

INHOUD

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 Beschrijving	pag.128
1.2 Beschrijving van het bedieningspaneel	pag.129
1.3 Inbouwen	pag.130
1.4 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid	pag.133
1.5 Technische gegevens.....	pag.134
1.6 Installatie en elektrische aansluiting	pag.134
1.7 Bijgeleverde accessoires	pag.135
1.8 Te gebruiken serviesgoed.....	pag.136
1.9 Regels en algemene raadgevingen voor het gebruik van de oven	pag.137

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

2.1 Hoe de klok in te stellen.....	pag.138
2.2 Hoe de bereidingen te programmeren	pag.139
2.3 Automatische opeenvolging van ontdooien en bereiden.....	pag.141
2.4 Hoe de voorgeprogrammeerde recepten te gebruiken ("Automatische functietoetsen" toetsen)	pag.142
2.5 Snel verwarmen	pag.142
2.6 Veiligheid voor kinderen.....	pag.142
2.7 Toets stilzetten schijf.....	pag.142
2.8 Functie "Memotime"	pag.142

HOOFDSTUK 3 – GEBRUIK VAN DE FUNCTIE PASTABEREIDER

3.1 Inleiding	pag.144
3.2 Werkwijze en instellen bedieningen.....	pag.144
3.3 Belangrijke waarschuwingen.....	pag.147

HOOFDSTUK 4 - HET GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJD TABELLEN

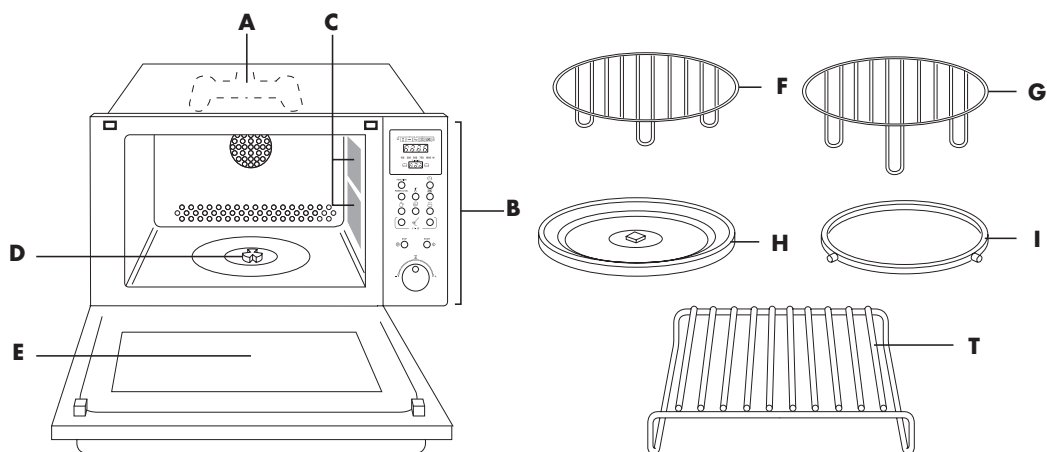
4.1 Ontdooien	pag.148
4.2 Opwarmen	pag.149
4.3 Het bereiden van voorafjes en pasta gerechten	pag.150
4.4 Het bereiden van vleesgerechten	pag.150
4.5 Het bereiden van bijgerechten en groenten	pag.151
4.6 Het bereiden van visgerechten	pag.152
4.7 Het bereiden van zoete nagerechten en taarten.....	pag.152
4.8 Het verwarmen/bereiden met gebruik van de "Automatische functietoetsen" toetsen	pag.153
4.9 Gelijktijdige bereiding op twee niveau's	pag.154

HOOFDSTUK 5 - ONDERHOUD EN REINIGING

5.1 Reiniging	pag.156
5.2 Onderhoud.....	pag.157

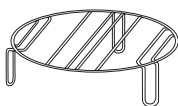
HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 BESCHRIJVING



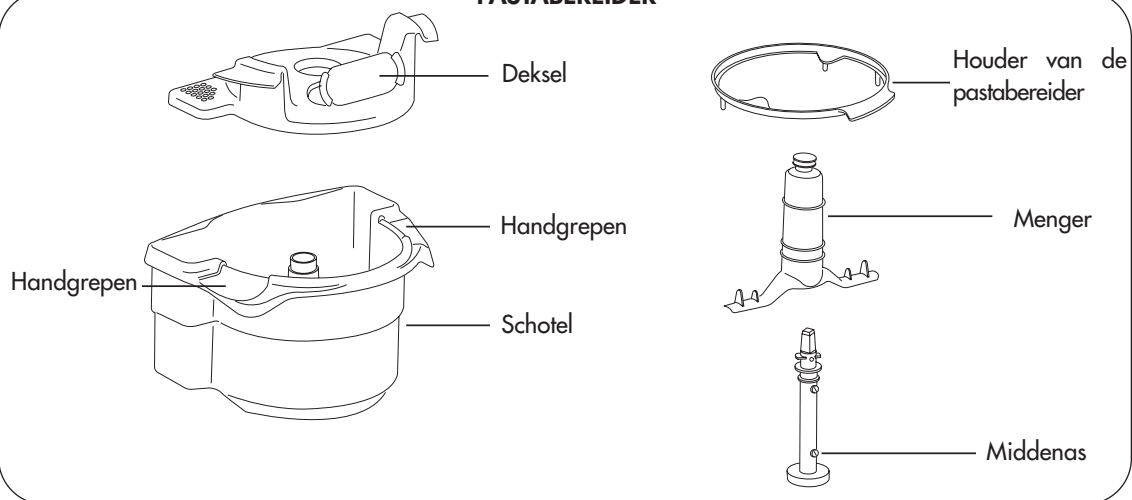
- A Grill weerstand
- B Bedieningspaneel
- C Deksel uitgang microgolven
- D Pin draaischijf
- E Binnenkant ovendeur

- F Laag rooster
- G Hoog rooster
- H Draaischijf
- I Houder voor draaischijf
- L Rechthoekige rooster

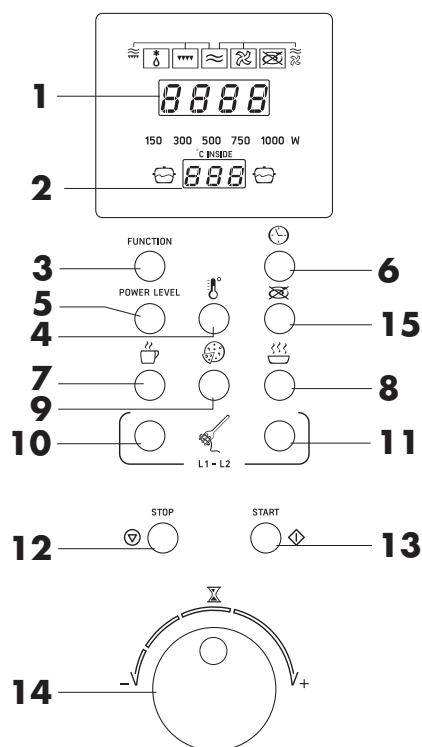


Het **middelhoog rooster** is handig om met alleen de functie magnetron twee gerechten tegelijk te bereiden, te ontdooien of te verwarmen (gelijktijdig invoeren van twee schotels/borden). Zie de aanwijzingen op bladzijde 139

PASTABEREIDER



1.2 BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



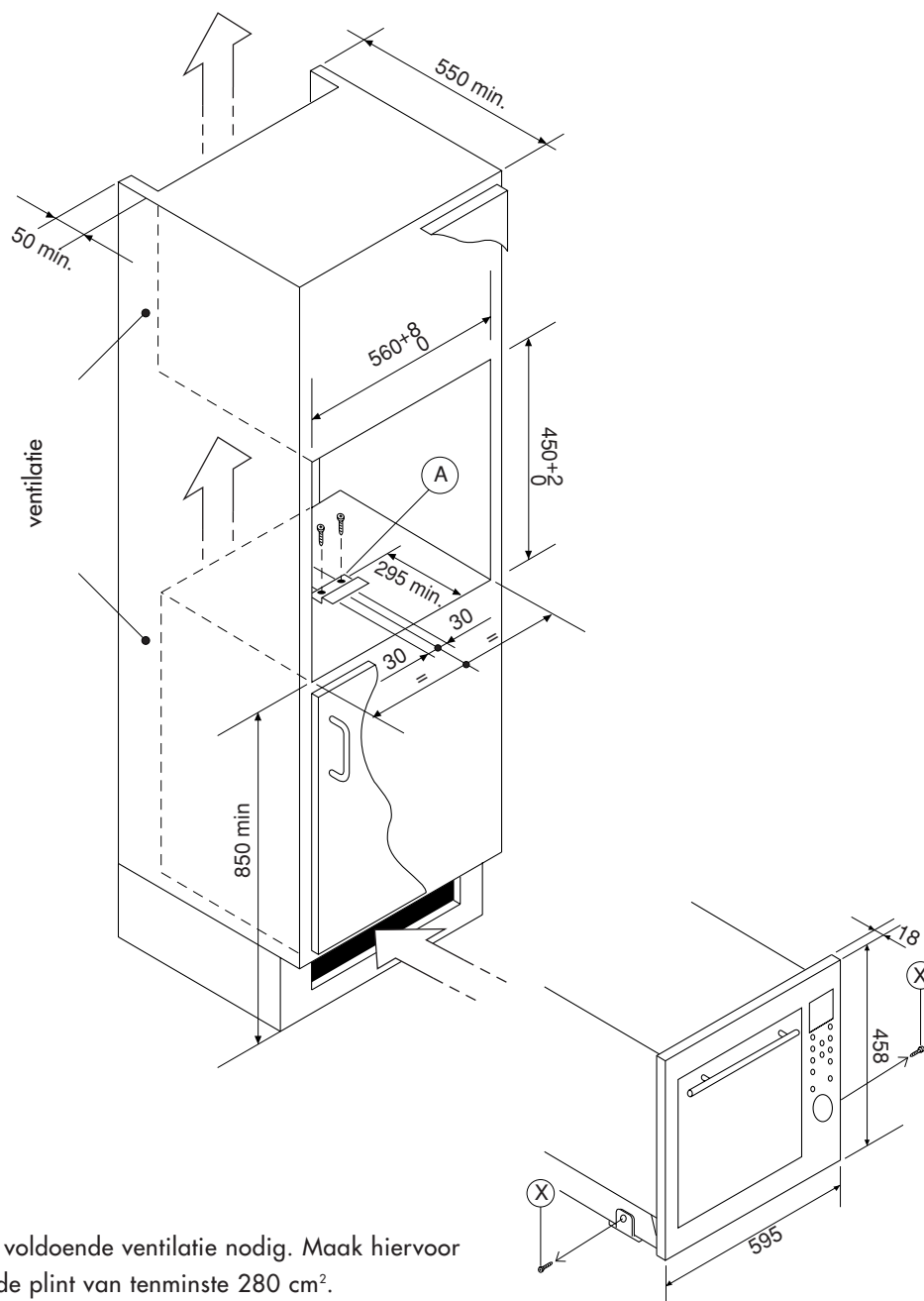
1. Display tijd en functies
2. Display oven temperatuur
3. **FUNCTION** toets: keuze functies
4. Tasto toets: keuze oven temperatuur
5. **POWER LEVEL** toets: keuze vermogen niveau magnetron
6. toets: instellen klok
- 7 - 8 - 9 "**Automatische functietoetsen**" toetsen: voorgeprogrammeerde snelle bereidingen
- 10 - 11 "**Pasta**" toetsen

