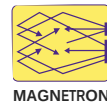


NL HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

Wat wil ik doen?	Welke functie kies ik?	Instructies op blz.	Tabel hoeveelheden/tijden op blz.
• Het voedsel warmhouden	<i>Alleen magnetron</i> intensiteit  75W	81 82	
• Ontdooien	<i>Alleen magnetron</i> intensiteit  110W	81 82	83
• Boter of kaas smelten	<i>Alleen magnetron</i> intensiteit  260W	81 82	85
• Taarten bakken	<i>Alleen magnetron</i> intensiteit  375W	87	87
• Groenten koken		81	
• Vis bereiden		86	86
• Rijst, soep koken	<i>Alleen magnetron</i> intensiteit  750W	87 84	85 87
• Het opwarmen van alle reeds bereide etenswaren		87	
• Fruit koken			
• Op de traditionele manier grillen van hamburgers, karbonades, hot dogs, worstjes, geroosterd brood, enz.	<i>Alleen grill</i>	88	89
• Groenten au gratin bereiden	<i>Opeenvolgend gebruik van magnetron en grill</i>		
• Lasagne en ovenschotels bereiden			
• Alle soorten rollades, kip, vleesspiesjes bereiden			
	eerste fase intensiteit  of intensiteit  525W of intensiteit 	90 91	91
	tweede fase Alleen grill 		



T E C H N I S C H E G E G E V E N S

Afmetingen buitenkant (BxHxD) 480x272x360
 Afmetingen binnenkant (BxHxD) 285x180x290
 Netto inhoud van de oven 17 lt.
 Gewicht (ongeveer) 14,6 kg.
 Diameter draaischijf 27,5 cm
 Ovenlampje 25 W



Voor verdere gegevens, het plaatje met gegevens raadplegen dat op de achterkant van het apparaat bevestigd is.

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

C A P A C I T E I T

In deze oven is het maximaal afgegeven vermogen van de microgolven 750W. Deze waarde is weergegeven op het gegevensplaatje dat zich aan de achterkant van het apparaat bevindt, onder het woord **MICRO OUTPUT**.



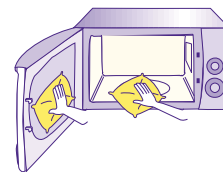
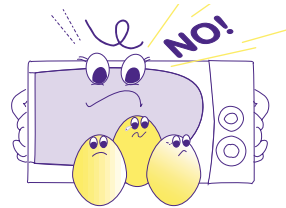
Op Enkele modellen op het deurtje van uw oven vindt u het hiernaast aangegeven symbool en de capaciteit in WATT.

De beschikbare tussenliggende vermogenniveaus zijn oben aangegeven. Deze informatie zal nuttig blijken te zijn bij het raadplegen van receptenboeken voor magnetron ovens die in de handel verkrijgbaar zijn.

O P M E R K I N G E N

Deze aanwijzingen aandachtig doornemen en bewaren voor latere raadplegingen.

- 1) LET OP: Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dient de oven niet te worden gebruikt tot hij werd gerepareerd door een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of de Klantendienst van de verkoper)
- 2) LET OP: Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhoudshandelingen of reparaties uit te voeren die de verwijdering inhouden van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven.
- 3) LET OP: Geen vloeistoffen of ander voedsel opwarmen in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Geen eieren koken met de schaal, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.
- 4) LET OP: Laat de oven alleen gebruiken door kinderen die correcte aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van de oven, en de gevaren inzien verbonden met een niet correcte omgang met het apparaat.
Laat geen kinderen in de nabijheid van de oven komen als deze aan staat (gevaar voor verbrandingen).
- 5) Niet proberen de oven te laten werken met de ovendeur open, door de ingebouwde beveiligingen te beschadigen.
- 6) Zet de oven niet aan indien voorwerpen – ongeacht hun aard – tussen de voorkant van de oven en de ovendeur steken.
Zorg ervoor dat de binnenkant van de deur (E) altijd schoon is, met behulp van een vochtige doek en geen bijtende schoonmaakmiddelen. Zorg er voor dat er geen vuil of etensresten blijven zitten tussen de voorkant van de oven en de ovendeur.
- 7) Wanneer de deur open is, rekening houden met het volgende: geen zware voorwerpen op de deur zetten of de handgreep overdreven naar beneden duwen, omdat het apparaat kan omkantelen. Geen warme schalen of schotels (bijvoorbeeld, die u net uit de oven hebt gehaald) op de deur zetten.
- 8) De oven niet aanzetten indien het elektriciteits snoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- 9) Indien men rook uit de oven ziet ontsnappen, het apparaat afzetten of de stekker uit het stopcontact trekken; de ovendeur niet openen om eventuele vlammen te smoren.
Om oververhitting, en dientengevolge gevaar voor vlamvatten te voorkomen, is het aan te raden de oven in de gaten te houden wanneer voedsel bereid wordt in wegwerpbakjes van plastic, karton of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.
- 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 gebruik wordt het apparaat warm. Raak de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan.
- 14) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het uitgesteld bereiken van het kookpunt, de vloeistof onverwacht begint te koken, overloopt en



brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van de vloeistof te beginnen, een lepeltje van hittebestendig plastic of een glazen staafje in de vloeistof te zetten. In ieder geval, voorzichtig te werk gaan.



