

# INHOUDSOPGAVE

## HFST. 1 - ALGEMEEN

|     |                                                                                    |    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1 | Beschrijving magnetron en bedieningspaneel.....pag.                                | 93 |
| 1.2 | Belangrijke veiligheidsvoorschriften .....pag.                                     | 93 |
| 1.3 | Technische gegevens .....pag.                                                      | 94 |
| 1.4 | Installatie en elektrische aansluiting .....pag.                                   | 94 |
| 1.5 | Bijgeleverde accessoires .....pag.                                                 | 95 |
| 1.6 | Servies dat geschikt is voor de magnetron .....pag.                                | 96 |
| 1.7 | Algemene voorschriften en raadgevingen voor het gebruik van de magnetron .....pag. | 97 |

## HFST. 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

|     |                                            |     |
|-----|--------------------------------------------|-----|
| 2.1 | Instelling van de klok .....pag.           | 98  |
| 2.2 | Programmering van de bereidingen .....pag. | 99  |
| 2.3 | Snel verwarmen.....pag.                    | 101 |
| 2.4 | Kinderbeveiliging.....pag.                 | 101 |
| 2.5 | Functie energiebesparing .....pag.         | 101 |

## HFST. 3 – GEBRUIK VAN DE MAGNETRON: TIPS EN TABELLEN MET TIJDEN

|     |                                                                         |     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.1 | Ontdooien.....pag.                                                      | 102 |
| 3.2 | Verwarmen .....pag.                                                     | 103 |
| 3.3 | Voorgerechten, pasta- of rijstgerechten bereiden.....pag.               | 104 |
| 3.4 | Vlees bereiden.....pag.                                                 | 104 |
| 3.5 | Bijspijzen en groenten bereiden.....pag.                                | 105 |
| 3.6 | Vis bereiden .....pag.                                                  | 106 |
| 3.7 | Toetjes en taarten bereiden.....pag.                                    | 106 |
| 3.8 | Bereiden met de PIZZA functie ( <i>niet voor alle modellen</i> )...pag. | 107 |
| 3.9 | Bereiden met de STOOM functie ( <i>niet voor alle modellen</i> )...pag. | 109 |

## HFST. 4 – ONDERHOUD EN REINIGING

|     |                     |     |
|-----|---------------------|-----|
| 4.1 | Reiniging.....pag.  | 111 |
| 4.2 | Onderhoud .....pag. | 112 |

# HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

## 1.1 BESCHRIJVING MAGNETRON EN BEDIENINGSPANEEL

- A** Weerstand grill
- B** Bedieningspaneel
- C** Deksel uitgang microgolven
- D** Pen draaiplateau
- E** Binnenkant deur
- F** Rooster
- G** Draaiplateau
- H** Houder voor draaiplateau
- I** Pizzaschaal

### STOOMACCESSOIRES:

- L** Metalen deksel met handgreep
- M** Plastic rooster voor dubbele bereiding
- N** Metalen onderstuk
- O** Plastic onderstuk

1. Display tijd en functies
2. **PIZZA** toets: bereiden diepgevroren snacks

3. **STEAM** toets: bereiden met het stoomaccessoire
4. **FUNCTION** toets: selectie functies
5. **POWER LEVEL** toets: selectie vermogensniveau microgolven
  - 1 = 150W
  - 2 = 240W
  - 3 = 400W
  - 4 = 560W
  - 5 = 800W
6. **TIME ADJUST** toetsen: instelling tijd van de dag en bereidingsduur.
7. **STOP** toets: voor stoppen bereiding en wissen instellingen
8. **START** toets: voor starten bereiding en snel verwarmen

## 1.2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

*Lees deze aanwijzingen aandachtig door en bewaar ze voor latere raadpleging.*

**N.B. Deze magnetron is ontworpen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedsel in huiselijke omgeving. De magnetron mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden. Deze magnetron is niet ontworpen voor gebruik in een meubel of een nis als inbouwapparaat.**

