

INHOUD

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 Beschrijving	pag. 112
1.2 Beschrijving van het bedieningspaneel	pag. 113
1.3 Inbouwen	pag. 114
1.4 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid	pag. 117
1.5 Technische gegevens	pag. 118
1.6 Installatie en elektrische aansluiting	pag. 118
1.7 Te gebruiken serviesgoed	pag. 119
1.8 Hoe de beste resultaten te verkrijgen met uw oven	pag. 120
1.9 Regels en algemene raadgevingen voor het gebruik van de oven	pag. 121

HOOFDSTUK 2 - HET GEBRUIK VAN DE BEDIENING

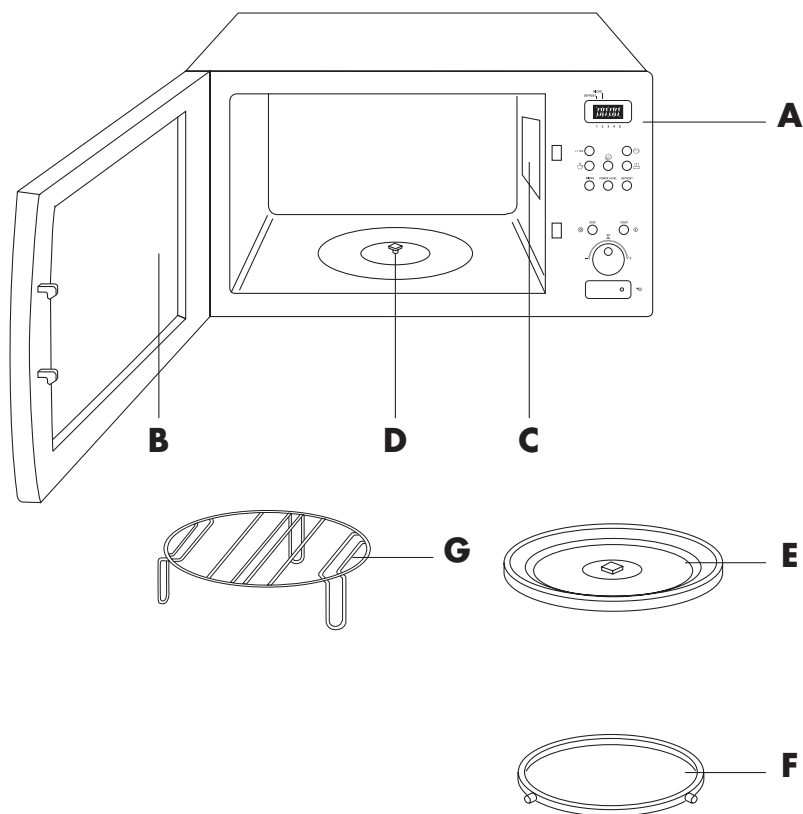
2.1 Hoe de klok in te stellen	pag. 122
2.2 Gelijktijdige bereiding op twee niveau's	pag. 123
2.3 Hoe het automatisch ontdooien te programmeren	pag. 125
2.4 Hoe de oven te programmeren om etenswaren warm te houden, te verwarmen, te bereiden	pag. 127
2.5 Het gebruik van de functie alleen magnetron om gerechten warm te houden	pag. 128
2.6 Het gebruik van de functie alleen magnetron om op te warmen	pag. 128
2.7 Het gebruik van de functie alleen magnetron om te koken	pag. 130
2.8 Het programmeren van meerdere, opeenvolgende functies	pag. 133
2.9 Het gebruik van de toetsen "Voorgeprogrammeerde functies"	pag. 134
2.10 Het programma van 1 tot 6 minuten op het maximum vermogen	pag. 135
2.11 Kinderbeveiliging	pag. 135

HOOFDSTUK 3 - ONDERHOUD EN REINIGING

3.1 Reiniging	pag. 136
3.2 Onderhoud	pag. 137

HOOFDSTUK 1 - ALGEMEEN

1.1 BESCHRIJVING



- A** Bedieningspaneel
- B** Binnenkant ovendeur
- C** Deksel uitgang microgolven
- D** Pin draaischijf

- E** Draaischijf
- F** Houder voor draaischijf
- G** Rooster

1.2 BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

1. Display

Op dit paneel kunnen zichtbaar gemaakt worden een 24 uur klok, de ingestelde bereidingstijden, de gekozen functies (bovenste aanduidingen) en het gekozen niveau van de microgolven (onderste aanduidingen).

2. Toets + 1 min.

Druk op deze toets om automatisch 1 minuut magnetronfunctie in te stellen op het maximum vermogen. Elke extra druk op de toets voegt 30 seconden aan de totale tijd toe tot een maximum van 6 minuten.

3 - 8 - 9:

Voorgeprogrammeerde functies toetsen:

Druk op één van deze toetsen voor het bereiden van Warme Dranken, Kant en Klaar maaltijden, Diepvries pizza's al bereide diepgevroren gerechten.

4. Toets MICRO:

Magnetron bereiding

Druk op deze toets om voedingswaren te bereiden of op te warmen.

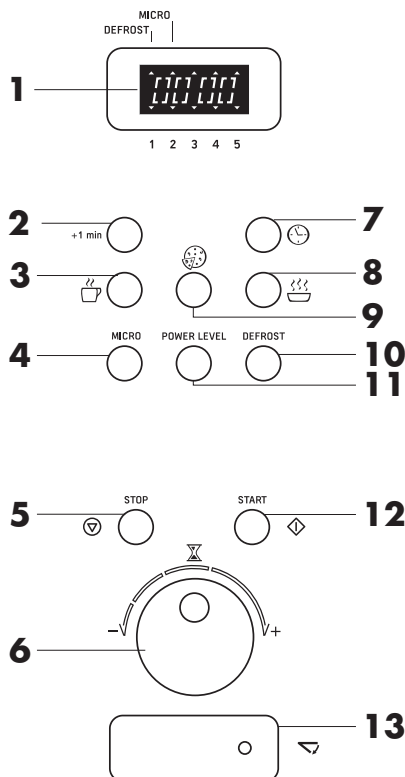
5. Toets STOP:

Druk op deze toets om de bereiding te onderbreken of om de ingestelde bereidingstijden te annuleren.

6. Knop :

Bereidingstijden

Deze knop gebruiken om de bereidingsduur of de tijd in te stellen.



7. Toets :

Het instellen van de klok

Druk op deze toets om de huidige tijd in te stellen en om de tijd zichtbaar te maken tijdens het functioneren van de oven.

10. Toets DEFROST:

Automatisch ontdooien

Druk op deze toets om voedingswaren te ontdooien.

11. Toets POWER LEVEL:

Niveau van het magnetronvermogen

Druk op deze toets om het gewenste magnetronvermogen te kiezen.