15) Geen likeuren met een hoog alcoholpercentage opwarmen. Deze kunnen vlam vaten!

16) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het 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 ALTIJD worden gecontroleerd, voordat de oven wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.



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

E L E K T R I S C H E A A N S L U I T I N G

Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met een capaciteit van minstens 10 A.

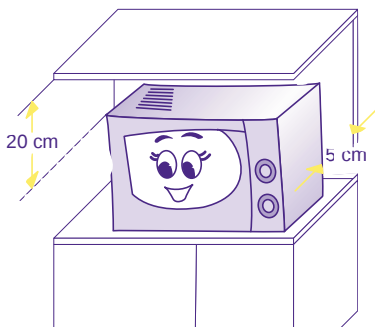
Alvorens de oven te gebruiken, controleren dat de netspanning dezelfde is als die aangegeven op het gegevensplaatje op het apparaat en dat het

stopcontact voorzien is van een efficiënte aardleiding: de fabrikant neemt geen enkele verantwoording voor storingen die voortkomen uit het niet in acht nemen van deze norm.

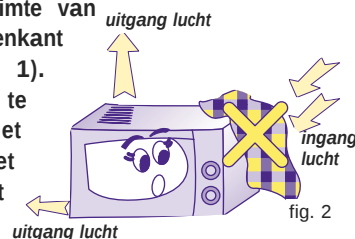


I N S T A L L A T I E

- 1) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, controleren dat de pin van de draaischijf (D) goed op zijn plaats zit. De draaischijfhouder (G) in het midden van de oven plaatsen en hierop de draaischijf (F) leggen. De pin (D) moet in de hiervoor aanwezige uitsparing in de draaischijf schuiven.
- 2) Controleer dat er geen beschadigingen opgelopen zijn tijdens het transport en vooral dat de ovendeur perfect opent en sluit.
- 3) Zet het apparaat op een stabiel vlak op een hoogte van **minstens 85 cm**, buiten het bereik van kinderen omdat de glazen deur, tijdens de bereiding, hoge temperaturen kan bereiken.
- 4) **Nadat u het apparaat op zijn plaats gezet heeft, controleren dat er een ruimte van ongeveer 5 cm overblijft aan de zijkanten en aan de achterkant van het apparaat en een vrije ruimte van minstens 20 cm aan de bovenkant van de oven (zie fig. 1).**



Bovendien dient u erop te letten dat het electriciteitsnoer niet blijvend in contact komt met de muur achter de oven omdat deze hoge temperaturen kan bereiken gedurende de bereiding met de grill functie.



- 5) Nooit het luchtingangrooster belemmeren. Vooral niets op de oven zetten en controleren dat het lucht- en dampafvoerrooster (die zich aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat bevinden) ALTIJD ONBELEMMERD is (zie fig. 2 en fig. 3).



H E T T E G E B R U I K E N V A A T W E R K

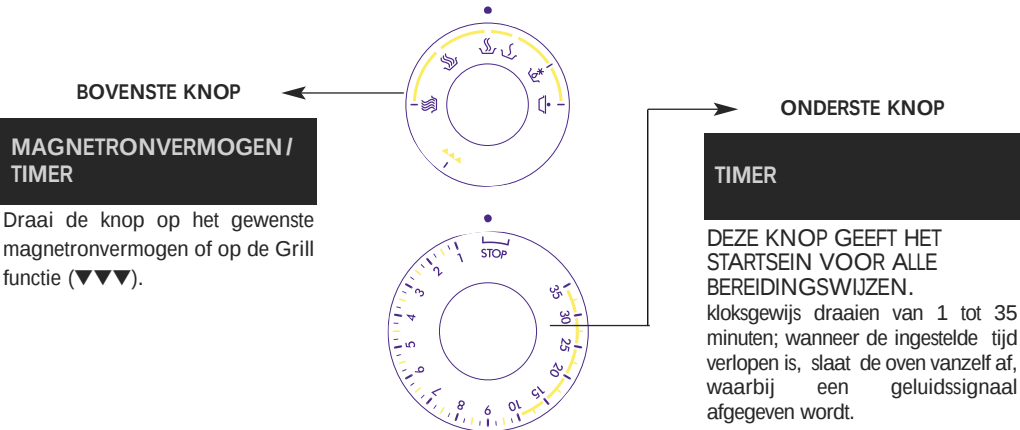
Men kan alle soorten glas (beter indien pyrex), geglazuurd aardewerk, porselein, ongeglazuurd aardewerk gebruiken, mits zonder decoraties of onderdelen in metaal (gouden randjes, handvaten, voetjes). Het is ook mogelijk recipiënten in hittebestendig plastic te gebruiken, uitsluitend voor de bereidingen "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 (F) 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. Indien de oven gebruikt wordt op **alleen grill** kan elk soort oven serviesgoed gebruikt worden.

