** ⌚ (3) te drukken.

2.3 WERKING

Deze magnetronoven is voorzien van 2 onafhankelijke werkwijzen:

AUTOMATISCH (zie hoofdstuk 3, pag. 162)

Van zodra het gewenste recept geselecteerd is, kiest de microcomputer van de magnetronoven automatisch de juiste temperatuur, bereidingstijd en bereidingswijze. Alle beschikbare recepten worden opgesomd in Paragraaf 3.2 – LIJST MET RECEPTEN/VOEDINGSWAREN.

**MANUEEL (zie hoofdstuk 4, pag. 169)**

Met behulp van de knop vooraan op het bedieningspaneel, kunnen de functie (MICRO, MICRO FAN, GRILL, enz.), de bereidingstijd, de temperatuur en het vermogen van de magnetronoven relatief aan de gewenste bereiding manueel worden ingesteld.

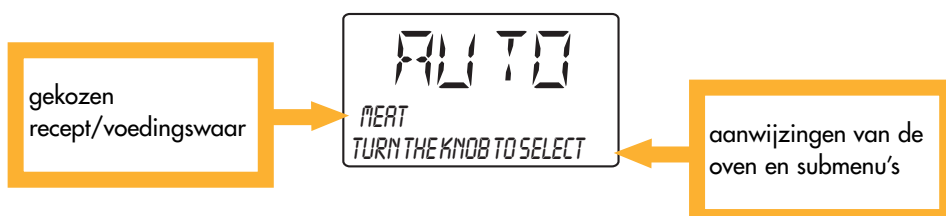
OPMERKING: Ingeval u twijfelt of u zich vergist hebt bij de instelling van het recept of de functies, op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken en de instelling hernemen.

HOOFDSTUK 2: EERSTE GEBRUIK EN WERKING

2.4 BESCHRIJVING VAN DE DISPLAY

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

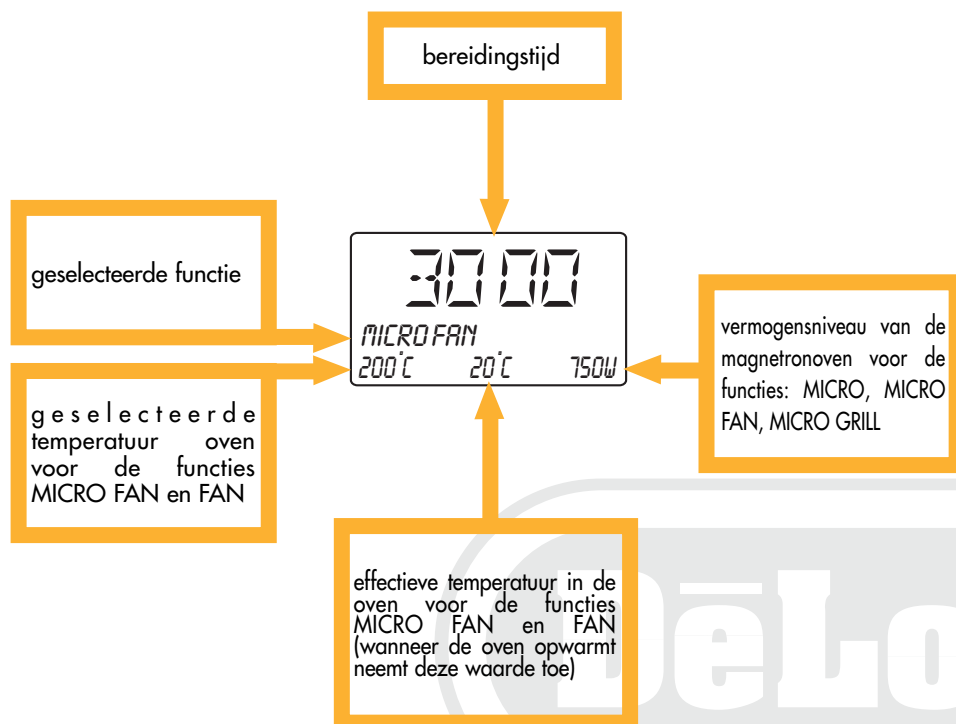
- **AUTOMATISCHE WERKING** (zie hoofdstuk 3, pag. 162)



Om de aanwijzingen op de display te wissen (eens u vertrouwd bent geraakt met de werking van de magnetronoven), als volgt te werk gaan:

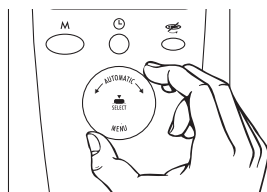
- De toets **CLOCK** (3) gedurende 5 seconden ingedrukt houden.
- U hoort een korte pieptoon: de display kan nu alleen de soort, het submenu en de verschillende manueel ingestelde functies weergeven.
- Om de oorspronkelijke staat te herstellen, de eerste handeling herhalen.

- **MANUELE WERKING** (zie hoofdstuk 4, pag. 169)

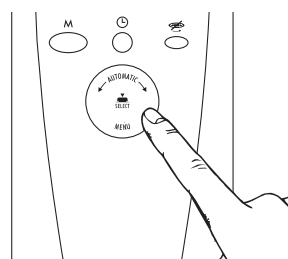
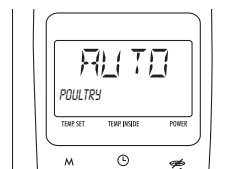


HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

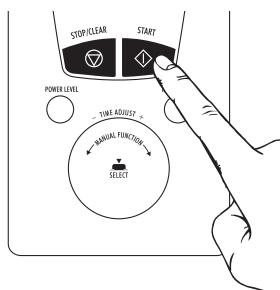
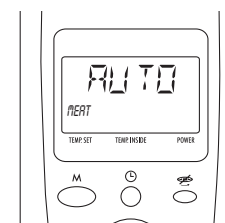
3.1 HOE DE WERKING IN TE STELLEN



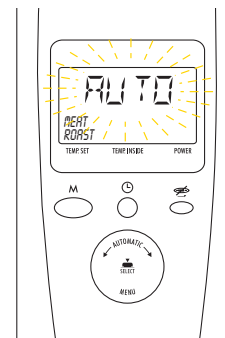
1. De knop **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) draaien tot op de eerste regel van de display de naam van de gewenste soort wordt weergegeven (de volledige lijst met soorten wordt later gegeven).



2. De soort bevestigen door te drukken op de knop **SELECT 'AUTOMATIC'** (5). De knop nogmaals draaien om het gewenste submenu te selecteren (hierna weer-gegeven).



3. Van zodra het submenu werd gevonden, op de toets **START** (7) drukken. Op de display knippert het opschrift **AUTO** en op beide regels blijven de gegevens relatief aan het gekozen recept weergegeven.

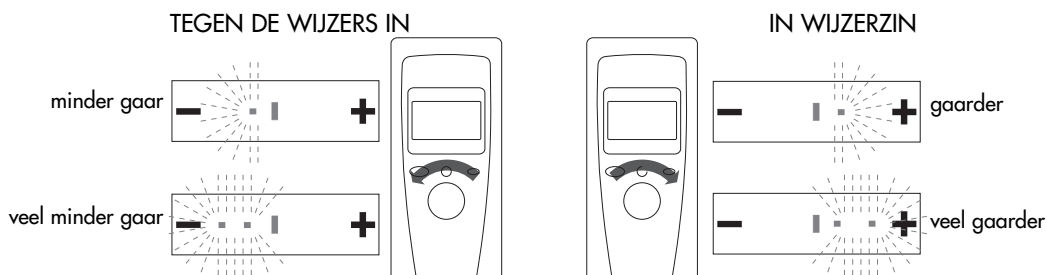
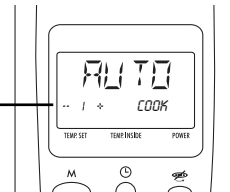


HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

4. Na te hebben gedrukt op **START**, kan de bereidingsgraad van het voedsel worden veranderd, met behulp van de knop **SELECT 'AUTOMATIC'** (5).

- De knop in wijzerzin draaien om het voedsel gaarder te koken
- De knop tegen de wijzers in draaien om het voedsel minder gaar te koken
- Na enkele seconden verschijnt opnieuw het gekozen recept

indicator van de
bereidingsgraad



Het is mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen, zolang op de display het opschrift "AUTO" wordt weergegeven

OPMERKING: Zolang het opschrift *AUTO* wordt weergegeven, dient de deur geenszins te worden geopend of op de toets **STOP/CLEAR** (6) te worden gedrukt, om de instellingen van de **MICROCOMPUTER** niet te beïnvloeden. De deur wordt alleen geopend (vb. om te controleren of het voedsel gaar is of om het om te draaien) wanneer de display de resterende bereidingstijd weergeeft. Voor sommige voedingswaren geven een geluidssignaal en een bericht op de display het meest geschikte moment aan om deze handelingen uit te voeren

5. Voor sommige bereidingen verschijnt op de display "YOUR MEAL IS READY. IF YOU WISH TO CONTINUE FOR A FEW MINUTES, PRESS **START**, OTHERWISE PRESS **STOP/CLEAR**" (Het gerecht is klaar. Indien u de bereiding enkele minuten wilt verlengen, op **START** drukken, zoniet op **STOP/CLEAR** drukken).

Open de ovendeur en controleer het voedsel:

INDIEN HET VOEDSEL NAAR WENS GAAR IS

- Het gerecht uit de oven halen, de deur sluiten en drukken op de toets **STOP/CLEAR** (6).
Op de display verschijnt "ENJOY YOUR MEAL" (smakelijk) en indien de oven heel warm is "de oven koelt af" "THE OVEN IS COOLING" (zie opmerking in kadertje hieronder)

INDIEN HET VOEDSEL NOG NIET NAAR WENS GAAR IS:

- De ovendeur sluiten en op de toets **START** (7) drukken. De magnetron zet de bereiding automatisch nog enkele minuten verder.
- Na het verstrijken van deze tijd, weerklinkt een geluidssignaal en verschijnt opnieuw "END", alsook "THE OVEN IS COOLING" (de oven koelt af) (zie opmerking in kadertje hieronder).

