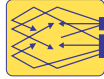


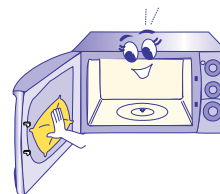
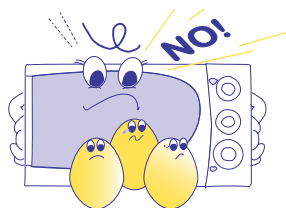
## NL HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN

| Wat wil ik doen?                                                                                           | Welke functie kies ik?                                                                                                        | Instructies op blz.                                                                     | Tabel hoeveelheden/tijden op blz. |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Het voedsel warmhouden                                                                                   | <i>Alleen magnetron</i>  intensiteit 85 W    | 102                                                                                     |                                   |                                                                                                            |
| • Ontdooien                                                                                                | <i>Alleen magnetron</i>  intensiteit 125 W   | 99<br>102                                                                               | 103                               |                                                                                                            |
| • Chocolade/glazuur smelten                                                                                |                                                                                                                               |  300 W | 99<br>102                         | 103                                                                                                        |
| • Boter of kaas smelten                                                                                    | <i>Alleen magnetron</i> intensiteit of                                                                                        | 104                                                                                     | 105                               | <br>MAGNETRON           |
| • Taarten bakken                                                                                           |  425 W                                       | 108                                                                                     | 108                               |                                                                                                            |
| • Goulasch/ kipfilet klaarmaken                                                                            | <i>Alleen magnetron</i> intensiteit  600 W   | 99<br>106                                                                               | 107                               |                                                                                                            |
| • Gelijktijdig ontdooien, verwarmen, twee niveau's                                                         | <i>Alleen magnetron met bereiden op laag niveau rooster (niet voor alle modellen)</i>                                         | 100                                                                                     | 101                               | <br>MAGNETRONOVEN      |
| • Fruit, groenten, rijst, soep, vis koken                                                                  | <i>Alleen magnetron</i> intensiteit  850 W | 99<br>106<br>104                                                                        | 107<br>105                        |                                                                                                            |
| • Opwarmen van kant en klaar of diepvries maaltijden                                                       |                                                                                                                               |                                                                                         |                                   |                                                                                                            |
| • Snel alle soorten rollades, kipgerechten, vleesspiesjes, aardappelen bereiden                            |                                                                                                                               |                                                                                         |                                   |                                                                                                            |
| • Het gratineren van gerechten (bijv. lasagne gegratineerde groenten, macaroni ovenschotel)ovenschotel)    | <i>Gecombineerd magnetron + grill</i>                                                                                         | 109<br>110                                                                              | 110                               | <br>MAGNETRON + GRILL |
| • Op de traditionele manier grillen van hamburgers, karbonades, hot dogs, worstjes, geroosterd brood, enz. | <i>Alleen grill</i>                                                                                                           | 111<br>112                                                                              | 112                               | <br>GRILL             |

## 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) De oven niet aanzetten indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- 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 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" en "GECOMBINEERD 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.



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

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

Afmetingen buitenkant (BxHxD) 515x305x400

Afmetingen binnenkant (BxHxD) 322x193x322

Netto inhoud van de oven 23 lt.

Gewicht (ongeveer) 21,6 kg.

Diameter draaischijf 31 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.

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

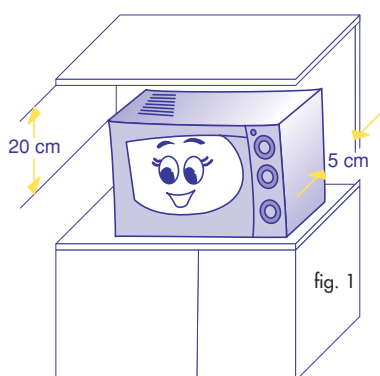
Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met een capaciteit van minstens 16 A. Controleer ook dat de hoofschakelaar van uw woning een capaciteit heeft van minstens 16 A om te voorkomen dat hij onverwachts afslaat gedurende het in werking zijn van de oven.

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.**

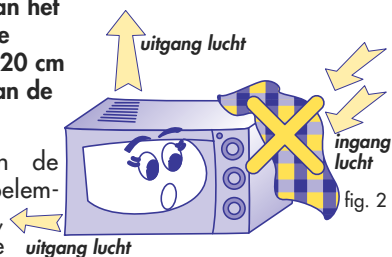
## I N S T A L L A T I E

- 11) Na de oven uit de verpakking gehaald te hebben, de bescherming van de draaischijf (G) verwijderen en van de bijbehorende houder (H). Controleren dat de pin van de draaischijf (D) precies in de uitsparing in het centrum van de draaischijf steekt.
- 2) De binnenkant van de oven schoonmaken met een vochtige, zachte doek.
- 3) Nagaan dat er geen beschadigingen zijn opgetreden tijdens het transport en dat de deur perfect opent en sluit.
- 4) 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.
- 5)



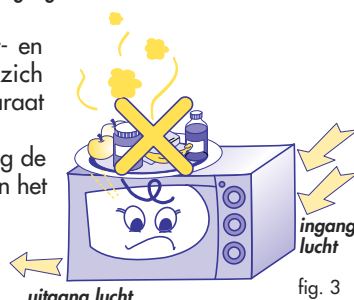
Nadat u het apparaat op zijn plaats gezet heeft, controleren dat er een ruimte van ongeveer 5 cm overblijft aan de zijkanten en aan de achterkant van het apparaat en een vrije ruimte van minstens 20 cm aan de bovenkant van de oven (zie fig. 1).