12. **STOP** toets: onderbreking bereidingen en annulatie ingestelde bereidingen
13. **START** toets: start bereidingen en snel verwarmen
14. toets: instellen van de tijd van de dag en de duur van de bereidingen
15. Toets stilzetten schijf

1.3 INBOUWEN

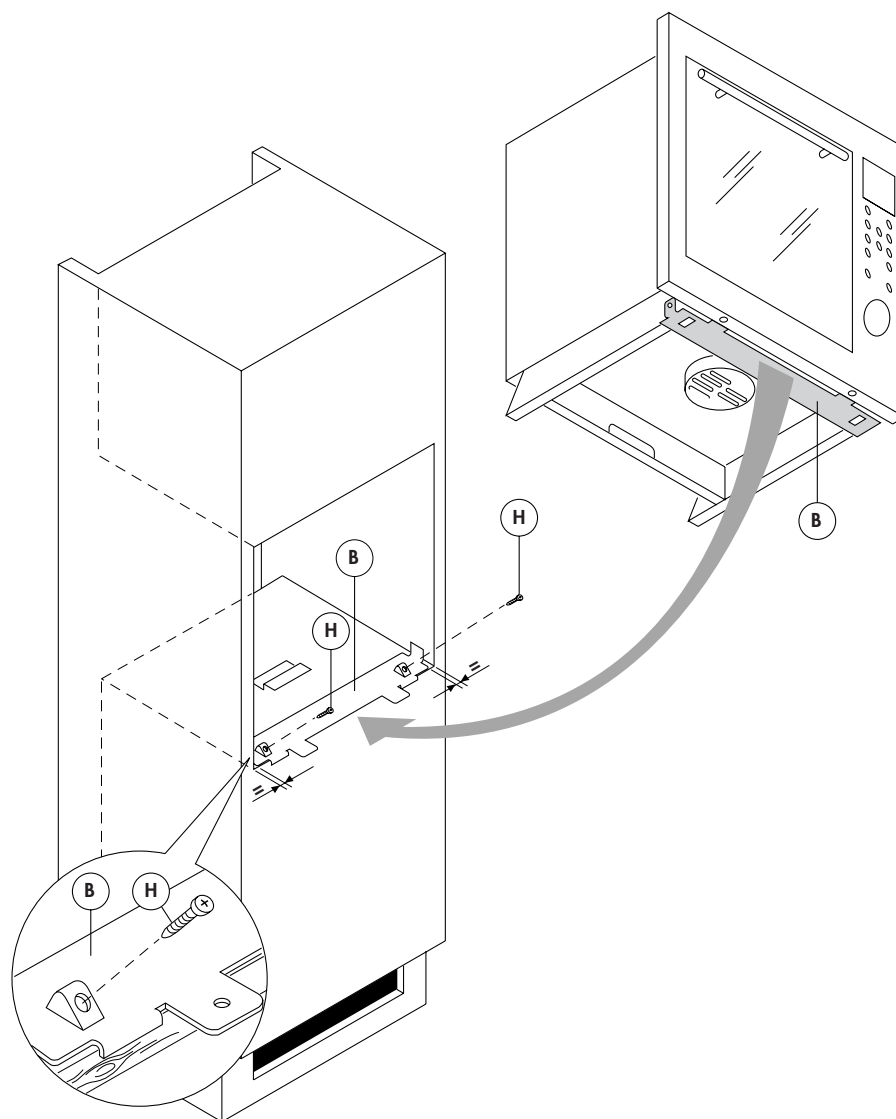
In de ovenruimte bevindt zich een plastic zak met bevestigingsmaterialen. Haal deze zak uit de oven.

1. Verwijder de twee schroeven (X) uit het bevestigingsprofiel onder de magnetron.
2. Bevestig de metalen strip (A) met de twee zojuist verwijderde schroeven (X).



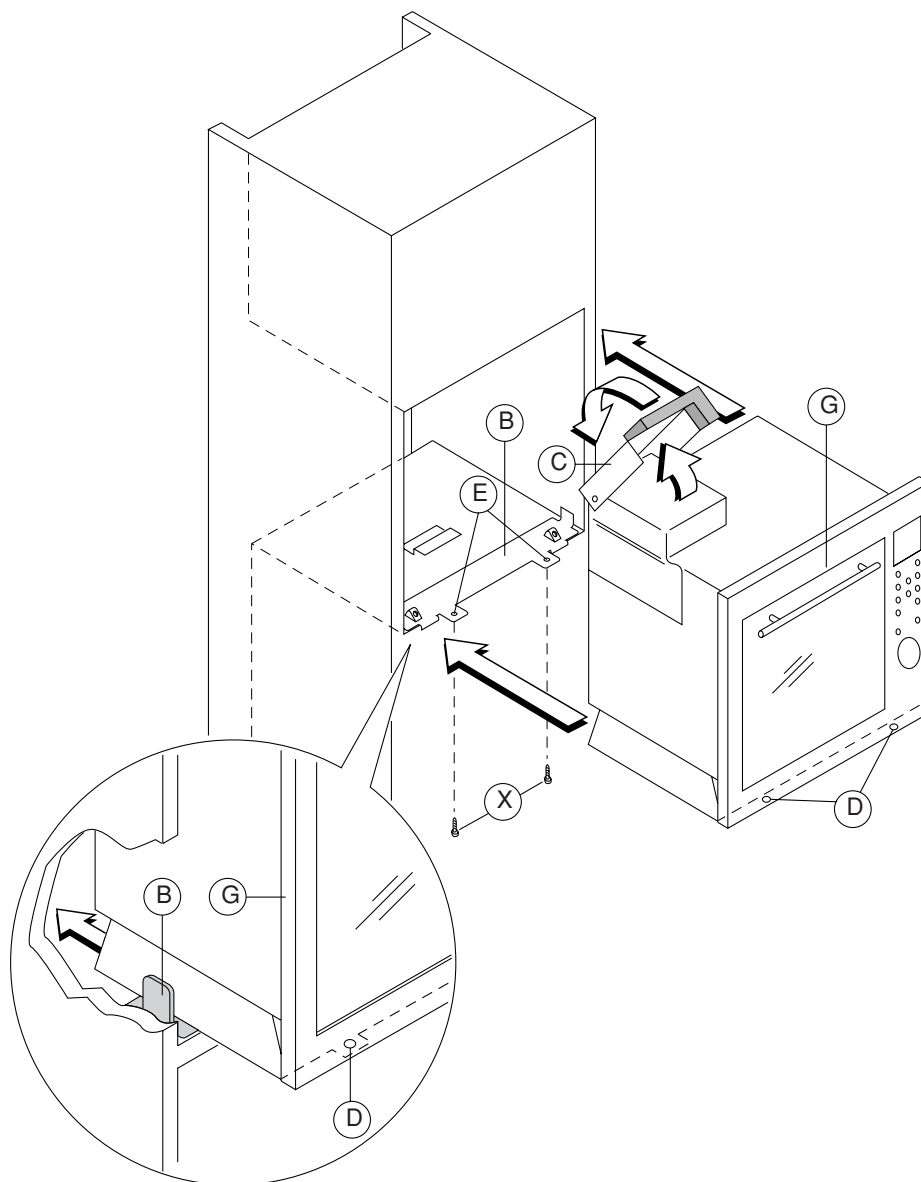
Het toestel heeft voldoende ventilatie nodig. Maak hiervoor een opening in de plint van tenminste 280 cm².

3. Monteer het bevestigingsprofiel (**B**) op de juiste positie in de nis. Zorg ervoor dat aan beide zijden van het bevestigingsprofiel evenveel vrije ruimte blijft. Zet het profiel vast met de schroeven (**H**).



Monteer het bevestigingsprofiel zodanig dat de twee lipjes over de rand van de nisbodem steken en er aan de voorzijde tegenaan liggen.