OPMERKING: Dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt wanneer de oven heet is na de bereiding en nadat op **STOP/CLEAR** (6) werd gedrukt (vb. aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op de display "THE OVEN IS COOLING" (de oven koelt af) worden weergegeven. De ventilatoren, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking en worden automatisch uitgeschakeld, terwijl de weerstanden en de onderdelen relatief aan de microgolven uit zijn. Indien u een volgende bereiding wenst uit te voeren, dient niet te worden gewacht tot het einde van de afkoelingscyclus.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

3.2 LIJST MET SOORTEN VOEDINGSWAREN

Alle soorten voedingswaren die op de display kunnen worden weergegeven zijn gegroepeerd in 15 families. Door de knop **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) te draaien, volgen de soorten elkaar als volgt op:

- **READY MEAL** (VOEDSEL TE VERWARMEN)
- **PIZZA/SAVOURIES** (PIZZA)
- **QUICHE** (GEZOUTEN TAARTEN)
- **RICE/RISOTTO** (RIJST/RISOTTO)
- **PASTA GRATIN** (PASTA IN DE OVEN)
- **SOUP / PORRIDGE** (SOEP TE VERWARMEN)
- **MEAT** (VLEES)
- **ROAST BEEF** (ROSBIEF)
- **CASSEROLE** (RAGOUT)
- **POULTRY** (GEVOGELTE)
- **FISH** (VIS)
- **POTATOES** (AARDAPPELEN)
- **VEGETABLES** (GROENTEN)
- **CAKES** (ZOETE NAGERECHTEN)
- **REHEAT LIQUIDS** (VLOEISTOFFEN TE VERWARMEN)

FUNDAMENTELE REGELS VOOR HET VERKRIJGEN VAN DE BESTE RESULTATEN IN DE AUTOMATISCHE WERKING

- 1) Volg strikt de aanwijzingen in de volgende tabellen op, met betrekking tot het gewicht (min. en max.) van het voedsel, het gebruik van het bijgeleverd laag rooster (F) en de vuurvaste schaal (M). Indien het gewicht groter is dan de aangeduide waarde, dient de manuele werking te worden ingesteld (zie hoofdstuk 5), om de beste resultaten te verkrijgen.
- 2) Raadpleeg steeds de foto's in de bijgevoegde handleiding, die het correct gebruik van de schalen en accessoires illustreren.
- 3) Mocht u een tweede vuurvaste schaal nodig hebben, koopt u een schaal die wat de vorm, het type en de afmetingen het meest gelijkt op de bijgeleverde schaal, om steeds de beste resultaten te verkrijgen.

READY MEAL (VOEDSEL TE VERWARMEN)

SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
1 CHILLED SERVING (100-200 g) 1 PORTIE UIT DE KOELKAST (100-200 gr.)	ZIE FOTO 1 IN DE HANDLEIDING. Hiermee worden porties bedoeld van om het even reeds bereid voedsel op koelkasttemperatuur (5-8°C), die moeten worden opgewarmd. Indien de verpakking in de magnetron mag, op het laag rooster leggen of op een eetbord schikken (het bord waaruit u eet, of in de bijgeleverde vuurvaste schaal). Het voedsel afdekken met transparante folie.
2 CHILLED SERVINGS (200-300 g) 2 PORTIES UIT DE KOELKAST (200-300 gr.)	
3 CHILLED SERVINGS (300-400 g) 3 PORTIES UIT DE KOELKAST (300-400 gr.)	
4 CHILLED SERVINGS (400-500 g) 4 PORTIES UIT DE KOELKAST (400-500 gr.)	
FROZEN (min. 200g - max. 500g) DIEPEGEVROREN (hoeveelheid min. 200 gr – max. 500 gr.)	ZIE FOTO 2 IN DE HANDLEIDING. Hiermee wordt kant en klaar diepvriesvoedsel bedoeld dat in de handel verkrijgbaar is. Het voedsel verwijderen uit eventuele metalen verpakkingen en direct op een eetbord leggen, op het laag rooster. Zorg ervoor dat plastic verpakkingen en de plastic folie in de magnetronoven mogen (bestand tegen hoge temperaturen): zie de aanduidingen op de verpakking.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

PIZZA/SAVOURIES (PIZZA)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
FRESH VERS	ZIE FOTO 3 IN DE HANDLEIDING. De pizza voorbereiden op de goed geoliede bodem van een metalen schaal en op het laag rooster (F) zetten.
FROZEN DIEPGEVROREN	ZIE FOTO 4 IN DE HANDLEIDING. De pizza uit de verpakking halen en direct op het laag rooster (F) leggen, zonder schaal.
QUICHE (GEZOUTEN TAARTEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
FRESH VERS	ZIE FOTO 5 IN DE HANDLEIDING. Geschikt voor gezouten taarten, zoals Quiche Lorraine, spinazietartje, enz. Worden bereid in een metalen ovenschaal en niet in de bijgeleverde vuurvaste schaal (M), op het laag rooster. Diepvriestaarten worden uit hun verpakking gehaald en op de schaal gelegd.
FROZEN DIEPGEVROREN	
RICE/RISOTTO (RIJST/RISOTTO)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
COOK BEREIDEN	ZIE FOTO 6 IN DE HANDLEIDING. De maximaal te gebruiken dosissen: 300 gr. rijst en 750 ml bouillon of water. De ingrediënten dienen samen in de bijgeleverde vuurvaste schaal (M) te worden gedaan en te worden afgedekt met een deksel in pyrex of transparante folie. Het is volkomen normaal dat de folie wat bol komt te staan en wat vloeistof in de schaal drupt.
PASTA GRATIN (PASTA IN DE OVEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
FRESH VERS	ZIE FOTO 7 IN DE HANDLEIDING. De pasta die men wilt gratineren (lasagne, cannelloni, macaroni, enz.) wordt vooraf gekookt en vóór het gratineren bedekt met bechamelsaus, vleessaus en geraspte kaas, en vervolgens in de vuurvaste schaal (M) gedaan die op het laag rooster (F) wordt geplaatst. Het voedsel niet afdekken, omdat het anders niet gegratineerd kan worden.
FROZEN DIEPGEVROREN	ZIE FOTO 8 IN DE HANDLEIDING. Aangewezen voor in de handel verkrijgbare verpakte en diepgevroren lasagne, cannelloni, enz. De verpakking of het bord (indien de verpakking verwijderd werd) op het laag rooster (F) zetten. Het voedsel niet afdekken, omdat het anders niet gegratineerd kan worden.
SOUP / PORRIDGE (SOEP TE VERWARMEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
1 SERVING 250ml 1 PORTIE 250 ml	ZIE FOTO 9 IN DE HANDLEIDING. Hiermee wordt soep bedoeld met een begintemperatuur van 18°/20°C (kamertemperatuur). Houd er rekening mee dat bij het begin van het opwarmen het opschrift "AUTO" niet weergegeven wordt op de display.
2 SERVINGS 500ml 2 PORTIES 500 ml	
3 SERVINGS 750ml 3 PORTIES 750 ml	
4 SERVINGS 1l 4 PORTIES 1 Liter	

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

MEAT (VLEES)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
DEFROST PIECES (min. 200g - max 700g) ONTDOOIEN STUKKEN (hoeveelheid min. 220 gr. – max. 700 gr.)	ZIE FOTO 10 IN DE HANDLEIDING. Het vlees wordt direct op de draaischijf (H) gelegd. Aangewezen voor biefstuk, karbonades, gehakt, enz.
DEFROST BIG PIECES (min. 600g - max 1700g) ONTDOOIEN GROOT STUK (hoeveelheid min. 600 gr. – max. 1700 gr.)	ZIE FOTO 10 IN DE HANDLEIDING. Het vlees wordt direct op de draaischijf (H) gelegd. Aangewezen voor hele stukken, varkenspootjes, enz.
ROAST (min. 600g - max 1700g) BRADEN (hoeveelheid min. 600 gr. – max. 1700 gr.)	ZIE FOTO 11 IN DE HANDLEIDING. Ideaal voor het bereiden van lamsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, enz. in de oven. $\frac{1}{2}$ glas water en de gewenste kruiden toevoegen. Om spatten te voorkomen, zo weinig mogelijk olie en wijn gebruiken. De vuurvaste schaal (M) wordt op het laag rooster gezet.

ROAST BEEF (ROASTBEEF)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
ROAST (min. 800g - max 2000g) BRADEN (hoeveelheid min. 800 gr. – max. 2000 gr.)	ZIE FOTO 11 IN DE HANDLEIDING. Ideaal voor het bereiden van een lekkere rosbief, goed gebakken aan de buitenkant en saignant vanbinnen. $\frac{1}{2}$ glas water en de gewenste kruiden toevoegen. De vuurvaste schaal wordt op het laag rooster gezet.

CASSEROLE (RAGOUT)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
BRAISE (min. 400g - max 1500g) STOVEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1500 gr.)	ZIE FOTO 12 IN DE HANDLEIDING. Het vlees met de saus in de vuurvaste schaal doen en op het laag rooster zetten.

POULTRY (GEVOGELTE)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
DEFROST WHOLE (min. 700g - max 2000g) ONTDOOIEN HEEL STUK (hoeveelheden min. 700 gr. – max. 2000 gr.)	ZIE FOTO 10 IN DE HANDLEIDING. Ideaal om heel gevogelte te ontdooien. Het voedsel wordt rechtstreeks op de draaischijf gelegd.
DEFROST PIECES (min. 400g - max 1000g) ONTDOOIEN STUKKEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)	ZIE FOTO 10 IN DE HANDLEIDING. Ideaal om stukken gevogelte te ontdooien. Het voedsel wordt direct op de draaischijf gelegd.
ROAST WHOLE (min. 700g - max 2000g) BRADEN HEEL STUK (hoeveelheden min. 700 gr. – max. 2000 gr.)	ZIE FOTO 11 IN DE HANDLEIDING. Ideaal voor het bereiden van eend, fazant, kip, kalkoen, enz. in de oven. $\frac{1}{2}$ glas water en de gewenste kruiden toevoegen. Om spatten te voorkomen, zo weinig mogelijk olie en wijn gebruiken. De vuurvaste schaal wordt op het laag rooster gezet.
ROAST PIECES (min. 400g - max 1000g) BRADEN STUKKEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)	ZIE FOTO 11 IN DE HANDLEIDING. Ideaal voor het bereiden van stukken eend, fazant, kip en kalkoen in de oven. $\frac{1}{2}$ glas water en de gewenste kruiden toevoegen. Om spatten te voorkomen, zo weinig mogelijk olie en wijn gebruiken. De vuurvaste schaal wordt op het laag rooster gezet.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