- 6) De openingen van de luchtingang niet belemmeren. Met name, niets boven op de uitgang lucht



- 7) Zet de draaischijfhouder (H) in het midden van de cirkel en leg de draaischijf (G) erop. De pin (D) moet precies in de uitsparing in het midden van de draaischijf vallen.

- 8) Wanneer u het apparaat aanzet voor de eerste keer, kan het zijn dat er gedurende 10 minuten een geur van "nieuwigheid" en een beetje rook vrijkomt. Dit is helemaal normaal, en wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen aangebracht op de verwarmingselementen.
- 9) Het apparaat zo plaatsen dat de stekker en het stopcontact eenvoudig bereikbaar blijven ook na de installering.



## C A P A C I T E I T

In deze oven is het maximaal afgegeven vermogen van de microgolven 850W. Deze waarde is weergegeven op het gegevensplaatje dat zich aan de achterkant van het apparaat bevindt, onder het woord MICRO OUTPUT.



Het nummer weergegeven in het vierkantje geeft de capaciteit in WATT aan van uw oven.

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

## BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

### CONTROLELAMPJE GRILL

**Functie Alleen Grill of  
Gecombineerd magnetron + grill:**  
blijft altijd aan

### MAGNETRON INTENSITEIT INSELKNOP

**Functie Alleen magnetron of  
Gecombineerd + grill**  
de knop draaien al naar gelang  
de gewenste intensiteit.

De beschikbare vermogenniveaus van de magnetronovens zijn de volgende:

-  - 85 W
-  - 125 W (Ontdooien)
-  - 300 W
-  - 425 W
-  - 600 W
-  - 850 W

### PROGRAMMA KEUZEKNOP

**Functie Alleen magnetron :**

Zet de knop op .

**Functie Alleen grill :**

Zet de knop op "▼▼▼▼".

**Functie Alleen magnetron of  
Gecombineerd + grill**

Zet de knop op .

### INSELKNOP TIMER

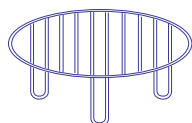
DEZE KNOP GEEFT HET  
STARTSEIN VOOR ALLE  
BEREIDINGSWIJZEN.

**Functie Alleen magnetron  
Gecombineerd met grill:, alleen  
grill :**

De knop kloksgewijs draaien van 1 tot 35 minuten (na het verstrijken van de ingestelde tijd, slaat de oven af) dit wordt aangegeven door een geluidssignaal.

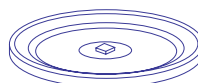
## BIJGEVOEGDE ACCESSOIRES

### ROOSTER



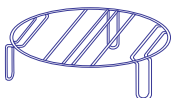
**Functie Alleen grill:**  
voor de bereiding van alle soorten grilgerechten.

### DRAAISCHIJF



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

### LAAG ROOSTER



### UITSLUITEND VOOR ENKELE MODELLEN

#### **Alleen magnetron functie**

Voor alle soorten GELIJKTijdige bereidingen op twee niveau's  
(Bijvoorbeeld: grote hoeveelheden voedsel of verschillende etenswaren.)  
Zie de aanwijzingen op bladzijde 100

## H E T T E G E B R U I K E N S E R V I E S G O E D

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 (G) 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.

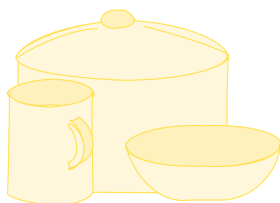
**Niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven zijn metalen, houten, rieten en kristallen voorwerpen.**

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 serveerschale te bereiden en op deze manier het gebruik, en het daaruit voortkomend afwassen, van pannen te vermijden. Houdt u evenwel rekening met de mogelijkheid dat het voedsel, dat erg heet wordt, warmte aan de schaal doorgeeft, waardoor het gebruik van pannelappen aan te raden is.

Indien de oven gebruikt wordt op **alleen grill** kan elk soort oven serviesgoed gebruikt worden.

|                         | Glas | Pyrex | Glas porselein | Aardewerk | Aluminium folie | Plastic | Papier of karton* | Metalen bakjes |
|-------------------------|------|-------|----------------|-----------|-----------------|---------|-------------------|----------------|
| <b>Alleen magnetron</b> | JA   | JA    | JA             | JA        | NEEN            | JA      | JA                | NEEN           |
| <b>Gecombineerd</b>     | NEEN | JA    | JA             | JA        | NEEN            | NEEN    | NEEN              | NEEN           |
| <b>Alleen grill</b>     | NEEN | JA    | JA             | JA        | JA              | NEEN    | NEEN              | JA             |

\* Indien de bereidingstijd té lang duurt, kunnen ze vlamvatten.



## RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevend 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 diëtetisch 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

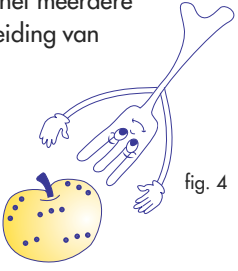
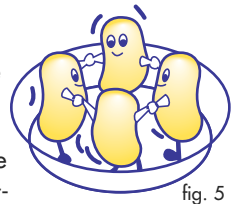
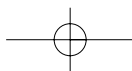
- 1) Om de tijden op de juiste manier in te stellen, dient men, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, er rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven gebruikt wordt ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden en omgekeerd. Het 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.
  - 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.
- 
- fig. 5



## FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON



Deze functie is geschikt voor:

- Het warmhouden van gerechten . . . .pag. 102
- Ontdooien . . . . .pag. 102
- Opwarmen . . . . .pag. 104

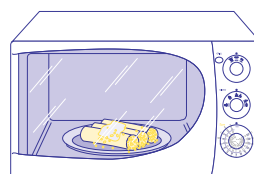
- Het bereiden van goulasch, wit vlees, fruit, groenten, rijst, soep, vis . . . . .pag. 106
- Om etenswaren te bruinen, en voor het bakken van taarten en fruit. . . . .pag. 108

## HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON

1

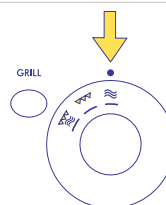
Het voedsel op een voor bereiding in de magnetron oven geschikte schaal leggen en deze in het midden van de draaischijf plaatsen

**N.B:** De oven dient niet voorverwarmd te worden



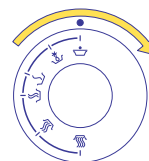
2

Controleren dat de programma keuzeknop op  staat.