De beschikbare vermogenniveaus van de magnetronovens zijn de volgende:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

12. Toets START: starten

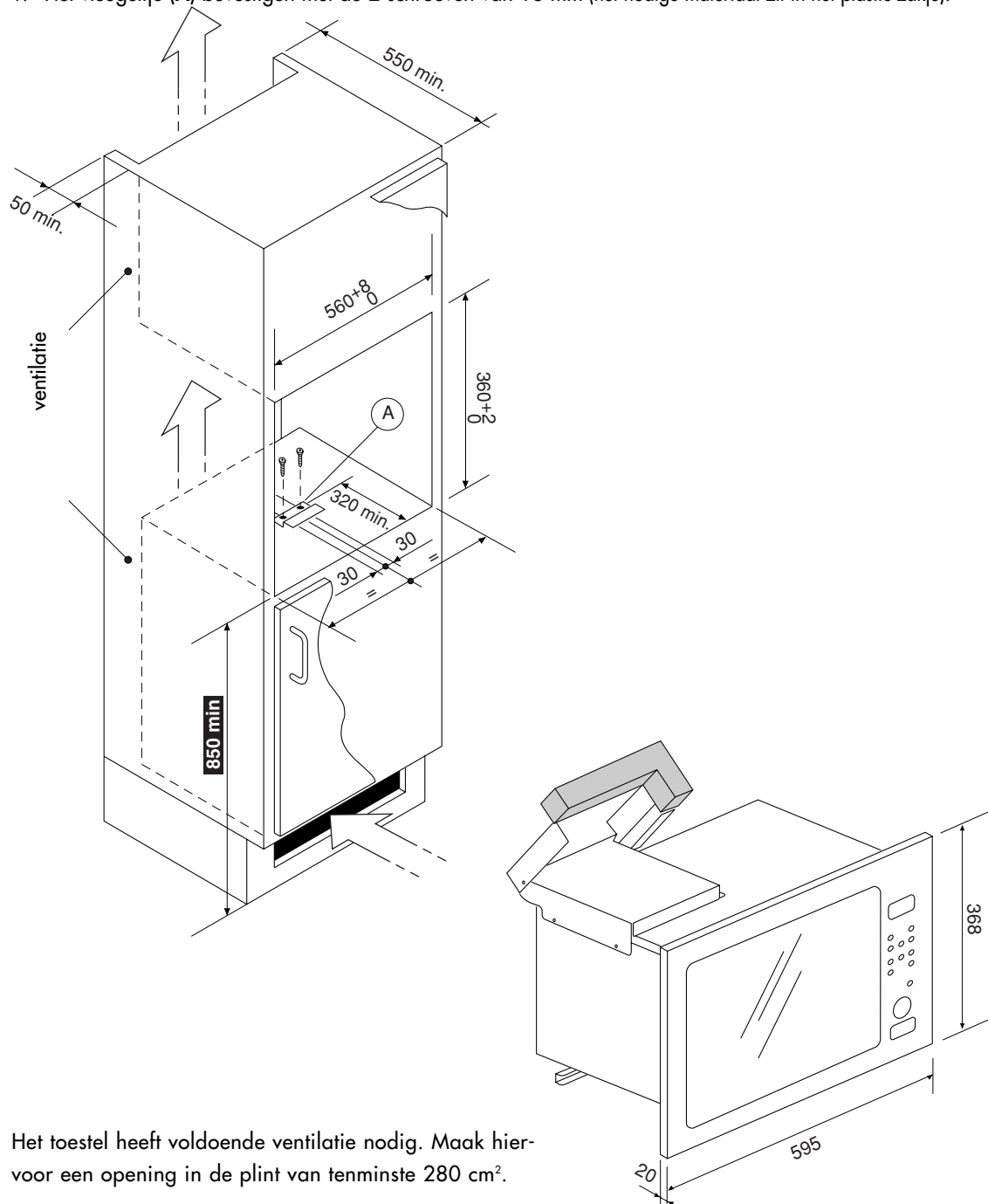
Druk op deze toets om de oven te laten functioneren, nadat de functie en de gewenste tijden ingesteld zijn.

13. Drukknop opening deur

1.3 INBOUWEN

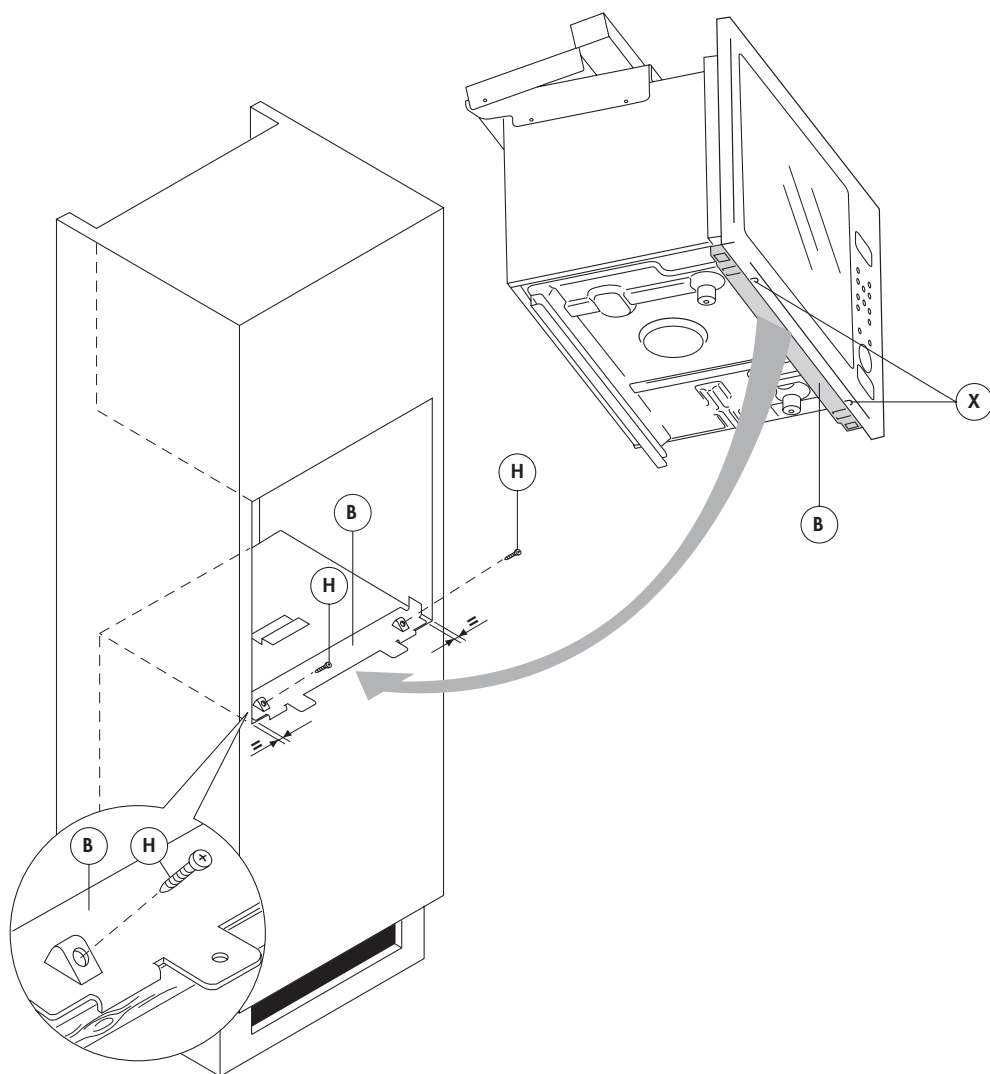
In de ovenruimte bevindt zich een plastic zak met bevestigingsmaterialen. Haal deze zak uit de oven. **ALVORENS DE OVEN TE INSTALLEREN, HAAL DE PLASTIC BESCHERMHOEKEN VAN DE GLAZEN OVENDEUR (INDIEN AANWEZIG).**