	Glas	Geglazuurd aardewerk	Porselein	Ongeglazuurd aardewerk	Magnetron bestendig plastic	Papieren kopjes*	Papieren borden*	Pyrex	Kartonnetjes*	Metalen bakjes	Vaatwerk met metalen onderdelen	Speciaal ovenpapier voor rollades
Alleen magnetron	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	JA
Alleen grill	NEEN	JA	JA	JA	NEEN	NEEN	NEEN	JA	NEEN	JA	JA	JA

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

B E S C H R I J V I N G V A N D E B E D I E N I N G S K N O P P E N



B I J G E V O E G D E A C C E S S O I R E S

ROOSTER

Functie Alleen grill: voor de bereiding van alle soorten grilge- rechten

DRAAISCHIJF

De draaischijf dient bij **alle functies** gebruikt te worden.

RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

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 het koken met de magnetron

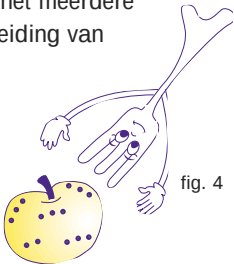
- 1) Om de tijden op de juiste manier in te stellen, dient men, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, er rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd. Het is belangrijk de "**wachttijden**" in acht te nemen: met wachttijd wordt bedoeld de tijd dat men moet wachten na de bereiding om een verdere verspreiding van de temperatuur binnen het voedsel toe te laten. Bijvoorbeeld de temperatuur van vlees neemt ongeveer met 5-8°C toe gedurende de wachttijd. De wachttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de oven zelf.
- 2) Eén van de belangrijkste handelingen die uitgevoerd moeten worden is het meerdere malen omroeren tijdens de bereidingstijd: dit om een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur te verkrijgen en hierdoor de bereidingstijd te verkorten.
- 3) Het is ook aan te raden het voedsel te **keren** tijdens de bereiding.
- 4) **Etenswaren met een vel, schil of schaal (bijvoorbeeld: appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork ingeprikt te worden op meerdere plaatsen, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig.4).**


fig. 4
- 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 (fig. 5).
- 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.
 

fig. 5
- 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.

F U N C T I E A L L E E N M A G N E T R O N



Deze functie is geschikt voor:

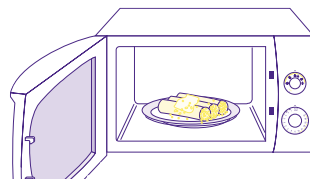
- Het warmhouden van gerechtenpag. 82
- Ontdooienpag. 82
- Opwarmenpag. 84
- Het bereiden van goulasch, wit vlees, fruit, groenten, rijst, soep, vispag. 86

HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

1

Het voedsel op een voor bereiding in de magnetron oven geschikte schaal leggen en deze in het midden van de draaischijf plaatsen

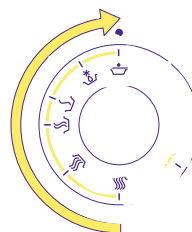
N.B: De oven dient niet voorverwarmd te worden



2

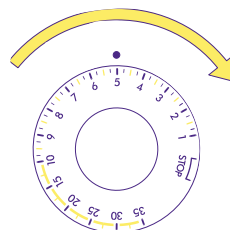
Kies het gewenste vermogen door de bovenste knop te draaien (magnetronvermogen/grill functie) .

N.B: Indien men de knop op het symbool ▼▼▼ zet functioneert de magnetronoven niet.



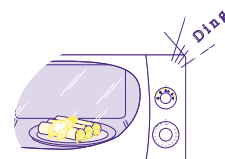
3

Stel de gewenste bereidingstijd in door de onderste knop (timer) kloksgewijs te draaien.



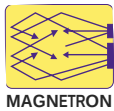
4

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is.



Het is op elk moment mogelijk het functioneren te onderbreken door de onderste knop (timer) op de stand **STOP** te zetten en het is mogelijk de duur van de bereiding (gedurende de bereidingstijd zelf) te veranderen door de knop vooruit of achteruit te draaien.

Tijdens de bereiding is het mogelijk het garingsproces te controleren door de ovendeur te open en het voedsel te inspecteren. Hiermee onderbreekt men het functioneren van de oven, die weer hervat wordt zodra men de ovendeur sluit.



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

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

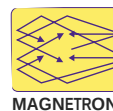
Hiermee kunt u gerechten, die net bereid of opgewarmd zijn, warm houden, zonder dat deze uitdrogen of aan de schalen vastbakken.

Door de bovenste knop (magnetronvermogen / grill functie) op de stand  te zetten en het voedsel af te dekken met een bord of met folie (geschikt voor gebruik in een magnetronoven) blijft het gerecht warm tot op het moment van consumptie.