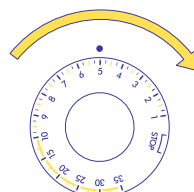
3

Kies de gewenste intensiteit door de keuzeknop te draaien.



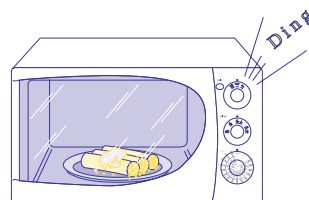
4

De gewenste bereidingstijd instellen door de Timer instelknop kloksgewijs te draaien.

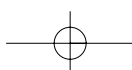


5

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



Op elk moment is het mogelijk de bereiding te onderbreken door de timer instelknop of **STOP** te zetten en het is mogelijk de bereidingstijd te veranderen (tijdens het functioneren van de oven) door de knop vooruit of achteruit te zetten. 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.





## DE ALLEEN MAGNETRON FUNCTIE GEBRUIKEN VOOR GELIJKTIJDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S

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

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

1) De bereidingstijden voor gelijktijdige bereiding van gerechten verschillen van de tijden voor enkelvoudige bereidingen.

Men dient daarom altijd de referentietabel op bladzijde 101 te raadplegen.

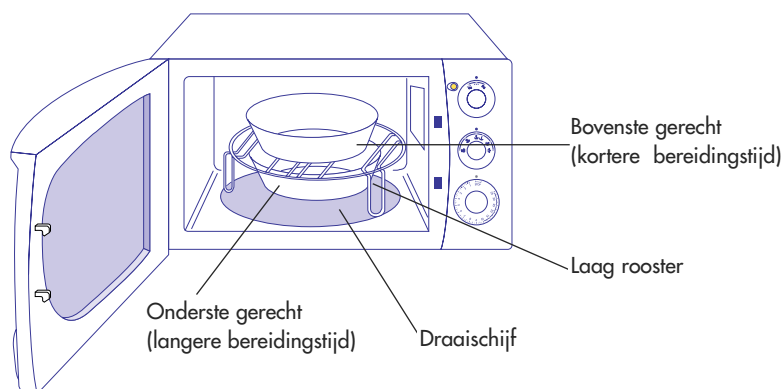
### *Tijden voor de gelijktijdige bereiding*

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Aardappelen<br>(boven) | 24 min |
| Goulash<br>(onder)     | 48 min |

### *Tijden voor enkelvoudige bereiding*

|             |             |
|-------------|-------------|
| Aardappelen | 10 - 14 min |
| Goulash     | 35 - 40 min |

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



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



## REFERENTIE-TABELLEN VOOR BEREIDING OP TWEE NIVEAUS

### Ontdooitijden

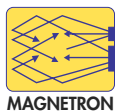
| Soort            | Niveau | Hoeveelheid gram | Vermogen knop | Minuten | Aantekeningen                                                                       |
|------------------|--------|------------------|---------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| • Gehakt         | boven  | 500              |               | 24      | Het vlees omdraaien na 15 minuten. Na bereiding 15 minuten wachten.                 |
| • Gehakt         | onder  | 500              |               | 24      |                                                                                     |
| • Kip in stukken | boven  | 500              |               | 28      | Tijdens het ontdooien de stukken uit elkaar halen. Na bereiding 15 minuten wachten. |
| • Hachee         | onder  | 500              |               | 28      |                                                                                     |
| • Bloemkool      | boven  | 450              |               | 26      | Na bereiding 5-10 minuten wachten                                                   |
| • Hele vis       | onder  | 500              |               | 26      | Na bereiding 5-10 minuten wachten                                                   |

### Verwarmingstijden

| Soort             | Niveau | Hoeveelheid gram | Vermogen knop | Minuten | Aantekeningen                          |
|-------------------|--------|------------------|---------------|---------|----------------------------------------|
| • Portie vlees    | boven  | 150              |               | 8       | Het voedsel afdekken met plastic folie |
| • Portie groenten | onder  | 250              |               | 8       | Het voedsel afdekken met plastic folie |
| • Bord lasagne    | boven  | 500              |               | 11      | Het voedsel afdekken met plastic folie |
| • Bord lasagne    | onder  | 500              |               | 11      | Het voedsel afdekken met plastic folie |
| • Portie vlees    | boven  | 150              |               | 8       | Het voedsel afdekken met plastic folie |
| • Bord lasagne    | onder  | 500              |               | 10      | Het voedsel afdekken met plastic folie |