4. Open het deksel van de rookafvoer (C) geheel.
5. Schuif het toestel in de nis. Schuif de voorzijde van het toestel over het bevestigingsprofiel (B). Blijf schuiven totdat het ovenfront (G) tegen de kast rust en de gaten (D) onder de oven in één lijn liggen met de gaten (E) in het bevestigingsprofiel (B).
6. Bevestig het toestel op het bevestigingsprofiel (B) met de schroeven (F).



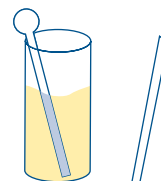
Let op: De stekker van het toestel moet te allen tijde bereikbaar blijven.

1.4 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Deze aanwijzingen aandachtig doornemen en bewaren voor latere raadplegingen.

N.V.: Deze oven is bedoeld om thuis voedsel te ontdooien, te verwarmen en te bereiden. Hij mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden en mag niet gewijzigd of gemanipuleerd worden.

- 1) LET OP: Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dient de oven niet te worden gebruikt tot hij werd gerepareerd door een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of de Klantendienst van de verkoper)
- 2) LET OP: Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhoudshandelingen of reparaties uit te voeren die de verwijdering inhouden van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven.
- 3) LET OP: Geen vloeistoffen of ander voedsel opwarmen in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Geen eieren koken met de schaal, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.
- 4) LET OP: Laat de oven alleen gebruiken door kinderen die correcte aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van de oven, en de gevaren inzien verbonden met een niet correcte omgang met het apparaat.
Laat geen kinderen in de nabijheid van de oven komen als deze aan staat (gevaar voor verbrandingen).
- 5) Niet proberen de oven te laten werken met de ovendeur open, door de ingebouwde beveiligingen te beschadigen.
- 6) Zet de oven niet aan indien voorwerpen – ongeacht hun aard – tussen de voorkant van de oven en de ovendeur steken.
Zorg ervoor dat de binnenkant van de deur (E) altijd schoon is, met behulp van een vochtige doek en geen bijtende schoonmaakmiddelen. Zorg er voor dat er geen vuil of etensresten blijven zitten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur.
- 7) Wanneer de deur open is, rekening houden met het volgende: geen zware voorwerpen op de deur zetten of de handgreep overdreven naar beneden duwen. Geen warme schalen of schotels (bijvoorbeeld, die u net uit de oven hebt gehaald) op de deur zetten.
- 8) De oven niet aanzetten indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- 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. 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 "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON" dient de oven niet te worden voorverwarmd (zonder voedsel) of te worden ingeschakeld wanneer hij leeg is, omdat vonken kunnen ontstaan.
- 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 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). In ieder geval, voorzichtig te werk gaan.
- 15) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen. Deze kunnen vlam vaten!
- 16) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het verbruik, om brandwonden te voorkomen.
Het is raadzaam het voedsel te schudden of om te roeren, om een gelijkmatige ver-



deling van de temperatuur te verkrijgen.

Indien in de handel verkrijgbare sterilisatie-apparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet **ALTIJD** worden gecontroleerd, voordat de oven wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.

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



1.5 TECHNISCHE GEGEVENS

- **ENERGIE VERBRUIK** Alleen oven met ventilatie (normen CENELE JD 376)

Om 200°C te bereiken	0,35 kWh
----------------------	----------

Om een temperatuur van 200°C te behouden gedurende 1 uur	1,15 kWh
--	----------

Totaal verbruik	1,5 kWh
-----------------	---------

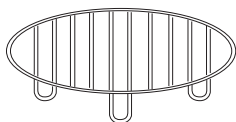
- **POTENCIA PRODICA MAGNETRON: 1000 W (IEC705)**

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

1.6 INSTALLATIE EN ELECTRICHE AANSLUITING

- 1) Vóór de eerste ingebruikname, alle accessoires wassen met water en afwasmiddel.
- 2) De binnenkant schoonmaken met een vochtige, zachte doek.
- 3) Nagaan of het apparaat geen beschadigingen opgelopen heeft tijdens het transport, en vooral of de oven-deur perfect open en dicht gaat.
- 4) In het midden van de aangegeven cirkel de houder (I) plaatsen en hierop de draaischijf (H) plaatsen. De pin (D) moet op zijn plaats komen te zitten in het midden van de draaischijf.
- 5) Na de installatie dient het electriciteitsnoer eenvoudig bereikbaar te zijn.
- 6) Laat de installatie of de vervanging van het stopcontact uitvoeren door een vakbekwaam elektricien.
- 7) Het apparaat alleen aansluiten op stopcontacten met een draagkracht van minstens 16A. Bovendien controleren of de hoofdschakelaar van uw woning een minimum draagkracht heeft van 16A, om te voorkomen dat deze onverwachts in werking treedt tijdens het functioneren van de oven.
- 8) Alvorens het apparaat te gebruiken, nagaan of de spanning van het electriciteitsnet dezelfde is als die aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat en dat het stopcontact voorzien is van een aardleiding: De Fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze norm.

1.7 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

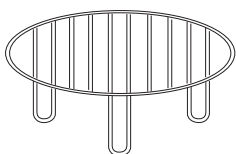


LAAG ROOSTER

Functie alleen oven met ventilatie:
Voor alle soorten traditionele bereidingen, vooral geschikt voor het maken van taarten.

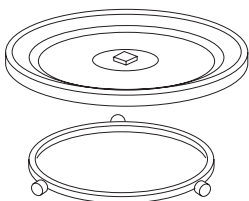
Gecombineerde functie magnetron + oven met ventilatie en magnetron + grill:

Voor het snel klaarmaken van vlees, aardappelen, sommige taarten die rijzen en gegratineerde etenswaren (bijv. lasagne)



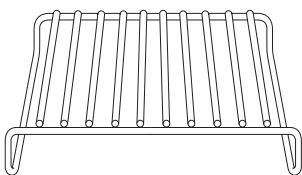
HOOG ROOSTER

Functie alleen grill:
Voor alle soorten grillgerechten



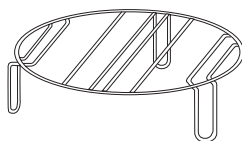
DRAAISCHIJF en HOUDER

De draaischijf wordt gebruikt bij alle functies, uitgezonderd de functie pastabereider. Te gebruiken met de houder



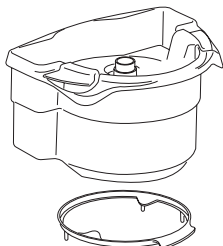
RECHTHOEKIG ROOSTER

Functie alleen met ventilatie oven:
Voor het klaarmaken op de traditionele manier in een rechthoekige ovenschaal van grote afmetingen. Vanzelfsprekend dient het voedsel omgedraaid of geroerd te worden tijdens de bereiding. Zet dit rooster direct op de bodem van de oven. De draaischijf kan op haar plaats blijven. Er kan geen gebruik gemaakt worden van de magnetron functie.



MIDDELHOOG ROOSTER

Alleen magnetron functie
Voor alle soorten GELIJKTijdige bereidingen op twee niveau's (Bijvoorbeeld: grote hoeveelheden voedsel of verschillende etenswaren.) Zie de aanwijzingen op bladzijde 154



PASTABEREIDER en HOUDER

Alleen bij functie pasta. Te gebruiken met de houder

Opmerking: De ronde roosters hebben een speciale chroomafwerking, zodat zij ook met de functie "MAGNETRON" kunnen worden gebruikt.

1.8 TE GEBRUIKEN SERVIESGOED

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

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

Als het recipiënt daarentegen heel warm wordt (of er ontstaan vonken), dan is het niet geschikt.

Het is ook mogelijk plastic, dat bestand is tegen hoge temperaturen, te gebruiken. Voor kort opwarmen kunnen ook papieren servetjes, kartonnen schalen en plastic "wegwerp" borden als ondergrond gebruikt worden. Wat betreft vorm en afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct draaien van de draaischijf niet belemmeren.

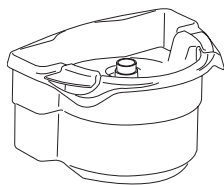
Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn schalen van metaal, hout en kristal en biezen mandjes.

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

Indien de oven ingesteld wordt op de functies "**Alleen oven met ventilatie**" of "**Alleen grill**", kunnen alle soorten ovenschalen gebruikt worden.

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

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



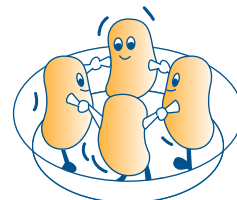
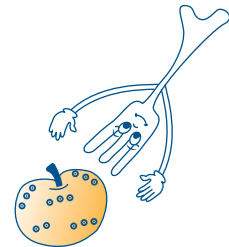
Let op: Gebruik dit accessoire niet met de functie "**Alleen grill**", "**Alleen met ventilatie**" of de functie "**Gecombineerd**". Het accessoire kan immers beschadigd worden door de hitte.