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

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE ONTDOOIE

- 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 produkten, 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 produkten 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 diepvriesprodukten 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	Bovenste knop	Onderste knop (minuten)	Opmerkingen	Wachtijd (minuten)
VLEES					
• Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)	1 kg		30 - 33	(*)	20
• Biefstuk, karbonades, cotoletten	200 gr	"	11 - 13		5
• Stoofpot, goulasch	500 gr	"	19 - 21		10
• Gehakt	500 gr	"	15 - 17		15
• " " " " " "	250 gr	"	12 - 14		10
• Hamburger	200 gr	"	12 - 14		10
• Worst	300 gr	"	14 - 16		10
GEVOGELTE					
• Eend, kalkoen	1,5 kg	"	35 - 38	Na de wachttijd, onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen	20
• Hele kip	1,5 kg	"	35 - 38		20
• Stukjes kip	500 gr	"	20 - 22		10
• Kipfilet	300 gr	"	19 - 21		10
GROENTEN					
• Aubergines in blokjes	500 gr	"	23 - 25	Om het ontdooien te vergemakkelijken de groente af en toe omroeren	5
• Paprika in stukjes	500 gr	"	22 - 24		5
• Gepelde erwten	500 gr	"	19 - 21		5
• Artisjokhart	300 gr	"	15 - 17		5
• Asperges in stukjes	500 gr	"	20 - 22		5
• Snijboontjes	500 gr	"	22 - 24		5
• Hele broccoli	500 gr	"	21 - 23		5
• Spruitjes	500 gr	"	21 - 23		5
• Worteltjes in plakjes	500 gr	"	20 - 22		5
• Bloemkool in roosjes	450 gr	"	19 - 21		5
• Gemengde groenten	300 gr	"	14 - 16		5
• Gehakte spinazie	300 gr	"	15 - 17		5
VIS					
• Gefileerde vis	300 gr	"	15 - 17		7
• Moten vis	400 gr	"	16 - 18		7
• Hele vis	500 gr	"	19 - 21		7
• Gamberi	400 gr	"	16 - 18		7
ZUIVELPRODUKTEN					
• Boter	250 gr	"	11 - 13	De aluminium verpakking eraf halen of de metalen deeltjes verwijderen	10
• Kaas	250 gr	"	12 - 14	Gedeeltelijk ontdooid. De wachttijd doet de rest.	15
• Room	200 ml	"	14 - 16	De room uit de verpakking halen en in een schaalte doen.	5
BROOD					
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	"	3 - 4	Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen	3
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	"	7 - 8		3
• Boterhammen	250 gr	"	7 - 8		3
• Volkoren boterhammen	250 gr	"	7 - 8		3
FRUIT					
• Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen	500 gr	"	14 - 15	2 - 3 keer omroeren	10
• Frambozen	300 gr	"	10 - 11	2 - 3 keer omroeren	10
• Bramen	250 gr	"	8 - 9	2 - 3 keer omroeren	6

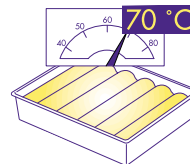
(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de ontdooi test op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, par. 18.3. De lading helemaal omdraaien na verloop van de helft van de ingestelde tijd. De lading dient rechtstreeks op de draaischijf geplaatst te worden. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

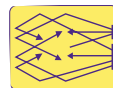


HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM OP TE WARMEN

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, diensgevolge 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 ontdooit 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

