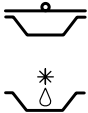
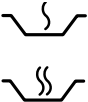
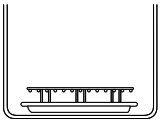
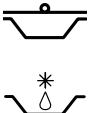
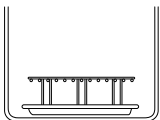


MANIER VAN KOKEN	STAND ROOSTER EN DRAAISCHIJF	VERMOGEN MAGNETRON	AAN TE RADEN VOOR:	OPMERKINGEN
ALLEEN MAGNETRON	 Draaischijf		Alle manieren van ontdooien. Voor het warmhouden van gerechten.	Voor verdere informatie zie pag. 78 of het receptenboek.
			Het bereiden van sausen en eiergerechten, het laten rijzen van taarten en smelten van boter en chocolade.	
			Het koken van groenten, vis (niet gebruind). Het afmaken van taarten en opwarmen van van te voren gemaakte of diepvries gerechten.	
GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL	 Laag rooster op draaischijf  Draaischijf		Het bereiden van vlees, hamburgers, worstjes. Maximale hoeveelheid: 150 g.	Voor verdere informatie zie pag. 84 of het receptenboek.
			Het bereiden van spiesjes, kippeborstjes, gratineerde groenten, lasagne. Taarten. Ook voor het bereiden van grote stukken vlees of gevogelte of voor grote hoeveelheden gratineerde groenten.	
ALLEEN GRILL	 Hoog rooster op draaischijf		Grilleren van hamburgers, karbonades, groenten, worstjes, spek, geroosterd brood.	Voor verdere informatie zie pag. 85 of het receptenboek.

BELANGRIJKE MEDEDELINGEN

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u de oven in gebruik neemt. Zo voorkomt u verkeerd gebruik en bereikt u betere resultaten.

- 1) Deze oven is gemaakt om etenswaren te ontdooien en te koken. Gebruik hem dus niet voor andere doeleinden.
- 2) Het is gevaarlijk de technische eigenschappen van de oven te wijzigen.
- 3) Gebruik de oven niet indien hij beschadigd is. De ovendeur moet perfect sluiten. Controleer daarom of het metalen frame niet vervormd is en of de scharnieren en haakjes goed vast zitten.
- 4) Probeer niet de veiligheidsmechanismen buiten werking te stellen om de oven met open deur te gebruiken.
- 5) Doe de oven niet aan wanneer er iets tussen de ovendeur en de voorzijde van de oven zit. Houd de binnenkant van de ovendeur altijd goed schoon.
- 6) **Reparaties en bijstellen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door personeel dat door de fabrikant is opgeleid.** Eventuele reparaties door andere mensen uitgevoerd kunnen gevaarlijk zijn.
- 7) Deze oven mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt. Laat kinderen niet in de buurt van de oven komen terwijl hij aan staat. (Ze kunnen er zich eraan branden).
- 8) **De oven mag absoluut niet worden voorverwarmd bij de programma's "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL". Gebruik de oven bovendien nooit leeg (zonder etenswaren) aangezien er vonken kunnen ontstaan.**
- 9) **Doop de draaischijf niet in water onder nadat hij lang heet is geweest. Door de termische schok kan hij breken.**
- 10) Gebruik nooit metalen schalen of bestek in de oven wanneer gewerkt wordt met de programma's Alleen MAGNETRON of GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL. Metaal weerkaatst microgolven waardoor vonken kunnen ontstaan (zie "Schalen").
- 11) **Gebruik de oven niet voor het koken van hele eieren.** Eieren kunnen ontploffen door een te hoge druk aan de binnenkant (ook nadat de bereidingstijd is verstreken). Warm gekookte eieren niet op tenzij het roerei is.
- 12) Vergeet vooral niet de gesloten of verzegelde verpakking open te maken voordat u hem in de oven doet. Een gesloten verpakking kan door een te hoge druk ontploffen (ook nadat de bereidingstijd is verstreken).
- 13) Roer babyvoeding goed door na het opwarmen zodat het overal even warm is.
- 14) Bij het opwarmen van vloeistoffen in een kopje of glas kan het kookpunt bereikt worden zonder dat de vloeistof borrelt. Om te voorkomen dat de vloeistof overkookt en u zich brandt wanneer u het kopje eruit haalt, stopt u van te voren een hittebestendig plastic lepeltje of glazen staafje in het kopje.
- 15) Geen dranken met een hoog alcoholgehalte of grote hoeveelheden olie opwarmen (i.v.m. brandgevaar).
- 16) Bij kleine hoeveelheden het kookproces bijzonder goed in de gaten houden i.v.m. brandgevaar.
- 17) Let goed op bij het kiezen van de kooktemperatuur. In geval van twijfel de recepten raadplegen.

INSTALLATIE

Belangrijk: - Sluit het apparaat alleen aan op een goed geaard net met een vermogen van tenmiste 16A. Controleer bovendien of de hoofdschakelaar in uw woning een vermogen van tenmiste 16A heeft om te voorkomen dat de stop plotseling doorslaat terwijl de oven aan staat.