1.9 REGELS EN ALGEMENE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevende golven (bijvoorbeeld: zonlicht) die, binnen de oven, van alle kanten binnendringen in de etenswaren en de water-, vet- en suikermoleculen verwarmen. Alleen in de etenswaren wordt de warmte snel gevormd, terwijl de schaal alleen indirect verwarmd wordt door de overbrenging van warmte via het warme voedsel. Dit voorkomt dat het voedsel aanbakt daarom is het mogelijk heel weinig vet (in sommige gevallen helemaal geen vet) te gebruiken tijdens het bereidingsproces. Omdat er weinig vet gebruikt wordt, wordt de voedselbereiding met microgolven dientengevolge gezien als gezond en diëtistisch verantwoord. Bovendien, in vergelijking met de traditionele kooksystemen, vindt de bereiding plaats op een minder hoge temperatuur, waardoor de etenswaren minder vocht verliezen met als gevolg een beter behoud van de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

Fundamentele regels voor een correcte voedselbereiding in de magnetronoven

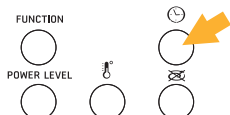
- 1) Om de tijden op de juiste manier in te stellen, dient men, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, er rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd. Het is belangrijk de "**wachttijden**" in acht te nemen: met wachttijd wordt bedoeld de tijd dat men moet wachten na de bereiding om een verdere verspreiding van de temperatuur binnen het voedsel toe te laten. Bijvoorbeeld de temperatuur van vlees neemt ongeveer met 5-8°C toe gedurende de wachttijd. De wachttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de oven zelf.
- 2) Eén van de belangrijkste handelingen die uitgevoerd moeten worden is het meerdere malen omroeren tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 3) Het is ook aan te raden het voedsel te **keren** tijdens de bereiding.
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork ingeprikt te worden op meerdere plaatsen, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst.**
- 5) Indien er meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, verdient het aanbeveling deze in een **ronde** schaal te leggen om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.
- 6) Des te lager de temperatuur van het voedsel op het moment dat het in de oven gezet wordt, des te langer is de bereidingstijd. Etenswaren op kamertemperatuur zullen eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet de schaal altijd midden op het draaischijf.
- 8) De vorming van **condensvocht** aan de binnenkant van de oven en op het luchtuitgangrooster is helemaal normaal. **Om dit te verminderen, kan met het voedsel bedekken met plastic folie, vet papier, glazen deksels of eenvoudigweg een omgekeerd bord.** Bovendien worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) beter bereid indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken houdt men ook de binnenkant van de oven schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetronoven.
- 9) **Geen eieren koken met de schaal:** de druk die ontstaat aan de binnenkant zou het ei doen ontploffen, ook na afloop van de bereidingstijd. Geen gekookte eieren opwarmen, tenzij het roerei betreft.
- 10) Voordat men voedsel in afgesloten of verzegelde verpakkingen verwarmt of klaar maakt, dient men niet te vergeten de verpakking te openen. De druk aan de binnenkant van de verpakking zou dermate groot kunnen worden, dat er gevaar bestaat voor ontploffing ook na afloop van de bereidingstijd.



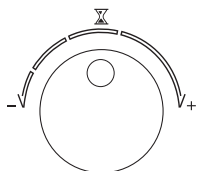
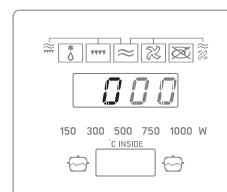
HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

2.1 HOE DE KLOK IN TE STELLEN (Zie beschrijving van het bedieningspaneel op bladzijde 129)

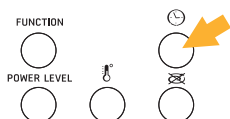
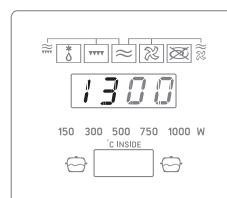
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet thuis, en ook na het tijdelijk uitvallen van de electriciteit, zullen op het display vier streepjes (---) verschijnen. Om de tijd van de dag in te stellen, als volgt te werk gaan:



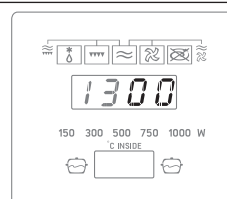
- 1** Op de toets (6) drukken.
(Op display 1 knipperen de uren).



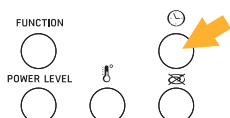
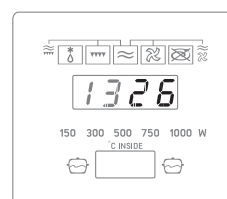
- 2** Het gewenste uur instellen door de knop (14) te draaien.
(Op display 1 knipperen de uren).



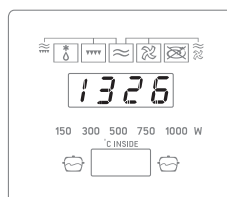
- 3** Nogmaal op de toets (6) drukken.
(Op display 1 knipperen de minuten).



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

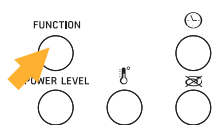


- 5** Nogmaal of de toets (6) drukken.
(Op het display wordt de ingestelde tijd zichtbaar).

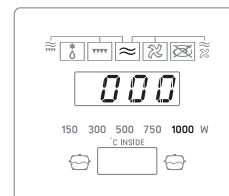


- Indien men de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, op de toets (6) drukken en hierna overgaan tot het opnieuw instellen van de tijd zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de kloktijd zichtbaar te maken ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door op de toets (6) te drukken (de tijd zal gedurende 2 seconden zichtbaar worden).

2.2 HOE DE BEREIDING TE PROGRAMMEREN (Zie beschrijving van het bedieningspaneel op bladzijde 129)



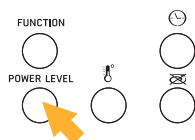
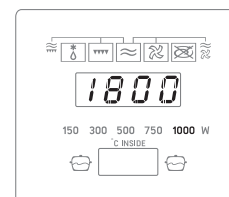
- 1** Op de toets **FUNCTION** (3) (keuze functies) drukken en de gewenste functie kiezen, dat zichtbaar zal worden door het aangaan van de bijbehorende symbolen op display 1. De beschikbare functies zijn:



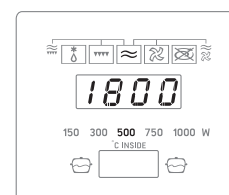
SYMBOOL	GEKOZEN FUNCTIE
	Alleen magnetron
	Automatisch ontdooien
	Gecombineerd magnetron en oven met ventilatie

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

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

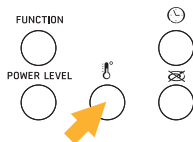


- 3** Bij de functies:
- alleen magnetron**
 - gecombineerd magnetron + oven met ventilatie**
 - gecombineerd magnetron + grill**

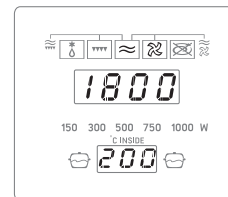


Het vermogensniveau kiezen van de microgolven door herhaaldelijk op de toets **POWER LEVEL** (5) te drukken totdat het gewenste vermogen uitgedrukt in nummers op het display 2 (aan de benedenkant), begint te knippen. Voor de keuze van het vermogen, altijd eerst de tabellen weergegeven in Hoofdstuk 4 raadplegen.

- N.B.:**
- geen enkel vermogen niveau hoeft gekozen te worden bij de functie **automatisch ontdooien**.
 - bij de functie **gecombineerd magnetron + oven met ventilatie** is het maximum te kiezen magnetron vermogen 750 Watt.
 - het is mogelijk het ingestelde vermogen te wijzigen tijdens de bereiding, door eenvoudigweg om de toets **POWER LEVEL** (5) te drukken.

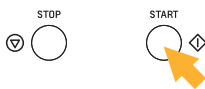


- 4** Bij de functies:
gecombineerd magnetron + oven
met ventilatie
alleen oven met ventilatie



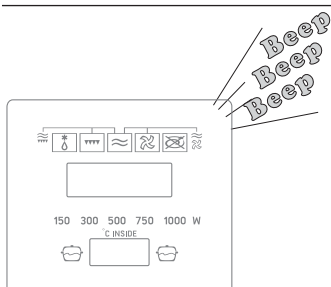
de temperatuur voor de bereiding kiezen door herhaaldelijk op de toets  (4) te drukken totdat op het display 2 (aan de onderkant) de gewenste temperatuur verschijnt. Voor de keuze van de temperatuur, altijd eerst de tabel weergegeven in Hoofdstuk 3 raadplegen.

- N.B.:**
- wanneer de bereiding eenmaal begonnen is, zal het display 2 het toenemen van de werkelijke temperatuur in de oven weergeven.
 - wanneer de ingestelde temperatuur eenmaal bereikt is, zal een geluidssignaal weerklinken (3 pieptonen). Hierna zal dus op het display 2 de ingestelde temperatuur zichtbaar blijven.
 - het is mogelijk ook tijdens de bereiding de ingestelde temperatuur te veranderen, door eenvoudigweg op de toets  (4) te drukken.



- 5** Het bereidingsproces starten door op de toets **START**  (13) te drukken. Op het display 1 zal het tellen van de ontbrekende tijd tot aan het einde van de bereidingstijd weergegeven worden en, indien voorzien door de functie, de temperatuur van de oven (het display 2).

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



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

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

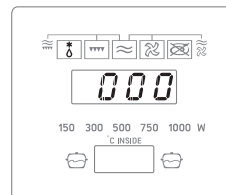
Zolang op de display "COOL" verschijnt, is elke ovenbediening beschikbaar, uitgezonderd de bedieningen met betrekking tot de functie PASTA. Na beëindiging van de bereiding blijven het lampje en de ventilator voor het afkoelen functioneren totdat de oven-deur geopend wordt.

2.3 AUTOMATISCHE OPEENVOLGING VAN ONTDOOIING EN BEREIDING (Zie beschrijving van het bedieningspaneel op bladzijde 129)

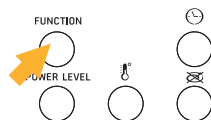
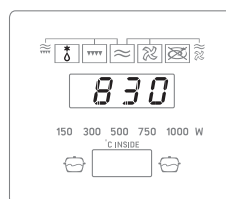
Om een automatische opeenvolgingscyclus van ontdooien en bereiden te programmeren, als volgt te werk gaan:



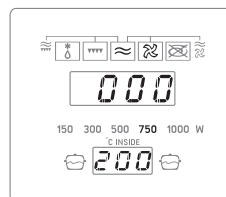
- 1** De functie **Automatische ontdooien** instellen door tweemaal op de toets **FUNCTION** (3) (keuze functies) te drukken. Op het display zal het symbool behorend bij automatisch ontdooien verschijnen.