1. Het vleugeltje **(A)** bevestigen met de 2 schroeven van 13 mm (het nodige materiaal zit in het plastic zakje).



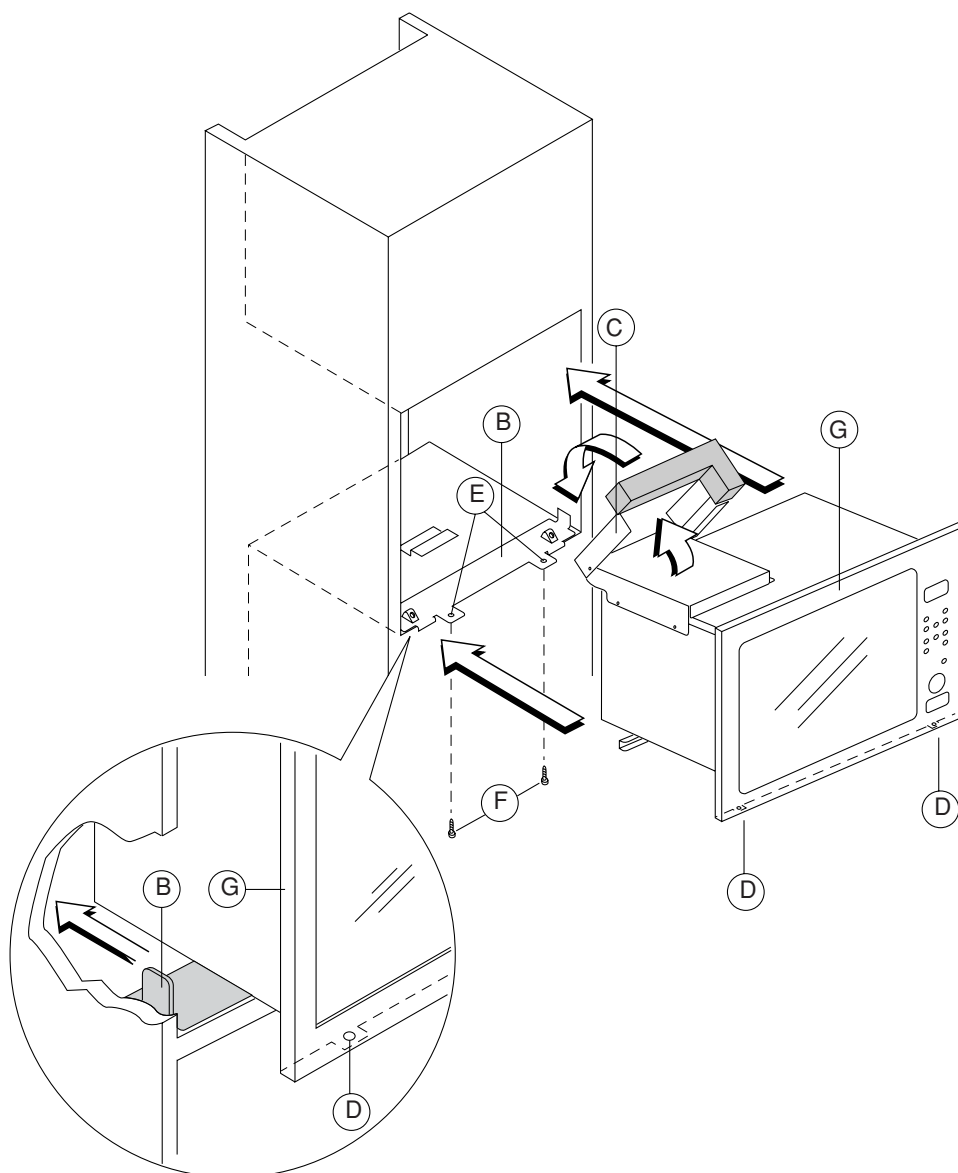
Het toestel heeft voldoende ventilatie nodig. Maak hiervoor een opening in de plint van tenminste 280 cm².

2. Verwijder de twee schroeven (**X**) uit het bevestigingsprofiel onder de magnetron.
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**) van 16 mm. U vindt deze schroeven in het plastic zakje met de accessoires.



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 (indien aanwezig).
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 apparaat aan de verbindingstaaf (B) met behulp van de eerder verwijderde schroeven (X).



ELEKTRISCHE AANSLUITING – WAARSCHUWINGEN:

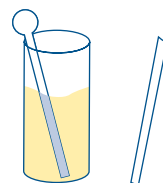
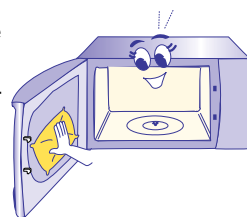
Indien het apparaat voorzien is van een stroomsnoer MET stekker, zorgt u ervoor dat de stekker steeds bereikbaar is. Indien het apparaat voorzien is van een stroomsnoer ZONDER stekker, koppelt u het apparaat op een vaste voedingssinrichting met schakelaar met een afstand tussen de contacten die niet minder dan 3 mm bedraagt en voorziet u een permanente aardleiding.

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: De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de oven. Zonder het nodige toezicht zou het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet moeten worden toegestaan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat de oven alleen gebruiken door kinderen die correcte aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van de oven, en de gevaren verbonden met een niet correcte omgang met het apparaat.
- 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 (B) 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) De oven niet aanzetten indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken. Voor regelingen, reparaties of de vervanging van het elektriciteitsnoer, wendt u zich uitsluitend tot door de fabrikant erkend personeel of een Servicecentrum. Eventuele reparaties uitgevoerd door niet vakbekwaam personeel kunnen gevaar opleveren.
- 8) 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.
- 9) Om oververhitting, en diensgevolge 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.
- 10) De draaischijf niet onderdompelen in water wanneer hij heel warm is, omdat hij door de thermische schok kan breken.
- 11) Bij het gebruik van de functies "Alleen MAGNETRON" dient de oven niet te worden voorverwarmd (zonder voedsel) of te worden ingeschakeld wanneer hij leeg is, omdat vonken kunnen ontstaan.
- 12) Alvorens de oven te gebruiken, controleren of het gebruikte keukengerei en schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie deel "Te gebruiken serviesgoed")
- 13) 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.
- 14) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen. Deze kunnen vlam



vaten!

15) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het gebruik, om brandwonden te voorkomen. 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 sterilisatie-apparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet **ALTJD** worden gecontroleerd, voordat de oven wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.



16) Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.

17) Alle magnetrons zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met de geldende normen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Als voorzorgsmaatregel adviseren fabrikanten van pacemakers een afstand van 20-30 cm te houden tussen een ingeschakelde magnetronoven en een pacemaker, om mogelijke storing van de pacemaker te voorkomen. Indien u het vermoeden heeft dat een dergelijke storing plaatsvindt, schakel dan onmiddellijk de oven uit en neem contact op met de fabrikant van de pacemaker.

1.5 TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen buitenkant	(zie "instructies voor inbouwen")
Afmetingen binnenkant (BxHxD)	322x202x330
Netto inhoud van de oven	24 Lt
Gewicht (ongeveer)	20 Kg
Diameter draaischijf	27,5 cm
Ovenlampje	25 w

POTENCIA PRODICA MAGNETRON: 900 W (IEC705)

Voor verdere gegevens het kenmerken plaatje raadplegen dat zich op de achterkant van het apparaat bevindt. Dit apparaat is conform de EEG-richtlijnen 89/336 en 92/31 inzake Elektromagnetische Compatibiliteit, en de verordening (EG) nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

1.6 INSTALLATIE EN ELECTRICISCHE AANSLUITING

Plaats de oven tenminste op een hoogte van 850 mm.

- 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 (F) plaatsen en hierop de draaischijf (E) 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.
- 9) De meeste moderne elektronische apparatuur (tv, radio, stereo-installaties, enz.) is afgeschermd tegen radiofrequentiesignalen (RF). Het kan echter zijn dat bepaalde elektronische apparaten niet beschermd zijn tegen de RF-signalen van een magnetronoven. U dient daarom een afstand van ten minste 1 – 2 meter te houden tussen deze apparaten en de werkende oven.