Soort	Hoeveelheid	Bovenste knop	Onderste knop (minuten)	Opmerkingen
HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN • Chocolade /glazuur • boter	100 gr 50 -70 gr	 	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.
VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 5/8°) TOT 20/30°C				
• Yoghurt • Zuigfles	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	De aluminium verpakking verwijderen. De zuigfles verwarmen zonder speen en omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur controleren voor de consumptie. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins 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 MAALTIJDEN OP KOELKAST TEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 5/8°C) OT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	"	6 - 8	Hiermee wordt elk soort verpakking bedoeld voor kant en klaar maaltijden verkrijgbaar in de handel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel uit eventuele aluminium verpakkingen halen en direct op het te gebruiken bord leggen. Voor een goed resultaat dient het voedsel altijd afgedekt te worden.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	6 - 8	
• Verpakking vis en /of groenten	300 gr	"	5 - 7	Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgekookt voedsel dat verwarmd moet worden tot een temperatuur van 70°C. Het voedsel wordt direct op het te gebruiken bord gelegd en dient altijd afgedekt te worden met tranparante folie of met een omgekeerd bord.
• Bord met vlees en/of groenten	400 gr	"	7 - 9	
• Bord met pasta: cannelloni of lasagne	400 gr	"	7 - 9	
• Bord met vis en/of rijst	300 gr	"	6 - 8	
DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN /BEREIDEN (AANVANGSTEMPERATUUR -18° /-20°C) OT CIRCA 70°C				
• Verpakking lasagne of pasta met vulling	400 gr	"	8 - 10	Hiermee worden verpakkingen bedoeld van elke soort voorgekookt diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C rechtstreeks in hun verpakking, indien de verpakking van aluminium mocht zijn, het voedsel rechtstreeks op het te gebruiken bord leggen en de tijden met enkele minuten verlengen.
• Verpakking vlees met rijst en/of groenten	400 gr	"	7 - 9	
• Verpakking vis en/of voorgekookte groenten	300 gr	"	5 - 7	Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken..
• Verpakking vis en/of rauwe groenten	300 gr	"	10 - 12	
• Portie vlees en/of groenten	400 gr	"	8 - 10	Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgekookt diepvries voedsel te verwarmen tot een temperatuur van 70°C. Het diepvries voedsel op het te gebruiken bord leggen en afdekken met een ander omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleren of het voedsel ook in het midden goed warm is, indien mogelijk het voedsel omroeren.
• Portie pasta Cannelloni of lasagne	400 gr	"	9 - 11	
• Portie vis en/of rijst	300 gr	"	6 - 8	
DRANKEN UIT DE KOELKAST (AANVANGSTEMPERATUUR 5°/8°C) TOT CIRCA 70°C				
• 1 kop water	180 cc	"	2'.30"-3	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.
• 1 kop melk	150 cc	"	2-2'.30"	
• 1 kop koffie	100 cc	"	2-2'.30"	
• 1 kop bouillon	300 cc	"	5 - 6	
DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (AANVANGSTEMPERATUUR 20°/30°C) TOT CIRCA 70°C				
• 1 kop water	180 cc	"	2-2'.30"	Alle dranken dienen na het opwarmen geroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voor de bouillon raden we aan deze met een omgekeerd bord af te dekken.
• 1 kop melk	150 cc	"	1'.30"-2	
• 1 kop koffie	100 cc	"	1'.30"-2	
• 1 kop bouillon	300 cc	"	4 - 5	



HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE KOKEN

VLEES

Wanneer men vlees bereidt met de functie alleen magnetron, is het raadzaam het vlees af te dekken met transparant folie geschikt voor gebruik in een magnetronoven; op deze manier verkrijgt men een betere verspreiding van de temperatuur en men voorkomt overmatig vochtverlies waardoor het vlees droog en taai zou kunnen worden. Deze functie is geschikt voor stoofpot, goulasch, kipfilet, enz. Om rollades, vleesspiesjes, enz. te braden, dient men de gecombineerde functies te gebruiken.

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.

GROENTEN

Groenten, die in de magnetronoven gekookt worden, behouden beter hun kleur en hun voedings-waarde dan bij de traditionele kookwijze. Alvorens over te gaan tot het koken, de groenten wassen en schoonmaken.

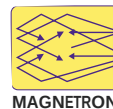
Groenten van groot formaat moeten in gelijkmatige stukken gesneden worden.

Voor elke 500 gram groente ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelige groentesoorten hebben meer water nodig). De groenten dienen **altijd** afgedekt te worden met transparant folie. Minstens éénmaal omroeren halverwege de bereidingstijd en weining zout toevoegen aan het einde van de bereiding.

Bereidingstijde

Soort	Hoeveelheid	Bovenste knop	Onderste knop (minuten)	Opmerkingen	Wachtijd (minuten)
VIS					
• Gefileerd	300 gr		9 - 11	Afdekken met folie	2
• Plakjes	300 gr	"	11 - 13	Afdekken met folie	2
• Hele	500 gr	"	12 - 14	Afdekken met folie	2
• Hele	250 gr	"	9 - 11	Afdekken met folie	2
• Moten	400 gr	"	11 - 13	Afdekken met folie	2
• Gamberi	500 gr	"	11 - 13	Afdekken met folie	2
GROENTEN					
• Asperges	500 gr		11 - 12	In stukjes van 2 cm snijden	4
• Artisjokken	300 gr	"	12 - 13	Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken.	4
• Sperzieboontjes	500 gr	"	13 - 14	In stukken snijden.	4
• Broccoli	500 gr	"	9 - 10	In "roosjes" verdelen.	4
• Spruitjes	500 gr	"	9 - 10	Heel laten.	4
• Witte kool	500 gr	"	9 - 10	In repen snijden	4
• Rode kool	500 gr	"	9 - 10	In repen snijden	4
• Wortels	500 gr	"	11 - 12	In gelijke stukken snijden.	4
• Bloemkool	500 gr	"	13 - 14	In roosjes verdelen.	4
• Selderie	500 gr	"	9 - 10	In stukken snijden.	4
• Aubergines	500 gr	"	8 - 9	In blokjes snijden.	4
• Prei	500 gr	"	8 - 9	In repen snijden.	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	Heel laten. Geen water toevoegen.	4
• Uien	250 gr	"	7 - 8	Heel laten. Geen water toevoegen.	4
• Spinazie	300 gr	"	8 - 9	Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben.	4
• Erwtten	500 gr	"	12 - 13		4
• Venkel	500 gr	"	14 - 15	In vieren delen	4
• Paprika's	500 gr	"	11 - 12	In stukjes snijden	4
• Aardappelen	500 gr	"	10 - 11	In gelijke stukken snijden	4
• Courgettes	500 gr	"	9 - 10	Heel laten	4
VLEES					
• Goulasch	1,5 kg	"	42 - 47	Onbedekt bereiden en 2-3 keer omroeren.	4
• Kipfilet	500 gr		20 - 22	Halverwege de bereiding omdraaien	10
• Gehaktro	900 gr	"	22 - 24	(*)	3

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, test C. De schaal afdekken met transparante folie voor magnetron en er van te voren gaatjes in prikken. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2



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 kookt 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.