- 1) **ATTENTIE:** Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dient de magnetron niet gebruikt te worden zolang hij niet door een vakbekwaam technicus wordt gerepareerd (opgeleid door de fabrikant of de klantendienst van de verkoper).
- 2) **ATTENTIE:** Om enig gevaar te vermijden, dient uitsluitend opgeleid personeel onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren die de verwijdering van beveiligingen tegen de blootstelling aan microgolven met zich meebrengen.
- 3) **ATTENTIE:** Verwarm geen vloeistoffen of ander voedsel in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Kook of verwarm geen eieren in hun schaal, omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.
- 4) **ATTENTIE:** De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de magnetron. Sta het gebruik van dit apparaat niet toe aan personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en hen bewust maakt over de gevaren verbonden aan een onjuist gebruik. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- 5) **ATTENTIE:** wanneer het apparaat op de gecombineerde wijze wordt gebruikt, mogen kinderen het alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken, in verband met de hoge temperaturen die zich ontwikkelen.
- 6) Probeer niet de magnetron met open deur te laten werken, door de veiligheidsvoorzieningen onklaar te maken.
- 7) Zet de magnetron niet aan indien voorwerpen van welke aard ook tussen de voorkant van de magnetron en de deur blijven steken. Houd de binnenkant van de deur (E) altijd schoon met behulp van een vochtige doek en niet-schurende schoonmaakmiddelen. Zorg ervoor dat er geen vuil of voedselresten tussen de

## hoofdstuk 1 - algemeen

voorkant van de magnetron en de deur blijven zitten.

- 8) Zet de magnetron niet aan indien het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Dit kan elektrische schokken veroorzaken. Indien het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, in een erkend servicecentrum of in elk geval door een vakbekwaam technicus, teneinde elk risico te vermijden.
- 9) Indien men rook uit de magnetron ziet ontsnappen, het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stop-contact halen; de magnetrondeur niet openen om eventuele vlammen te smoren.
- 10) Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor de magnetron. Om oververhitting, en dientengevolge brandgevaar te voorkomen, is het aan te raden de magnetron in de gaten te houden wanneer voedsel bereid wordt in wegwerpbakjes van plastic, karton of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.
- 11) Dompel het draaiplateau niet onder in water wanneer het zeer warm is. De thermische schok zou het draaiplateau namelijk kunnen breken.
- 12) Wanneer de functies "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON" worden gebruikt, mag de magnetron niet voorverwarmd worden (zonder voedsel) en ook niet ingeschakeld worden wanneer hij leeg is, aangezien vonken kunnen ontstaan.
- 13) Controleer, alvorens de oven te gebruiken, of het gebruikte serviesgoed en schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron").
- 14) Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Plaats geen enkel voorwerp op de magnetron wanneer hij gebruikt wordt. Raak niet de verwarmingselementen in de magnetron aan.
- 15) Tijdens het verwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk, enz.) kan het gebeuren dat, door het uitgesteld bereiken van het kookpunt, de vloeistof onverwachts begint te koken, overloopt en brandwonden veroorzaakt. Om dit te voorkomen, dient men alvorens met het opwarmen van de vloeistof te beginnen, een plastic lepel of een glazen staafje in de kop of beker te zetten. Hanteer in elk geval de kop of beker op voorzichtige wijze.
- 16) Verwarm geen likeuren met een hoog alcoholpercentage of een grote hoeveelheid olie, aangezien deze vlam kunnen vatten.
- 17) De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet na het verwarmen worden omgeroerd of geschud, en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór het verbruik, om brandwonden te voorkomen. Het is raadzaam het voedsel te schudden of om te roeren, om een gelijkmatige verdeling van de temperatuur te verkrijgen. Indien in de handel verkrijgbare sterilisatie-apparaten voor zuigflessen worden gebruikt, moet ALTIJD worden gecontroleerd, voordat de magnetron wordt ingeschakeld, of de houder gevuld is met de door de fabrikant aangegeven hoeveelheid water.
- 18) Een slechte reiniging van de magnetron kan een verslechtering van de oppervlakken veroorzaken. Dit kan de levensduur van het apparaat beïnvloeden en mogelijke risicosituaties voor de gebruiker opleveren.
- 19) Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de magnetron te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.
- 20) Alle magnetrons zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met de geldende voorschriften inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Als voorzorgsmaatregel adviseren fabrikanten van pacemakers een afstand van minimaal 20-30 cm aan te houden tussen een ingeschakelde magnetron en een pacemaker, om mogelijke storing van de pacemaker te voorkomen. Indien u het vermoeden heeft dat een dergelijke storing is opgetreden, schakelt u dan onmiddellijk de magnetron uit en neemt u contact op met de fabrikant van de pacemaker.
- 21) In geval van oververhitting van de magnetron (langdurig gebruik, leeg gebruik, enz.), kan de magnetron uitgeschakeld worden door een veiligheidsthermostaat. Na afkoeling zal de magnetron weer normaal functioneren.
- 22) Wanneer het apparaat werkt, kunnen de deur en het buitenoppervlak hoge temperaturen bereiken.  
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 wordt uitsluitend veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende middelen die op de weerstanden zijn aangebracht.