1.7 TE GEBRUIKEN SERVIESGOED

Men kan alle soorten glas (beter indien pyrex), geglaazuurd aardewerk, porselein, ongeglazuurd aardewerk gebruiken, mits zonder 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 kortdurend opwarmen kunnen als onderlegger papieren servetten, kartonnen schalen en plastic wegwerp borden gebruikt worden.

Wat betreft de vorm en de afmeting, is het noodzakelijk dat deze het correct ronddraaien van de draaischijf toelaten.

Om grote, vierkante schalen te kunnen gebruiken (die niet in de oven zouden kunnen ronddraaien), is het voldoende het ronddraaien van de draaischijf (E) te voorkomen door de pin (D) van de draaischijf eruit te trekken. Men dient er echter rekening mee te houden dat onder deze omstandigheden, teneinde tevredenstellende resultaten te bereiken, het nodig is het voedsel regelmatig om te roeren en de schaal zelf meerdere malen te draaien tijdens de bereidingstijd.

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

Het is nuttig u eraan te herinneren dat, omdat de magnetronoven het voedsel verwarmd en niet het vaatwerk waarin het voedsel zich bevindt, het mogelijk is het gerecht direct op de serveerschaal te bereiden en op deze manier het gebruik, en het daaruit voortkomend afwassen, van pannen te vermijden.

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.

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

	Glas	Geglazuurd aardewerk	Porselein	Ongeglazuurd aardewerk	Magnetron bestendig plastic	Papieren kopjes*	Papieren borden*	Auvel-papier*	Kartonnetjes*	Metalen bakjes	Vaatwerk met metalen onderdelen	Speciaal ovenpapier voor rollades
Ontdooien	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Opwarmen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Koken	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	NEEN	JA

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

1.8 HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

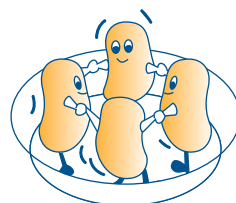
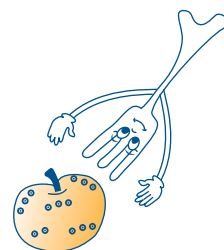
Wat wil ik doen?	Welke functie/intensiteit kies ik		Instructies op blz.	Tabel hoeveelheden/tijden op blz.
• Het voedsel warmhouden	MICRO	pot. 1 (150W)	127 128	
• Ontdooien	DEFROST		125	126
• Chocolade/glazuur smelten	MICRO	pot. 2 (300W) pot. 3 (450W)	127 128	129
• Boter of kaas smelten			128	129
• Taarten bakken			132	132
• Goulasch/ kipfilet klaarmaken	MICRO	pot. 4 (700W)	127 130	130
• Fruit, groenten, rijst, soep, vis koken	MICRO	pot. 5 (900W)	127 131	131
• Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden			128	129
• Gelijktijdig ontdooien, verwarmen, twee niveau's	MICRO op hoog rooster		123	124
• Diepvries kant-en-klaar pizza's verwarmen al bereid diepgevroren voedsel	Voorgeprogrammeerde functies		135	134
• Dranken/vloeistoffen verwarmen			135	134
• Reeds klaargemaakte voedingswaren uit de koelkast verwarmen			135	134

1.9 REGELS EN ALGEMENE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Microgolven zijn electromagnetische 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, zoodat 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.

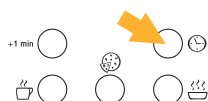


HOOFDSTUK 2 - GEBRUIK VAN BEDIENING EN FUNCTIES

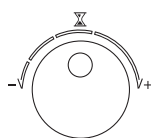
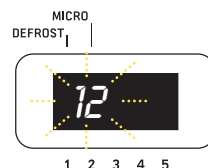
2.1 HOE DE KLOK IN TE STELLEN

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet, of nadat de stroom uitgevallen is geweest, zullen op het paneel de cijfers 12:00 verschijnen die aan en uit gaan.

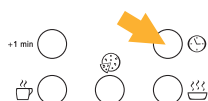
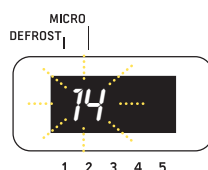
Om de tijd van de dag in te stellen, dient men als volgt te werk te gaan:



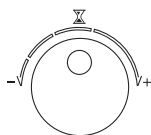
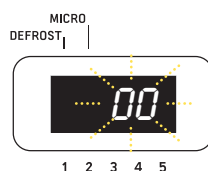
- 1** Druk op de toets (7) (Op het paneel knippert de urenaanduiding).



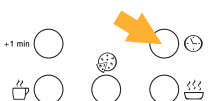
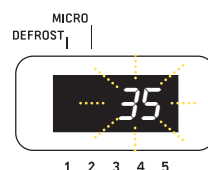
- 2** Stel het gewenste uur in door de knop (6) te draaien. (Op het paneel knippert de urenaanduiding).



- 3** Nogmaals op de toets (7) drukken. (Op het paneel verdwijnt de urenaanduiding en knippert de minuten aanduiding).



- 4** Stel de gewenste minuten in door de knop (6) te draaien. (Op het paneel knippert de minuten aanduiding).



- 5** Nogmaals op de toets (7) drukken. (Op het paneel wordt de ingestelde tijd zichtbaar).



- Indien u de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, op de toets (7) drukken en hierna opnieuw de tijd instellen op de manier zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de huidige tijd zichtbaar te laten worden tijdens het functioneren van de oven door op de toets (7) te drukken. (De tijd wordt zichtbaar gedurende 3 seconden).

2.2 - GELIJKTIJDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S

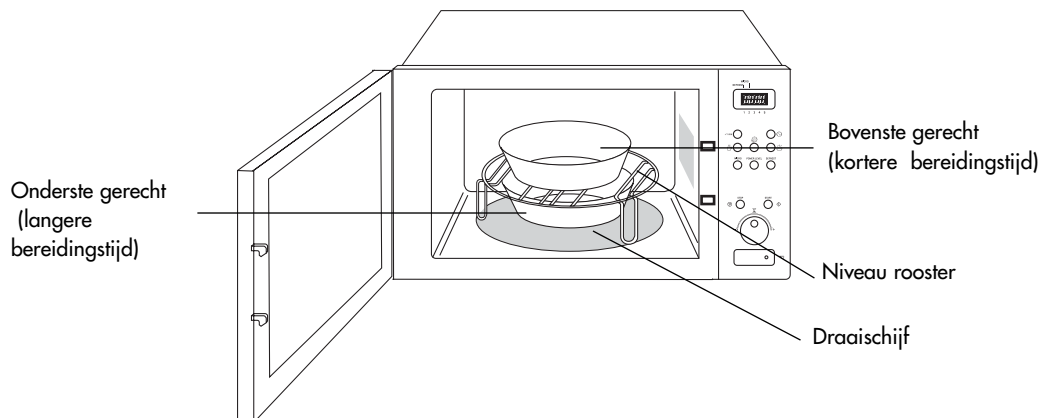
Door het niveau rooster (G) te gebruiken bij de functie alleen magnetron, is het mogelijk tegelijkertijd, ook verschillende, gerechten te ontdooien, te verwarmen en te bereiden op twee niveau's. Het speciale systeem met een dubbele afgifte van microgolven maakt het namelijk mogelijk een optimale verspreiding 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 124 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 niveau rooster gezet moet worden: dit vereenvoudigt het verwijderen van het gerecht na bereiding. Het rooster verwijderen en de bereiding van het onderste gerecht beëindigen.