### Bereidingstijden

| Soort          | Niveau | Hoeveelheid gram | Vermogen knop | Minuten | Aantekeningen                                      |
|----------------|--------|------------------|---------------|---------|----------------------------------------------------|
| • Aardappelen  | boven  | 500              |               | 24      | In gelijke stukken snijden en afdekken met folie   |
| • Aardappelen  | onder  | 500              |               | 24      | In gelijke stukken snijden en afdekken met folie   |
| • Wortelen     | boven  | 500              |               | 20      | In gelijke stukken snijden en afdekken met folie   |
| • Wortelen     | onder  | 500              |               | 20      | In gelijke stukken snijden en afdekken met folie   |
| • Vis in moten | boven  | 400              |               | 15      | Afdekken met folie. Na 13' het rooster verwijderen |
| • Courgettes   | onder  | 475              |               | 18      | Heel laten en afdekken met folie                   |
| • Hele vis     | boven  | 200              |               | 13      | Afdekken met folie. Na 11' het rooster verwijderen |
| • Courgettes   | onder  | 475              |               | 17      | Heel laten en afdekken met folie                   |
| • Hele vis     | boven  | 200              |               | 13      | Afdekken met folie                                 |
| • Hele vis     | onder  | 200              |               | 13      | Afdekken met folie                                 |
| • Aardappelen  | boven  | 500              |               | 24      | In gelijke stukken snijden en afdekken met folie   |
| • Goulash      | onder  | 1500             |               | 48      | Na 24' het rooster verwijderen. 2-3 keer omroeren  |
| • Rijst        | boven  | 300              |               | 24      | Afdekken met folie en 2 keer omroeren              |
| • Witte kool   | onder  | 500              |               | 24      | Heel laten en afdekken met folie                   |
| • Ervten       | boven  | 500              |               | 22      | Afdekken met folie                                 |
| • Spruiten     | onder  | 500              |               | 22      | Afdekken met folie                                 |



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

Deze functie wordt aangeraden voor alle gerechten in het algemeen.

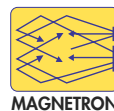
Hiermee kunt u gerechten, die net bereid of opgewarmd zijn, warm houden, zonder dat deze uitdrogen of aan de schalen vastbakken.

Door de keuzeknop op  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).

## 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 | Intensiteit knop | Timer knop (minuten) | Opmerkingen                                                                                                                                                                        | Wachttijd (minuten) |
|-------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>VLEES</b>                                    |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • Rollades (varkens-, rund-, kalfs-, enz.)      | 1 kg        |                  | 25 - 28              |                                                                                                                                                                                    | 20                  |
| • Biefstuk, karbonades, cotoletten              | 200 gr      | "                | 6 - 8                |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Stoofpot, goulasch                            | 500 gr      | "                | 14 - 16              |                                                                                                                                                                                    | 10                  |
| • Gehakt                                        | 500 gr      | "                | 11 - 13              | (*)                                                                                                                                                                                | 15                  |
| • "                                             | 250 gr      | "                | 5 - 7                |                                                                                                                                                                                    | 10                  |
| • Hamburger                                     | 200 gr      | "                | 7 - 9                |                                                                                                                                                                                    | 10                  |
| • Worst                                         | 300 gr      | "                | 9 - 11               |                                                                                                                                                                                    | 10                  |
| <b>GEVOGELTE</b>                                |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • Eend, kalkoen                                 | 1,5 kg      | "                | 35 - 40              | Na de wachttijd, onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen                                                                                                     | 20                  |
| • Hele kip                                      | 1,5 kg      | "                | 35 - 40              |                                                                                                                                                                                    | 20                  |
| • Stukjes kip                                   | 500 gr      | "                | 14 - 16              |                                                                                                                                                                                    | 10                  |
| • Kipfilet                                      | 300 gr      | "                | 13 - 15              |                                                                                                                                                                                    | 10                  |
| <b>GROENTEN</b>                                 |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • Aubergines in blokjes                         | 500 gr      | "                | 16 - 19              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Paprika in stukjes                            | 500 gr      | "                | 15 - 18              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Gepelde erwten                                | 500 gr      | "                | 12 - 15              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Artisjokharten                                | 300 gr      | "                | 9 - 11               |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Asperges in stukjes                           | 500 gr      | "                | 14 - 16              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Snijboontjes                                  | 500 gr      | "                | 15 - 18              | Om het ontdooien te vergemakkelijken de groente af en toe omroeren                                                                                                                 | 5                   |
| • Hele broccoli                                 | 500 gr      | "                | 15 - 17              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Spruitjes                                     | 500 gr      | "                | 15 - 17              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Worteltjes in plakjes                         | 500 gr      | "                | 14 - 16              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Bloemkool in roosjes                          | 450 gr      | "                | 13 - 15              |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Gemengde groenten                             | 300 gr      | "                | 8 - 10               |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| • Gehakte spinazie                              | 300 gr      | "                | 9 - 11               |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| <b>VIS</b>                                      |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • Gefileerde vis                                | 300 gr      | "                | 9 - 11               |                                                                                                                                                                                    | 7                   |
| • Moten vis                                     | 400 gr      | "                | 10 - 12              |                                                                                                                                                                                    | 7                   |
| • Hele vis                                      | 500 gr      | "                | 13 - 15              |                                                                                                                                                                                    | 7                   |
| • Gamberi                                       | 400 gr      | "                | 10 - 12              |                                                                                                                                                                                    | 7                   |
| <b>ZUIVELPRODUKTEN</b>                          |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • Boter                                         | 250 gr      | "                | 5 - 7                | De aluminium verpakking eraf halen of de metalen deeltjes verwijderen. Gedeeltelijk ontdooit. De wachttijd doet de rest. De room uit de verpakking halen en in een schaaltje doen. | 10                  |
| • Kaas                                          | 250 gr      | "                | 6 - 8                |                                                                                                                                                                                    | 15                  |
| • Room                                          | 200 ml      | "                | 8 - 10               |                                                                                                                                                                                    | 5                   |
| <b>BROOD</b>                                    |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • 2 middelgrote broodjes                        | 150 gr      | "                | 1 - 2                | Het brood rechtstreeks op de draaischijf leggen                                                                                                                                    | 3                   |
| • 4 middelgrote broodjes                        | 300 gr      | "                | 4 - 6                |                                                                                                                                                                                    | 3                   |
| • Boterhammen                                   | 250 gr      | "                | 4 - 6                |                                                                                                                                                                                    | 3                   |
| • Volkoren boterhammen                          | 250 gr      | "                | 4 - 6                |                                                                                                                                                                                    | 3                   |
| <b>FRUIT</b>                                    |             |                  |                      |                                                                                                                                                                                    |                     |
| • Aardbeien, pruimen, kersen, bessen, abrikozen | 500 gr      | "                | 12 - 14              | 2 - 3 keer omroeren                                                                                                                                                                | 10                  |
| • Frambozen                                     | 300 gr      | "                | 8 - 10               | 2 - 3 keer omroeren                                                                                                                                                                | 10                  |
| • Bramen                                        | 250 gr      | "                | 6 - 8                | 2 - 3 keer omroeren                                                                                                                                                                | 6                   |