- Voordat u de oven in gebruik neemt controleren of: de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het plaatje op het apparaat en het stopcontact voorzien is van een efficiënte aardleiding. **De fabrikant is niet aansprakelijk indien deze veiligheidsnormen niet in acht zijn genomen.**

- 1) Haal de oven uit de verpakking en verwijder de beschermverpakking waar de roosters (H - I), de draaischijf (L) en steun (M) in zitten. Controleer of de pin van de draaischijf (N) op zijn plaats zit midden in de oven.
- 2) Controleer of de oven gedurende het transport geen beschadiging heeft opgelopen. Let hierbij vooral op of de ovendeur onbeschadigd is en perfect sluit.
- 3) Plaats de magnetron tenminste op 85 cm hoogte zodat kinderen er niet bij kunnen. De glazen ovendeur kan namelijk tijdens gebruik zeer heet worden.
- 4) **Houd er bij het plaatsen rekening mee dat er ongeveer 15 cm tussen de achterkant van de oven en de wand zitten en ongeveer 2 cm vrij blijven aan de zijkanten voor de ventilatie. Zet de oven dus niet in een afgesloten ruimte en zorg ervoor dat de luchttoe- en afvoer vrijgehouden worden (zie fig. 2).**
- 5) Plaats de steun (M) midden in de oven en zet de draaischijf (L) er boven op. De pin (N) moet in het gaatje in de draaischijf vallen.
- 6) Het eventuele vervangen van de toevoerkabel dient uitsluitend gedaan te worden door vakbekwaam personeel dat door de fabrikant erkend is of door de Technische Dienst.
- 7) Wanneer het apparaat voor het eerst in gebruik wordt genomen kan het naar "nieuw" ruiken of een beetje roken. Dit is normaal en wordt veroorzaakt door het beschermende middel dat op de weerstand wordt gespoten voor het transport.

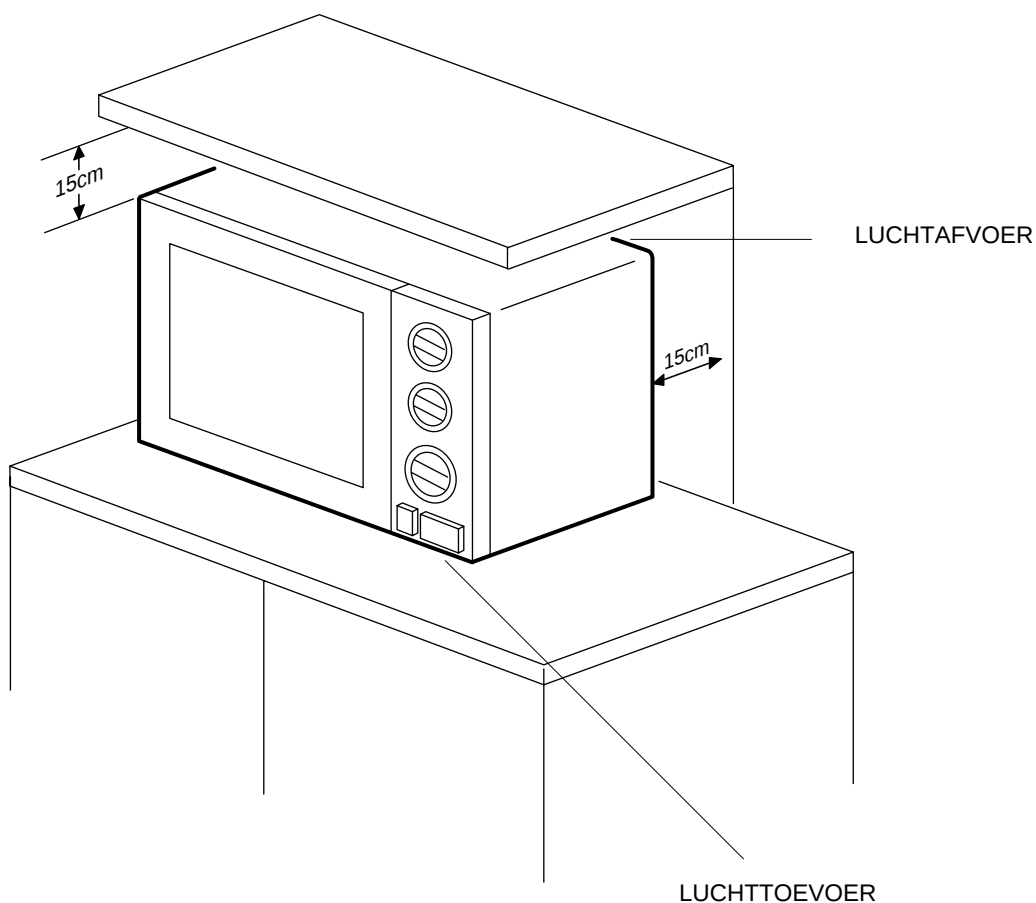


Fig. 2

BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN

Lampje grill (B)

Dit lampje geeft aan wanneer een programma ingeschakeld is waarbij GRILL of GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL wordt gebruikt. Het lampje gaat branden zodra de elektrische weerstand aan gaat.

Programma keuzeknop (C)

Met deze knop kiest u het gewenste kookprogramma:

- Alleen **MAGNETRON**



- Gecombineerd **MAGNETRON + GRILL**



- Alleen **GRILL**



Vermogen keuzeknop magnetron (D)

Gebruik deze knop bij het instellen van het vermogen van de magnetron bij de functies MAGNETRON en MAGNETRON + GRILL.



(10%)

Vermogen: 85 W



(15%)

Vermogen: 125 W



(35%)

Vermogen: 295 W



(50%)

Vermogen: 425 W



(70%)

Vermogen: 595 W



(100%)

Vermogen: 850 W

Keuzeknop timer (E)

Gebruik deze knop om de kooktijd in te stellen.

Zodra de kooktijd is ingesteld gaat de ventilator werken, het licht in de oven branden (als de ovendeur tenminste dicht is) en de keuzeknop timer begint terug te draaien naar de nulstand.

Knop voor het openen van de ovendeur (F)

Druk op deze knop om de ovendeur te openen. Als u de deur opent gaat de verlichting aan.