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

REFERENTIETABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS

ONTDOOIJTIDEN

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

VERWARMINGSTIDEN

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen Niveau	Minuten	Aantekeningen
• Portie vlees	boven	150	5	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie groenten	onder	250	5	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	boven	500	5	9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500	5	9	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Portie vlees	boven	150	5	6	Het voedsel afdekken met plastic folie
• Bord lasagne	onder	500	5	8	Het voedsel afdekken met plastic folie

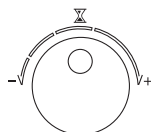
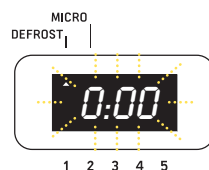
BEREIDINGSTIDEN

Soort	Niveau	Hoeveelheid gram	Vermogen Niveau	Minuten	Aantekeningen
• Aardappelen	boven	500	5	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Aardappelen	onder	500	5	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	boven	500	5	18	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Wortelen	onder	500	5	18	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Courgettes	boven	475	5	14	Heel laten en afdekken met folie. Na 14' het rooster verwijderen.
• Vis in moten	onder	400	5	16	Afdekken met folie.
• Courgettes	boven	475	5	13	Heel laten en afdekken met folie. Na 13' het rooster verwijderen.
• Hele vis	onder	200	5	14	Afdekken met folie.
• Hele vis	boven	200	5	14	Afdekken met folie
• Hele vis	onder	200	5	14	Afdekken met folie
• Aardappelen	boven	500	5	16	In gelijke stukken snijden en afdekken met folie
• Goulash	onder	1500	5	40	Na 16' het rooster verwijderen. 2-3 keer omroeren
• Witte kool	boven	500	5	14	Heel laten en afdekken met folie
• Rijst	onder	300	5	20	Afdekken met folie en 2 keer omroeren. Na 14' het rooster verwijderen.
• Spruiten	boven	500	5	14	Afdekken met folie. Na 14' het rooster verwijderen.
• Erwten	onder	500	5	18	Afdekken met folie

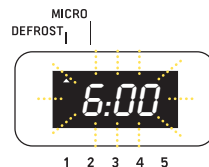
2.3 HOE HET AUTOMATISCH ONTDOOIEN TE PROGRAMMEREN



1 Druk op de toets **DEFROST** (10). (Op het display verschijnt knipperend 0:00 en het controlelampje van de ontdooi functie linksboven gaat branden).



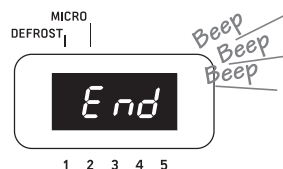
2 De gewenste tijdsduur instellen door de  (6) te draaien. (Het display knippert).



3 Op de toets **START** (12) drukken. (Het display geeft de ingestelde tijdsduur weer).



4 Nadat de ingestelde tijd verlopen is, geeft het apparaat drie pieptonen af, terwijl op het display het woord **END** verschijnt.



- Indien u het ovendeurtje opent om te controleren in hoeverre het voedsel al ontdooid is, wordt de magnetronfunctie automatisch onderbroken en op het display knippert de resterende tijd. Om het ontdooien te hervatten, de ovendeur weer sluiten en op de toets **START** (12) drukken. De oven herneemt de tijdsduur vanaf het moment dat deze onderbroken is geworden.
- Om de ingestelde tijd te annuleren, dient men als volgt te werk te gaan:
 - indien de ovendeur open staat, éénmaal om de toets **STOP** (5) drukken;
 - indien de oven in werking is, tweemaal op de toets **STOP** (5) drukken;
 - indien de oven uit staat en de ovendeur dicht is; éénmaal op de toets **STOP** (5) drukken.

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE ONTDOOIEN

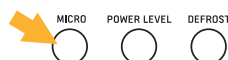
- Diepvries producten in zakjes of plastic folie of in hun verpakking, kunnen direct in de oven geplaatst worden, mits er geen metalen delen aanzitten (bijvoorbeeld stripjes of ringetjes).
- Sommige producten, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooid te worden voordat men aan de bereiding begint.
- Gerechten in een saus, ragôut en stoofpotten ontdooien beter en sneller als deze af en toe omgeroerd, omgekeerd en uit elkaar gehaald worden.
- Tijdens het ontdooien van vlees en vis komt vocht vrij. Het is daarom aan te raden deze producten te ontdooien in een bakje.
- Het is aan te raden elk stuk vlees in een apart zakje te doen alvorens over te gaan tot het invriezen. Hierdoor zult u kostbare tijd besparen tijdens de bereiding.
- De tijden aangegeven op de verpakking van diepvriesproducten dienen zorgvuldig gecontroleerd te worden, omdat ze niet altijd juist zijn. Het is raadzaam de aangegeven tijden voor het ontdooien enigszins te verkorten. De duur van het ontdooien zal variëren al naar gelang het niveau van invriezing.

ONTDOOI TIJDEN

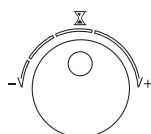
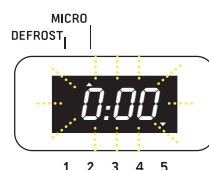
Soort	Hoeveelheid	Timer (minuten)	Aantekeningen	Wachttijd (minuten)
VLEES				
• Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)	1 kg	19 - 21	Omdraaien halverwege het ontdooien	20
• Biefstuk, karbonades, cotoletten	200 gr	4 - 6		5
• Stukjesvlees, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Gehakt	500 gr	10 - 12	Zie opmerking (*)	15
• " "	250 gr	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10
• Worst	300 gr	6 - 8		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.	20
• Hele kip	1,5 kg	25 - 27		20
• Stukjes kip	700 gr	13 - 15		10
• Kipfilet	300 gr	8 - 10		10
GROENTEN			Diepvries groenten behoeven niet ontdooid te worden voor de bereiding.	
VIS				
• Gefileerde vis	300 gr	7 - 9	De vis omdraaien halverwege het ontdooien	7
• Moten vis	400 gr	8 - 10		7
• Hele vis	500 gr	10 - 12		7
• Gambéri	400 gr	8 - 10		7
ZUIVELPRODUKTEN				
• Boter	250 gr	4 - 6	Het aluminium folie verwijderen en eventuele metalen delen	10
• Kaas	250 gr	5 - 7	Kaas moet niet helemaal ontdooid worden. De rusttijd in acht nemen.	15
• Room	200 ml	7 - 9	De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gedaan worden.	5
BROOD				
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	1 - 2	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	2 - 4		3
• Boterhammen	250 gr	2 - 4		3
• Volkoren boterhammen	250 gr	2 - 4		3
FRUIT				
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	8 - 10	2-3 keer omroeren	10
• Frambozen	300 gr	5 - 7	2-3 keer omroeren	10
• Moerbeien	250 gr	3 - 5	2-3 keer omroeren	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.

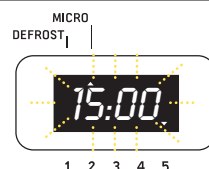
2.4 HOE DE OVEN TE PROGRAMMEREN OM ETENSWAREN WARM TE HOUDEN, TE VERWARMEN, TE BEREIDEN.



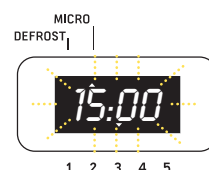
1 Druk op de toets **MICRO** (4). (Het display knippert op **0:00** en het tweede controlelampje van de magnetronfunctie linksboven en het eerste controlelampje van het microgolvenniveau rechtsonder, gaan branden).