### 1.3 TECHNISCHE GEGEVENS

Externe afmetingen (LxHxD): 450x260x380

Interne afmetingen (LxHxD): 290x180x315

Gewicht circa 13 kg.

Raadpleeg voor meer gegevens het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2004/108/EG inzake Elektromagnetische Compatibiliteit en de Europese verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Dit product is geclassificeerd als behorend tot Groep 2, Klasse B van ISM-apparatuur. Groep 2 omvat alle ISM-apparatuur (apparatuur voor industriële, wetenschappelijke en medische doeleinden) waarin opzettelijk radiofrequenties worden opgewekt en/of in de vorm van elektromagnetische emissies voor de behandeling van materialen gebruikt worden, alsmede apparatuur voor elektro-erosie. Tot Klasse B behoort de apparatuur voor huishoudelijk gebruik of gebruikt in panden die rechtstreeks zijn aangesloten op een elektriciteitsnet met laag voltage voor de stroomvoorziening van gebouwen met woonbestemming.

### GELEVERD VERMOGEN

**Het in WATT geleverde vermogen van uw magnetron is vermeld op het typeplaatje van het apparaat onder het opschrift MICRO OUTPUT. Houd altijd rekening met het vermogen van uw magnetron wanneer u de tabellen raadpleegt! Dit zal ook nuttig zijn wanneer u in de handel verkrijgbare receptenboeken voor magnetrons raadpleegt.**



Bij sommige modellen is het maximum geleverde vermogen in WATT ook aangegeven bij het symbool hiernaast, aangebracht op het bedieningspaneel.

### 1.4 INSTALLATIE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

- 1) Haal de magnetron uit zijn verpakking en verwijder de beschermende verpakking van het draaiplateau (G) en van de bijbehorende houder (H) en alle accessoires. Controleer of de pen van het draaiplateau (D) correct in zijn zitting in het midden van het draaiplateau is ingebracht.
- 2) Maak de binnenkant schoon met een vochtige, zachte doek.
- 3) Controleer of het apparaat geen beschadigingen tijdens het transport heeft opgelopen, en vooral of de deur perfect open en dicht gaat.
- 4) Zet het apparaat op een stabiel werkvlak op een hoogte van minstens 85 cm, buiten het bereik van kinderen, aangezien de deur hoge temperaturen kan bereiken tijdens het gebruik.
- 5) **Controleer, nadat het apparaat op het werkvlak is geplaatst, of er een ruimte van ongeveer 5 cm tussen de omtrek van het apparaat en de muren aan de zijkant en aan de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 30 cm boven de magnetron overblijft (fig. 1).**
- 6) Dek de luchtinvoeropeningen niet af. Zet vooral niets bovenop de magnetron en controleer of de sleuven voor de afvoer van lucht en stoom (aan de bovenkant, onderkant en achterkant van het apparaat) NOOIT AFGEDEKT worden (fig. 2).
- 7) Plaats de houder (H) in het midden van zijn cirkelvormige zitting en plaats hierop het draaiplateau (G). De pen (D) moet samenvallen met zijn zitting in het midden van het draaiplateau.

**N.B.: plaats de magnetron niet bovenop of in de buurt van warmtebronnen (bijvoorbeeld op de koelkast) (fig. 3).**

- 8) Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact van minstens 16A. Controleer bovendien of de hoofdschakelaar van uw woning een capaciteit van minstens 16A heeft, om te voorkomen dat deze onverwachts in werking

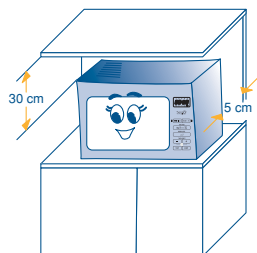


fig. 1

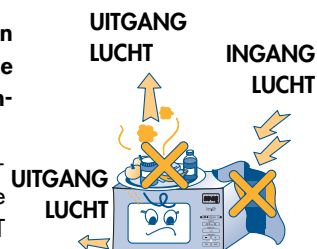


fig. 2



fig. 3

## hoofdstuk 1 - algemeen

treedt tijdens de werking van de magnetron.