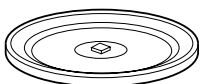
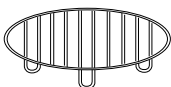
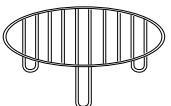
De ovenverlichting en ventilator blijven werken ook als u in de tussentijd de ovendeur opent. Dit hoort zo. Maar om de oven weer aan te zetten dient u de deur te sluiten en op de STARTKNOP MAGNETRON te drukken.

Startknop MAGNETRON (G)

Sluit de ovendeur en druk op deze knop om de MAGNETRON of MAGNETRON + GRILL aan te zetten.

Gebruik deze knop bovendien om de oven weer aan te zetten nadat het kookproces is onderbroken (b.v. omdat u wilt controleren hoe gaar het gerecht is).

GEbruik van de TOEGELEVERDE HULPSTUKKEN

HULPSTUK	MANIER VAN KOKEN	SUGGESTIES
DRAAISCHIJF (L) 	Alleen MAGNETRON GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL Alleen GRILL	Gebruik de draaischijf ALTIJD aangezien hij ook dient als onderzetter voor de andere hulpstukken. Het gebruik van alleen de draaischijf is aan te raden bij alle manieren van ontdooien en verwarmen met alleen de magnetron.
LAAG ROOSTER (I) 	GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL	Gebruik het lage rooster bij bepaalde gerechten zoals gegratineerde groenten e.d. die met de GECOMBINEERDE functie bereid worden. Plaats het lage rooster op de draaischijf.
HOOG ROOSTER (H) 	Alleen GRILL	Het hoge rooster wordt gebruikt voor het grillen. Plaats het rooster op de draaischijf. Leg de etenswaren direct op het rooster. Eventuele druppels vet worden op de draaischijf opgevangen.

SCHALEN

U kunt schalen van glas (lieft pyrex), keramiek, porselein en aardewerk gebruiken zolang ze geen versiering of delen in metaal hebben (zoals voetjes, handvaten of randjes). Bij het koken met alleen de MAGNETRON (☞) kunt u ook plastic hittebestendige schalen gebruiken. Mocht u twijfelen over het gebruik van een bepaalde schaal dan kunt u een eenvoudige proef doen: zet de schaal 30 seconden leeg in de oven op de hoogste stand (functie Alleen MAGNETRON). Blijft de schaal koud of bijna koud dan is hij geschikt voor gebruik in de magnetron. Wordt de schaal heel heet (of ziet u zelfs vonken) dan kan hij niet in de magnetron gebruikt worden. Bij zeer korte bereidingstijd kunt u zelfs papieren servetjes, kartonnen bakjes of plastic wegwerp bordjes gebruiken. Wat betreft de afmetingen en vorm moet gecontroleerd worden of de schaal probleemloos draait.

Schalen van metaal, hout, riet en kristal zijn niet geschikt bij koken in de magnetronoven.

Mogen wij u eraan herinneren dat de microgolven het eten verwarmen en niet de schalen. U kunt het eten dus koken of opwarmen op het bord of op de schaal waarop u het daarna serveert. Zo hoeft u geen pannen vuil te maken. Toch kan de warmte van het eten de schaal zodanig verwarmen dat gebruik van een pannelap nodig is.

	Glas	Pyrex	Glas-keramiek	Aarde-werk	Aluminium-folie	Plastic	Papier of karton*	Metalen bakjes
Alleen MAGNETRON	JA	JA	JA	JA	NEE	JA	JA	NEE
GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL	NEE	JA	JA	NEE	NEE	NEE	NEE	NEE
Alleen GRILL	NEE	JA	JA	NI	JA	NEE	NEE	JA

* Wanneer ze te lang worden verwarmd kunnen ze in brand vliegen.

HOE BEREIKT U DE BESTE RESULTATEN BIJ HET KOKEN IN DE MAGNETRON

- De kooktijd is nauw verbonden aan hoe groot en hoe gelijkmatig de etenswaren zijn: een stoofpot is eerder gaar dan een roulade omdat het evengrote stukjes vlees bevat. Bij het instellen van de kooktijd volgens de tabellen op de volgende pagina's moet er dus rekening mee worden gehouden dat hoe groter de hoeveelheid eten, hoe langer de bereidingstijd en omgekeerd. Houdt u eveneens aan de "rusttijd": dit is belangrijk omdat de warmte zich nog verder verspreidt.
- Het **roeren** is één van de belangrijkste handelingen: hierdoor wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld waardoor de kooktijd wordt verkort. Roer meerdere malen, altijd van buiten naar binnen toe.
- Het is bovendien aan te raden het eten **om te draaien**. Dit geldt zowel voor grote stukken vlees (roulade, hele kippen enz.) als voor kleinere stukken (zoals biefstukken, kippeborstjes ...).
- Prik etenswaren met een vel of schil (zoals appels, aardappelen, tomaten, eidooiers, knakworstjes, vis) altijd op meerdere plaatsen met een vork door. Op deze manier kan de stoom ontsnappen en voorkomt u dat de schil of het vel barst (fig. 3).
- Wanneer men meerdere porties of stukken van hetzelfde kookt (zoals aardappelen), schik ze dan in een ring op de schaal zodat ze regelmatig gekookt worden (fig. 4).
- De schaal moet altijd boven op het rooster geplaatst worden. Wanneer u dat niet doet en de schaal direct op de bodem van de oven plaatst, kan het eten totaal verpest worden.
- Hoe langer de begintemperatuur, hoe langer de bereidingstijd. Koude gerechten die rechtstreeks uit de koelkast komen vergen uiteraard een langere bereidingstijd dan etenswaren op kamertemperatuur.