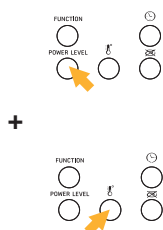
- 2** De tijdsduur voor het ontdooien instellen (in minuten) door de knop **14** te draaien.



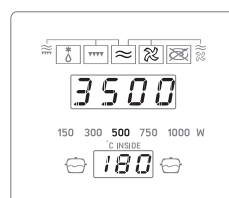
- 3** De daaropvolgende bereidingsduur instellen door de gewenste functie te kiezen met de toets **FUNCTION** (3) (keuze functies) totdat de bijbehorende symbolen verschijnen.



(voorbeeld: functie gecombineerd magnetron + oven met ventilatie)

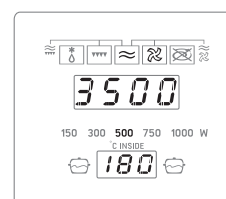
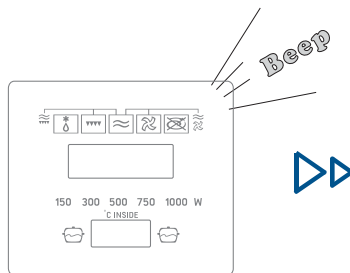
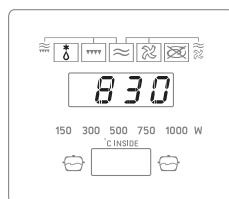


- 4** De tijdsduur voor de bereiding instellen en, indien voorzien door de functie, het niveau van het magnetronvermogen en de oventemperatuur zoals aangegeven in de voorafgaande paragraaf (par. 2.2).



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

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



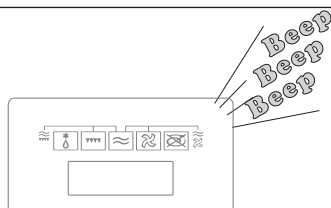
2.4 HOE DE VOORGEPROGRAMMEERDE RECEPTEN IN TE STELLEN (TOETSEN "AUTOMATISCHE FUNCTIETOETSEN") (Zie beschrijving van het bedieningspaneel op bladzijde 116)



- 1** Op de gewenste toets "Automatische functietoetsen" drukken. (Op het display knipperen de symbolen van de geprogrammeerde tijdsduur en de temperatuur en de symbolen van de geprogrammeerde functie en het vermogen niveau gaan branden). Voor de keuze van het meest geschikte menu, paragraaf 4.8. raadplegen.



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



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

2.5 SNEL VERWARMEN

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

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

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

Wanneer men eenmaal begonnen is met de bereiding, kan de ingestelde tijd gewijzigd worden met de Σ knop (14) tot aan een maximum van 60 minuten.

2.6 VEILIGHEID KINDEREN

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

Om het beveiligingssysteem in te stellen:

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

2.7 TOETS STILZETTEN SCHIJF

Bij het gebruik van schalen/schotels met grote afmetingen (of handgrepen) die niet kunnen draaien, is het mogelijk de draaibeweging van de schijf te blokkeren. Druk op de toets **STILZETTEN SCHIJF** (15), wat alleen mogelijk is nadat u een bereidingsfunctie hebt ingesteld: de led rechts bovenaan begint te knipperen.

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

Bij de magnetronfunctie is het maximaal te gebruiken vermogen 750 W (automatisch verminderd door de elektronische controle wanneer de toets **STILZETTEN SCHIJF** wordt ingedrukt).

2.8 FUNCTIE "MEMOTIME"

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

- Op de toets **FUNCTION** drukken totdat op het display 2 3 streepjes verschijnen, hierna de gewenste tijd kiezen door de Σ knop (14) te draaien en aanzetten met de **START** toets (13).
- Na afloop zullen 3 pieptonen weerklinken en zal op het display het woord end verschijnen.

HOOFDSTUK 3 – GEBRUIK VAN DE FUNCTIE PASTABEREIDER

De bereiding van pasta met behulp van het bij deze oven geleverde exclusieve accessoire "Pasta", werd bestudeerd aan de hand van chemische en proeftests in de vestiging van Cesena van de Universiteit van Bologna, zoals wordt bewezen door het bijgevoegd certificaat:

SAMENWERKING MET DE UNIVERSITEIT VAN BOLOGNA, MET VESTIGING IN CESENA

VOORWOORD

In het kader van deze samenwerking werd pasta klaargemaakt op traditionele wijze, in kokend water, en gebruik makend van de "Inrichting en de werkwijze voor de bereiding van een voedingsproduct in de magnetronoven" onder het octrooi nummer MI2001A002147.

Beschrijving van de gebruikte technologie

In de loop van het experimenteel onderzoek, werd gebruik gemaakt van een magnetronoven met bovengenoemd octrooi, voor huishoudelijk gebruik en uitgerust met een originele schotel voor de bereiding van pasta, in het bijzonder van het type "spaghetti".

De kwaliteit van de pasta die wordt klaargemaakt met dergelijk accessoire werd, in strenge gestandaardiseerde omstandigheden, vergeleken met de kwaliteit die wordt bereikt bij traditionele kookcycli in kokend water, overeenkomstig de aanwijzingen van de beste pastamerken.

Aan de hand van dit accessoire, dat werd ontworpen, is het mogelijk op geheel automatische wijze pasta te bereiden. De bedoeling van dit kookstelsel is dat gebruik wordt gemaakt van leidingwater (koud of al wat warm), waarna de droge pasta in de speciaal met de magnetron geleverde schotel wordt gelegd.

Analysemethode

De analyse had betrekking op de beoordeling van een aantal karakteristieke aspecten van de pasta. Hierbij werd pasta bereid met het apparaat vergeleken met pasta die op traditionele wijze werd gekookt, volgens de optimale werkwijzen die algemeen worden aangenomen in de horeca en in de huishoudelijke sfeer.

De beoordeling gebeurde zowel doorheen analytische methoden in laboratoria, als met behulp van instrumenten en de proeftests uitgevoerd door een groep bestaande uit opgeleide proevers (paneltest).

De gebruikte werkwijzen werden gekozen in functie van een grondige analyse van de binnenlandse en buitenlandse literatuur terzake. Er werd gebruik gemaakt van pasta van standaardkwaliteit en ruim verspreid op de binnenlandse en buitenlandse markt.

Behaalde resultaten

Samengevat, hebben de resultaten gewezen op een statistische gelijkenis tussen de pasta bereid op beide bovengenoemde wijzen (in kokend water en in de magnetron), zowel voor wat de opname van het water door het product betreft, als het gewicht, of nog het volume en de penetratiegraad van het water in de pasta zelf.

Het niveau van organische bestanddelen (voornamelijk zetmeel) vrijgegeven in het kookwater en hun wijziging (gelatinevorming) bleek beduidend minder bij de innovatieve bereidingswijze in de magnetron. Dit is vooral toe te schrijven aan het feit dat het product minder lang wordt blootgesteld aan hoge temperaturen (kookpunt water). Kwaliteitsparameters zoals de consistentie van de pasta, de oppervlakkige viscositeit (op chemische en instrumentale wijze bepaald) en de op instrumentale wijze bepaalde oppervlaktekleur bleken voor beide bereidingswijzen statistisch gelijk te zijn.

Tenslotte, hebben de tests uitgevoerd door het panel van proevers bevestigd dat de pasta bereid op beide manieren onderling geen beduidende verschillen vertonen. Hierbij werd verwezen naar de uniformiteit van de bereiding, de smaak, de oppervlakkige viscositeit, de gomachtigheid, de consistentie en het absorptievermogen van de sauzen.

Oordeel over de innovatieve bereidingswijze met de inrichting "Pastabereider"

Samengevat en op basis van de behaalde en beknopt beschreven resultaten, kan worden gesteld dat het gebruik van de magnetronoven, uitgerust met het bovengenoemd geïntegreerde accessoire, ideaal is om in het kader van een geautomatiseerd systeem een product van goede kwaliteit te bekomen, en uiterst geschikt is in de huishoudelijke sfeer.

Prof. Marco Dalla Rosa
Verwerkingsprocédés Voedingstechnologie
Voedingwetenschappen en -Technologieën – Universiteit van Bologna



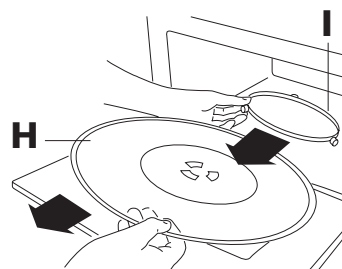
3.1 - INLEIDING

De pastabereider is geschikt voor de bereiding van elk type pasta, waarbij de voedingswaarden worden behouden. Dit nieuw en exclusief systeem vermindert niet alleen de kooktijd, maar vereenvoudigt de bereiding. Men hoeft immers niet meer te wachten tot het water kookt om er de pasta aan toe te voegen, de roeren tijdens het koken of het deksel op te tillen om te voorkomen dat het water overkookt.

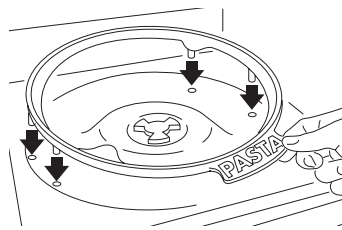
Vóór de eerste ingebruikname, alle accessoires van de pastabereider wassen met water en afwasmiddel, of in de vaatwasmachine.