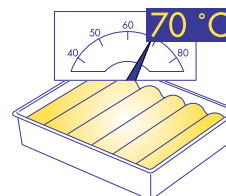
Controleren dat de programma keuzeknop op staat.

(\*) 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, 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 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                          | PROGRAMMA<br>KEUZEKNOP | Intensiteit<br>knop | Timer<br>knop                                   | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HET SMELTEN VAN VOEDINGSWAREN</b>                                                                                                                                                                                                          |                                      |                        |                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolade/glazuur</li> <li>boter</li> </ul>                                                                                                                                                            | 100 gr<br>50 -70 gr                  |                        |                     | 4 - 5<br>0'.5"-0'.10"                           | Op een bord doen. Het glazuur 1 keer omroeren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VOEDINGSWAREN VAN KOELKAST TEMPERAATUUR (5/8°) TOT 20/30°C</b>                                                                                                                                                                             |                                      |                        |                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Yoghurt</li> <li>Zuigfles</li> </ul>                                                                                                                                                                   | 125 gr<br>240 gr                     | "                      | "                   | 0'.15"-0'.20"<br>0'.30"-0'.35"                  | De aluminium verpakking verwijderen<br><b>De zuigfles opwarmen zonder speen en na het opwarmen onmiddellijk omroeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. De temperatuur van de inhoud controleren vóór de consumptie.</b> 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. |
| <b>KANT EN KLAAR MAALTIJDEN OP KOELKAST TEMPERAATUUR (Aanvangstemperatuur 5/8°C) TOT CIRCA 70°C</b>                                                                                                                                           |                                      |                        |                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Verpakking lasagne of pasta met vulling</li> <li>Verpakking vlees met rijst en/of groenten</li> <li>Verpakking vis en /of groenten</li> </ul>                                                          | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "                      | "                   | 4 - 6<br>4 - 6<br>3 - 5                         | 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.                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Bord met vlees en/of groenten</li> <li>Bord met pasta: cannelloni of lasagne</li> <li>Bord met vis en/of rijst</li> </ul>                                                                              | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "                      | "                   | 5 - 7<br>5 - 7<br>4 - 6                         | Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgereikt 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 transparante folie of met een omgekeerd bord.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>DIEPVRIES VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (AANVANGSTEMPERAATUUR -18° / -20°C) TOT CIRCA 70°C</b>                                                                                                                                       |                                      |                        |                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Verpakking lasagne of pasta met vulling</li> <li>Verpakking vlees met rijst en/of groenten</li> <li>Verpakking vis en/of voorgereekte groenten</li> <li>Verpakking vis en/of rauwe groenten</li> </ul> | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr<br>300 gr | "                      | "                   | 6 - 8<br>5 - 7<br>3 - 5<br>8 - 10               | Hiermee worden verpakkingen bedoeld van elke soort voorgereikt 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.                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Portie vlees en/of groenten</li> <li>Portie pasta cannelloni of lasagne</li> <li>Portie vis en/of rijst</li> </ul>                                                                                     | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "                      | "                   | 6 - 8<br>7 - 9<br>4 - 6                         | Het rauwe voedsel uit de verpakking halen en op een schaal leggen die geschikt is voor gebruik in een magnetron en afdekken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DRANKEN UIT DE KOELKAST (5°/8°C) TOT CIRCA 70°C</b>                                                                                                                                                                                        |                                      |                        |                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 kop water</li> <li>1 kop melk</li> <li>1 kop koffie</li> <li>1 kop bouillon</li> </ul>                                                                                                               | 180 cc<br>150 cc<br>100 cc<br>300 cc | "                      | "                   | 2 - 2'.30"<br>1'.30" - 2<br>1'.30" - 2<br>4 - 5 | Hiermee worden porties bedoeld van elke soort voorgereikt 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.                                                                                                                                                                    |
| <b>DRANKEN OP KAMERTEMPERATUUR (20°/30°C) TOT CIRCA 70°C</b>                                                                                                                                                                                  |                                      |                        |                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 kop water</li> <li>1 kop melk</li> <li>1 kop koffie</li> <li>1 kop bouillon</li> </ul>                                                                                                               | 180 cc<br>150 cc<br>100 cc<br>300 cc | "                      | "                   | 1'.30" - 2<br>1 - 1'.30"<br>1 - 1'.30"<br>3 - 4 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



## HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON OM TE KOKEN

### 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 serveerschotel te gebruiken, is het niet nodig de rijst over te scheppen van de ene in de andere schaal.