Fig. 3

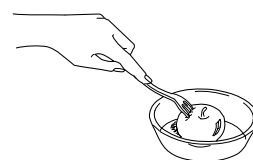
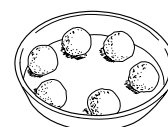


Fig. 4



GEBRUIK VAN DE OVEN

Deze oven biedt u alle voordelen van de magnetronoven en van de traditionele oven.
Kies de juiste combinatie die het beste past bij wat u wilt maken.
Dit deel beschrijft de verschillende manieren van koken.

Koken

Programma

ALLEEN MAGNETRON

Aan te raden voor:

Tot vermogen 	(125W)	Voor het ontdooien van vlees en gevogelte en warmhouden van gerechten
Tot vermogen 	(425W)	Voor het bereiden van sausen en eiergerechten, het laten rijzen van taarten, eerste fase van het ontdooien van grote stukken vlees, smelten van boter en zacht laten worden van kaas.
Tot vermogen 	(850W)	Voor het bereiden van groenten en vis (niet gebruikt), afmaken van taarten, opwarmen van van te voren gemaakte of diepvries gerechten.



Draaischijf

Bij deze programma's de schaal op de draaischijf zetten zoals aangegeven op de afbeelding hiernaast.

Procedure:

- 1) Doe de etenswaren in een geschikte schaal en zet die midden op de draaischijf. Sluit de ovendeur.
- 2) Draai de programma keuzeknop (C) op  MAGNETRON.
- 3) Draai de vermogen keuzeknop (D) op het gewenste vermogen.
- 4) Draai de timer (E) met de klok mee op de gewenste kooktijd. De cijfertjes op de knop geven de kooktijd in minuten aan. De ventilator en ovenverlichting gaan automatisch aan.
- 5) Druk op de STARTKNOP MAGNETRON (G) om de oven aan te zetten.
- 6) Zodra de geprogrammeerde kooktijd verstreken is gaat de oven automatisch uit. Als de timer op stand  (STOP) terug is, geeft een geluidssignaal aan dat het kookproces afgelopen is. De ventilator en ovenverlichting gaan ook uit.

- Opmerkingen:
- De ovenverlichting gaat aan als u de timer naar de gewenste kooktijd draait of als u de ovendeur opent.
 - De oven kan ieder ogenblik uitgezet worden door gewoon de timer (E) naar stand  (STOP) te draaien. Het is bovendien mogelijk de kooktijd te wijzigen als de oven al in werking is door de timer voor- of achteruit te draaien.
 - Maak de ovendeur open om het eten te controleren. Zodra u de deur opent slaat de oven af. Zet hem opnieuw aan door op de STARTKNOP MAGNETRON te drukken.

ONTDOOIEN

Houdt u aan de ontdooitabel. Hier volgen enkele suggesties bij het ontdooien:

- 1) U kunt ingevroren etenswaren in zakjes, plastic folie of karton rechstreeks in de magnetron zetten om ze te laten ontdooien. De verpakking mag echter geen metaal bevatten (zoals nietjes of metalen bandjes).
- 2) Lees de gebruiksaanwijzingen op de verpakking goed door: ze zijn niet altijd juist.
- 3) Bepaalde produkten zoals groenten en vis behoeven niet helemaal ontdooit te worden voordat u ze klaar gaat maken.
- 4) Gerechten met veel saus, zoals vleesragout of stoofpot, ontdooien beter en sneller als ze zo nu en dan doorgeroerd worden.
- 5) Bij het ontdooien van vlees en vis komt vocht vrij. Ontdooi ze daarom in een bak.
- 6) Bij het ontdooien van grote stukken vlees kunt u het beste eventuele dunne stukjes (zoals bij kip) beschermen zodat die niet te warm worden, alvast gaan koken en uitdrogen. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om.
- 7) Blijf iets onder de aangegeven ontdooitijden. De ontdooitijd hangt af van de invriestemperatuur. Indien mogelijk tijdens het ontdooien en de rusttijd de stukjes uit elkaar halen en omdraaien.
- 8) Met "rusttijd" wordt de tijd bedoeld dat de etenswaren na het koken of ontdooien blijven staan zodat de warmte zich verder kan verspreiden. De temperatuur van vlees, bij voorbeeld, kan nog 5 à 8 ° C stijgen gedurende de rusttijd. Het gerecht kan zowel in de oven (die uit is) als erbuiten rusten.

ONTDOOITIJDEN

Ontdooien van vlees				
Kwaliteit	Hoeveelheid	Vermogen	Ontdooitijd	Rusttijd (min.)
VLEES				
Gehakt	500 g		12	10
Nieren	300 g	"	10	5
Lever	300 g	"	8	5
Schouderstuk	1 kg	"	30	20
Roulade (opgerold)	1 kg	"	30	20
Lende	1 kg	"	30	20
Stoofpot	500 g	"	14	10
Biefstuk	200 g	"	5	4
KALFSVLEES				
Karbonade	200 g	"	5	4
Gehakt	500 g	"	12	6
Biefstuk	200 g	"	5	4
VARKENSVLEES				
Karbonade	200 g	"	5	4
Stoofpot	500 g	"	14	10
Gehakt	500 g	"	12	6
Lende	1 kg	"	30	20
Magere rib	500 g	"	11	12
Schouderstuk	400 g	"	10	10
Haas	200 g	"	6	6
LAMSVLEES				
Achterbout of schouder	1,5 kg	"	37	25
KIP				
Heel	1,5 kg	"	35	20
Stukken	1 kg	"	28	15
Borst	500 g	"	14	8
Bouten	500 g	"	19	10
KALKOEN				
Stukken	1 kg	"	27	15
Borst	500 g	"	14	10
EEND				
Heel	1,5 kg	"	38	20