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	Bovenste knop	Bovenste knop	Onderste knop (minuten)	Opmerkingen en aanbevelingen
Notentaart (700gr)		18 - 23	5	Hierbij kan elk soort crème gebruikt worden
Weens gebak (850 gr)	"	22 - 27	5	Te versieren met jam
Ananastaart (800 gr)	"	20 - 25	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)	"	22 - 27	5	De appels worden als decoratie op de bovenkant van de taart gelegd.
Koffietaart (750 gr)		18 - 23	5	Heel lekker indien met een laagje crème versierd
Zabaione		4 - 6	3	Elke 30" met een klopper omroeren
Gekookte peren (300 gr)		6 - 8	3	De peren moeten gevierendeeld worden
Gekookte appels (300 gr)	"	7 - 10	3	De appels moeten in schijven gesneden worden
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	5	Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de kooktest volgens de norm IEC 705, par. 17.3, achtereenvolgens test A en test B. Verdere aanduidingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2
Sponge cake (475 gr)	"	7 - 9	5	



F U N C T I E A L L E E N G R I L L

Deze functie is geschikt voor:

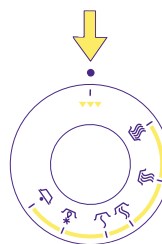
- Traditionele grill gerechten, bijvoorbeeld:
hamburgers, karbonades, hot dogs, geroosterd brood enz.pag. 89

HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN GRILL

1

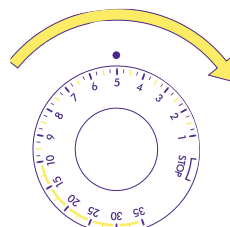
De grill voorverwarmen als volgt:

Draai de bovenste knop (magnetronvermogen / grill functie) op de stand ▼▼▼.



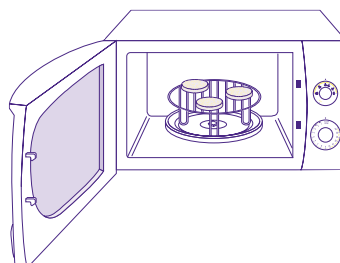
2

Stel de voorverwarmingstijd in (5 : 8 minuten) door de onderste knop (timer) kloksgewijs te draaien. **De ovendeur moet gesloten zijn.**



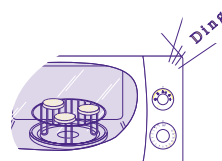
3

Na ongeveer 5 ÷ 8 minuten het voedsel op het rooster leggen en het geheel op de draaischijf zetten, tijdens het grillen zal de schijf het druipende vet opvangen. Stel de gewenste bereidingstijd in door de onderste knop (timer) te draaien. Het voedsel dient halverwege de bereidingstijd omgekeerd te worden.



4

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is.





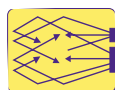
HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN GRILLOVEN OM TE GRILLEN

Met deze functie kunnen allerlei smakelijke grillgerechten bereid worden. Men dient te onthouden dat de grill altijd 5 - 8 minuten voorverwarmd moet worden voordat men aan de bereiding begint. Alle gerechten dienen halverwege de bereiding omgedraaid te worden, omdat de grill weerstand alleen vanaf de bovenkant van de oven warmte uitstraalt.

Wanneer men de ovendeur opent om het garingsproces te controleren, blijft het verwarmingselement in werking: voorzichtigheid is geboden en het gebruik van ovenwanten is aan te raden. De deur moet altijd weer gesloten worden nadat men het garingsproces gecontroleerd heeft.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	Bovenste knop	Onderste knop (minuten)	Opmerkingen en aanbevelingen
• Kalfs- of varkenskarbonades	3	▼▼▼	20 - 24	Na 15 minuten omdraaien.
• Worstjes	3	“	14 - 16	Altijd inprikken. Indien ze van grote afmeting zijn, verdient het aanbeveling de worsten te halveren. Na 9 minuten omdraaien.
• Hamburgers	3	“	14 - 16	Na 8 minuten omdraaien.
• Paprika's	1	“	12 - 14	In vieren snijden. Na 8 minuten omdraaien.
• Aubergines	4 plakken	“	12 - 14	Plakken van 1 cm dik. Na 7 minuten omdraaien.
• Courgettes	6 repen	“	12 - 14	Repen van 1 cm dik. Na 7 minuten omdraaien.
• Geroosterd brood	4 boterhamme	“	4	Korsten recht afsnijden. Na 2 minuut omdraaien.