FISH (VIS)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
BAKE (min. 400g - max 1000g) <i>IN DE OVEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)</i>	ZIE FOTO 13 IN DE HANDLEIDING. De vis wordt geheel bereid (ideaal voor goudbrasem, zeebaars, karper, enz.) of in moten (vb. zalm, tonijn, enz.). Het voedsel wordt uiteraard niet afgedekt met folie of een deksel in pyrex. Op het laag rooster zetten.
FRESH POACH (min. 400g - max 1000g) <i>VERS KOKEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)</i>	ZIE FOTO 14 IN DE HANDLEIDING. De vis dient gekookt te zijn en te worden afgedekt met transparante folie of een deksel in pyrex. Een half glas water toevoegen. De schaal op het laag rooster zetten.
FRESH GRATIN (min. 400g - max 1000g) <i>VERS GRATINEREN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)</i>	ZIE FOTO 15 IN DE HANDLEIDING. Aangewezen voor gegratineerde vis met bechamelsaus, paneermeel of melk. Het voedsel dient niet te worden afgedekt, omdat het anders niet kan worden gegratineerd. Op het laag rooster plaatsen.
FROZEN DEFROST (min. 400g - max 1000g) <i>DIEPGEVROREN ONTDOOIEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)</i>	ZIE FOTO 10 IN DE HANDLEIDING. De vis direct op de draaischijf leggen. Indien de vis vervolgens moet worden gekookt, wordt aangewezen hem diepgevroren te koken (volgend recept).
FROZEN POACH (min. 400g - max 1000g) <i>DIEPGEVROREN KOKEN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)</i>	ZIE FOTO 14 IN DE HANDLEIDING. De vis dient steeds te worden gekookt, afgedekt met transparante folie of een deksel in pyrex. Een half glas water toevoegen. Op het laag rooster plaatsen.
FROZEN GRATIN (min. 400g - max 1000g) <i>DIEPGEVROREN GRATINEREN (hoeveelheden min. 400 gr. – max. 1000 gr.)</i>	ZIE FOTO 15 IN DE HANDLEIDING. (Aangewezen voor in de handel verkrijgbare diepvriesproducten). De verpakking of het bord (indien de verpakking verwijderd werd) op het laag rooster zetten. Het voedsel niet afdekken, omdat het anders niet gegratineerd kan worden. Op het laag rooster plaatsen.
POTATOES (AARDAPPELEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
ROAST (min. 500g - max 1500g) <i>IN DE OVEN (hoeveelheden min. 500 gr. – max. 1500 gr.)</i>	ZIE FOTO 16 IN DE HANDLEIDING. Geschikt voor zowel verse als diepvriesaardappelen. In stukjes snijden en kruiden met olie, witte wijn, rozemarijn en look. De vuurvaste schaal (M) op het laag rooster (F) zetten. De aardappelen 2-3 omdraaien, nadat het opschrift "AUTO" niet meer te zien is op de display en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven.
BOIL (min. 300g - max 900g) <i>KOKEN (hoeveelheden min. 300 gr. – max. 900 gr.)</i>	ZIE FOTO 14 IN DE HANDLEIDING. In stukken snijden of heel laten zonder de schil; een half glas water toevoegen, afdekken met folie en de vuurvaste schaal (M) op het laag rooster (F) zetten.
1 JACKET POT. (200g) 1 IN DE SCHIL (200 gr.)	ZIE FOTO 17 IN DE HANDLEIDING. Hele aardappelen van gelijke grootte gebruiken. Direct koken op de draaischijf, met de schil goed gewassen en ingeprikt met een vork. Na afloop van de bereiding, de aardappel overlangs doorsnijden en opvullen met boter, yoghurt of ketchup.
2 JACKET POT. (400g) 2 IN DE SCHIL (400 gr.)	
3 JACKET POT. (600g) 3 IN DE SCHIL (600 gr.)	
VEGETABLES (GROENTEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
FRESH BOIL (min. 300g - max 900g) <i>VERS KOKEN (hoeveelheden min. 300 gr. – max. 900 gr.)</i>	ZIE FOTO 14 IN DE HANDLEIDING. De vuurvaste schaal (M) op het laag rooster (F) zetten. Steeds afdekken met transparante folie. Een half glas water toevoegen.
FRESH GRATIN (min. 500g - max 1200g) <i>VERS GRATINEREN (hoeveelheden min. 500 gr. – max. 1200 gr.)</i>	ZIE FOTO 18 IN DE HANDLEIDING. Verse groenten die u wilt gratineren (bedekt met bechamelsaus en geraspte kaas) worden vooraf gekookt (behalve tomaten). Tijdens de bereiding wordt het voedsel uiteraard niet afgedekt, om te kunnen gratineren.
FROZEN BOIL (min. 300g - max 900g) <i>DIEPGEVROREN KOKEN (hoeveelheden min. 300 gr. – max. 900 gr.)</i>	ZIE FOTO 14 IN DE HANDLEIDING. De vuurvaste schaal (M) op het laag rooster (F) zetten. Steeds afdekken met transparante folie. Geen water toevoegen.
FROZEN GRATIN (min. 200g - max 600g) <i>DIEPGEVROREN GRATINEREN (hoeveelheden min. 200 gr. – max. 600 gr.)</i>	ZIE FOTO 8 IN DE HANDLEIDING. Aangewezen voor in de handel verkrijgbare diepvriesproducten: de verpakking of het bord (indien de verpakking werd verwijderd) op het laag rooster (F) zetten.

HOOFDSTUK 3: AUTOMATISCHE WERKING

CAKES (ZOETE NAGERECHTEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
LONG BAKING <i>LANGE BEREIDINGSTUJD</i>	ZIE FOTO'S 19-20-21 IN DE HANDLEIDING. Hiermee worden alle zoete nagerechten bedoeld die een lange bereidingstijd vergen op een lage temperatuur (160°C), zoals plum cake, appeltaart of kaastaart.
SHORT BAKING <i>KORTE BEREIDINGSTUJD</i>	ZIE FOTO'S 19-20-21 IN DE HANDLEIDING. Hiermee worden alle zoete nagerechten bedoeld die een korte bereidingstijd vergen (35'-40') op een hogere temperatuur (180°C), zoals deeggebakjes, biscuit, vlaaien, donuts, enz.

ALGEMENE OPMERKINGEN VOOR BEIDE SUBMENU'S VAN DE ZOETE NAGERECHTEN:

- Aanduidingen voor minstens 6-8 personen
- Alle taarten worden bereid met behulp van schalen en taartvormen in metaal en met gemiddelde afmetingen, die makkelijk in de handel verkrijgbaar zijn. Geen taartvorm in pyrex of een ander materiaal gebruiken.
- De taartvormen vooraf voorzien van een laagje boter en bloem.
- Alle bereidingen worden uitgevoerd op het laag rooster (F).
- De oven dient niet te worden voorverwarmd voor de bereiding van zoete nagerechten.

REHEAT LIQUIDS (VLOEISTOFFEN TE VERWARMEN)	
SUBMENU	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
125ml ROOM TEMP <i>125 ml OP KAMERTEMPERATUUR</i>	ZIE FOTO 22 IN DE HANDLEIDING. Hiermee worden drankjes bedoeld (koffie, thee, bouillon, melk, enz.) met een begintemperatuur van 15°C en die moeten worden opgewarmd tot 80°C. Houd er rekening mee dat, bij het begin van het opwarmen, het opschrift auto niet te zien is op de display. Zet het recipiënt direct op de draaischijf (H), zonder gebruik te maken van het laag rooster (F).
250ml ROOM TEMP <i>250 ml OP KAMERTEMPERATUUR</i>	
500ml ROOM TEMP <i>500 ml OP KAMERTEMPERATUUR</i>	
750ml ROOM TEMP <i>750 ml OP KAMERTEMPERATUUR</i>	
1l ROOM TEMP <i>1 liter OP KAMERTEMPERATUUR</i>	
125ml CHILLED <i>125 ml OP KOELKASTTEMPERATUUR</i>	ZIE FOTO 22 IN DE HANDLEIDING. Hiermee worden drankjes bedoeld (koffie, thee, bouillon, melk, enz.) met een begintemperatuur van 5-8°C en die moeten worden opgewarmd tot 80°C. Houd er rekening mee dat, bij het begin van het opwarmen, het opschrift auto niet te zien is op de display. Zet het recipiënt direct op de draaischijf (H), zonder gebruik te maken van het laag rooster (F).
250ml CHILLED <i>250 ml OP KOELKASTTEMPERATUUR</i>	
500ml CHILLED <i>500 ml OP KOELKASTTEMPERATUUR</i>	
750ml CHILLED <i>750 ml OP KOELKASTTEMPERATUUR</i>	
1l CHILLED <i>1 liter OP KOELKASTTEMPERATUUR</i>	

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

4.1 SAMENVATTENDE TABEL

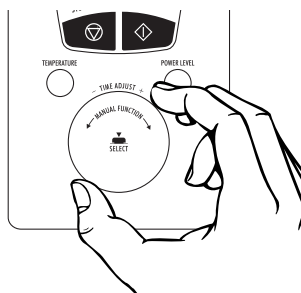
Op deze manier kunnen alle bereidingsresultaten van de automatische functie worden bereikt, maar in kortere tijd, aangezien de oven niet zelf het gewicht, de tijd en de te gebruiken functie moet instellen.

WAT WIL IK DOEN?	WELKE FUNCTIE GEBRUIK IK?	AANWIJZINGEN PAG.	TABELLEN MET OPMERKINGEN EN RAADGEVINGEN PAG.
Ontdooien voedsel (vlees, vis, groenten, enz.)	MICRO	170	178
Zacht maken van chocolade/glazuur	MICRO	170	179
Smelten van boter	MICRO	170	179
Reeds gaar voedsel opwarmen	MICRO	170	179/180
Rijst/soep koken	MICRO	170	180
Bereiden van pizza, gezouten taarten,...	FAN	173	180
Bereiden van lasagne, cannelloni, enz. (gegratineerd voedsel)	MICRO GRILL	174	180
Bereiden van varkensworst, kip, gehaktrol, enz.	MICRO FAN	171	181
Bereiden van kip of goulash	MICRO	170	181
Roosteren van karbonades, worstjes, hamburgers, enz.	GRILL	175	181
Bereiden van gekookte vis	MICRO	170	181
Bereiden van vis in de oven	MICRO FAN	171	181
Bereiden van gekookte groenten	MICRO	170	182
Bereiden van gegratineerde groenten (bloemkool, tomaten, enz.)	MICRO GRILL	174	182
Bereiden van gegrilde groenten (aubergines, courgettes, enz.)	GRILL	175	182
Bereiden van zoete nagerechten in het algemeen	FAN	173	182

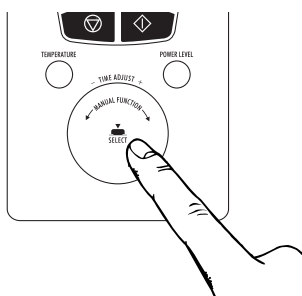
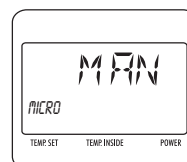


HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

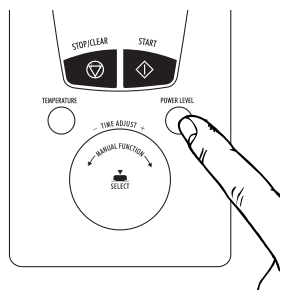
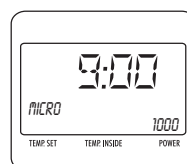
4.2 MICRO (ALLEEN MAGNETRON)



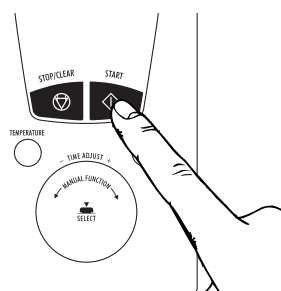
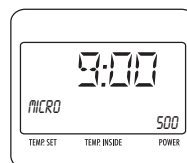
1. De knop **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) draaien totdat op de eerste regel van de display "**MICRO**" verschijnt.



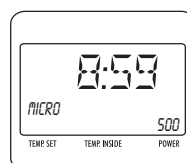
2. Op de toets **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drukken om de functie te bevestigen en vervolgens de knop draaien om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Voor de bereidingstijd, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen.