Ontdooien van groenten				
Kwaliteit	Hoeveelheid	Vermogen	Ontdooitijd (min.)	Rusttijd (min.)
Aubergines	heel			
Paprika	heel		14	5
Erwten	gedopt	"	8	4
Artisjokken	hartjes	"	10	4
Asperges	heel	"	7	4
Boontjes	gesneden	"	9	3
Broccoli	heel	"	11	5
Brusselse spruitjes	heel	"	10	5
Wortels	in plakjes	"	10	4
Bloemkool	de bloem	"	9	4
Gemengde groenten		"	8	3
Spinazie	gehakt	"	8	3
			9	4

Ontdooien van vis				
Kwaliteit	Hoeveelheid	Vermogen	Ontdooitijd (min.)	Rusttijd (min.)
Filet	300 g		9	6
Plakken	400 g	"	10	8
Heel	400 g	"	12	8
Mosselen en schelpdieren	400 g	"	6	5
Garnalen	250 g	"	7	5
Oesters	200 g	"	5	5

Ontdooien van boter, kaas (en andere zuivelprodukten)				
Kwaliteit/hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Opmerkingen en suggesties	Rusttijd (min.)
Boter (250 g)		5	Verwijder het aluminium papier of de metalen deeltjes.	10
Kaas (250 g)	"	6	De kaas is gedeeltelijk ontdooid. Laat hem nu rusten.	15
Room (200 ml)	"	8	De room kan in de kartonnen verpakking ontdooid worden. Verwijder eventuele metalen deeltjes.	5

Ontdooien van brood en broodjes				
Kwaliteit/hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Opmerkingen en suggesties	Rusttijd (min.)
4 broodjes		5	De broodjes hoeven niet omgedraaid te worden.	5
Verschillende broodsoorten (300 g)	"	5	Het brood hoeft niet omgedraaid te worden.	10
Gesneden bruin brood (70 g)	"	4	De sneetjes hoeven niet omgedraaid te worden.	3

Ontdooien van fruit				
Kwaliteit/hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Opmerkingen en suggesties	Rusttijd (min.)
Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen (500 g)		12	Na 4 minuten één keer draaien.	10
Frambozen (300 g)	"	10	Na 4 minuten één keer draaien.	10
Bramen (250 g)	"	8	Na 3 minuten één keer draaien.	6

Ontdooien van vleeswaren				
Kwaliteit/hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Opmerkingen en suggesties	Rusttijd (min.)
Gekookte ham in plakken (200 g)		5	Draai de ham na de eerste 2 minuten om en haal de reeds ontdooidde plakken eraf.	10
Mortadella in plakken (200 g)	"	5	Draai de mortadella na de eerste 2 min. om en haal de reeds ontdooidde plakken eraf.	10
Varkensworst (3 stks - 300 g)	"	8	Draai de worstjes na de eerste 3 min. een keer om.	10

OPWARMEN

Voor het opwarmen van gerechten is de magnetron zeer handig en efficiënt. Eén van de voordelen is dat de magnetron het eten zeer snel verwarmd zodat niets van de smaak of oorspronkelijke eigenschappen verloren gaat.

Suggesties bij het opwarmen van gerechten:

- 1) Zoals bij andere traditionele manieren van koken moet men ook bij het gebruik van de magnetron oven etenswaren (vooral als ze uit de diepvries komen) verwarmen tot minstens 70°C. U kunt ze dan natuurlijk niet meteen opeten omdat ze te heet zijn, maar ze zijn in ieder geval helemaal gesteriliseerd.
- 2) Houdt u aan de volgende regels bij het opwarmen van voorgekookte of diepvries gerechten:
 - haal het eten uit een metalen verpakking;
 - dek het gerecht af met plasticfolie of vetvrij papier: zo behoudt het alle smaak en blijft uw oven schoon;
 - vaak roeren en omdraaien als dit mogelijk is zodat de warmte zich sneller verspreidt;
 - lees de gebruiksaanwijzingen op de verpakking goed door: ze zijn niet altijd juist. Houd er dus rekening mee dat in sommige gevallen de aangegeven tijd verlengd moet worden.
- 3) Denk er vooral aan dat diepvrieswaren altijd eerst ontdooid moeten worden voordat u ze gaat opwarmen. Hoe lager de begintemperatuur, hoe langer ze opgewarmd moeten worden.
- 4) Etenswaren en dranken kunnen kort in papieren of plastic bakjes of bekertjes opgewarmd worden. Als ze te lang in de magnetron blijven staan kunnen ze vervormen.

Opwarmen van ontdooide klare gerechten			
Kwaliteit (hoeveelheid)	Vermogen	Tijd (min)	Opmerkingen en suggesties
Lasagne (400 g)		7 - 9	Uit de bak halen en op een diep bord leggen. Afdekken. Na het opwarmen 2 minuten laten rusten. Gerechten zoals costicine en "Bhuna Gosht" moeten tenminste 2 keer doorgeroerd worden tijdens het opwarmen.
Gevulde pasta (400 g)		7 - 9	
Costicine		6 - 9	
Bhuna Gosht		6 - 8	

Opwarmen van etenswaren van koelkasttemperatuur tot ongeveer 20°C			
Kwaliteit (hoeveelheid)	Vermogen	Tijd (min)	Opmerkingen en suggesties
Melk/chocomelk (1/4 l)		2	In een kommetje opwarmen
Vloeistoffen (1/4 l)		2	In een kommetje opwarmen
Boter (250 g)		4	Verwijder stukjes gemetaliseerd papier
Yoghurt (125 g)		3	Verwijder stukjes gemetaliseerd papier

Opwarmen van koude schotels			
Kwaliteit (hoeveelheid)	Vermogen	Tijd (min)	Opmerkingen en suggesties
1 zuigfles (240 ml)		2	Verwarm de fles zonder dop en daarna goed schudden.
1 schotel met vlees (350 - 400 g)		6	Afdekken met plasticfolie.
1 portie vlees (150 g)		2,5	Afdekken met plasticfolie, behalve wanneer het vlees gepaneerd is.
1 portie vis (150-200 g)	"	2,5	Afdekken met plasticfolie, behalve wanneer de vis gepaneerd is.
1 portie groenten, aardappelen en rijst (200 g)		3	Afdekken met plasticfolie.
2 porties groentensoep (1/2 l)		7	Afdekken met plasticfolie.
1 kopje bouillon (300 cc)	"	2,5	Lichte bouillon niet afdekken. Bouillon met vermicelli met plasticfolie afgedekt opwarmen.