EN



OPEENVOLGENDE MAGNETRON EN GRILL FUNCTIE

Deze functie is geschikt voor:

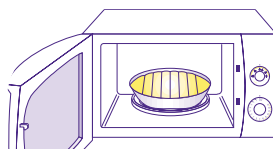
- Groenten au gratin lasagne en ovenschotel bereiden
- Alle soorten rollades, kip, vleesspiesjes bereiden

pag. 91

HET GEBRUIK VAN DE OVEN MET OPEENVOLGEND MAGNETRON EN GRILL

1

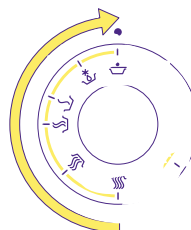
Zet het voedsel in een voor magnetronoven gebruik geschikte schaal midden op de draaischijf.



2

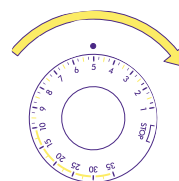
Kies het gewenste vermogen door de bovenste knop (magnetronvermogen/grill functie) te draaien.

N.B: indien men de knop op ▼▼▼ zet, functioneert de magnetronoven niet. (alleen de grill functioneert).



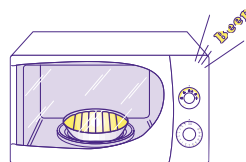
3

Draai de onderste knop (timer) om de bereidingstijd in te stellen van het eerste gedeelte van de bereiding, oftewel de bereiding met magnetron.



4

Nadat de ingestelde tijd verstreken is, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingsfase met magnetron beëindigd is. Controleer de etenswaren en, indien nodig, omroeren.



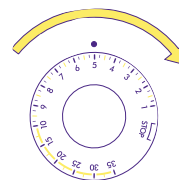
5

Hierna de bovenste knop (magnetronvermogen/grill functie) op ▼▼▼ zetten.



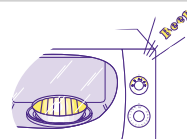
6

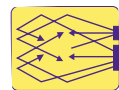
De onderste knop (timer) instellen op de voorgeschreven tijd om de tweede fase, die van het gratineren, te beginnen.



7

Na het verstrijken van de **ingestelde** tijd geeft een geluidssignaal aan dat de gratineerfase beëindigd is.



MAGNETRON
EN

HET GEBRUIK VAN DE OPEENVOLGENDE MAGNETRON EN GRILL FUNCTIE VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Deze functie is geschikt voor het bereiden met magnetron en het bruinen of gratineren van het voedsel. U dient evenwel de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- De oven dient nooit voorverwarmd te worden;
- Over het algemeen geen kruiden of sauzen toevoegen (alleen een 1/2 kopje water om het vlees zacht te houden);
- Grote stukken vlees en rollades dienen omgedraaid te worden zowel halverwege de eerste fase (magnetron bereiding) als tijdens de tweede fase (bruinen of gratineren met de grill);
- Om het garingsproces van het voedsel te controleren, de ovendeur opendoen. Het openen van de ovendeur onderbreekt het functioneren van de magnetronoven tijdens de eerste fase van de bereiding en het functioneren van de grill tijdens de tweede fase: in het laatste geval is het raadzaam overwachten te gebruiken omdat het grillelement heel heet zal zijn. Om de bereiding voort te zetten, is het voldoende de ovendeur weer te sluiten.

Bereidingstijden

Soort	Hoeveelheid	eerste fase: magnetron bereiding		tweede fase: gratineren met de grill		Opmerkingen	Wachtijd (minuten)
		Bovenste knop	Onderste knop (minuten)	Bovenste knop	Onderste knop (minuten)		
• Noedels	600 gr		10	▼▼▼	18	De noedels niet te veel over elkaar leggen.	5
• Lasagne	1100 gr	"	25	"	8	Tijd vastgesteld voor de bereiding met ongekookte pasta.	5
• Macaronischotel	1500 gr	"	12	"	10	De pasta moet vooraf gekookt worden.	5
• Bloemkool in béchamelsaus	1000 gr	"	20	"	12	Tijd vastgesteld voor de bereiding met rauwe bloemkool.	5
• Gegratineerde tomaten	800 gr		22	"	10	Het verdient aanbeveling tomaten van dezelfde afmeting te nemen.	5
• Gevulde paprika's	1400 gr		20	"	10	De voorkeur wordt gegeven aan korte en brede paprika's.	5
• Aubergines met parmezaanse kaas	1300 gr	"	16	"	12	De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.	5
• Gegratineerde aardappelen	1100 gr	"	30	"	12	Tijd vastgesteld voor de bereiding met rauwe aardappelen (*)	10
• Rollades (varkens-, rundvlees)	1000 gr		37	"	20	Een beetje vet aan het vlees laten zitten om te voorkomen dat het uitdroogt.	10
• Gehaktrol Deze instructies hebben geen betrekking op test C van de norm IEC 705 waarvoor naar de tabel op bladzijde 2, 124 verwezen wordt.	800 gr		20	"	15	Halverwege de bereiding omkeren	10
• Hele kip	1200 gr	"	40	"	30	Het vel van de kip inprikken met een vork. Halverwege de bereiding omkeren (**)	10
• Spiesjes	600 gr	"	20	"	15	Halverwegebereiding omkeren.	10
• Lamsvlees	1000 gr	"	37	"	20	Halverwege de bereiding omkeren.	10
• Kalkoen (stukken)	1000 gr	"	40	"	20	Halverwege de bereiding omkeren.	10
• Eend	1000 gr	"	37	"	20	Halverwege de bereiding omkeren	10