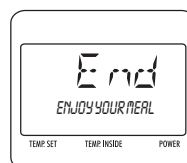
3. Het vermogensniveau van de microgolven kiezen door herhaaldelijk op de toets **POWER LEVEL** (9) te drukken totdat het gewenste vermogen op de display wordt weergegeven. Voor de keuze van het vermogen, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen.



4. Het bereidingsproces starten door op de toets **START** (7) te drukken. Op de display zal de ontbrekende tijd tot het einde van de bereidingstijd weergegeven worden.



5. Na afloop van de bereidingstijd, zal een geluidssignaal weerklinken en verschijnt het woord **END** op de display. De oven openen en het voedsel uit de oven halen (het woord "**ENJOY YOUR MEAL**" (smakelijk) verschijnt op de display).



HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

OPMERKINGEN: Het is mogelijk het verloop van de ingestelde bereiding op elk gewenst moment te controleren, door de oven deur te openen en het voedsel te inspecteren.

Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken, tot de oven deur gesloten wordt en op de toets **START (7)** wordt gedrukt.

Mocht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de oven deur te openen, is het voldoende op de toets **STOP/CLEAR (6)** te drukken.

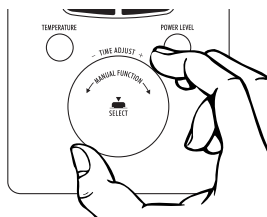
Om de bereiding te beëindigen, evenwel als volgt te werk gaan:

- indien de oven deur open is, eenmaal op de toets **STOP/CLEAR (6)** drukken.
- indien de oven deur dicht en de bereiding aan de gang is, tweemaal op de toets **STOP/CLEAR (6)** drukken.

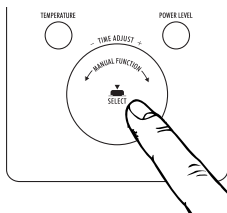
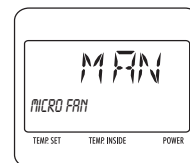
Op de display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.

- In de functie **MICRO** wordt het laagste vermogensniveau (op de display wordt "**DEFROST**" weergegeven) gebruikt om alle types voedsel te ontdooien.
- Het is mogelijk het ingestelde vermogensniveau tijdens de bereiding te wijzigen, door op de toets **POWER LEVEL (9)** te drukken.
- Indien de bereiding om de een of andere reden niet gestart wordt, worden alle instellingen na 2 minuten automatisch gewist.

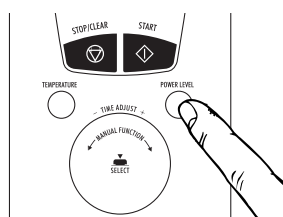
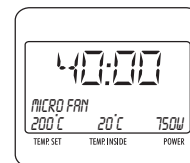
4.3 MICRO FAN (GECOMBINEERD MAGNETRON MET VENTILATIE)



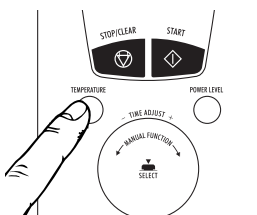
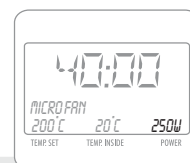
1. De knop **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) draaien totdat op de eerste regel van de display "**MICRO FAN**" wordt weergegeven.



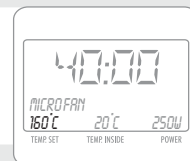
2. Op de toets **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drukken om de functie te bevestigen en vervolgens de knop draaien om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Voor de bereidingstijd, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen.



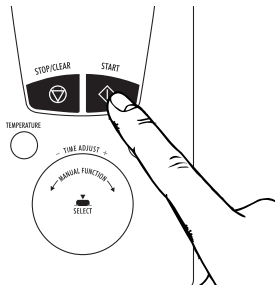
3. Het vermogensniveau van de microgolven kiezen door herhaaldelijk op de toets **POWER LEVEL (9)** te drukken totdat het gewenste vermogen op de display wordt weergegeven. Voor de keuze van het vermogen, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen. In deze functie is het maximaal vermogen van de microgolven 750W.



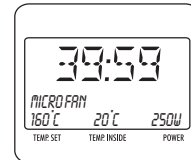
4. De temperatuur van de bereiding instellen door herhaaldelijk op de toets **TEMPERATURE (8)** te drukken totdat links onderaan op de display de gewenste temperatuur wordt weergegeven.



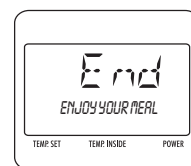
HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING



5. Het bereidingsproces starten door op de toets **START** (7) te drukken. Op de display zal de ontbrekende tijd tot het einde van de bereidingstijd weergegeven worden.



6. Na afloop van de bereidingstijd, zal een geluidssignaal weerklinken en verschijnt het woord **end** op de display. De ovendeur openen en het voedsel uit de oven halen (het woord "**ENJOY YOUR MEAL**" (*smakelijk*) verschijnt op de display).



OPMERKINGEN: De temperatuur die verschijnt onderaan in het midden van de display neemt toe tijdens de bereiding. Van zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, weerklinken drie korte geluidssignalen en wordt alleen de ingestelde temperatuur weergegeven.

Het is mogelijk de ingestelde temperatuur tijdens de bereiding te wijzigen, door op de toets **TEMPERATURE** (8) te drukken.

Het is mogelijk het ingestelde vermogensniveau tijdens de bereiding te wijzigen, door op de toets **POWER LEVEL** (9) te drukken.

Het is mogelijk het verloop van de ingestelde bereiding op elk gewenst moment te controleren, door de ovendeur te openen en het voedsel te inspecteren.

Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken, tot de ovendeur gesloten wordt en op de toets **START** (7) wordt gedrukt.

Mocht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets **STOP/CLEAR** (6) te drukken.

Om de bereiding te beëindigen, evenwel als volgt te werk gaan:

- indien de ovendeur open is, eenmaal op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken.
- indien de ovendeur dicht en de bereiding aan de gang is, tweemaal op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken. Op de display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.

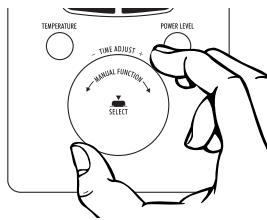
Het is mogelijk het zopas bereide voedsel warm te houden: na het verstrijken van de bereidingstijd, de ovendeur **NIET** openen en op de toets **START** (7) drukken: op de display is de regel "**KEEPING WARM**" (*warm houden voedsel*) te lezen. Deze functie kan om het even wanneer worden onderbroken door de ovendeur te openen of op de toets **STOP/CLEAR** (6) te drukken.

Dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt wanneer de oven zeer heet is (vb. aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op de display "**OVEN IS COOLING**" (*de oven koelt af*) worden weergegeven. De ventilatoren, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking (worden automatisch uitgeschakeld).

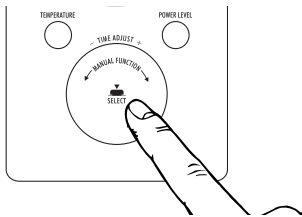
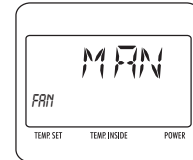
Indien de bereiding om de een of andere reden niet gestart wordt, worden alle instellingen na 2 minuten automatisch gewist.

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

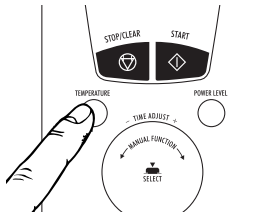
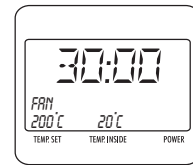
4.4 ALLEEN VENTILATIE



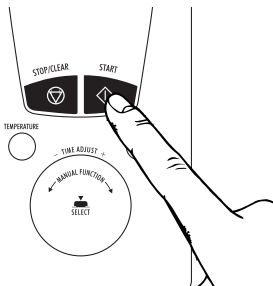
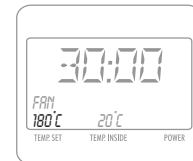
1. De knop **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) draaien totdat op de eerste regel van de display "FAN" wordt weergegeven.



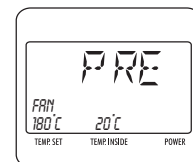
2. Op de toets **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drukken om de functie te bevestigen en vervolgens de knop draaien om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Voor de bereidingstijd, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen.



3. De temperatuur van de bereiding instellen door herhaaldelijk op de toets **TEMPERATURE** (8) te drukken totdat het gewenste vermogen op de display wordt weergegeven.



4. Het bereidingsproces starten door op de toets **START** (7) te drukken. Op de display verschijnt "PREHEAT" (afwisselend), om aan te duiden dat de oven wordt voorverwarmd.



Wanneer voedsel wordt bereid met deze functie, dient de oven te worden voorverwarmd. Van zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt (aangeduid met 5 korte pieptonen), knippert op de display de eerder ingestelde tijd (zie punt 2), terwijl op de onderste regel "PUT THE FOOD IN THE OVEN AND PRESS START" (Het voedsel in de oven doen en op start drukken) wordt weergegeven. Van zodra het voedsel op het laag rooster in de oven werd gedaan, op de toets **START** drukken: op de display verschijnt de tijd die bij de aanvang werd ingesteld.

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

OPMERKINGEN: De temperatuur die verschijnt onderaan op het midden van de display neemt toe tijdens de bereiding. Van zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, weerklinken vijf korte geluidssignalen en wordt alleen de ingestelde temperatuur weergegeven.

Het is mogelijk de ingestelde temperatuur tijdens de bereiding te wijzigen, door op de toets **TEMPERATURE (8)** te drukken.

Het is mogelijk het verloop van de ingestelde bereiding op elk gewenst moment te controleren, door de ovendeur te openen en het voedsel te inspecteren.

Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken, tot de ovendeur gesloten wordt en op de toets **START (7)** wordt gedrukt.

Mocht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets **STOP/CLEAR (6)** te drukken.

Om de bereiding te beëindigen, evenwel als volgt te werk gaan:

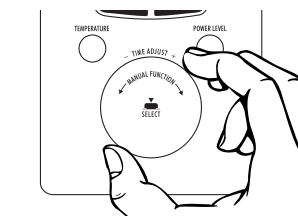
- indien de ovendeur open is, eenmaal op de toets **STOP/CLEAR (6)** drukken.
- indien de ovendeur dicht en de bereiding aan de gang is, tweemaal op de toets **STOP/CLEAR (6)** drukken. Op de display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.

Het is mogelijk het zopas bereide voedsel warm te houden: na het verstrijken van de bereidingstijd, de ovendeur **NIET** openen en op de toets **START (7)** drukken: op de display is de regel **"KEEPING WARM"** (warm houden voedsel) te lezen. Deze functie kan om het even wanneer worden onderbroken door de ovendeur te openen of op de toets **STOP/CLEAR (6)** te drukken.

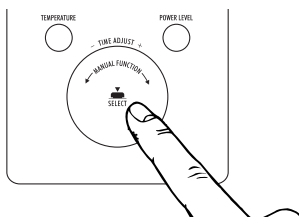
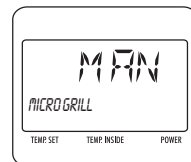
Dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt wanneer de oven zeer heet is (vb. aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op de display **"OVEN IS COOLING"** (de oven koelt af) worden weergegeven. De ventilatoren, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking (worden automatisch uitgeschakeld).