Opwarmen van dranken

Kwaliteit (hoeveelheid)	Vermogen	Tijd (min)	Opmerkingen en suggesties
Melk (200 ml)		3	Na het opwarmen goed doorroeren.
1 kommetje water (180 cc)	"	4	Water voor instant koffie of thee. Doorroeren zodra het water niet meer kookt.
1 kopje melk (150 cc)	"	1,5	De melk is op drinktemperatuur.
1 kopje koffie (opnieuw opwarmen)	"	1	Na het opwarmen goed doorroeren.

Zacht maken van etenswaren

Kwaliteit (hoeveelheid)	Vermogen	Tijd (min)	Opmerkingen en suggesties
Chocolade/glazuur (100 g)		3,5	Chocolade in blokjes hoeft niet doorgeroerd te worden. Roer glazuur één keer door.
Boter (50 - 70 g)	"	2 - 3	Indien u de boter warm wenst, één minuut toevoegen.

KOKEN

Houdt u aan de tabellen voor het koken van groenten en vis (niet gebruikt). Let op dat:

- Groenten die in de magnetron worden gekookt hun oorspronkelijke kleur en voedingswaarden beter behouden dan wanneer ze gewoon gekookt worden. U hoeft geen water toe te voegen: het water dat na het wassen in de groenten blijft zitten zorgt voor voldoende stoom. Als algemene regel geldt: de groenten altijd met plasticfolie afdekken en er van te voren gaatjes in prikken waardoor de stoom kan ontsnappen. Harde groenten zoals wortels in gelijke stukjes snijden. Tenminste één keer halverwege de kooktijd roeren en pas aan het einde een klein beetje zout toevoegen.
- Vis is heel gauw klaar en wordt erg lekker. U kunt er een heel klein beetje boter of olie op doen (of helemaal niets). Afdekken met plasticfolie waarin gaatjes zijn geprikt om de stoom te laten ontsnappen. Het vel natuurlijk doorprikken, terwijl visfilets goed over de schaal verdeeld moeten worden. Met ei gepaneerde vis is niet geschikt om in de magnetron te bereiden. Vis kan op de serveerschaal gekookt worden.

Kooktijden voor groenten					
Kwaliteit	Hoedanigheid	Hoeveelheid	Vermogen	Kooktijd (min)	Rusttijd (min)
Verse artisjokken	Heel	4 (8 halven)		11	3
Diepvries artisjokken	Hart	300 g	"	9	3
Verse asperges	Stukken van 2 cm	500 g	"	8	3
Diepvries asperges	Heel	300 g	"	8	4
Verse boontjes	Stukken van 2 cm	500 g	"	11	3
Diepvries boontjes	In stukken	300 g	"	10	3
Verse bieten	In plakjes	500 g	"	11	5
Verse broccoli	Blad	500 g	"	10	3
Diepvries broccoli	Heel of in stukken	300 g	"	10	2
Verse spruitjes	Heel	500 g	"	11	3
Diepvries spruitjes	Heel	300 g	"	10	3
Verse kool	In stukken	500 g	"	12	5
Verse kool	Hart	500 g	"	11	5
Verse wortels	Plakjes van 1 cm	500 g	"	10	3
Diepvries wortels	In plakjes	300 g	"	9	3
Verse bloemkool	Hart	500 g	"	13	5
Verse bloemkool	Heel	800-900 g	"	18	6
Diepvries bloemkool	Hart	300 g	"	9	3
Verse selderij	Plakken van 1 cm	500 g	"	10	2
Verse aubergines	In blokjes	500 g	"	10	2
Verse aubergines	Heel, doorgeprikt	500 g	"	12	3
Verse prei	Heel, de bovenkant	400 g	"	12	3
Gemengde diepvries groenten		300 g	"	8	2
Verse champignons	In plakjes	500 g	"	11	3
Verse uien	Heel, geschild	8 - 10 (klein)	"	13	4
Verse erwten	Gedopt	500 g	"	11	3
Diepvries erwten	Gedopt	300 g	"	7	3
Verse aardappelen	In stukken	500 g	"	20	3
Verse spinazie	Heel blad	500 g	"	8	2
Diepvries spinazie	In stukken	300 g	"	7	2
Verse paprika	In stukken	500 g	"	13	3
Verse courgettes	In plakjes	500 g	"	8	3

Kooktijden voor vis					
Kwaliteit	Hoeveelheid	Vermogen	Kooktijd (min)	Opmerkingen en suggesties	Rusttijd (min)
Filet	300 g		6	Halverwege de kooktijd omdraaien	2
Plakjes	300 g	"	9	Halverwege de kooktijd omdraaien	2
Heel	500 g	"	10	Halverwege de kooktijd omdraaien	3
Schelpdieren	500 g	"	6	Aan het einde van de kooktijd doorroeren	-
Mosselen	500 g	"	6	Aan het einde van de kooktijd doorroeren	-
Garnalen	500 g	"	8	Aan het einde van de kooktijd doorroeren	2

Opmerkingen:

- Wanneer u meer dan 5 minuten kooktijd nodig heeft raden we aan het gerecht halverwege om te draaien of door te roeren.
- Het ontstaan van condensatie binnen in de oven en rondom de luchtafvoer is normaal. Toch kunt u het beperken door het eten af te dekken met plasticfolie, vetvrij papier, een glazen deksel of gewoon een omgekeerd bord.
- Etenswaren met een hoog vochtgehalte zoals groenten worden beter gekookt als ze afgedekt zijn. Bovendien houdt u zo de oven schoon. Gebruik doorzichtig plasticfolie.