(*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, par. 17.3, test D. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

(**) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, par. 17.3, test F. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

O N D E R H O U D E N R E I N I G I N G

Alvorens tot wat voor onderhoud of reiniging dan ook over te gaan, altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

Reiniging

Dankzij de speciale laag waarmee de binnenkant van uw oven afgewerkt is, deze laag voorkomt het aankleven van spetters en voedselresten, is het schoonmaken een zeer eenvoudige zaak. Houd u ook het deksel uitgang microgolven (C) vrij van vet en van vetspetters.

Geen schuurmiddelen of staalwol gebruiken of puntige metalen voorwerpen. Let er bovendien op dat bij het schoonmaken van de buitenkant van de oven, er geen water of vloeibaar schoonmaakmiddel in het lucht- en damp uitgangrooster, dat zich aan de bovenkant van de oven bevindt, sijpelt.

Wij raden u bovendien aan geen alcohol, bijtende schoonmaakmiddelen te gebruiken voor het reinigen van de binnen- en de buitenkant van de ovendeur. Gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten.

Om het correct sluiten van de ovendeur te verzekeren, dient men altijd de binnenkant van de deur schoon te houden, door te vermijden dat vuil en voedselresten tussen het deurtje en de voorkant van de oven komen te zitten.

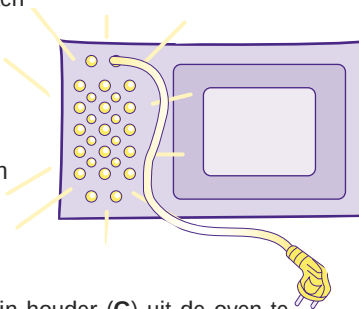
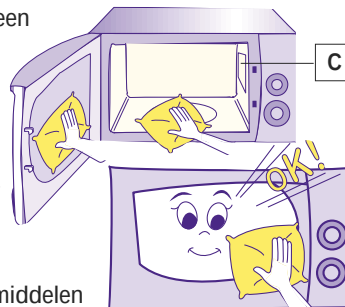
Regelmatig de luchtangsgaten aan de achterkant van de oven schoonmaken opdat deze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof en vuilafzetting.

Het zal af en toe noodzakelijk blijken de draaischijf (F) met zijn houder (G) uit de oven te halen en schoon te maken, evenals de bodem van de oven.

De draaischijf en de bijbehorende houder wassen in water met een neutrale zeep (ze kunnen ook gewassen worden in de afwasmachine).

Dompel de draaischijf niet in koud water na een lange verwarmingsperiode; de grote thermisch schok zou de schijf kunnen doen breken.

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



Als het rijkt of iets niet goed functioneert...

In geval van storing, dient u zich tot de Technische Assistentie te wenden, in ieder geval, alvorens onze technici te raadplegen, is het aan te raden de volgende kleine controles uit te voeren

p r o b l e e m	o o r z a a k / o p l o s s i n g
Het apparaat functioneert niet	- De ovendeur is niet helemaal gesloten - De stekker zit niet goed in het stopcontact - Het stopcontact levert geen electriciteit (de zekering van het electriciteitsnet controleren). - De knoppen zijn niet op de juiste manier ingesteld.
Condens op de kookplaat en aan de binnenkant van de oven	Wanneer er etenswaren bereid worden met een hoog vochtgehalte, is het volkomen normaal dat de damp die gevormd wordt binnenin de oven zich als condens afzet aan de binnenkant van de oven en op de kookplaat.
Vonken aan de binnenkant van de oven	Geen aluminium schalen gebruiken in de magnetronoven, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes
Het voedsel wordt niet voldoende verwarmd	- De juiste manier van bereiden kiezen of de bereidingstijd verlengen. - Het voedsel was niet helemaal ontdooid vòòr de bereiding.
Het voedsel brandt aan	De juiste manier van bereiden gebruiken of de bereidingstijd verkorten.
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar.	- Het eten omroeren tijdens de bereiding. Denkt u eraan dat het voedsel beter gaar wordt, indien in gelijkvormige stukjes gesneden. - De draaischijf wordt geblokkeerd.

Indien de ovenlamp het niet meer doet, kunt u zonder problemen de oven blijven gebruiken. Voor het vervangen van de lamp dient u zich te wenden tot een bevoegd Assistentie Centrum.