- 9) Plaats het apparaat zodanig dat de stekker en het stopcontact ook na installatie makkelijk bereikbaar zijn.
- 10) Controleer, alvorens het apparaat te gebruiken, of de spanning van het elektriciteitsnet dezelfde is als die aangeduid op het typeplaatje van het apparaat en of het stopcontact voorzien is **van een efficiënte aardleiding: de fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor het niet in acht nemen van dit voorschrift.**
- 11) Verwijder NIET de doorzichtige folie die op de binnenkant van de deur is geplakt (zie fig. 4).
- 12) Het merendeel van moderne elektronische apparatuur (tv, radio, stereo-installaties, enz.) is afgeschermd tegen radiofrequentiesignalen (RF). Toch kunnen bepaalde elektronische apparaten niet beschermd zijn tegen de radiofrequentiesignalen die uit de magnetron komen. Om die reden dient u een afstand van minstens 1-2 meter tussen deze apparaten en de werkende magnetron aan te houden.

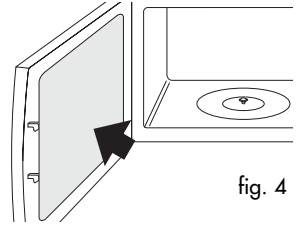
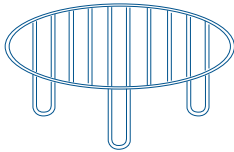


fig. 4

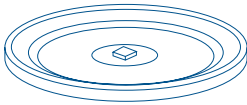
### 1.5 BIJGELEVERDE ACCESSOIRES



#### ROOSTER

*Functie alleen grille en Pizza functie*

voor alle soorten van grillen



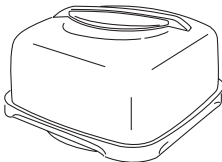
#### DRAAIPLATEAU

Het draaiplateau moet voor alle functies gebruikt worden.



#### PIZZASCHAAL (niet voor alle modellen)

De pizzaschaal moet voor de functie "Pizza" gebruikt worden (zie pagina 106)



#### STOOMACCESSOIRE (niet voor alle modellen)

## 1.6 SERVES DAT GESCHIKT IS VOOR DE MAGNETRON

Voor de functies "alleen magnetron" en de gecombineerde functies kunnen alle soorten servies van glas (beter indien pyrex), aardewerk, porselein en terracotta gebruikt worden, voor zover deze niet van decoraties of onderdelen van metaal voorzien zijn (gouden randjes, handvaten, pootjes).

Het is ook mogelijk serviesgoed van hittebestendig plastic te gebruiken, maar uitsluitend voor de bereidingen "alleen magnetron". Mocht u echter twijfels hebben over het gebruik van bepaald serviesgoed, dan kunt u deze eenvoudige test uitvoeren: plaats het serviesgoed leeg in de oven gedurende 30 seconden en op het maximumvermogen (functie "alleen magnetron")

Als het serviesgoed koud blijft of slechts licht opwarmt, betekent dit dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Als het daarentegen zeer warm wordt (of er ontstaan vonken), dan is het niet geschikt.

Voor kort opwarmen kunnen ook papieren servetjes, kartonnen schalen en plastic "wegwerp"-borden als ondergrond gebruikt worden.

Wat vorm en afmeting betreft, is het noodzakelijk dat deze het correct draaien van het draaiplateau niet belemmeren. **Serviesgoed van metaal, hout en kristal en biezen mandjes zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.** Onthoud dat het mogelijk is, aangezien de microgolven het voedsel en niet het serviesgoed verwarmen, het voedsel rechtstreeks te bereiden op het bord waarop het eten wordt geserveerd, waardoor het gebruik van pannen, en dientengevolge het afwassen daarvan, vermeden kan worden.

Houd er echter rekening mee dat zeer heet voedsel warmte kan afgeven aan het bord, waardoor het gebruik van pannenlappen nodig kan zijn. Als de magnetron is ingesteld op de functie "**Alleen grill**", kan al het serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron gebruikt worden

Houdt u zich in elk geval aan hetgeen aangegeven in de volgende tabel:

|         |                                   | Glas                   | Pyrex | Vuurvast<br>aardewerk | Terracotta | Aluminiumfolie | Plastic | Papier<br>of<br>karton | Metalen<br>serviesgoed |
|---------|-----------------------------------|------------------------|-------|-----------------------|------------|----------------|---------|------------------------|------------------------|
| Functie | "Alleen magnetron"                | JA                     | JA    | JA                    | JA         | NEE            | JA      | JA                     | NEE                    |
| Functie | "Magnetron + Grill"<br>en "Pizza" | NEE                    | JA    | JA                    | JA         | NEE            | NEE     | NEE                    | NEE                    |
| Functie | "Alleen grill"                    | NEE                    | JA    | JA                    | JA         | JA             | NEE     | NEE                    | JA                     |
| Functie | "Stoom"                           | Alleen stoomaccessoire |       |                       |            |                |         |                        |                        |