3.2 - WERKWIJZE EN INSTELLEN VAN DE BEDIENINGEN

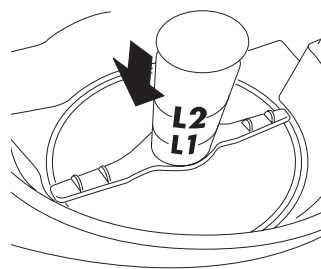
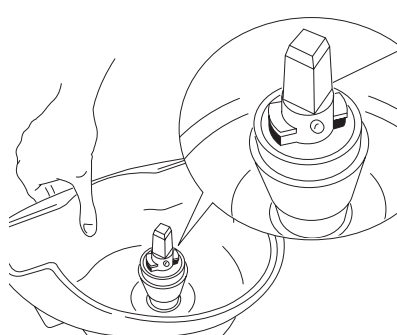
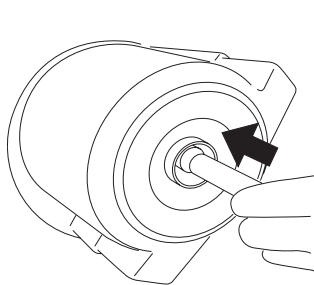
- 1** Haal de draaischijf (H) en zijn houder op wieltjes (I) uit de oven.



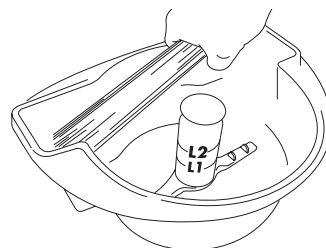
- 2** Plaats de houder van de pastabereider zoals aangegeven in de figuur, door de drie pinnetjes in de gaten onderaan in de oven te brengen (het opschrift PASTA moet vooraan blijven).



- 3** Voer de as in de opening op de bodem van de schotel. Om de as te blokkeren, duwt u hem naar boven en draait u hem tot de 2 tanden uit de uitsparingen komen (deze handeling lukt beter wanneer hij in de schotel wordt uitgevoerd). Voer vervolgens de menger in de middelste opening en zorg ervoor dat de schoepen in contact komen met de bodem en niet teveel opgetild zijn.

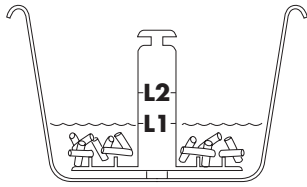
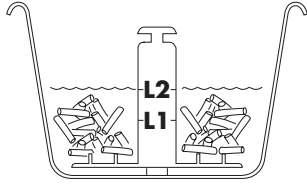


- 4** Leg de pasta in de schotel (max. 400 gram). Overschrijd hierbij het niveau L2 van de menger niet. De volledige spaghetti' worden in de daarvoor bestemde uitsparing gelegd, zoals aangegeven in de figuur. Zorg ervoor dat de spaghetti niet opgetild zijn.

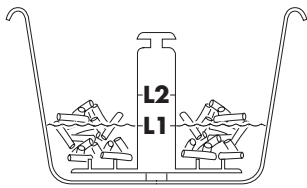
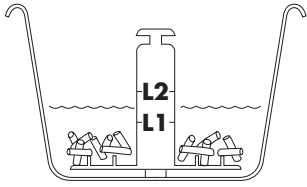
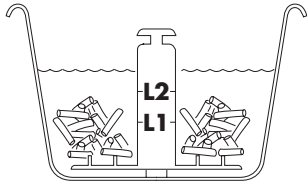


- 5** Nivelleer de pasta door de schotel lichtjes te schudden. Giet water (*) in de schotel tot de pasta volledig bedekt is en tot een van beide niveaus (L1 of L2) van de menger wordt bereikt, zoals aangegeven in onderstaande figuur:

JUIST:

	De pasta ligt volledig onder het waterniveau L1 (minimum)
	De pasta ligt volledig onder het waterniveau L2 (maximum)

VERKEERD:

	De pasta is niet helemaal bedekt door het water.
	Het waterniveau ligt tussen L1 en L2 (moet L1 of L2 zijn)
	Het waterniveau overschrijdt de maximale hoeveelheid in de functie PASTA (boven het niveau L2)

Vergeet niet dat het water **ALTIJD** tot aan het niveau L1 of het niveau L2 moet komen en zich nooit tussen beide niveaus mag bevinden.

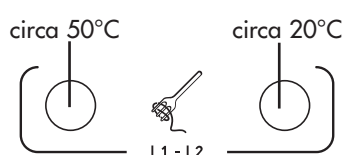
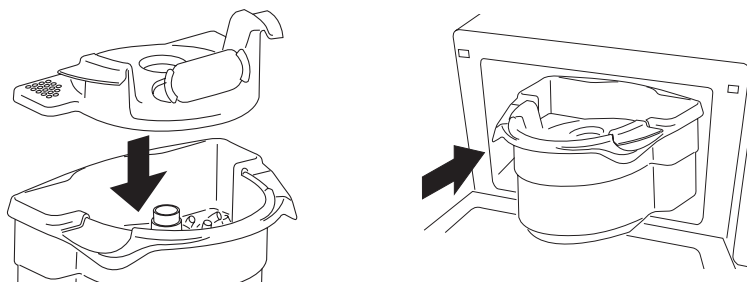
LET OP:

- **HET IS BELANGRIJK DE PASTA VÓÓR HET WATER AAN TE BRENGEN.**
- **DE PASTA MOET VOLLEDIG WORDEN BEDEKT MET WATER, ZO NIET KAN DE PASTA DIE NIET ONDER GEDOMPELD IS TEVEEL GEKOOKT WORDEN EN EEN AANGEBRAND KLEURTJE KRIJGEN.**

U weet dat het volume pasta toeneemt tijdens het koken. Indien het niveau L1 de pasta nauwelijks bedekt (vb. pasta met een bijzonder volumineus formaat), is het raadzaam water toe te voegen tot aan het niveau L2.

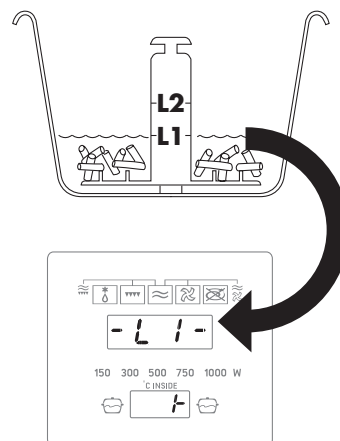
(*) U kunt zowel water op kamertemperatuur (circa 20°C) als warm water (circa 50°C) gebruiken.
Hoe warmer het water, hoe korter de kooktijd.

- 6** Voeg zout toe en breng het deksel aan op de schotel. Zorg ervoor dat het deurtje makkelijk open kan. Schuif het geheel nu in de oven en let erop dat de handgrepen naar de deur blijven gericht, zoals aangegeven in de figuur. De schotel wordt op de eerder gemonteerde (zie punt 2) houder van de pastabereider geplaatst; op de display verschijnt het opschrift PASTA. Sluit de ovendeur.

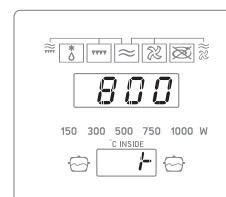


- 7** Kies de toets relatief aan de temperatuur van het water (de rode indien u warm water hebt gebruikt, circa 50°C en de blauwe voor water op kamertemperatuur, circa 20°C). Stel het niveau van het water in de schotel in (-L1- of -L2-), door meerdere keren op dezelfde toets te drukken.

Indien op de rode toets wordt gedrukt, verschijnt op de display het icoontje dat aangeeft dat een bereiding met warm water werd gekozen.

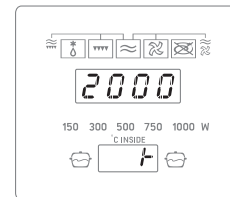


- 8** Selecteer de kooktijd aangegeven op de verpakking van de pasta (vb. 8 minuten), door de knop (14) te draaien.





9 Druk op de toets  (13) om het koken te starten.

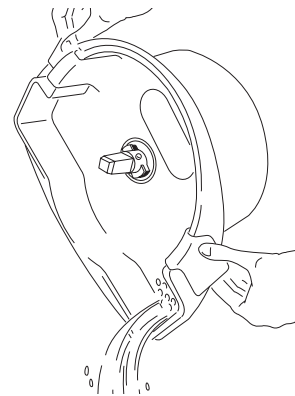


De magnetronoven berekent automatisch de nodige TOTALE duur om het water op te warmen en de pasta gaar te koken. Die kookduur wordt onmiddellijk weergegeven op de display. **In het begin beweegt de menger niet. Deze begint automatisch te draaien ongeveer halverwege de bereiding.**

Op 1 minuut van het einde van de kooktijd hoort u een pieptoon, die aangeeft dat de tijd bijna verstreken is en dat het raadzaam is de schotel uit de oven te halen om de pasta te proeven (langs het deurtje); let op voor stoomdampen.

Als de pasta gaar is, drukken op de toets **STOP**  (12) om de resterende tijd van het kookprogramma te annuleren. Indien de pasta nog teveel "al dente" is, wacht u het einde van het programma af door te drukken op de toets **START**  (13).

Indien de pasta klaar is, drukken op de toets **STOP**  (12); giet de pasta af terwijl u de handgrepen stevig vasthoudt en de schotel naar voor en naar links overhelt om het water langs de gaten links in het deksel (zie figuur hiernaast) te laten wegllopen. Til het deksel met behulp van de handvaten op (opgelet op stoomdampen), verwijder de menger, giet de pasta in een schotel en voeg er de saus aan toe.



Indien de pasta nog niet gaar is naar wens, kan de kooktijd worden verlengd door de schotel opnieuw in de oven te voeren, de deur dicht te doen (op de display knippert "000") en nog enkele minuten in te stellen door te draaien aan de knop  (14) en te drukken op de toets **START**  (13).