Indien de bereiding om de een of andere reden niet gestart wordt, worden alle instellingen na 2 minuten automatisch gewist.

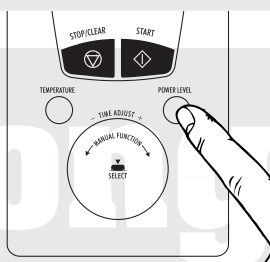
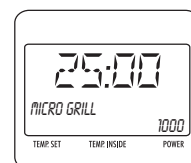
4.5 MICRO GRILL (GECOMBINEERD MAGNETRON MET GRILL)



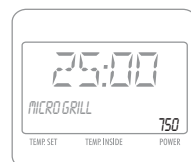
1. De knop **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) draaien totdat op de eerste regel van de display **"MICRO GRILL"** wordt weergegeven.



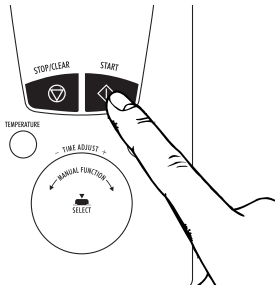
2. Op de toets **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drukken om de functie te bevestigen en vervolgens de knop draaien om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Voor de bereidingstijd, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen.



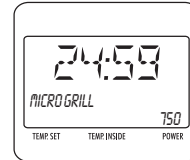
3. Het vermogensniveau van de microgolven kiezen door herhaaldelijk op de toets **POWER LEVEL (9)** te drukken totdat het gewenste vermogen op de display wordt. Voor de keuze van het vermogensniveau, de tabellen hierna raadplegen.



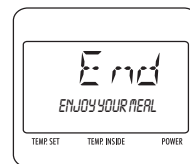
HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING



4. Het bereidingsproces starten door op de toets **START** (7) te drukken. Op de display zal de ontbrekende tijd tot het einde van de bereidingstijd weergegeven worden.



5. Na afloop van de bereidingstijd, zal een geluidssignaal weerklinken en verschijnt het woord **END** op de display. De ovendeur openen en het voedsel uit de oven halen (het woord "ENJOY YOUR MEAL" (smakelijk) verschijnt op de display).



Het is mogelijk het ingestelde vermogen tijdens de bereiding te wijzigen, door op de toets **POWER LEVEL** (9) te drukken.

Het is mogelijk het verloop van de ingestelde bereiding op elk gewenst moment te controleren, door de ovendeur te openen en het voedsel te inspecteren.

Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken, tot de ovendeur gesloten wordt en op de toets **START** (7) wordt gedrukt.

Mocht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets **STOP/CLEAR** (6) te drukken.

Om de bereiding te beëindigen, evenwel als volgt te werk gaan:

- indien de ovendeur open is, eenmaal op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken.
- indien de ovendeur dicht en de bereiding aan de gang is, tweemaal op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken. Op de display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.

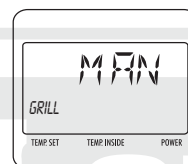
Dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt wanneer de oven zeer heet is (vb. aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op de display "**OVEN IS COOLING**" (de oven koelt af) worden weergegeven. De ventilatoren, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking (worden automatisch uitgeschakeld).

Indien de bereiding om de een of andere reden niet gestart wordt, worden alle instellingen na 2 minuten automatisch gewist.

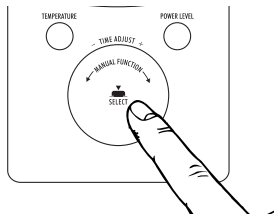
4.6 GRILL



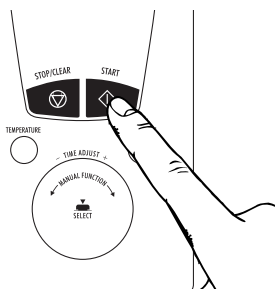
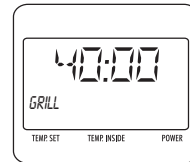
1. De knop **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) draaien totdat op de eerste regel van de display "**GRILL**" wordt weergegeven.



HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

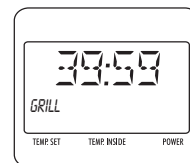


2. Op de toets **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drukken om de functie te bevestigen en vervolgens de knop draaien om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Voor de bereidingstijd, altijd eerst de tabellen hierna raadplegen.

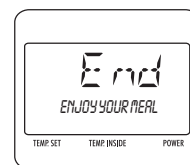


3. Het bereidingsproces starten door op de toets **START** (7) te drukken. Op de display zal de ontbrekende tijd tot het einde van de bereidingstijd weergegeven worden.

Opmerking: halverwege de bereidingstijd verschijnt "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD" (het voedsel omdraaien of omroeren)



4. Na afloop van de bereidingstijd, zal een geluidssignaal weerklinken en verschijnt het woord **END** op de display. De ovendeur openen en het voedsel uit de oven halen (het woord "ENJOY YOUR MEAL" (smakelijk) verschijnt op de display).



ALVORENS HET VOEDSEL IN DE OVEN TE DOEN, DE GRILL 3 MINUTEN VOORVERWARMEN.

Het is mogelijk het verloop van de ingestelde bereiding op elk gewenst moment te controleren, door de ovendeur te openen en het voedsel te inspecteren.

Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken, tot de ovendeur gesloten wordt en op de toets **START** (7) wordt gedrukt.

Macht het om welke reden dan ook noodzakelijk blijken de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets **STOP/CLEAR** (6) te drukken.

Om de bereiding te beëindigen, evenwel als volgt te werk gaan:

- indien de ovendeur open is, eenmaal op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken.
- indien de ovendeur dicht en de bereiding aan de gang is, tweemaal op de toets **STOP/CLEAR** (6) drukken. Op de display zal weer de kloktijd zichtbaar worden.

Dit model is voorzien van een automatische afkoelingscyclus die in werking treedt wanneer de oven zeer heet is (vb. aan het einde van lange bereidingstijden). Tijdens deze cyclus, zal op de display "OVEN IS COOLING" (de oven koelt af) worden weergegeven. De ventilatoren, de ovenlamp en de draaischijf zijn in werking (worden automatisch uitgeschakeld).

Indien de bereiding om de een of andere reden niet gestart wordt, worden alle instellingen na 2 minuten automatisch gewist.

4.7 SNEL VERWARMEN

Deze functie is erg handig voor het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel of drank, of om snel enkele minuten toe te voegen aan een reeds afgeronde bereiding.

- Op de toets **START** drukken: de oven zal gedurende 30" op het maximum vermogen functioneren. Door nogmaals en snel na elkaar op de toets te drukken, wordt de tijd 30 seconden per keer verlengd, tot 3 minuten.
- Deze functie treedt alleen in werking indien ingetoetst binnen 1 minuut nadat het voedsel in de oven geplaatst is.

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

4.8 TOETS PROGRAMMEERBAAR GEHEUGEN

Met deze functie kan een type bereiding dat vaak wordt gebruikt in het geheugen worden bewaard (alleen manuele functie).

- Na afloop van een bereiding, de toets **M** (2) langer dan 5 seconden ingedrukt houden om de eerder uitgevoerde functie te bewaren in het geheugen. Op de display verschijnt "MEMORY STORED" (geheugen geprogrammeerd).
- Om de bewaarde functie op te roepen, volstaat het de toets **M** minder dan 3 seconden lang ingedrukt te houden. Indien geen enkele bereiding in het geheugen werd bewaard, verschijnt op de display "MEMORY EMPTY" (geheugen leeg).
- Om een reeds bewaarde bereiding te vervangen door een nieuwe, de eerste handeling herhalen.

4.9 TOETS STILZETTEN SCHIJF

Bij het gebruik van schalen/schotels met grote afmetingen (of handgrepen) die het draaien belemmeren, is het mogelijk de draaibeweging van de schijf te blokkeren. Druk op de toets **STILZETTEN SCHIJF** (4), wat alleen mogelijk is nadat u een bereiding hebt ingesteld: de led rechts bovenaan begint te knipperen.

Nadat u op **START** hebt gedrukt, knippert de led nog 5 keer, waarna hij continu brandt gedurende de hele ingestelde bereidingstijd; om de beste resultaten te bekomen, dient het voedsel meerdere keren omgeroerd/omgedraaid te worden tijdens de bereiding.

De functie **STILZETTEN SCHIJF** blijft ook voor de volgende bereiding gelden, tot de toets **STILZETTEN SCHIJF** nogmaals wordt ingedrukt. In de magnetronfunctie is het maximaal te gebruiken vermogen 750W (automatisch vermindert door de elektronische controle wanneer de toets **STILZETTEN SCHIJF** wordt ingedrukt).

4.10 FUNCTIE TIMER

Met deze functie wordt de timer ter beschikking gesteld, met de oven UIT en tot 99 minuten.

- De knop **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) draaien totdat op de eerste regel van de display "TIMER" wordt weergegeven.
- Op de toets **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drukken om de functie te bevestigen en vervolgens de knop draaien om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Op **START** drukken.
- 5 minuten en 1 minuut voor het einde van de ingestelde bereidingstijd, weerklinkt een pieptoon.
- Na afloop weerklinken drie pieptonen en verschijnt op de display het woord **END**.

4.11 VEILIGHEID KINDEREN

De oven is voorzien van twee beveiligingssystemen die voorkomen dat de ingestelde bereidingstijden veranderd worden gedurende de bereiding zelf, dit om te voorkomen dat de bereidingstijden per ongeluk gevaarlijk verlengd worden (het voedsel kan aanbranden!).

- De toets **STOP/CLEAR** (6) ingedrukt houden gedurende 5 seconden.
- Een korte pieptoon wordt afgegeven: het zal niet mogelijk zijn de tijden te veranderen tijdens de bereidingen.
- Om het beveiligingssysteem weer uit te schakelen, de toets **STOP/CLEAR** ingedrukt houden totdat de pieptoon weerklinkt.

Het tweede systeem blokkeert de toets **START**.

- De toets **START** ingedrukt houden gedurende 5 seconden.
- Een korte pieptoon wordt afgegeven en op de display verschijnt .
- Om het beveiligingssysteem weer uit te schakelen, de toets **START** ingedrukt houden totdat de pieptoon weerklinkt.

4.12 ONTDOOIEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJDTABEL

- Voedsel dat ingevroren is in plastic zakjes of plastic folie, of in hun verpakking kunnen rechtstreeks in de oven geplaatst worden, voor zover geen metalen onderdelen aanwezig zijn (vb. 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 saus, gehakt en stoverij ontdooien beter en sneller indien de stukjes 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 diepvriezer te leggen. Dit is tijdbesparend bij de bereiding.
- Na het ontdooien en alvorens de bereiding te starten, is het belangrijk de rusttijden in acht te nemen: met rusttijd wordt verwezen naar de pauze (in minuten) waarin het voedsel met rust gelaten moet worden om een verdere verspreiding van de temperatuur in het voedsel zelf mogelijk te maken.