### 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 voedingswaarde 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 | Intensiteit knop | Timer knop (minuten) | Opmerkingen                                           | Wachtijd (minuten) |
|-------------------|-------------|------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>VIS</b>        |             |                  |                      |                                                       |                    |
| • Gefileerd       | 300 gr      |                  | 5 - 7                | Afdekken met folie                                    | 2                  |
| • Plakjes         | 300 gr      | "                | 7 - 9                | Afdekken met folie                                    | 2                  |
| • Hele            | 500 gr      | "                | 8 - 10               | Afdekken met folie                                    | 2                  |
| • Hele            | 250 gr      | "                | 5 - 7                | Afdekken met folie                                    | 2                  |
| • Moten           | 400 gr      | "                | 7 - 9                | Afdekken met folie                                    | 2                  |
| • Gamberi         | 500 gr      | "                | 7 - 9                | Afdekken met folie                                    | 2                  |
| <b>GROENTEN</b>   |             |                  |                      |                                                       |                    |
| • Asperges        | 500 gr      | "                | 9 - 10               | In stukjes van 2 cm snijden.                          | 4                  |
| • Artisjokken     | 300 gr      | "                | 11 - 12              | Het heeft de voorkeur artisjokkenbodems te gebruiken. | 4                  |
| • Sperzieboontjes | 500 gr      | "                | 11 - 12              | In stukken snijden.                                   | 4                  |
| • Broccoli        | 500 gr      | "                | 7 - 8                | In "roosjes" verdelen.                                | 4                  |
| • Spruitjes       | 500 gr      | "                | 7 - 8                | Heel laten.                                           | 4                  |
| • Witte kool      | 500 gr      | "                | 7 - 8                | In repen snijden.                                     | 4                  |
| • Rode kool       | 500 gr      | "                | 7 - 8                | In repen snijden.                                     | 4                  |
| • Wortels         | 500 gr      | "                | 9 - 10               | In gelijke stukken snijden.                           | 4                  |
| • Bloemkool       | 500 gr      | "                | 11 - 12              | In roosjes verdelen.                                  | 4                  |
| • Selderie        | 500 gr      | "                | 7 - 8                | In stukken snijden.                                   | 4                  |
| • Aubergines      | 500 gr      | "                | 6 - 7                | In blokjes snijden.                                   | 4                  |
| • Prei            | 500 gr      | "                | 6 - 7                | In repen snijden.                                     | 4                  |
| • Champignons     | 500 gr      | "                | 6 - 7                | Heel laten. Geen water toevoegen.                     | 4                  |
| • Uien            | 250 gr      | "                | 5 - 6                | Heel laten. Geen water toevoegen.                     | 4                  |
| • Spinazie        | 300 gr      | "                | 6 - 7                | Afdekken, na ze gewassen en uitgelekt te hebben       | 4                  |
| • Erwten          | 500 gr      | "                | 10 - 11              |                                                       | 4                  |
| • Venkel          | 500 gr      | "                | 12 - 13              | In vieren delen.                                      | 4                  |
| • Paprika's       | 500 gr      | "                | 9 - 10               | In stukken snijden.                                   | 4                  |
| • Aardappelen     | 500 gr      | "                | 8 - 9                | In gelijke stukken snijden.                           | 4                  |
| • Courgettes      | 500 gr      | "                | 7 - 8                | Heel laten.                                           | 4                  |
| <b>VLEES</b>      |             |                  |                      |                                                       |                    |
| • Goulasch        | 1,5 kg      | "                | 35 - 40              | Onbedekt bereiden en 2-3 keer omroeren.               | 10                 |
| • Kipfilet        | 500 gr      |                  | 13 - 15              | Halverwege de bereiding omdraaien                     | 3                  |
| • Gehaktrol       | 900 gr      | "                | 19 - 21              | (*)                                                   | 5                  |

N.B: De bereidingstijden in de tabel hebben slechts een indicatieve waarde en zijn afhankelijk van het gewicht, de begintemperatuur van het voedsel en, voor groenten, ook van de consistentie en de structuur.

(\*) Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest op gehakt vlees volgens de norm IEC 705, par. 17.3, test C. Dek de schaal af met transparant folie, geschikt voor magnetronovens, waarin enkele gaatjes zijn geprikt. Verdere aanwijzingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2

### 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           | Intensiteit<br>Keuze-knop                                                           | Timer<br>(minuten) | Wachttijd<br>(minuten) | Opmerkingen en aanbevelingen                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TNotentaart (700gr)         |  | 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                    |  | 2 - 4              | 3                      | Elke 30" met een klopper omroeren                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Gekookte peren (300 gr)     |  | 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) test A | "                                                                                   | 15 - 17            | 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) test B | "                                                                                   | 5 - 7              | 5                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



## GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL

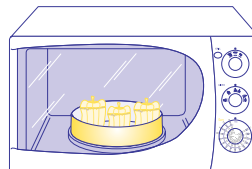
Deze functie is geschikt voor:

- Snel alle soorten rollades, kipgerechten, vleesspiesjes, aardappelen bereiden pag. 110
- Het gratineren van gerechten (bijv. lasagne, gegratineerde groenten, macaronischotel) pag. 110

### AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE MICROONDE + GRILL

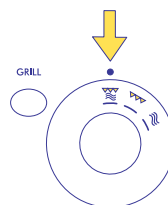
1

Leg het voedsel in een schaal geschikt voor gebruik in een magnetronoven en zet deze op de draaischijf.



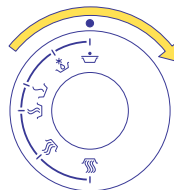
2

Zet de programma keuzeknop op .



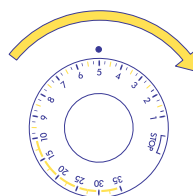
3

Kies de gewenste intensiteit door de keuzeknop te draaien.