2 De gewenste tijdsduur instellen door de  (6) te draaien. (Het display knippert).



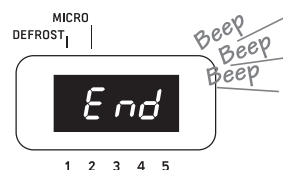
3 Druk op de toets **POWER LEVEL** (11) totdat het gewenste vermogen bereikt wordt (**5**= maximum; **1**=minimum). Indien deze toets niet gebruikt wordt, zal de oven op het maximum vermogen functioneren (vermogen **5**). (Op het display geeft het driehoekje aan de onderkant het gekozen vermogensniveau aan).



4 Druk op de toets **START** (12). (Op het display zijn de ingestelde tijd en het vermogen zichtbaar.)



5 Nadat de ingestelde tijd verlopen is, zal het apparaat drie lange pieptonen afgeven terwijl op het display het woord **END** verschijnt.



- Het is mogelijk het uur van de dag af te lezen, ook tijdens het functioneren van de oven, door eenvoudigweg op de toets  (7) te drukken. Op het display verschijnt de tijd en deze blijft gedurende ongeveer 3 seconden zichtbaar.
- Het is mogelijk op ieder moment het verloop van de ingestelde functie na te gaan door de ovendeur te openen en de etenswaren te controleren. Op deze manier wordt de afgifte van de microgolven onderbroken en deze zal weer hervat worden door de ovendeur te sluiten en op de toets **START** (12) te drukken.
- Indien het nodig mocht blijken, om wat voor reden dan ook, de bereiding te onderbreken zonder de ovendeur te openen, is het voldoende op de toets **STOP** (5) te drukken.
- Om de bereiding te beëindigen, dient men als volgt te werk te gaan:
 - Indien de ovendeur open staat, éénmaal op de toets **STOP** (5) drukken;
 - indien de oven in werking is, tweemaal op de toets **STOP** (5) drukken;
 - indien de oven af staat en de ovendeur gesloten is, éénmaal op de toets **STOP** (5) drukken.
- De bereidingstijd en het magnetronvermogen kunnen gewijzigd worden ook nadat op de toets **START** (12) gedrukt is om de gekozen functie in werking te stellen.

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

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

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

Door de keuzeknop op **1** te zetten en het gerecht af te dekken met een bord of met plastic folie, blijft alles warm tot op het moment van consumptie.

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

2.6 HET GEBRUK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM OP TE WARMEN

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

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

VERWARMINGSTIJDEN

N.B: Enkele verwarmingsfuncties kunnen ook gemakkelijk uitgevoerd worden door de "Voorgeprogram-meerde functies" te gebruiken (zie pag. 134).

Soort	Hoeveelheid	Vermogen	Timer (minuten)	Aantekeningen
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN				
• Chocolade/glazuur	100 gr	3	4 - 5	Op een bord leggen. Het glazuur eenmaal omroeren.
• boter	50 - 70 gr	5	0'.10" - 0'.15"	Voor het smelten van de boter 1 minuut toevoegen.

VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 5/8°C) TOT 20/30°C

• Yoghurt	125 gr	5	0'.15" - 0'.20"	De aluminium verpakking verwijderen.
• Zuigfles	240 gr	5	0'.30" - 0'.35"	De zuigfles verwarmen zonder speen en omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren voor de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins verminderd te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam zouden kunnen vatten. Reeds gesteriliseerde melk gebruiken.

KANT EN KLAAR MAALTJEDEN OP KOELKAST TEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 5/8°C) TOT CIRCA 70°C

• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	5	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	5	3 - 5	
• Verpakking vis en /of groenten	300 gr	5	2 - 4	
• Bord met vlees en/of groenten	400 gr	5	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 met pasta, cannelloni of lasagne	400 gr	5	4 - 6	
• Bord met vis en/of rijst	300 gr	5	3 - 5	

DEIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (AANVANGSTEMPERatuur -18° / -20°C) TOT CIRCA 70°C

• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	5	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	5	4 - 6	
• Verpakking vis en/of voorgekookte groenten	300 gr	5	2 - 4	
• Verpakking vis en/of rauwe groenten	300 gr	5	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.
• Portie vlees en/of groenten	400 gr	5	5 - 7	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 pasta Cannelloni of lasagne	400 gr	5	6 - 8	
• Portie vis en/of rijst	300 gr	5	3 - 5	

DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERatuur 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C

• 1 kop water	180 cc	5	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	5	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop koffie	100 cc	5	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop bouillon	300 cc	5	3 - 4	

DRANKEN OP KAMERTEMPERatuur (AANVANGSTEMPERatuur 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C

• 1 kop water	180 cc	5	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	5	1 - 1'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	5	0'.45" - 1'.15"	
• 1 kop bouillon	300 cc	5	2 - 3	

2.7 HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE KOKEN

VLEES

Men kan vlees braden, smoren en stoven. De grote stukken die niet omgeroerd kunnen worden, omkeren en draaien. Let op dat u zich niet door de uiterlijke aanblik van het vlees laat misleiden, (tijdens en na de bereiding) omdat het vlees niet bruin gebakken wordt zoals in een traditionele oven; daarentegen worden de voedingswaarde en de smaak van de gerechten op het hoogste niveau behouden.

GEVOGELTE

Alle soorten gevogelte kunnen ontdood worden en daarna bereid in de magnetronoven. Het vel wordt niet bruin gebakken zoals gewoonlijk gebeurt: om een goudbruine kleur te verkrijgen de buitenkant van de kip insmeren met gesmolten boter of margarine.

VIS

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

BEREIDINGSTIJDEN VOOR VLEES, GEVOGELTE EN VIS

Soort	Hoeveelheid	Vermogen	Timer (minuten)	Aantekeningen	Wachttijd (minuten)
RUNDVLEES					
Gehaktrol	900 gr	4	19 - 21	(*)	5
Gehaktrol	800 gr	"	15 - 20	500 gram gehakt vlees mengen met ei, ham, paneermeel enz.	5
Lendestuk	600 gr	"	17 - 22		5
Rollade, schenkel	1 kg	"	25 - 30	Halverwege de bereiding omkeren	10
KALFSVLEES					
Stoofpot	700 gr	"	17 - 22	2-3 keer omroeren	8
Rollade	1 kg	"	25 - 30	Halverwege de bereiding omkeren	10
Kalfslapjes	200 gr	"	10 - 15	Omdraaien is niet noodzakelijk	2
VARKENSVLEES					
Bout	500 gr	"	15 - 20	Halverwege de bereiding omkeren	5
Rollade	1 kg	"	25 - 30	Halverwege de bereiding omkeren	10
Ribstuk	700 gr	"	17 - 22	Halverwege de bereiding omkeren	8
LAMSVLEES					
Bout	1 kg	"	25 - 30	Halverwege de bereiding omkeren	10
Hamburgers	100 gr	"	7 - 10		3
Goulasch	1,5 kg	5	30 - 35	2-3 keer omroeren	3
Worst	300 gr	4	10 - 14		3
GEVOGELTE: KIP					
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	Halverwege de bereiding omkeren	10
Halve	500 gr	"	15 - 20	Omdraaien is niet noodzakelijk	5
In stukken	500 gr	"	15 - 20	Omdraaien is niet noodzakelijk	5
Filet	500 gr	"	10 - 15	Omdraaien is niet noodzakelijk	3
KALKOEN					
In stukken	1,5 kg	"	40 - 45	Halverwege de bereiding omkeren	8
Filet	500 gr	"	15 - 20	Omdraaien is niet noodzakelijk	8
EEND					
Hele	1,5 kg	"	40 - 45	Halverwege de bereiding omkeren	10
VIS					
Gefileerd	300 gr	4	5 - 7	Afgedekt bereiden	2
Plakjes	300 gr	"	7 - 9	Afgedekt bereiden	2
Hele	500 gr	"	8 - 10	Afgedekt bereiden	2
Hele	250 gr	"	5 - 7	Afgedekt bereiden	2
Gamberi	500 gr	"	7 - 9	Afgedekt bereiden	2
Moten	400 gr	"	7 - 9	Afgedekt bereiden	2

(*) 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.