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

TABEL ONTDOOIINGSTIJDEN

SOORT	HOEEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN-SNIVEAU	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER	RUSTTIJD
VLEES							
• Rollades (varken, rund, kalf, enz.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Geen	20
• Biefstukken, karbonades, lapjes vlees	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Het vlees omdraaien halverwege het ontdooien.	Geen	5
• Ragout, goulash	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Geen	10
• Gehakt	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13	Zie opmerking “*”	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	Het gevogelte omdraaien halverwege het ontdooien.	Geen	20
• Hele kip	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Na de rusttijd, afspoelen onder warm water om eventueel ijs te verwijderen.	Geen	20
• Kip in stukken	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Geen	10
• Kippenborst	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Geen	10
GROENTEN							
• Aubergines in blokjes	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19		Geen	5
• Paprika's in blokjes	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Geen	5
• Doperwtten	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Geen	5
• Artisjokhartten	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Geen	5
• Asperges in stukken	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Om het ontdooien te vergemakkelijken, groenten af en toe omroeren.	Geen	5
• Snijbonen	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
• Wortels in schijfjes	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Geen	5
• Bloemkool in stukken	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Geen	5
• Gemengde groenten	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Geen	5
• Fijngesneden spinazie	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Geen	5
VIS							
• Filets	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	De vis omdraaien halverwege het ontdooien.	Geen	7
• Moten	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Geen	7
• Hele vis	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Geen	7
• Kreeftjes	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Geen	7
ZUIVELPRODUCTEN							
• Boter	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Aluminiumfolie en eventuele metalen onderdelen verwijderen	Geen	10
• Kaas	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Kaas wordt niet volledig ontdooid.	Geen	15
• Room	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	De rusttijd in acht nemen. De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gelegd worden	Geen	5
BROOD							
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	Geen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Geen	3
• Boterhammen	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Geen	3
• Bruine boterhammen	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Geen	3
FRUIT							
• Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	2-3 keer omroeren	Geen	10
• Frambozen	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	2-3 keer omroeren	Geen	10
• Braambessen	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	2-3 keer omroeren	Geen	6

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

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

4.13 VERWARMEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJDTABELLEN

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

- Aangeraden wordt het voedsel (dit geldt vooral voor diepgevroren voedingsmiddelen) tot een temperatuur van minstens 70°C 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.
- Voor het verwarmen van kan en klare of diepvriesmaaltijden, 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 magnetronoven) of ovenpapier; op deze manier wordt de natuurlijke smaak van het voedsel behouden en blijft de oven schoon; 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 aangegeven op de verpakking volgen; er rekening mee houden dat in bepaalde omstandigheden de tijden verlengd moeten worden.
- Diepgevroren voedingswaren moeten ontdooid worden voordat wordt overgegaan tot het verwarmen. Hoe lager de begintemperatuur van het voedsel, des te langer de tijd die nodig is voor het verwarmen.

TABEL VERWARMINGSTIJDEN

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN-SNIVEAU	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
HET SMELTEN VAN VOEDSEL					
• Chocolade/glazuur • Boter	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Op een bord leggen. De glazuur 1 keer omroeren.
VOEDSEL OP KOELKASTTEMPERatuur (BEGINTEMPERatuur 5/8°C) TOT 20/30°C					
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	De verpakking in aluminium verwijderen. De zuigfles verwarmen zonder speen en omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren vóór de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins ingekort te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam kunnen vatten. Alleen gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT EN KLARE GERECHTEN OP KOELKASTTEMPERatuur (BEGINTEMPERatuur 5/8°C) TOT 70°C					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	MICRO	1000	3 - 5	Hiermee wordt kant en klare maaltijden bedoeld, verkrijgbaar in de handel en te verwarmen tot 70°C. Het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen halen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor het beste resultaat, het voedsel altijd afdekken.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	MICRO	"	3 - 5	
• Verpakking vis en/of groenten	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Bord vlees en/of groenten	400 gr	MICRO	"	4 - 6 4 - 6	Hiermee wordt porties reeds gaar voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel wordt rechtstreeks op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met transparante folie of een omgekeerd bord.
• Bord pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	MICRO	"		
• Bord vis en/of rijst	300 gr	MICRO	"	3 - 5	

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

TABEL VERWARMINGSTIJDEN

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN-SNIVEAU	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN
DIEPGEVROREN VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (BEGINTEMPERATUUR -18°C/-20°C)					
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	MICRO	1000	5 - 7	Hiermee wordt voorgekookt diepvriesvoedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C in eigen verpakking; mocht de verpakking van metaal zijn, het voedsel direct op het te gebruiken bord leggen en de tijd met enkele minuten verlengen.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	MICRO	"	4 - 6	
• Verpakking kant en klare vis en/of groenten	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Verpakking rauwe vis en/of groenten	300 gr	MICRO	"	6 - 8	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en in een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetronoven. Afdekken.
• Portie vlees en/of groenten	400 gr	MICRO	"	5 - 7	Hiermee wordt porties voorgekookt diepvriesvoedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het bevroren voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een deksel in pyrex. Controleren of het gerecht ook in het midden goed warm is. Indien mogelijk, het voedsel omroeren.
• Portie pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	MICRO	"	6 - 8	
• Portie vis en/of rijst	300 gr	MICRO	"	3 - 5	
DRANKEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (5/8°C) TOT ONGEVEER 70°C					
• 1 kop water	180 cc	MICRO	1000	1'30" - 2'	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Het is raadzaam bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.
• 1 kop melk	150 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop koffie	100 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 bord bouillon	300 cc	MICRO	"	3 - 4	
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (20/30°C) TOT ONGEVEER 70°C					
• 1 kop water	180 cc	MICRO	1000	1'.15" - 1'.45"	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Het is raadzaam bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.
• 1 kop melk	150 cc	MICRO	"	1 - 1'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	MICRO	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 bord bouillon	300 cc	MICRO	"	2 - 3	

4.14 HET BEREIDEN VAN VOORAFJES, PASTAGERECHTEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJD Tabel

Voor minestrone of soep zijn kleinere hoeveelheden water nodig, omdat in de magnetronoven de verdamping nogal gering is. Zout dient aan het einde van de bereiding toegevoegd te worden of tijdens de rusttijd, omdat het een uitdrogend effect heeft. Het is correct te stellen dat voor het koken van rijst in de magnetronoven (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 magnetronoven, is het feit dat men niet voortdurend hoeft om te roeren (2-3 keer is voldoende).

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN-SNIVEAU	TEMPERATUUR	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Lasagne	1100 gr	MICRO + MICROGRILL	1000	-	8 + 8	Tijden voor rauwe pasta. Indien het voorgerekookte pasta betreft, zijn 8 minuten met de gecombineerde functie MICRO GRILL voldoende.	laag
• Gnocchi 'alla romana'	600 gr	MICRO GRILL	1000	-	12	Niet teveel over elkaar heen leggen.	laag
• Macaronischotel	1500 gr	MICRO GRILL	1000	-	8	De pasta dient vooraf en apart gekookt te worden	laag
• Risotto	300 gr. rijst	MICRO	1000	-	12-15	De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in een schaal voor gebruik in de magnetronoven gedaan te worden en afgedekt te worden met transparante folie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximumvermogen gedurende ongeveer 12-15 minuten).	Geen
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	De pizza op de uitneembare bodem van een metalen bakvorm of op ovenpapier direct op het rooster leggen (de oven voorverwarmen).	laag
• Verse Quiche Lorraine	800 gr	FAN	-	160°C	40	Een taartvorm met scharnier gebruiken (de oven voorverwarmen).	laag
• Diepgevroren Quiche Lorraine	550 gr	FAN	-	190°C	45	Op de bodem van een metalen bakvorm leggen (de oven voorverwarmen).	laag

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

4.15 HET BEREIDEN VAN VLEESGERECHTEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJDABEL

- De bereiding is afhankelijk van de omvang en de gelijkmatigheid van het te bereiden voedsel: Vleesspiesjes zijn eerder gaar dan een rollade, omdat ze bestaan uit kleinere en gelijkvormige stukjes vlees.
- Voor malse rollades, kip en spiesjes, raden wij aan $\frac{1}{2}$ glas water toe te voegen bij het begin van de bereiding.

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN-SNIVEAU	TEMPERATUUR	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Rollades (varken, rund)	1 Kg.	MICRO FAN	500	190 °C	35-40	Een beetje vet om de rollade laten om uitdroging te voorkomen. Niet teveel kruiden.	Laag
• Gehaktrol	800	MICRO FAN	500	180 °C	22-25	500 gr rundgehakt mengen met ei, ham, paneermeel, enz. Wat olie en witte wijn toevoegen	Laag
• Gehaktrol	900	MICRO	750	-	20	Zie opmerkingen (*)	Geen
• Hele kip	1,2 kg	MICRO FAN	750	190 °C	40	Zie opmerkingen (**)	Laag
• Kip in stukken	850	MICRO FAN	750	190 °C	25	Tijdens de bereiding 1 maal omroeren.	Laag
• Vleesspiesjes	600	MICRO FAN	500	180 °C	17-20	Halverwege de bereiding omdraaien.	Laag
• Goulash	1,5 kg	MICRO	1000	-	30-35	Niet afdekken en 2-3 maal omroeren.	Geen
• Kippenborsten	500	MICRO	750	-	10-15	Halverwege de bereiding omdraaien.	Geen
• Kalfs- of varkenskarbonades	3 stuks	GRILL	-	-	16-18	De grill 3 minuten voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien, omdat de grill alleen aan de bovenkant van de oven warmte afgeeft.	Hoog
• Worstjes	3 stuks	GRILL	-	-	10-12	De grill 3 minuten voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien, omdat de grill alleen aan de bovenkant van de oven warmte afgeeft.	Hoog
• Hamburger	3 stuks	GRILL	-	-	10-12	De grill 3 minuten voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien, omdat de grill alleen aan de bovenkant van de oven warmte afgeeft.	Hoog

* Deze aanwijzingen zijn geschikt om de bereidingstest voor gehakt vlees uit te voeren volgens de Norm IEC 705, Par. 17.3, test C. De schaal afdekken met transparante folie. Verdere informatie omtrent het uitvoeren van de andere efficiëntietests volgens de Norm IEC 705, zijn weergegeven in de tabel op pagina 2.

** Deze aanwijzingen zijn geschikt om de bereidingstest uit te voeren volgens de Norm IEC 705, Par. 17.3, test F. Verdere informatie omtrent het uitvoeren van de andere tests volgens de Norm IEC 705, zijn weergegeven in de tabel op pagina 2.

4.16 HET BEREIDEN VAN VISGERECHTEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJDABEL

Vis wordt heel snel gaar en met uitstekende resultaten. De vis kan bereid worden met een beetje boter of olie (of zonder vet). Afdekken met transparante folie. In aanwezig van een vel dient dit uiteraard ingesneden te worden; visfilets dienen gelijkmatig geschikt te worden. Het wordt afgeraden met ei gepaneerde vis te bereiden.