## 1.7 ALGEMENE VOORSCHRIFTEN EN RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

Microgolven zijn elektromagnetische stralingen die in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevendende golven (bijvoorbeeld: zonlicht) die in de magnetron uit alle richtingen in de etenswaren binnendringen en de water-, vet- en suikermoleculen verwarmen. Alleen in de etenswaren wordt de warmte snel gevormd, terwijl het serviesgoed alleen indirect verwarmd wordt door de overdracht van warmte door 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 in de magnetron als zeer gezond en diëtisch verantwoord beschouwd. Bovendien vindt de bereiding, in vergelijking met de traditionele kooksystemen, plaats bij 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 de correcte bereiding van het voedsel in de magnetron

- 1) De bereiding is in hoge mate verbonden aan de grootte en gelijkmatigheid van het te bereiden voedsel: een ragout is eerder dan een rollade klaar, omdat ragout uit meerdere kleinere, gelijkmatige stukjes vlees bestaat. Om de tijden op de juiste manier in te stellen dient men er, bij het raadplegen van de tabellen op de volgende bladzijden, rekening mee te houden dat indien een grotere hoeveelheid voedsel dan aangegeven wordt gebruikt, ook de bereidingstijd in verhouding verlengd dient te worden, en vice versa. Het is belangrijk de "rusttijden" in acht te nemen: met rusttijd wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel na bereiding moet rusten om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten. Zo neemt bijvoorbeeld de temperatuur van vlees met ongeveer 5-8°C toe gedurende de rusttijd. De rusttijden kunnen ook in acht genomen worden buiten de magnetron.
- 2) Een van de belangrijkste handelingen 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 om te keren tijdens de bereidingstijd: dit geldt vooral voor grote (rollade, hele kip...) en kleine stukken vlees (kippenborst, ragout...).
- 4) Etenswaren met een vel, schil of schaal (vb. appels, aardappelen, tomaten, worst, vis) dienen met een vork op meerdere plaatsen ingeprikt te worden, zodat de damp kan ontsnappen en het vel of de schil niet openbarst (fig. 5).
- 5) Indien meerdere porties van hetzelfde voedsel bereid worden, bijvoorbeeld gekookte aardappelen, deze in een ring in een vuurvaste schaal schikken om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen (fig. 6).
- 6) Hoe lager de temperatuur van het voedsel is op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, des te langer de bereidingstijd is. Voedsel op kamertemperatuur zal eerder gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet voor de bereiding het serviesgoed altijd in het midden van het draaiplateau.
- 8) De vorming van condensvocht in de magnetron en in de buurt van de deur en de luchtuitgang is volkomen normaal. Om dit te verminderen, kan men het voedsel afdekken met plastic folie, ovenpapier, een glazen deksel of eenvoudigweg een omgekeerd bord. Bovendien worden etenswaren met een hoog vochtgehalte (vb. groenten) beter gaar indien afgedekt. Door de etenswaren af te dekken, houdt men ook de binnenkant van de magnetron schoon. Gebruik alleen plastic folie dat geschikt is voor de magnetron.
- 9) Bereid geen eieren in hun schaal (fig. 7): de druk die in het ei ontstaat doet het ei ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd. Warm geen gekookte eieren op, tenzij het roerei betreft.
- 10) Voordat men voedsel in afgesloten of verzegelde verpakkingen verwarmt of klaarmakkt, dient men niet te vergeten de verpakking te openen. De druk in de verpakking kan namelijk dermate oplopen, dat er gevaar bestaat op ontploffing, ook na afloop van de bereidingstijd.