Pas op! Gebruik nooit aluminium folie voor het afdekken en dek überhaupt nooit af bij het gebruiken van GECOMBINEERD MAGNETRON + GRILL en Alleen GRILL.

Gecombineerd koken: MAGNETRON + GRILL

Programma 

Aan te raden voor

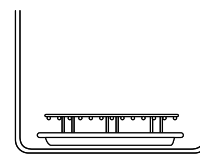
Alle recepten waarbij bruinen of roosteren een vereiste is die niet met de magnetron te verkrijgen is (b.v. vlees, gevogelte, worstjes, groenten en deegwaren "au gratin", gebruide vis, taarten enz.). Kies het vermogen van de magnetron als volgt::

Alleen draaischijf  (125W) + **grill**
1500W

Voor het bereiden van vlees, hamburgers, worstjes.
Maximale hoeveelheid 150 gr.

Alleen draaischijf  (595W) + **grill**
1500W

Voor het bereiden van spiesjes, kippeborstjes, gegratineerde groenten, lasagne, taarten. Maximale hoeveelheid 350 g. Ook voor het bereiden van grote stukken vlees, gevogelte en grote hoeveelheden gegratineerde groenten en dergelijken.



Lage rooster op de draaischijf



Alleen draaischijf

Plaats bij deze programma's de schaal zoals in het recept wordt aangeraden (op de draaischijf of op het lage rooster).

Procedure:

Met deze oven kunt u koken met de magnetron en het traditionele grillen combineren. Zo kunt u de kooktijd aanzienlijk verkorten.

- 1) Doe de etenswaren in een geschikte schaal en zet die midden op het lage rooster op de draaischijf of direct op de draaischijf zelf. Sluit de ovendeur.
- 2) Draai de programma keuzeknop (C) op GECOMBINEERD KOKEN (.
- 3) Draai de vermogen keuzeknop (D) op het gewenste vermogen.
- 4) Draai de timer (E) met de klok mee op de gewenste kooktijd. De grillweerstand en het lampje gaan aan. De ventilator en ovenverlichting gaan werken.
- 5) Druk op de STARTKNOP MAGNETRON (G) om de oven aan te zetten.
- 6) Zodra de geprogrammeerde tijd is verstreken slaan de functie magnetron en grill automatisch af. Het einde van het kookproces wordt aangegeven door een geluidssignaal.

Opmerking: Mocht de ovendeur in de tussentijd open gemaakt worden om het eten te controleren, dan slaat de magnetron automatisch af, maar de grill blijft aan. Sluit de ovendeur en druk op de STARTKNOP MAGNETRON om de oven opnieuw aan te zetten.

Let op: **Wanneer de ovendeur geopend wordt tijdens het grillen of gecombineerd koken blijft de grill aan. Raak de grill nooit aan en houd kinderen die in de keuken aanwezig zijn goed in de gaten.**

Volg de aanwijzingen op de tabel en in het receptenboek. Alle regels en suggesties voor het koken met de magnetron gelden ook voor het gecombineerd koken.

Kooktijden voor vlees

Kwaliteit	Hoeveelheid	Vermogen	Kooktijd (min)	Suggesties	Rusttijd (min)
RUNDVLEES	Gehaktbal	500 gr		2 keer draaien	3
	Lende	600 gr	"	2 keer draaien	3
	Gebraden scheenbeen	1 kg	"	2 keer draaien	2
KALFSVLEES	Roulade	1 kg	"	1 keer draaien	2
VARKENSVLEES	Bout	500 gr	"	1 keer draaien	2
	Roulade	1 kg	"	2 keer draaien	2
	Haas	700 gr	"	1 keer draaien	5
LAMSVLEES	Achterbout	1 - 1.5 kg	"	2 keer draaien	5
KIP	Heel	1 kg	"	2 keer draaien	3
	Half	500 gr		2 keer draaien	3
	Stukken	500 gr		1 keer draaien	3
KALKOEN	Kippeborst	300 gr	"	1 keer draaien	2
	Stukken	1 kg	"	2 keer draaien	5
	Borst	500 gr	"	1 keer draaien	2
EEND	Heel	1 - 1.5 kg		2 keer draaien	5
AARDAPPELEN	In stukken gesneden	500 gr		2 keer doorroeren	3

Koken

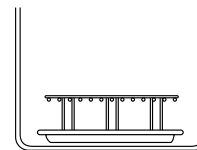
Programma 

ALLEEN GRILL

Aan te raden voor:

Dit programma is aan te raden voor het grillen van hamburgers, karbonades, worstjes, groenten, knakworstjes, bacon, tosti's enz.

Ga te werk als bij een gewone oven: leg de etenswaren op het hoge rooster dat op de draaischijf is geplaatst. De draaischijf vangt eventuele vetdruppels op.



Hoge rooster
op de draaischijf

Procedure:

- 1) Leg de etenswaren op het hoge rooster dat op de draaischijf wordt geplaatst.
- 2) Draai de programma keuzeknop (C) op  (Alleen GRILL).
- 3) Draai de timer (E) met de klok mee op de gewenste griltijd. De weerstand gaat automatisch aan; ook het lampje dat aangeeft dat de weerstand in werking is en de ventilator gaan aan.
- 4) Zodra de griltijd verstreken is staat de timer (E) weer op stand  (STOP). Het lampje van de weerstand en de ventilator gaan uit. Het einde van het grillen wordt aangegeven door een geluidssignaal.