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN-SNIVEAU	TEMPERATUUR	TIJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Filets	300 gr	MICRO	750	-	5-7	Afdekken met folie	Geen
• Plakjes	300 gr	MICRO	750	-	7-9	Afdekken met folie	Geen
• Heel	500 gr	MICRO	750	-	8-10	Afdekken met folie	Geen
• Heel	250 gr	MICRO	750	-	5-7	Afdekken met folie	Geen
• Moten	400 gr	MICRO	750	-	7-9	Afdekken met folie	Geen
• Kreeftjes	500 gr	MICRO	750	-	7-9	Afdekken met folie	Geen
• Vis in de oven	600 gr	MICRO FAN	150	190°C	30	Olie, een teentje knoflook en een beetje witte wijn toevoegen. Niet afdekken..	Laag

4.17 HET BEREIDEN VAN BIJGERECHTEN EN GROENTEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJDABEL

Groenten klaargemaakt in de magnetronoven behouden hun kleur en meer van hun voedingswaarden dan bij de traditionele bereidingswijze. Vóór de bereiding, de groenten wassen en schoonmaken. Grotere groenten 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 transparante folie. Minstens eenmaal omroeren halverwege de bereiding en pas aan het einde van de bereiding een weinig zout toevoegen.

HOOFDSTUK 4: MANUELE WERKING

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN- SNIVEAU	TEMPER ATUUR	TUJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Asperges	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	In stukken snijden van 2 cm en afdekken	Geen
• Artisjokken	300 gr.	MICRO	1000	-	10-11	De stelen wegsnijden en afdekken	Geen
• Boontjes	500 gr.	MICRO	1000	-	10-11	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Broccoli	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	In "roosjes" verdelen en afdekken	Geen
• Spruitjes	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Heel laten en afdekken	Geen
• Witte kool	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Heel laten en afdekken	Geen
• Rode kool	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Heel laten en afdekken	Geen
• Wortelen	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	In gelijke stukken snijden en afdekken	Geen
• Bloemkool	500 gr.	MICRO	1000	-	10-11	In roosjes verdelen en afdekken	Geen
• Bloemkool met bechamelsaus	1000 gr.	MICRO + MICRO GRILL	1000 1000	- -	7 10	Tijden aangegeven voor rauwe bloemkool. Indien voorgedroogd, zijn 10 minuten in de gecombineerde functie MICRO GRILL voldoende	Laag
• Selderij	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Aubergines		MICRO	1000	-	5-6	In blokjes snijden en afdekken	Geen
• Gegrilde aubergines	4 plakken	GRILL	-	-	9-11	Halverwege de bereiding omdraaien	Hoog
• Aubergines op zijn parmezaans	1300 gr.	MICRO GRILL	1000	-	7-9	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden	Laag
• Prei	500 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Heel laten en afdekken.	Geen
• Champignons	500 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Heel laten en afdekken. Geen water toevoegen	Geen
• Uien	250 gr.	MICRO	1000	-	4-5	Heel en van gelijke afmeting. Geen water toevoegen	Geen
• Spinazie	300 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Afdekken na het wassen en uitlekken	Geen
• Erwtten	500 gr.	MICRO	1000	-	9-10	Afdekken	Geen
• Venkelknol	500 gr.	MICRO	1000	-	11-12	In viere delen en afdekken	Geen
• Gegratineerde tomaten	800 gr.	MICRO GRILL	500	-	9-11	Beter indien van gelijke grootte	Bassa
• Paprika's	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	In stukken snijden en afdekken	Geen
• Gegrilde paprika's	4 kwartjes	GRILL	-	-	9-11	Halverwege de bereiding omdraaien	Hoog
• Gevulde paprika's	1400 gr.	MICRO + MICRO GRILL	1000 1000	- -	8 9	Bij voorkeur korte en dikke paprika's gebruiken	Laag
• Aardappelen	500 gr.	MICRO	1000	-	7-8	In gelijke stukken snijden en afdekken	Geen
• Gebakken aardappelen (vers)	500 gr.	MICRO FAN	500	190°C	25-30	2-3 keer omroeren	Laag
• Gebakken aardappelen (diepvries)	900 gr.	MICRO FAN.	500	200°C	35-40	2-3 keer omroeren	Laag
• Gegratineerde aardappelen	1100 gr. tot.	MICRO FAN	750	190°C	20	Zie opmerking (*)	Laag
• Courgettes	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Heel laten en afdekken.	Geen

* Deze aanwijzingen zijn geschikt om de bereidingstest uit te voeren volgens het Normvoorstel (3de uitgave van de IEC 705) opgenomen in het document IEC 53H/69/CD. Verdere informatie omtrent het uitvoeren van de andere efficiëntietests volgens de Norm IEC 705, zijn weergegeven in de tabel op pagina 2.

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

4.18 HET BEREIDEN VAN ZOETE NAGERECHTEN EN TAARTEN: OPMERKINGEN, RAADGEVINGEN EN TIJDABEL

Voor de bereiding van zoete nagerechten, de OVEN VOORVERWARMEN. Zie par. 4.4.

SOORT	HOEVEELHEDEN	FUNCTIE	VERMOGEN- SNIVEAU	TEMPER ATUUR	TUJD (minuten)	OPMERKINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Hazelnoottaart	1100 gr	MICRO FAN	150	170 °C	25-30	In de bijgeleverde vuurvaste schaal doen	Laag
• Kwarktaart	1500 gr	MICRO FAN	500	170 °C	35-40	In de bijgeleverde vuurvaste schaal doen	Laag
• Vruchtenvlaai	700 gr	FAN	-	160 °C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Plum cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Een rechthoekige bakvorm gebruiken	Laag
• Biscuitgebak	700 gr	FAN	-	160 °C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Notentaart	650 gr.	FAN	-	160 °C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Egg custard	750 gr	MICRO	1000	--	16	*	Geen
• Sponge cake	475 gr	MICRO	1000	--	6	*	Laag
• Sponge cake	710 gr	MICRO FAN	150	170°C	30	**	Laag

* Deze aanwijzingen zijn geschikt om de bereidingstest uit te voeren volgens de Norm IEC 705, Par. 17.3, respectievelijk test A en B. Verdere informatie omtrent het uitvoeren van de andere efficiëntietests volgens de Norm IEC 705, zijn weergegeven in de tabel op pagina 2.

** Deze aanwijzingen zijn geschikt om de Test E uit te voeren in de gecombineerde functie, volgens het Normvoorstel (3de uitgave van de IEC 705) opgenomen in het document IEC 59H/69/CD. Men dient eraan te denken de oven voor te verwarmen in de functie alleen FAN en met het laag rooster. Verdere informatie omtrent het uitvoeren van de andere efficiëntietests volgens de Norm IEC 705, zijn weergegeven in de tabel op pagina 2.

HOOFDSTUK 5: RECEPTEN

PIZZA

Ingrediënten: 500 gr deeg voor pizza, 1 mozzarella, 1 doos gepelde tomaten, oregano, 50 gr gekookte ham, zout.

Werkwijze: De oven voorverwarmen op 200°C (functie FAN). Gebruik maken van het laag rooster. Ondertussen het deeg uitrollen tot het heel fijn geworden is en op een vlakke en ronde ondergrond leggen (vb. bodem van een taartvorm). De tomaten, mozzarella in blokjes en plakjes ham toevoegen. Een beetje oregano en een snufje zout toevoegen; in de oven schuiven en bakken gedurende 30'.

In de automatische functie, de categorie "PIZZA/SAVOURIES - FRESH" (*VERSE PIZZA*) instellen. Ook in dit geval het laag rooster gebruiken, maar de oven niet voorverwarmen.

QUICHE LORRAINE

Ingrediënten voor het deeg: 200 gr bloem, 100 gr boter, 1 snufje zout, ongeveer een glas water.

Ingrediënten voor de vulling: 180 gr gerookt spek, $\frac{1}{4}$ liter melk, 3 eieren, 150 gr verse room, zout, peper, muskaatnoot.

Werkwijze: de bloem, het zout en de boter onder elkaar mengen. Het water toevoegen en het deeg bewerken tot een bol wordt bekomen; 30' laten rusten op een frisse plek. Het gerookt spek in blokjes snijden, in een pyrex doen en in de functie MICRO gedurende 1'30" laten bruin worden op het maximaal vermogen. Vervolgens laten uitlekken en terzijde leggen. Ondertussen de oven voorverwarmen op 160°C in de functie FAN. Gebruik maken van het laag rooster.

Het deeg uitrollen en in een taartvorm met scharnier doen die eerst werd ingevet en voorzien van een laagje bloem. Apart de eieren opkloppen, de melk, de room, het zout, de peper en wat muskaatnoot toevoegen. Het gerookt spek goed verdelen op het deeg en er de crème op gieten. De taartvorm in de oven schuiven en bakken gedurende 40 minuten.

In de automatische functie, de categorie "QUICHE - FRESH" (*VERSE GEZOUTEN TAARTEN*) instellen. Ook in dit geval het laag rooster gebruiken, maar de oven niet voorverwarmen.

The DeLonghi logo is displayed in a large, stylized font within a rounded rectangular frame. The logo itself is white with a grey outline, set against a light grey background.

DeLonghi

HOOFDSTUK 5: RECEPTEN

LASAGNE

Ingrediënten: 9 vellen pasta met eieren, $\frac{1}{2}$ liter bechamelsaus, 500 gr bolognaisesaus, 50 gr geraspte kaas.

Werkwijze: wat bechamelsaus in een vuurvaste schaal doen. Een eerste laag pasta aanbrengen en bedekken met een dunne laag bechamelsaus, bolognaisesaus en wat geraspte kaas. Drie lagen pasta aanbrengen en afwerken met de bechamel- en bolognaisesaus. Het geheel bedekken met geraspte kaas.

De vuurvaste schaal op het laag rooster in de oven schuiven en bakken in de functie MICRO (1000W) gedurende 8 minuten, en vervolgens gedurende nog eens 8 minuten in de gecombineerde functie MICRO GRILL, tot het voedsel naar wens gegratineerd is.

Indien u voorgekookte pasta gebruikt, bereidt u de lasagne in de gecombineerde functie MICRO GRILL, op het maximaal vermogen en gedurende 8 minuten.

In de automatische functie, de categorie "PASTA GRATIN - FRESH" (VERSE PASTA IN DE OVEN) instellen. De pasta wordt altijd voorgekookt en de pyrex wordt op het laag rooster gezet.

FLORENTIJNSE PANNENKOEKJES

Ingrediënten voor de vulling: 200 gr diepvriesspinazie, 250 gr ricottakaas, 1 ei, zout en parmezaanse kaas.

Ingrediënten voor de pannenkoekjes: 2 eieren, 100 gr bloem, 25 gr margarine, 250 gr melk, zout.

Ingrediënten voor de afwerking: $\frac{1}{2}$ liter bechamelsaus, tomatenpuree, kaas.