GROENTEN

Groenten , die in de magnetronoven gekookt worden, behouden beter hun kleur en hun voedingswaarde dan bij de traditionele kookwijze.

Voor elke 500 gram groente ongeveer 5 lepels water toevoegen.

De groenten moeten altijd afgedekt worden met plastic folie.

Groente met grote afmetingen dienen in regelmatige stukken gesneden te worden (bijvoorbeeld wortels).

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

BEREIDINGSTIJDEN VOOR GROENTEN

Soort	Hoeveelheid	Vermogen	Timer (minuten)	Aantekeningen	Wachttijd (minuten)
• Asperges	500 gr	5	8 - 9	In stukjes van 2 cm snijden	4
• Artisjokken	300 gr	"	10 - 11	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	4
• Sperzieboontjes	500 gr	"	10 - 11	In stukken snijden	4
• Broccoli	500 gr	"	6 - 7	In "roosjes" verdelen	4
• Spruitjes	500 gr	"	6 - 7	Heel laten	4
• Witte kool	500 gr	"	6 - 7	In repen snijden	4
• Rode kool	500 gr	"	6 - 7	In repen snijden	4
• Wortels	500 gr	"	8 - 9	In gelijke stukken snijden	4
• Bloemkool	500 gr	"	10 - 11	In roosjes verdelen	4
• Selderie	500 gr	"	6 - 7	In stukken snijden	4
• Aubergines	500 gr	"	5 - 6	In blokjes snijden	4
• Prei	500 gr	"	5 - 6	In repen snijden	4
• Champignons	500 gr	"	5 - 6	Heel laten. Geen water toevoegen	4
• Uien	250 gr	"	4 - 5	Heel laten. Geen water toevoegen	4
• Spinazie	300 gr	"	5 - 6	Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben	4
• Erwtten	500 gr	"	9 - 10		4
• Venkel	500 gr	"	11 - 12	In vieren delen	4
• Spaanse pepers	500 gr	"	8 - 9	In stukjes snijden	4
• Aardappelen	500 gr	"	7 - 8	In gelijke stukken snijden	4
• Zucchini	500 gr	"	6 - 7	Heel laten	4

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.

SOEPEN EN RIJST

- Groentesoepen of soepen in het algemeen, hebben een kleinere hoeveelheid water/bouillon nodig, omdat de verdamping in de magnetronoven vrij beperkt is. Zout moet alleen aan het einde van de bereiding of tijdens de wachttijd toegevoegd worden, omdat zout een uitdrogende tendens heeft.
- Het is waar dat de tijd die nodig is om rijst te koken in de magnetronoven (evenals pasta overigens) ongeveer gelijk is aan het koken op de traditionele manier op het fornuis. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetronoven is dat het niet nodig is de risotto constant om te roeren (2 - 3 keer is voldoende).

De ingrediënten worden allemaal tezamen in een voor het koken in een magnetronoven geschikte schaal gedaan en afgedekt met plastic folie (voor 300 gram rijst is 750 gram bouillon nodig met de oven ingesteld op de maximale intensiteit gedurende 12-15 minuten ongeveer). Bovendien koekt de rijst niet aan de bodem van de schaal en, omdat voor de bereiding het mogelijk is een serveerschaal te gebruiken, is het niet nodig de rijst over te scheppen van de ene in de andere schaal.

DE GOUDBRUINE KLEUR

De etenswaren die het moeilijkst goudbruin te bakken zijn bij de bereiding in een magnetronoven zijn over het algemeen karbonades, cotoletten en kipfilets. Om toch een enigszins bruine kleur te krijgen aan de oppervlakte wordt aangeraden de buitenkant van het vlees in te vetten met boter bij voorkeur gemengd met paprikapoeder. Er zijn ook sausen te koop die er speciaal op gemaakt zijn om de etenswaren die in de magnetronoven bereid worden, te kleuren. In alle gevallen wordt de kleur verkregen door het vlees of de vis vetbestanddelen of kleurstoffen te laten absorberen.

GEBAK EN FRUIT

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

BEREIDINGSTIJDEN VOOR GEBAK EN FRUIT

Soort/Hoeveelheid	Vermogen	Timer (minuten)	Wachttijd (minuten)	Aantekeningen
Notentaart (700gr)	3	15 - 17	5	Hierbij kan elk soort crème gebruikt worden
Weens gebak (850 gr)	"	19 - 21	5	Te versieren met jam.
Ananastaart (800 gr)	"	17 - 19	5	De schijven ananas kunnen op de boven van de taartvorm gelegd worden, of in stukjes gesneden door het beslag geroerd worden.
Appeltaart (1000 gr)	"	19 - 21	5	De appels worden als decoratie op de bovenkant van de taart gelegd.
Koffietaart (750 gr)	"	15 - 17	5	Heel lekker indien met een laagje crème versierd
Zabaione	4	2 - 4	3	Elke 30" met een klopper omroeren
Gekookte peren (300 gr)	5	4 - 6	3	De peren moeten gevierendeeld worden
Gekookte appels (300 gr)	"	5 - 7	3	De appels moeten in schijven gesneden worden
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Deze aanduidingen zijn geschikt voor de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	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.

2.8 HET PROGRAMMEREN VAN MEERDERE, OPEENVOLGENDE FUNCTIES

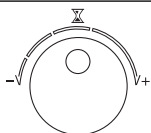
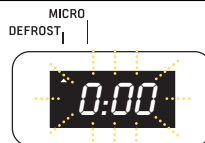
- Het is mogelijk de volgende functiereeksen in te stellen:

- Ontdooien + bereiden
- Bereiding 1 + bereiding 2
- Ontdooien + bereiding 1 + bereiding 2

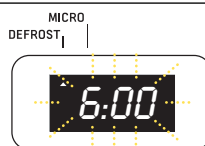
Bijvoorbeeld: het instellen van de opeenvolgende functies ontdooien + bereiden.



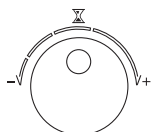
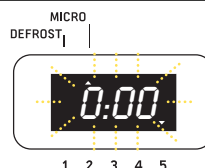
- 1** Druk op de toets **DEFROST** (10).
(Op het display knippert 0:00 en het controlelampje linksboven dat de ontdooifunctie aangeeft, gaat branden).



- 2** De gewenste tijdsduur instellen door de knop Σ (6) te draaien. (Het display knippert).



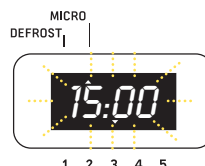
- 3** Druk op de toets **MICRO** (4).
(Op het display knippert 0:00 en het tweede controlelampje linksboven dat de magnetronfunctie aangeeft en het eerste controlelampje rechtsonder dat het magnetronniveau aangeeft, gaan branden.)



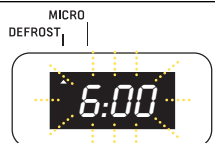
- 4** De gewenste bereidingstijd instellen door de knop Σ (6) te draaien. (Het display knippert).



- 5** Druk op de toets **POWER LEVEL** (11) totdat het gewenste vermogen bereikt wordt (5 = maximum; 1 = minimum). Indien deze toets niet gebruikt wordt, zal de oven op het maximum vermogen functioneren (vermogen 5). (Op het display geeft het driehoekje aan de onderkant het gekozen vermogensniveau aan)



- 6** Druk op de toets **START** (12) op de opeenvolgende functiereeks in werking te zetten. (Het display geeft achtereenvolgens de tijden weer overeenkomstig de gekozen functie).