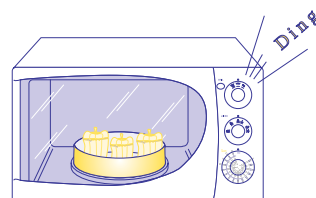
4

Draai de timerknop tot op de gewenste tijd. Het controlelampje hete luchtoven/grill zal uitgaan



5

Na het verlopen van de ingestelde tijd, geeft een **geluidssignaal** aan dat de bereidingstijd verstreken is. Het **controlelampje grill** gaat uit aan het einde van de bereidingstijd.





## HET GEBRUIK VAN DE GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL OM TE KOKEN

Deze functie is ideaal voor alle gerechten die "gegratineerd" moeten worden of een bepaalde kleur moeten krijgen. Men dient evenwel met het volgende rekening te houden:

- Geen specerijen in het algemeen toevoegen (alleen een half glas water om het vlees zacht te houden).
- Halverwege de bereiding rollades en grote stukken vlees omdraaien.
- Indien tijdens de bereiding de buitenkant voldoende gegratineerd blijkt te zijn voordat de ingestelde tijd verstreken is, kan men de programma keuzeknop op draaien om de binnenkant gaar te laten worden met alleen de magnetronfunctie.

Om het garingsproces van het voedsel te controleren, de ovendeur openen. Het openen van de deur onderbreekt de magnetronfunctie maar **de grill blijft in werking!** Het is daarom raadzaam ovenwanten te gebruiken. De deur moet altijd weer gesloten worden na het controleren van het garingsproces.

- Bij de bereidingswijzen gecombineerd met grill, dient de oven nooit voorverwarmd te worden en men moet de oven niet zonder etenswaren te laten functioneren.

### Bereidingstijden

| Soort                                                                                                                                                  | Hoeveelheid | Intensiteit knop | Programma keuzeknop | Timer knop (minuten)          | Opmerkingen                                                                                                                                                         | Wachttijden (minuten) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| • Lasagne                                                                                                                                              | 1100 gr     |                  |                     | 11 +<br>alleen magnetron<br>9 | Tijden gerekend met rauwe pasta. Indien de pasta voorgerekookt is, bereiden met de "gecombineerde functie", totdat de gewenste gratinering (kleur) bereikt is.      | 5                     |
| • Noedels                                                                                                                                              | 600 gr      | "                | "                   | 14                            | De noedels niet te veel over elkaar leggen.                                                                                                                         | 5                     |
| • Macaronischotel                                                                                                                                      | 1500 gr     | "                | "                   | 11                            | De pasta moet vooraf gekookt worden.                                                                                                                                | 5                     |
| • Bloemkool in béchamelsaus                                                                                                                            | 1000 gr     | "                | "                   | 18                            | Tijden gerekend met 500 gr bloemkool. Indien de bloemkool al gekookt is bereiden met de "gecombineerde functie", totdat de gewenste gratinering (kleur) bereikt is. | 5                     |
| • Gegratineerde tomaten                                                                                                                                | 800 gr      |                  | "                   | 20                            | Het verdient aanbeveling tomaten van dezelfde afmeting te nemen.                                                                                                    | 5                     |
| • Gevulde paprika's                                                                                                                                    | 1400 gr     |                  | "                   | 20                            | De voorkeur wordt gegeven aan korte en brede paprika's.                                                                                                             | 5                     |
| • Aubergines met parmezaanse kaas                                                                                                                      | 1300 gr     |                  | "                   | 14                            | De aubergines kunnen vooraf gefrituurd of gegrild worden.                                                                                                           | 5                     |
| • Gebakken aardappelen                                                                                                                                 | 750 gr      |                  | "                   | 30                            | 2-3 keer omroeren.                                                                                                                                                  | 5                     |
| • Gegratineerde aardappelen.                                                                                                                           | 1100 gr     |                  | "                   | 23                            | (*)                                                                                                                                                                 | 5                     |
| • Rollades (varkens-, rundvlees)                                                                                                                       | 1000 gr     |                  | "                   | 55                            | Een beetje vet aan het vlees laten zitten om te voorkomen dat het uitdroogt. Na 35'-40' minuten omdraaien.                                                          | 10                    |
| • Gehaktrol <small>Deze instructies hebben geen betrekking op test C van de norm IEC 705 waarvoor naar de tabel op bladzijde 2 verwezen wordt.</small> | 800 gr      |                  | "                   | 20                            | 500 gram gehakt vlees mengen met ei, ham, paneermeel enz.                                                                                                           | 10                    |
| • Hele kip                                                                                                                                             | 1200 gr     |                  | "                   | 40                            | (**)                                                                                                                                                                | 10                    |
| • Spiesjes                                                                                                                                             | 600 gr      |                  | "                   | 20                            | Halverwege de bereiding omkeren                                                                                                                                     | 10                    |
| • Lamsvlees                                                                                                                                            | 1000 gr     | "                | "                   | 40                            | Halverwege de bereiding omkeren                                                                                                                                     | "                     |
| • Kalkoen (stukken)                                                                                                                                    | 1000 gr     | "                | "                   | 45                            | Halverwege de bereiding omkeren                                                                                                                                     | "                     |
| • Eend                                                                                                                                                 | 1500 gr     | "                | "                   | 50                            | Halverwege de bereiding omkeren                                                                                                                                     | "                     |

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

(\*\*) Het vel van de kip inpijken met een vork om het vet weg te laten druipen. Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de kooktest volgens de norm IEC 705, par. 17.3, achtereenvolgens test F. Verdere aanduidingen, ook wat betreft het uitvoeren van andere presentatie tests volgens de norm IEC 705, vind u in de tabellen op bladzijde 2



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

Deze functie is geschikt voor:

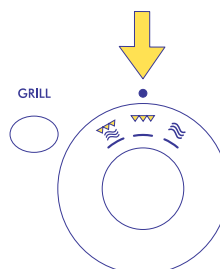
- Traditionele grill gerechten, bijvoorbeeld:  
hamburgers, karbonades, hot dogs, geroosterd brood enz. . . . .pag. 112

### HET AANZETTEN VAN DE OVEN MET DE FUNCTIE ALLEEN GRILL

# 1

**De grill voorverwarmen als volgt:**

Controleren dat de programma keuzeknop op ▼▼▼. staat.