Werkwijze: de spinazie in de pyrex doen, afdekken met transparante folie en in de functie alleen MICRO op 1000W bereiden gedurende 11 minuten. Uitwringen, fijnmaken en mengen met de rest van de ingrediënten voor de vulling. De pannenkoekjes maken; alle ingrediënten onder elkaar mengen en bakken in een ingevette bakvorm met antiaanbaklaag, in de functie FAN, op 210°C.

De pannenkoekjes vullen, ze samen met de bechamelsaus in de vuurvaste schaal doen en afwerken met de tomatenpuree (enkele eetlepels volstaan) en de geraspte kaas. Bakken in de oven op het laag rooster, in de functie COMBIGRILL op 500W en gedurende 8-10 minuten, of tot bovenaan een mooi korstje wordt beko-

men.
In de automatische functie, de categorie "PASTA GRATIN - FRESH" (VERSE PASTA IN DE OVEN) instellen. De pyrex op het laag rooster zetten.

The Longhi logo is displayed in a large, stylized, white font. It is set against a dark, semi-transparent background that has the shape of a rounded rectangle with a slight gradient. The logo is positioned in the lower-left area of the page, partially overlapping the footer.

HOOFDSTUK 5: RECEPTEN

GEBRADEN KIP

Ingrediënten: 1 kip van 1200 gr, $\frac{1}{2}$ glas water, peper en zout.

Werkwijze: de kip schoonmaken en inprikken met een vork om het vet te laten weglopen. In een pyrex doen, water toevoegen, kruiden met peper en zout en in de oven op het laag rooster zetten. Op 190°C bakken in de gecombineerde functie MICRO FAN op 750W, gedurende 40 minuten. Omdraaien na 25-30 minuten.

In de automatische functie, de categorie "POULTRY - ROAST WHOLE" (HEEL GEBRADEN GEVOGELTE) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten.

VARKENSSROLLADE

Ingrediënten: 1 kg varkensvlees, $\frac{1}{2}$ glas water, peper en zout.

Werkwijze: het vlees in een schaal doen en water, peper en zout toevoegen. De schaal op het laag rooster in de oven zetten en in de gecombineerde functie MICRO FAN op 500W bakken op 190°C, gedurende 35-40 minuten. Omdraaien na ongeveer 25-30 minuten.

In de automatische functie, de categorie "MEAT - ROAST" (VLEESROLLADE) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten.

GOULASH

Ingrediënten: 500 gr rundvlees, 500 gr ui, 200 gr gepelde tomaten, 30 gr bloem, 400 ml water.

Werkwijze: de ui in ringen en het vlees in blokjes snijden; in een vuurvaste schaal met een hoge boord doen en afgedekt bakken gedurende 15 minuten in de functie alleen MICRO, op het maximaal vermogen. De overige ingrediënten toevoegen en nog 20 minuten verder bakken zonder af te dekken, steeds in de functie alleen MICRO en op het maximaal vermogen. 2-3 keer omroeren.

In de automatische functie, de categorie "CASSEROLE - STEW" (RAGOUT) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten.

HOOFDSTUK 5: RECEPTEN

FOREL MET OLIJVEN

Ingrediënten: 1 forel van 500 gr, 50 gr ontpitte zwarte olijven, fijngehakte peterselie, peper en zout.

Werkwijze: de forel goed schoonmaken en in de schaal leggen. Vullen met peterselie en de olijven, kruiden met peper en zout en afdekken met transparante folie. Rechtstreeks op de draaischijf leggen en bakken in de functie alleen MICRO op 750W, gedurende 8-10 minuten.

In de automatische functie, de categorie "FRESH FISH - POACH" (*KOKEN VERSE VIS*) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten.

GEGRATINEERDE ZALM

Ingrediënten: 400 gr zalmotten (2 plakken), 1 glas melk, 50 gr boter, zout.

Werkwijze: de zalmotten in een vuurvaste schaal doen, bedekken met stukjes boter en wat zout. De melk rondom de moten gieten. In de oven op het laag rooster zetten en bakken in de gecombineerde functie MICRO GRILL op 500W, gedurende 10-12 minuten.

In de automatische functie, de categorie "FRESH FISH - GRATIN" (*GRATINEREN VERSE VIS*) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten.

GEGRATINEERDE BLOEMKOOI

Ingrediënten: 400 gr bloemkool, 500 gr bechamelsaus, 50 gr gekookte ham in plakjes, 50 gr geraspte kaas.

Werkwijze: de "roosjes" bloemkool in een vuurvaste schaal doen en er een glas water overgieten. Afdekken met transparante folie en in de oven op het laag rooster zetten. Het recept "VEGETABLES - BOILED FRESH" (*KOKEN VERSE GROENTEN*) instellen. Wat bechamelsaus in een pyrex doen.

De gekookte bloemkool (roosjes) in de pyrex doen, afwerken met de gekookte ham, de rest van de bechamelsaus en tenslotte de geraspte kaas.

Het geheel op het laag rooster zetten en klaarmaken in de gecombineerde functie MICRO GRILL, op het maximaal vermogen en gedurende 10 minuten, of tot een mooi korstje wordt bekomen.

In de automatische functie, de categorie "FRESH VEGETABLES - BOIL" (*GRATINEREN VERSE GROENTEN*) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten.

HOOFDSTUK 5: RECEPTEN

AARDAPPELEN IN DE SCHIL

Ingrediënten: 400 gr aardappelen (2 stuks)

Werkwijze: de goed gewassen aardappelen inprikken met een vork en direct op de draaischijf leggen.

Klaarmaken in de functie MICRO, op het maximaal vermogen gedurende 10-15 minuten, in functie van het soort aardappel. Voor het opdienen overlangs in twee snijden en vullen met boter en de gewenste ingrediënten.

In de automatische functie, de categorie "POTATOES - 2 JACKET POT" (TWEA AARDAPPELEN IN DE SCHIL) instellen. De aardappelen direct op de draaischijf leggen.

PLUM CAKE

Ingrediënten: 250 gr boter, 250 gr suiker, 3 hele eieren + 2 eierdooiers (geel), 250 gr bloem, 80 gr rozijnen, 30 ml rum en een snuifje zout.

Werkwijze: de oven voorverwarmen op 160°C in de functie FAN. Het laag rooster gebruiken. De boter (minstens 1 uur tevoren uit de koelkast halen) mengen met de suiker, tot u een wit deeg bekomt. Een voor een de eieren, voorzichtig de bloem en een snuifje zout toevoegen.

Langzaam de rum en de rozijnen toevoegen (eerst wat laten weken in lauw water). Het mengsel in een rechthoekige bakvorm met aluminiumfolie doen. Op het laag rooster zetten en bakken gedurende 90 minuten. Goed laten afkoelen en uit de vorm halen.

N.B. de rozijnen worden goed uitgelekt en vervolgens in bloem gedraaid, zodat ze tijdens het bakken niet vasthechten op de bodem van de taartvorm.

In de automatische functie, de categorie "CAKES - LONG BAKING" (LANGE BEREIDINGEN GEBAK) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten en de oven niet voorverwarmen.

VRUCHTENVLAAI

Ingrediënten: 250 gr bloem, 110 gr suiker, 125 gr boter, 1 heel ei + 1 eierdooier (geel), 1 snuifje zout, 200 gr vruchtenjam.

Werkwijze: de oven voorverwarmen op 160°C in de functie FAN. Het laag rooster gebruiken. Met behulp van een keukenrobot alle bovenvernoemde ingrediënten (behalve de vruchtenjam) onder elkaar mengen; $\frac{1}{3}$ van het deeg terzijde laten voor de decoratie.

De rest van het deeg uitrollen met een deegrol en in een ingevette ingebloemde taartvorm met scharnier doen.

De vruchtenjam toevoegen en met de rest van het deeg een rastervorm maken op de vlaai. De vlaai op het laag rooster zetten en bakken gedurende 40'.

In de automatische functie, de categorie "CAKES - SHORT BAKING" (KORTE BEREIDINGEN GEBAK) instellen. De vuurvaste schaal op het laag rooster zetten en de oven niet voorverwarmen.

HOOFDSTUK 6 : ONDERHOUD EN REINIGING

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

apparaat bevinden.

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

Om een perfecte sluiting te garanderen, dient de binnenkant van de oven 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) en de bijbehorende houder (I) te verwijderen, om deze schoon te maken, evenals de bodem van de oven schoon te maken.

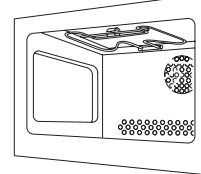
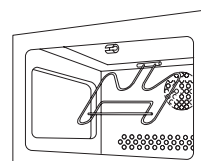
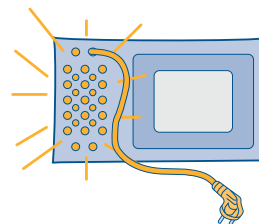
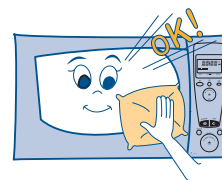
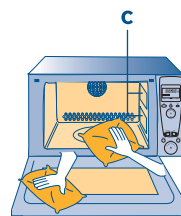
De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutraal wasmiddel, deze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden.

De draaischijf niet onderdompelen in koud water nadat deze gedurende lange tijd verwarmd is; 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.



HOOFDSTUK 6 : ONDERHOUD EN REINIGING

6.2 ONDERHOUD

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

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 (De zekering van het elektriciteitsnet controleren)
Condensvocht op het werkvlak en aan de binnenkant van de oven	Wanneer men etenswaren bereidt die water bevatten, is het volkomen normaal dat de stoom die gevormd wordt in de oven condenseert aan de binnenkant van de oven of op het werkvlak.
Vonken in de oven	- De oven niet aanzetten zonder etenswaren in de automatische werking of in de functie magnetron en de gecombineerde functies met "MICRO", "MICRO FAN", "MICRO GRILL" - Geen metalen schalen gebruiken tijdens bovengenoemde bereidingen noch zakjes of verpakkingen met metalen delen.
Het voedsel wordt niet warm of wordt niet voldoende gaar.	- AUTOMATISCHE werking: controleer of de geselecteerde categorie afgestemd is op de gewenste bereiding, neem de hoeveelheden in acht en gebruik de accessoires en schotels beschreven in het recept. - MANUELE werking: De juiste functie kiezen of de bereidingstijd verlengen. - Het voedsel was niet helemaal ontdooid voordat men overging tot de bereidingsfase.
Het voedsel brandt aan	- AUTOMATISCHE werking: controleer of de geselecteerde categorie afgestemd is op de gewenste bereiding, neem de hoeveelheden in acht en gebruik de accessoires en schotels beschreven in het recept. - MANUELE werking: De juiste functie kiezen of de bereidingstijd verkorten.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar.	- Het voedsel tijdens de bereiding omroeren. Denk eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien in stukken gesneden van gelijke afmetingen. - De draaischijf is geblokkeerd.
Op de display verschijnt het woord "FAIL"	Wend u zich tot een erkend Servicecentrum.

OPMERKING: Ingeval het lampje in de oven kapot gaat, kunt u het apparaat zonder problemen blijven gebruiken. Om het lampje te vervangen, dient u zich te wenden tot een erkend Servicecentrum.