- 7** Nadat de ingestelde functiereeks afgewerkt is, zal het apparaat drie lange pieptonen afgeven en op het display zal het woord **END** verschijnen.



Beep
Beep
Beep

2.9 HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN “VOORGEPROGRAM-MEERDE FUNCTIES”

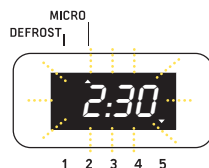
De toetsen “Voorgeprogrammeerde functies” bestaan uit 3 verschillende programma’s met een “voorgeprogrammeerde” bereidingstijd en vermogensniveau; het gebruik van deze toetsen garandeert het bereiken van **de beste resultaten** voor de in de onderstaande tabel beschreven gerechten.

Toets	Wat kan men doen	Raadgevingen
(3)  • éénmaal drukken • tweemaal drukken • driemaal drukken • viermaal drukken	• het opwarmen van een kopje koffie (60cc) vanaf kamertemperatuur • het opwarmen van 2 kopjes koffie of één kop (120cc) te beginnen bij kamertemperatuur. • Een grote kop verwarmen (200cc) te beginnen bij koelkast temperatuur. • Een bord soep verwarmen (300 cc) te beginnen bij koelkast temperatuur	Nadat de vloeistof opgewarmd is goed roeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
(8)  Reeds klaargemaakte • éénmaal drukken • tweemaal drukken	• Het opwarmen van 100 gr maaltijd (vlees of groenten) • Het opwarmen van 250 gr verdura of vlees met groenten vanaf koelkast temperatuur.	Geschikt voor het opwarmen van reedsbereide porties bewaard in de koelkast sinds de vorige dag. Bedek het bord met plastic folie of zet er omgekeerd een bord bovenop.
(9)  bereid diepgevroren voedsel • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte	• Het opwarmen van 1 diepvries pizza van 300 gr • Verwarming van een verpakking (max. 300 gr.) kant-en-klaar diepvriesvoedsel of al bereide diepgevroren gerechten (bijv. vlees of bijgerechten). • Verwarming van twee verpakkingen (max. 550 gr.) kant-en-klaar diepvriesvoedsel of diepgevroren, al bereide gerechten (bijv. vlees of bijgerechten).	Leg de pizza direct op de draaischijf. Als de verpakking geschikt is voor bereiding in de magnetron, kunt u hem rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Doe anders de inhoud van de bak in een schaal en bedek deze met plastic folie en een omgekeerd bord.

VOOR HET INSTELLEN VAN DE VOORGEPROGRAMMEERDE BEREIDINGSTIJDEN, ALS VOLGT TE WERK GAAN:



1 Druk op de gewenste Voorgeprogrammeerde functies toets (zie pag. 134) (Het paneel geeft knipperend de geprogrammeerde tijd weer terwijl het tweede aanduidingslampje linksboven aangaat en de onderste aanduiding betreffende het geprogrammeerde magnetronvermogen).



2 Druk op de toets **START** (12) om de magnetronoven aan te zetten.



3 Na verloop van de ingestelde tijd zullen drie lange pieptonen weerklinken en op het paneel verschijnt het woord **END**.

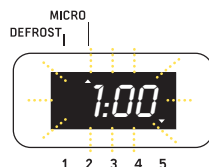


2.10 HET PROGRAMMA VAN 1 TOT 6 MINUTEN OP HET MAXIMUM VERMOGEN

Deze werking is zeer van nut indien men kleine hoeveelheden dranken en voedsel wenst op te warmen, of wanneer men op het laatste moment de kooktijd met een minuut wenst te verlengen.



1 Druk op de toets **+1 min** (2). (Op het display knippert **1:00** en het tweede controlelampje linksboven dat de magnetronfunctie aangeeft en het eerste controlelampje linksonder dat het magnetronvermogen aangeeft, gaan branden).



Als u de toets vaker indrukt, neemt de tijd met stappen van 30 seconden toe, tot maximaal 6 minuten.



2 Druk op de toets **START** (12) om de magnetronfunctie in werking te stellen.



3 Na het verstrijken van de ingestelde tijd geeft het apparaat drie lange pieptonen af, terwijl op het display het woord **END** verschijnt.



2.11 KINDERBEVEILIGING

Om ongewenst of onopzettelijk gebruik te vermijden is de elektronische besturing uitgerust met de volgende beveiligingen:

1 Vergrendeling van de **START**-toets (12)

- Als de oven niet in werking is en er nog geen programmering gestart is (op het display wordt de klok weergegeven), dient u de **START**-toets (12) 5 seconden lang ingedrukt te houden.
- Er klinkt een korte pieptoon: het is nu niet mogelijk bereidingen te starten.
- U kunt deze beveiliging ongedaan maken door de **START**-toets (12) ingedrukt te houden tot aan de pieptoon.

2 Blokkering van de correctie van de bereidingstijden

Wanneer deze beveiliging ingesteld is, kunnen de ingestelde bereidingstijden niet ongedaan gemaakt of gecorrigeerd worden tijdens de bereiding zelf, zodat eventuele onopzettelijke, gevaarlijke toename (het voedsel kan verbranden!) van de bereidingstijden vermeden worden.

- Als de oven niet in werking is en er is nog geen programmering gestart (het display toont de klok) dient u de toets **STOP** (6) 5 seconden ingedrukt te houden.
- Er klinkt een korte pieptoon: het zal niet mogelijk zijn de tijden tijdens de bereiding te corrigeren.
- U kunt deze beveiliging ongedaan te maken door de toets **STOP** (5) ingedrukt te houden tot aan pieptoon.

HOOFDSTUK 3 - ONDERHOUD EN REINIGING

3.1 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 oven. Gebruik geen stoomreinigers om de binnenkant van de oven schoon te maken.

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 controleren dat de verluchtingsopeningen die zich aan de achter- en onderkant van de oven bevinden niet verstopt raken en stofvrij zijn. Wend u tot uw technisch service centrum voor een eventuele controle van de ventilatie-openingen aan de achterkant van het apparaat.

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

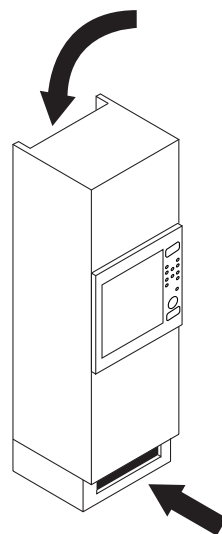
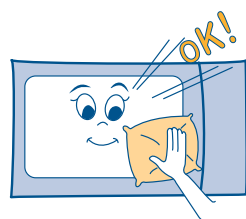
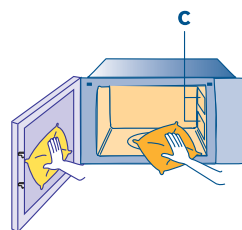
De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutraal wasmiddel, deze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden.

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

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

Vernietiging van oude elektrische apparaten

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.



3.2 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 elektriciteitsnet controleren) • De timer is niet op de juiste manier ingesteld
Condensvocht op het werkvlak, aan de binnenkant van de oven of rondom de ovendeur.	• Wanneer men etenswaren bereidt 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	• Een lager intensiteitsniveau kiezen of de bereidingstijd verminderen.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar.	• Het voedsel tijdens de bereiding omroeren. Denkt eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien in stukken gesneden van gelijke afmetingen. • De draaischijf is geblokkeerd geraakt.

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