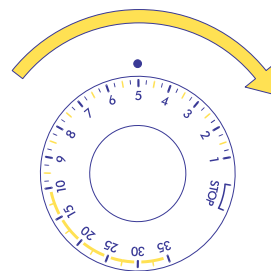


# 2

De gewenste bereidingstijd instellen door de Timer instelknop kloksgewijs te draaien.

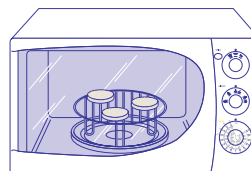
Het controlelampje hete luchtoven/grill zal uitgaan

**De ovendeur moet gesloten zijn.**



# 3

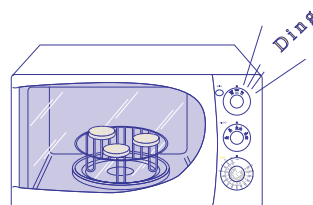
Na ongeveer 5 - 8 minuten het voedsel op het rooster leggen en het geheel op de draaischijf zetten, tijdens het grillen zal de draaischijf het afdruipeende vet opvangen. De gewenste bereidingstijd instellen door de Timer instelknop kloksgewijs te draaien.



# 4

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

**N.B.:** Het controlelampje gaat uit aan het einde van de bereidingstijd.





## 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  | Thermostaat knop | Timer knop (minuten) | Opmerkingen                                                                                                                   |
|-------------------------------|--------------|------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Kalfs- of varkenskarbonades | 3            | ▼▼▼              | 22 - 25              | Na 15 minuten omdraaien.                                                                                                      |
| • Worstjes                    | 3            | "                | 15 - 18              | Altijd inprikken. Indien ze van grote afmeting zijn, verdient het aanbeveling de worsten te halveren. Na 9 minuten omdraaien. |
| • Hamburgers                  | 3            | "                | 14 - 17              | Na 8 minuten omdraaien.                                                                                                       |
| • Paprika's                   | 1            | "                | 13 - 16              | In vieren snijden. Na 8 minuten omdraaien.                                                                                    |
| • Aubergines                  | 4 plakken    | "                | 13 - 16              | Plakken van 1 cm dik. Na 8 minuten omdraaien.                                                                                 |
| • Courgettes                  | 6 repen      | "                | 12 - 15              | Repen van 1 cm dik. Na 8 minuten omdraaien.                                                                                   |
| • Geroosterd brood            | 4 boterhamme | "                | 4                    | Korsten recht afsnijden. Na 2 minuut omdraaien.                                                                               |

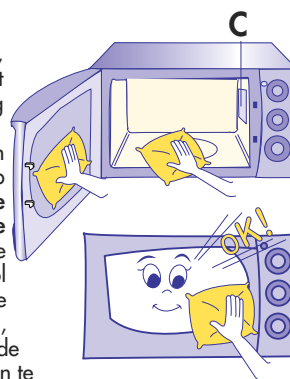
## O N D E R H O U D E N R E I N I G I N G

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

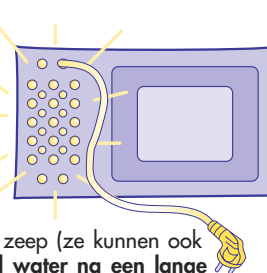
### Reiniging

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, staalwol of metalen, puntige voorwerpen gebruiken bij het schoonmaken van de buitenkant van de oven. Bovendien, let erop dat er geen water of vloeibaar schoonmaakmiddel doorsijpelt in de openingen van het lucht- en dampafvoerrooster dat zich aan de bovenkant van de oven bevindt. Gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten. Bovendien wordt aangeraden geen spiritus, staalwol of schoonmaakmiddelen te gebruiken om de oppervlakten aan de binnenkant en vooral aan de buitenkant van de deur schoon te maken, teneinde schrapen en strepen te voorkomen. 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 luchtinganggaten 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 (G) met zijn houder (H) 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

| probleem                                                                                                   | oorzaak / oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat functioneert niet</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>De ovendeur is niet helemaal gesloten</li> <li>De stekker zit niet goed in het stopcontact</li> <li>Het stopcontact levert geen electriciteit (de zekering van het elektriciteitsnet controleren).</li> <li>De knoppen zijn niet op de juiste manier ingesteld.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Condens op de kookplaat en aan de binnenkant van de oven</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Vonken aan de binnenkant van de oven</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>De oven niet aanzetten zonder etenswaren tijdens de bereiding met alleen magnetron of met de gecombineerde functies.</li> <li>Geen aluminium schalen gebruiken in de magnetronoven, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes</li> </ul>                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Het voedsel wordt niet voldoende verwarmd</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>De juiste manier van bereiden kiezen of de bereidingstijd verlengen.</li> <li>Het voedsel was niet helemaal ontdooit vòòr de bereiding.</li> </ul>                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Het voedsel brandt aan</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>De juiste manier van bereiden gebruiken of de bereidingstijd verkorten.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar.</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Het eten omroeren tijdens de bereiding. Denkt u eraan dat het voedsel beter gaar wordt, indien in gelijkvormige stukjes gesneden.</li> <li>De draaischijf wordt geblokkeerd.</li> </ul>                                                                                    |

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.