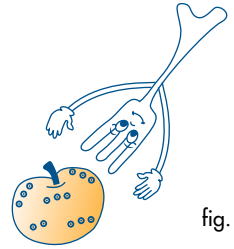


fig. 5

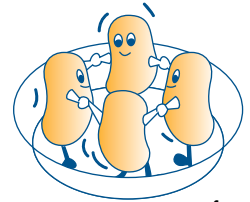


fig. 6

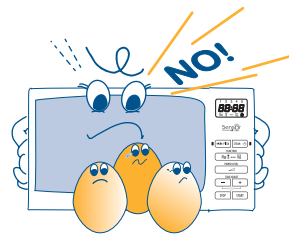
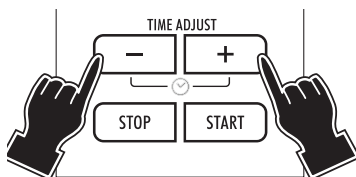


fig. 7

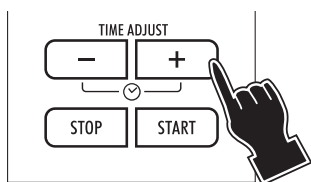
# HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

## 2.1 INSTELLING VAN DE KLOK

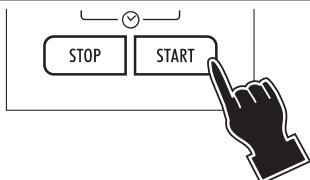
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet thuis, en ook na het tijdelijk uitvallen van de elektriciteit, zullen op het display vier streepjes (---) verschijnen. Ga als volgt te werk om de tijd in te stellen:



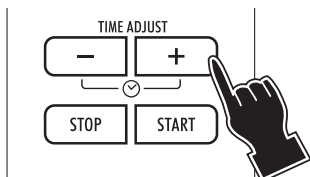
- 1** Druk minstens 2 seconden gelijktijdig op de toetsen **TIME ADJUST** (6). (Op het display gaan de uren knipperen).



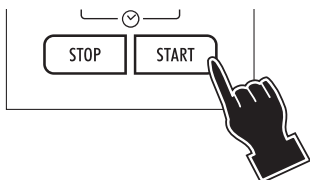
- 2** Stel het gewenste uur in met de toetsen **TIME ADJUST** (6).



- 3** Druk op de toets **START** (8). (Op het display gaan de minuten knipperen).



- 4** Stel de gewenste minuten in met de toetsen **TIME ADJUST** (6).



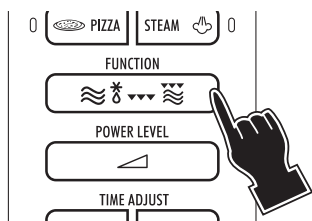
- 5** Druk op de toets **START** (8). (Het display zal de ingestelde tijd weergeven).



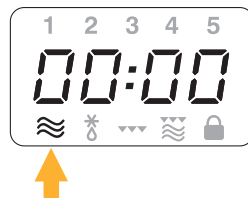
- Als u de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, stelt u opnieuw de tijd in zoals hierboven beschreven.
- Het is mogelijk de huidige tijd weer te geven, ook al is de ingestelde functie inmiddels gestart, door de toetsen **TIME ADJUST** (6) minstens 1 seconde gelijktijdig in te drukken. (de tijd zal gedurende 2 seconden weergegeven worden).
- Houd, om lange tijden in te stellen, de toets "+" of "-" ingedrukt (niet tegelijktijd).



## 2.2 PROGRAMMERING VAN DE BEREIDINGEN

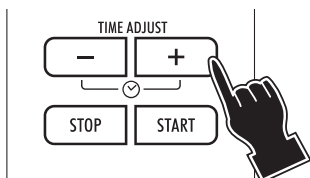


- 1** Druk op de toets **FUNCTION** (4) (selectie functies) en kies de gewenste functie, die weergegeven zal worden met inschakeling van de betreffende symbolen op het onderste gedeelte van het display. De beschikbare functies zijn:



| SYMBOOL | GESELECTEERDE FUNCTIE        |
|---------|------------------------------|
|         | <b>alleen magnetron</b>      |
|         | <b>automatisch ontdooien</b> |

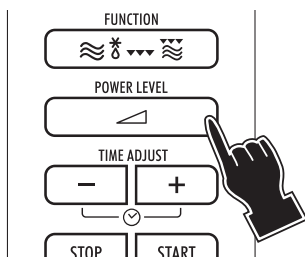
| SYMBOOL | GESELECTEERDE FUNCTIE                |
|---------|--------------------------------------|
|         | <b>alleen grill</b>                  |
|         | <b>combinatie magnetron en grill</b> |



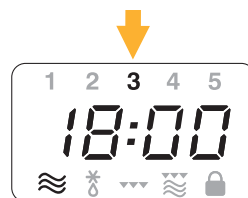
- 2** Stel de bereidingsduur in met de toetsen **TIME ADJUST** (6) (niet gelijktijdig indrukken). Raadpleeg voor de keuze van de duur altijd de tabellen in hoofdstuk 3.