Opmerking: Bij het gebruiken van het programma Alleen Grill hoeft de STARTKNOP MAGNETRON (G) niet ingedrukt te worden.

Let op: **Wanneer de ovendeur geopend wordt tijdens het grillen of gecombineerd koken blijft de grill aan. Raak de grill nooit aan en houd kinderen die in de keuken aanwezig zijn goed in de gaten.**

GRILLTIJDEN

Opmerking: Warm de oven 5 à 8 minuten voor voordat u met grillen begint.

Gerecht	Griltijd
Runder- of varkenskarbonade (1 cm dik)	7-10 minuten per kant
Runder- of varkenskarbonade (2 cm dik)	11-14 minuten per kant
Lamskarbonade	11-14 minuten per kant
Worstjes	6-9 minuten per kant
Geroosterd brood	1-3 minuten per kant
Verse hamburgers (200 g)	8-11 minuten per kant
Diepvries hamburgers (200 g)	10-13 minuten per kant

ONDERHOUD EN REINIGING

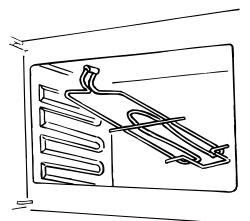
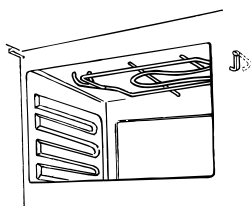
Belangrijk: Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u met onderhoud of schoonmaken begint.

Reiniging

Uw apparaat blijft zo goed mogelijk behouden als u de binnen- en buitenkant regelmatig schoonmaakt met een vochtige doek en wat neutrale zeep of vloeibaar schoonmaakmiddel. Gebruik vooral geen bijtende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of puntige metalen voorwerpen. Gebruik ook geen alcohol of bijtende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de deur. Houd de binnenkant van de ovendeur altijd goed schoon opdat hij perfect sluit.

Verwijder zo nu en dan de draaischijf en de steun om ze te wassen en de bodem van de oven schoon te maken. Was de draaischijf en steun in water met neutrale zeep af en droog ze daarna zorgvuldig af met een droge theedoek. De draaischijf en steun kunnen ook in de afwasmachine. **Let op: Dompel de draaischijf nooit in water als hij nog heet is: door de termische schok zou hij kunnen breken.**

De motor van de draaischijf is verzegeld. Toch raden we aan op te letten bij het schoonmaken van de bodem dat het water niet rond de pin naar binnen druppelt.



Om de binnenkant van de oven makkelijker schoon te maken kunt u de bovenste weerstand omlaag halen nadat u het keramieke haakje om heeft gedraaid. Maak de bovenwand van de binnenkant van de oven voorzichtig schoon en let daarbij op dat het vleugeltje dat zich daar bevindt niet verbogen wordt (u kunt u er bovendien aan bezeren).

BELANGRIJK: Zet na het schoonmaken de weerstand weer op zijn plaats en bevestig hem. De oven mag nooit gebruikt worden met de weerstand in de lage stand.

De oven doet het niet ...

In geval van reparaties contact op nemen met de Technische Dienst. Maar voordat u onze mensen inschakelt raden we aan het volgende te controleren:

PROBLEEM	OORZAAK
Het apparaat doet het niet	- De ovendeur zit niet goed dicht - De stekker zit niet goed in het stopcontact - Er komt geen stroom uit het stopcontact (controleer de zekering) - De STARTKNOP is niet ingedrukt (bij het gebruik van de magnetron) - De timer is niet goed ingesteld
Er komt damp of condensatie uit de luchtafvoer	Bij het bereiden van etenswaren met een hoog vochtgehalte is het normaal dat de damp die binnen in de oven ontstaat door de luchtafvoer naar buiten komt
Vonken in de oven	- Zet de oven nooit zonder etenswaren aan bij de programma's MAGNETRON en MAGNETRON + GRILL - Gebruik nooit metalen schalen bij het koken met de magnetron - Houd de binnenkant van de ovendeur altijd goed schoon
De grill doet het niet	Draai de programma keuzeknop op de GRILL stand (▼▼▼)
Het eten wordt niet goed warm	- Kies een andere kookwijze of verhoog de kooktijd - Het eten was nog niet goed ontdooid - Gebruik het juiste toegeleverde hulpstuk
Het eten verbrandt	Gebruik het juiste programma of verkort de kooktijd
Het eten wordt niet gelijkmatig warm	Roer het eten tijdens de kooktijd door. Houd er rekening mee dat etenswaren die in gelijke stukken zijn gesneden veel beter gekookt worden.

Mocht de ovenverlichting kapot gaan, dan kunt u de oven gewoon blijven gebruiken. Raadpleeg de Technische Dienst voor het vervangen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Netspanning	zie gegevensplaatje
Frequentie	50 Hz
Opgenomen vermogen (grill)	1500 W
Opgenomen vermogen (magnetron)	1500 W
Totaal opgenomen vermogen	3000 W
Vermogen magnetron	850 W
Frequentie magnetron	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	
breedte	56.0 cm (22 in)
hoogte	34.9 cm (13.5 in)
diepte	49.5 cm (19.5 in)
Netto inhoud van de oven	26 l
Gewicht	25 kg
Ovenverlichting	25 W

Dit apparaat voldoet aan de EEG richtlijn 87/308 betreffend radiostoringen.

De technische gegevens kunnen zonder voorafgaand bericht gewijzigd worden.