3.3 - BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Wanneer u gebruik maakt van de pastabereider, neemt u steeds het volgende in acht:

- Wees voorzichtig wanneer u de schotel uit de magnetron haalt en bij het afgieten: het plastic lijkt koud, maar u kunt u verbranden aan de stoom.
- Het accessoire niet op een warmtebron of op de oven zetten wanneer deze in werking is.
- Geen pasta koken wanneer u de magnetron pas hebt gebruikt met de gecombineerde functie of de functie grill: de temperatuur in de oven kan te hoog zijn en de schotel beschadigen.
- Zorg ervoor dat het deurtje van het deksel altijd makkelijk open kan en houd het altijd schoon.

Zolang op de display *COOL* verschijnt, is elke ovenbediening beschikbaar, uitgezonderd de bedieningen met betrekking tot de functie PASTA.

- De pastabereider dient te worden gebruikt om pasta te koken volgens de aanwijzingen in de handleiding en is niet bestemd voor andere gebruiksdoeleinden.
- De pastabereider nooit leeg zonder water en pasta gebruiken.
- Wanneer de pastabereider in de magnetronoven werd gevoerd, is het niet mogelijk andere functies in te stellen.

Voor de reiniging van het accessoire, zie paragraaf 5.1 op pagina 156.

HOOFDSTUK 4 - GEBRUIK VAN DE OVEN: AANWIJZINGEN EN TIJDTABELLEN

4.1 ONTDOOIEN

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

TABEL ONTDOOIINGSTIJDEN IN DE FUNCTIE "AUTOMATISCH ONTDOOIEN"

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

* Test aanduidingen zijn geschikt voor de ontdooitest van gehakt vlees volgens de Norm 60705, Par. 13.3 (zie pag. 2). Keer het voedsel halverwege de ingestelde bereidingstijd om. Het te ontdooien voedsel wordt rechtstreeks op de draaischijf gelegd. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

4.2 VERWARMEN

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

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

Let op: enkele gerechten kunnen gemakkelijk verwarmd worden ook door gebruik van de voorgeprogrammeerde recepten "AUTOMATISCHE FUNCTIETOETSEN" (zie tabel op bladzijde 153).

TABEL VERWARMINGSTIJDEN

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN
HET SMELTEN VAN VOEDSEL					
• Chocolade/glazuur • Boter	100 gr 50-70 gr	 "	500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Op een bord leggen. Voor chocolade in blokjes is het niet nodig om te roeren. Het glazuur eenmaal omroeren. Voor het smelten van de boter 1 minuut toevoegen.
VOEDSEL VAN KOELKAST TEMPERATUUR (5/8°C) tot aan 20/30°C					
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	De aluminium verpakking verwijderen. De zuigfles verwarmen zonder speen en omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren voor de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins vermindert te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam zouden kunnen vatten. Reeds gesteriliseerde melk gebruiken.
KANT EN KLAAR GERECHTEN VAN KOELKAST TEMP. (Begin temp. 5/8°C) tot aan ongeveer 70°C					
• Verpakking lasagna of pasta met vulling	400 gr	"	1000	3 - 5	Hiermee wordt elk soort kant en klaar maaltijd bedoeld, verkrijgbaar in de handel, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel verwijderen uit eventuele metalen verpakkingen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor het beste resultaat het voedsel altijd afdekken.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	"	3 - 5	
• Verpakking vis en/of groenten	300 gr	"	"	2 - 4	
• Bord vlees en/of groenten	400 gr	"	"	4 - 6	Hiermee worden porties van elk soort reeds gekookte gerechten bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel wordt rechtstreeks op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met de transparante folie of met een omgekeerd bord.
• Bord pasta, cannelloni of lasagna	400 gr	"	"	4 - 6	
• Bord vis en/of rijst	300 gr	"	"	3 - 5	
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/ BEREIDEN (Begin temp. -18/-20°C) tot aan ongeveer 70°C					
• Verpakking lasagna of pasta met vulling	400 gr	"	1000	5 - 7	Hiermee wordt elk soort voorgekookt diepvries voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C rechtstreeks in hun eigen verpakking; mocht de verpakking van metaal zijn, dan het voedsel direct op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	"	4 - 6	
• Verpakking vis en/of voorgekookte groenten	300 gr	"	"	2 - 4	
• Verpakking vis en/of rauwe groenten	300 gr	"	"	6 - 8	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron oven, hierna afdekken. Hiermee worden porties van elk soort voorgekookt ingevroren voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het bevroren voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het gerecht ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
• Portie vlees en/of groenten	400 gr	"	"	5 - 7	
• Portie pasta, cannelloni of lasagna	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portie vis en/of rijst	300 gr	"	"	3 - 5	
DRANKEN UIT DE KOELKAST (5/8°C) tot aan ongeveer 70°C					
• 1 kop water	180 cc	"	1000	1'30" - 2'	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden wij aan deze af te dekken met een omgekeerd bord.
• 1 kop melk	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop koffie	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 bord bouillon	300 cc	"	"	3 - 4	
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (20°/30°C) TOT CIRCA 70°C					
• 1 kop water	180 cc	"	1000	1'.15" - 1'.45"	Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden wij aan deze af te dekken met een omgekeerd bord.
• 1 kop melk	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 bord bouillon	300 cc	"	"	2 - 3	

4.3 - HET BEREIDEN VAN VOORAFJES EN PASTA GERECHTEN

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

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

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Lasagna	1100 gr		1000 1000	- -	8 + 8	Tijden geschikt voor rauwe pasta. Indien het voorgerekookte pasta betreft, zijn 8 minuten gecombineerde MICROGRILL bereiding voldoende.	Laag
• Gnocchi alla romana	600 gr		1000	-	12	Niet teveel over elkaar heenleggen.	Laag
• Macaroni schotel	1500 gr		1000	-	8	De pasta dient vooraf, apart gekookt te worden	Laag
• Risotto	300 gr. rijst		1000	-	12-15	De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in een schaal, geschikt voor gebruik in een magnetronoven, gedaan worden en afgedekt met transparant folie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximum vermogen gedurende 12-15 minuten ongeveer).	Geen
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	De pizza uitrollen op ovenpapier en leggen in een taartvorm of op de uitneembare bodem van een metalen bakvorm. De oven voorverwarmen op 200°C.	Laag
• Verse Quiche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Een taartvorm gebruiken met handvat (de oven dient voorverwarmd).	Laag
• Diepvries Quiche Lorraine	550 gr		-	190°	45	Op de bodem leggen van een metalen bakvorm (de oven dient voorverwarmd).	Laag

4.4 - VLEES BRADEN

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

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Rollades (varkens-, runder-)	1000 gr		500	190°C	35-40	Een beetje vet om de rollade laten zitten om te voorkomen dat deze uitdroogt. Niet teveel kruiden.	Laag
• Gehaktrol	800 gr		500	180°C	22-25	500 gr rundergehakt mengen met ei, ham, paneermeel, enz. Een klein beetje olie en een beetje witte wijn toevoegen.	Laag
• Gehaktrol	900 gr		750	-	20	Zie aantekening *	Nessuna
• Hele kip	1200 gr		750	190°C	40	Het vel inprijken om het vet eruit te laten druppelen. Zie aantekening **	Laag
• Kip in stukken	850 gr		750	190°C	25	Tijdens de bereiding 1 maal omroeren.	Laag
• Vleesspiesjes	600 gr		500	180°C	17-20	Halverwege de bereiding omdraaien	Laag
• Goulash	1500 gr		1000	-	30-35	2-3 keer omroeren	Geen
• Kipfilets	500 gr		750	-	10-15	Halverwege de bereiding omdraaien	Geen
• Varkens- of kalfskarbonades	3 stuks		-	-	16-18	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.	Hoog
• Worstjes	3 stuks		-	-	10-12	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.	Hoog
• Hamburger	3 stuks		-	-	10-12	De oven voorverwarmen gedurende 3 minuten. Halverwege de bereiding omdraaien, nadat alleen de grill aan de bovenkant van de oven functioneert.	Hoog

* Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest van gehakt vlees volgens de Norm 60705, Par. 12.3.3. Dek de schaal af met transparante folie geschikt voor gebruik in de magnetronoven. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

** Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.6. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

4.5 - HET KOKEN VAN BIJGERECHTEN EN GROENTEN

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

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

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

De groenten moeten altijd afgedekt worden met transparant folie.

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

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

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Asperges	500 gr	≈	1000	-	8-9	In stukken snijden van 2 cm.	Geen
• Artisjokken	300 gr	≈	1000	-	10-11	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	Geen
• Boontjes	500 gr	≈	1000	-	10-11	In stukken snijden.	Geen
• Broccoli	500 gr	≈	1000	-	6-7	In "roosjes" verdelen.	Geen
• Spruitjes	500 gr	≈	1000	-	6-7	Heel laten.	Geen
• Witte kool	500 gr	≈	1000	-	6-7	Heel laten.	Geen
• Rode kool	500 gr	≈	1000	-	6-7	Heel laten.	Geen
• Wortelen	500 gr	≈	1000	-	8-9	In gelijke stukken snijden.	Geen
• Bloemkool	500 gr	≈	1000	-	10-11	In roosjes verdelen.	Geen
• Bloemkool met béchamelsaus	1000 gr	≈ + ≈	1000	-	7 + 10	Tijden aangegeven voor verse bloemkool. Indien voorgedroogd, zijn 10' gecombineerd met grill voldoende.	Laag
• Selderij	500 gr	≈	1000	-	6-7	In stukken verdelen.	Geen
• Aubergines	800 gr	≈	1000	-	5-6	In blokjes snijden.	Geen
• Gegrilde aubergines	4 stukken	≈	-	-	9-11	3 Min. voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien.	Hoog
• Aubergines op zijn parmezaans	1300 gr	≈	1000	-	7-9	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.	Laag
• Prei	500 gr	≈	1000	-	5-6	Heel laten.	Geen
• Champignons	500 gr	≈	1000	-	5-6	Heel laten. Geen water toevoegen.	Geen
• Uien	250 gr	≈	1000	-	4-5	Heel en van gelijke afmeting. Geen water toevoegen.	Geen
• Spinazie	300 gr	≈	1000	-	5-6	Afdekken na het wassen en uitlekken.	Geen
• Erwtten	500 gr	≈	1000	-	9-10		Geen
• Venkelknol	500 gr	≈	1000	-	11-12	In vieren delen	Geen
• Gegratineerde tomaten	800 gr	≈	500	-	9-11	Beter indien van gelijke afmetingen u	Laag
• Paprika's	500 gr	≈	1000	-	8-9	In stukken snijden	Geen
• Gegrilde paprika's	4 vieren	≈	-	-	9-11	3 min. voorverwarmen. Halverwege de bereiding omdraaien.	Hoog
• Gevulde paprika's	1400 gr	≈ + ≈	1000 1000	- -	8 + 9	Beter het lage en brede soort paprika's gebruiken	Laag
• Aardappelen	500 gr	≈	1000	-	7-8	In gelijke stukken snijden.	Geen
• Gebakken aardappelen (vers)	500 gr	≈	500	190°C	25-30	2-3 keer omroeren	Laag
• Gebakken aardappelen (diepvries)	900 gr	≈	500	200°C	35-40	2-3 keer omroeren	Laag
• Gegratineerde aardappelen	1100 (tot.) gr	≈	750	190°C	20	Zie aantekening *	Laag
• Courgettes	500 gr	≈	1000	-	6-7	Heel laten.	Geen

* Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.4. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

4.6 - VIS BEREIDEN

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

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Filets	300 gr	≈	750	-	5-7	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Plakjes	300 gr	≈	750	-	7-9	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Heel	500 gr	≈	750	-	8-10	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Heel	250 gr	≈	750	-	5-7	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Moten	400 gr	≈	750	-	7-9	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Kreeften	500 gr	≈	750	-	7-9	Afdekken met folie	Niet afdekken
• Vis in de oven klaargemaakt	600 gr	≈ ≈	150	190°	30	Olie, een teentje knoflook en een beetje witte wijn toevoegen.	Laag

4.7 - GEBAK EN TAARTEN BAKKEN

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

SOORT	HOEEVEELHEID	FUNCTIE	VERMOGEN NIVEAU	TEMPERATUUR	DUUR minuten	AANTEKENINGEN/RAADGEVINGEN	TE GEBRUIKEN ROOSTER
• Hazelnoottaart	1100 gr	≈ ≈	150	170°C	25-30	In een vuurvaste schaal doen	Laag
• Kwarttaart	1500 gr	≈ ≈	500	160°C	35-40	In een vuurvaste schaal doen	Laag
• Vruchtenvlaai	700 gr	≈	-	160°C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Plum cake	950 gr	≈	-	160°C	90	Een rechthoekige bakvorm gebruiken	Laag
• Margheritataart	700 gr	≈	-	160°C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Notentaart	650 gr	≈	-	160°C	40	Een metalen taartvorm gebruiken	Laag
• Egg custard	750 gr	≈	1000	-	16	Zie aantekening *	Geen
• Sponge cake	475 gr	≈	1000	-	6	Zie aantekening **	Laag
• Cake	710 gr	≈ ≈	150	160°C	30	Zie aantekening ***	Laag

- * Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.1. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.
- ** Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.2. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.
- *** Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.5. Vergeet niet de oven voor te verwarmen in de functie ventilatie met het laag rooster aangebracht. U vindt meer informatie over deze en andere Prestatietests volgens de Norm 60705 in de tabel op pag. 2.

4.8 - HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN "AUTOMATISCH ONTDOOIEN"

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

TASTO	COSA SI PUO' FARE	CONSIGLI
(7)  • 1 keer drukken • 2 keer drukken • 3 keer drukken • 4 keer drukken	• 1 kop koffie (50cc) verwarmen vanaf kamertemperatuur • 1 kop koffie (125cc) verwarmen vanaf kamertemperatuur • Een grote kop (200cc) verwarmen vanaf koelkast temperatuur • Een bord soep (300cc) verwarmen vanaf koelkast temperatuur.	Na het verwarmen van de vloeistof, goed omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
(8)  • 1 keer drukken • 2 keer drukken	<i>Let op: na het verwarmen kunnen deze gerechten en hun verpakking zeer heet zijn. Pannelappen of ovenwanten gebruiken.</i> • 1 portie opwarmen (250-350 gr) • 2 porties opwarmen (450-550 gr)	Geschikt voor porties voorgekookt voedsel, bewaard in de koelkast op het te gebruiken bord. Het voedsel dient nooit afgedekt te worden. In geval van verpakte kant-en-klaar maaltijden, het voedsel uit de eventuele verpakking van aluminium halen en op een bord leggen.
(9)  • 1 keer drukken • 2 keer drukken • 3 keer drukken	<i>Let op: Na het verwarmen kunnen deze gerechten en hun verpakking zeer heet zijn. Pannelappen of ovenwanten gebruiken.</i> • 1 Diepvries pizza van 250-500 gr verwarmen • 1 portie opwarmen (250-350 gr) • 2 porties opwarmen (450-550 gr)	De pizza rechtstreeks op de draaischijf zetten. De verpakking op de draaischijf zetten, waarbij erop gelet moet worden dat eventueel aanwezig plastic verwijderd moet worden. Indien de verpakking echter niet geschikt mocht blijken voor gebruik in de magnetron (bijv. metalen verpakking), het voedsel uit de verpakking nemen en rechtstreeks op de te gebruiken schaal leggen. Verwarmen door het rechtstreeks en niet afgedekt op de draaischijf te plaatsen.

4.9 - GELIJKTIJDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S

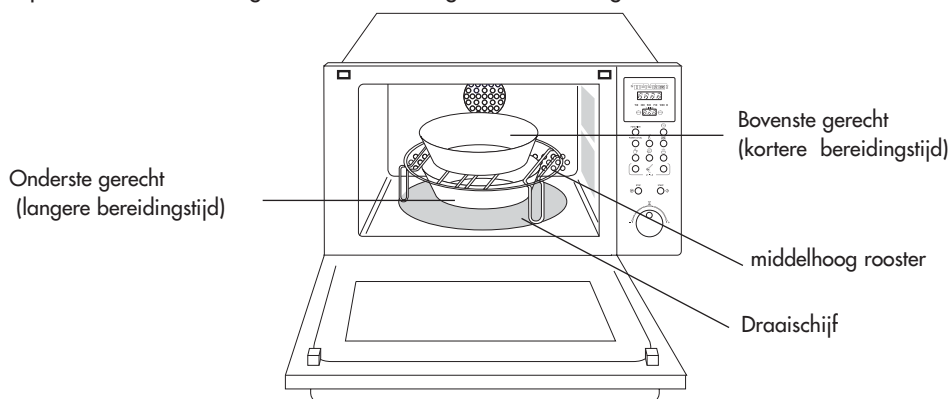
Door het MIDDELHOOG ROOSTER te gebruiken bij de functie alleen magnetron, is het mogelijk tegelijkertijd, ook verschillende, gerechten te ontdooien, te verwarmen en te bereiden op twee niveau's. Het speciale systeem met een dubbele afgifte van microgolven maakt het namelijk mogelijk een optimale verspreiding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

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

- 1) De bereidingstijden voor gelijktijdige bereiding van gerechten verschillen van de tijden voor enkelvoudige bereidingen.
Men dient daarom altijd de referentietabel op bladzijde 155 te raadplegen.

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

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



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

REFERENTIE-TABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS

Ontdooitijden

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

Verwarmingstijden

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

Bereidingstijden

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

HOOFDSTUK 4 - ONDERHOUD EN REINIGING

5.1 REINIGING

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

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

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

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

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

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

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

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.

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).

Reiniging van de pastabereider.

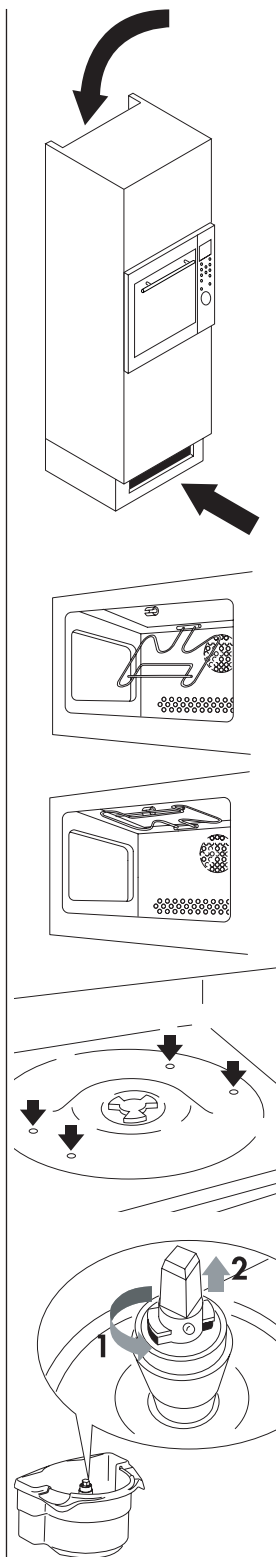
De schotel, het deksel en de menger mogen in de vaatwasmachine.

Het is aanbevolen de middenas uit de schotel te halen.

De middenas zit vast in de schotel. Wilt u hem reinigen, dan kan hij worden verwijderd door hem te draaien tot de lipjes overeenkomen met de relatieve gaten en door een lichte druk uit te oefenen naar beneden toe.

Zorg ervoor dat het deurtje van het deksel altijd makkelijk kan draaien/ open kan en schoon is. Ook de openingen voor het afgieten van de pasta dienen altijd schoon te zijn.

Zorg ervoor dat de accessoires goed droog zijn alvorens opnieuw pasta te koken.



5.2 ONDERHOUD

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

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

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