Opmerking: het is mogelijk om de ingestelde tijd ook **TIJDENS** de bereiding te wijzigen, door eenvoudigweg op de toetsen **TIME ADJUST** (6) te drukken (niet tegelijkertijd).



- 3** Voor de functies:  
**alleen magnetron**  
**combinatie magnetron en grill**  
**pizza**

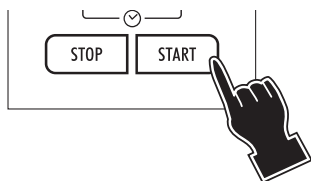


Selecteer het vermogensniveau van de microgolven door herhaaldelijk op de toets **POWER LEVEL** (5) te drukken, totdat het gewenste vermogen in nummers in het bovenste gedeelte van het display oplicht. Raadpleeg voor de keuze van het vermogen altijd de tabellen in hoofdstuk 3.

### Opmerkingen:

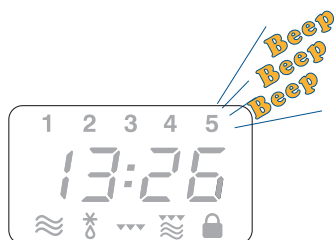
- *het is niet nodig om een vermogensniveau te kiezen bij de functie automatisch ontdooien.*
- *het is mogelijk om het ingestelde vermogen ook tijdens de bereiding te wijzigen, door eenvoudigweg op de toets **POWER LEVEL** (5) te drukken.*

## hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningsknoppen en instelling van de functies



- 4** Start het bereidingsproces door op de toets **START** (8) te drukken. Op het display zal de ontbrekende tijd tot het einde van de bereiding verschijnen.

**Opmerking:** als om de een of andere reden het bereidingsproces niet start, worden alle instellingen automatisch na 2 minuten gewist.



- 5** Wanneer de bereidingsduur is verstreken, wordt een geluidssignaal (3 "beeps") afgegeven en op het display verschijnt het opschrift "**END**". Open het deurtje en verwijder het voedsel. Door op de toets **STOP** (7) te drukken, of 3 minuten na het einde van de bereiding, zal het display de huidige tijd weergeven.

### Opmerkingen:

- het is mogelijk om op elk moment het verloop van de ingestelde functie te controleren, door de deur te openen en het voedsel te inspecteren  
Hierdoor wordt de afgifte van microgolven onderbroken. De afgifte wordt weer voortgezet nadat de deur is gesloten en de toets **START** (8) is bediend.
- als het om de een of andere reden nodig mocht zijn de bereiding te onderbreken zonder de deur te openen, hoeft men slechts op de toets **STOP** (7) te drukken.
- ga echter voor het beëindigen van de bereiding als volgt te werk:
  - als de deur open is, druk dan 1 maal op de toets **STOP** (7);
  - als de deur gesloten is en de bereiding is nog bezig, druk dan 2 maal op de toets **STOP** (7). Het display zal weer de huidige tijd weergeven.

## 2.3 SNEL VERWARMEN

Deze functie is zeer nuttig voor het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel of vloeistof.

- Druk twee maal op de toets **START** (8): de magnetron start gedurende 2 minuten met het maximumvermogen.

Het snelle verwarmen is ook nuttig voor het afmaken van bereidingen.

## 2.4 KINDERBEVEILIGING

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che impedisce l'avvio non voluto/accidentale del forno da parte dei bambini.

Om de beveiliging in te schakelen:

- Houd de toets **STOP** (7) 3 seconden ingedrukt.
- Er wordt een kort geluidssignaal afgegeven en het symbool  licht op het display op: het is niet mogelijk om de magnetron te starten.
- Om de eerder ingeschakelde beveiliging uit te schakelen, houdt men de toets **STOP** (7) 3 seconden ingedrukt.

## 2.5 FUNCTIE ENERGIEBESPARING

De technologische ontwikkeling vereist elk jaar een toename van de productie van elektrische energie.

Dit laat zich vertalen in een steeds grotere impact op het milieu wegens de toename van de vervuilende stoffen (CO<sub>2</sub>, zwavel, enz.) en uitbuiting van niet hernieuwbare natuurlijke grondstoffen (steenkool, gas, aardolie). De energiebesparing die verkregen wordt door de verkwisting van elektrische energie tegen te gaan (bv. door het verbruik van apparaten in stand-by te verlagen) is een aanmerkelijke "virtuele" bron van hernieuwbare energie, die onmiddellijk voor iedereen toegankelijk is.

Om het elektriciteitsverbruik van de magnetron tijdens perioden waarin hij niet gebruikt wordt te verlagen, kan de weergave van de lokale tijd als volgt uitgeschakeld worden:

- Houd de toets **POWER LEVEL** (5) 7 à 8 seconden ingedrukt: er wordt een geluidssignaal afgegeven en het display zal enkele seconden het opschrift " *EN-P* " weergeven.  
De functie voor energiebesparing is geactiveerd.  
Als geen enkele toets wordt bediend, wordt het display automatisch na 10 minuten uitgeschakeld (de instellingen van de klok blijven behouden).
- Druk op een toets of open de deur om het display weer in te schakelen.
- Om de functie voor energiebesparing uit te schakelen en opnieuw de tijd weer te geven: houd de toets **POWER LEVEL** (5) 7 à 8 seconden ingedrukt: er wordt een geluidssignaal afgegeven en het display zal enkele seconden het opschrift " *UN-P* " weergeven.

# HOOFDSTUK 3 – GEBRUIK VAN DE MAGNETRON: TIPS EN TABELLEN MET TIJDEN

## 3.1 ONTDOOIEN

- Voedsel dat ingevroren is in plastic zakjes of plastic folie of in de verpakking, kan rechtstreeks in de magnetron geplaatst worden, mits geen metalen onderdelen aanwezig zijn (vb. wikkels of nietjes voor het sluiten van de verpakkingen).
- Bepaalde etenswaren, zoals groenten en vis, hoeven niet helemaal ontdooid te worden alvorens met de bereiding te beginnen.
- Etenswaren met saus, gehakt en stoverij ontdooien beter en sneller indien de stukjes af en toe omgeroerd, omgedraaid en/of gescheiden worden.
- Tijdens het ontdooien van vlees, vis en fruit komt vocht vrij.
- Men adviseert om elk stuk vlees apart in een zakje te doen alvorens deze in de diepvriezer te leggen. Hierdoor zult u kostbare tijd besparen tijdens de bereiding.
- Meteen na het ontdooien en vóór de bereiding, is het belangrijk de “rusttijden” in acht te nemen: met **rust-tijd** wordt de tijd bedoeld waarin het voedsel na bereiding moet rusten om een verdere verspreiding van de warmte in het voedsel toe te laten.

**TABEL ONTDOOITIJDEN BIJ FUNCTIE “AUTOMATISCH ONTDOOIEN”**

| TYPE                                               | HOEEVEELHEID | DUUR<br>minuten | OPMERKINGEN/TIPS                                                                                                                                                                                    | RUSTTIJD |
|----------------------------------------------------|--------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>VLEES</b>                                       |              |                 |                                                                                                                                                                                                     |          |
| • Rollades (varken, rund, kalf, enz.)              | 1 kg         | 29-32           | Draai het voedsel om nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken<br><br>Zie opmerking *                                                                                                         | 20       |
| • Biefstukken, karbonades, lapjes vlees            | 200 gr       | 10-12           |                                                                                                                                                                                                     | 5        |
| • Ragout, goulash                                  | 500 gr       | 18-20           |                                                                                                                                                                                                     | 10       |
| • Gehakt                                           | 250 gr       | 14-16           |                                                                                                                                                                                                     | 15       |
| • Gehakt                                           | 500 gr       | 11-13           |                                                                                                                                                                                                     | 15       |
| • Hamburger                                        | 200 gr       | 11-13           |                                                                                                                                                                                                     | 10       |
| • Worst                                            | 300 gr       | 13-15           |                                                                                                                                                                                                     | 10       |
| <b>GEVOGELTE</b>                                   |              |                 |                                                                                                                                                                                                     |          |
| • Eend, kalkoen                                    | 1,5 kg       | 34-37           | Draai het gevogelte om nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken. Spoel na de rusttijd af onder warm water om eventueel ijs te verwijderen.                                                   | 20       |
| • Hele kip                                         | 1,5 kg       | 34-37           |                                                                                                                                                                                                     | 20       |
| • Kip in stukken                                   | 700 gr       | 19-21           |                                                                                                                                                                                                     | 10       |
| • Kippenborst                                      | 300 gr       | 18-20           |                                                                                                                                                                                                     | 10       |
| <b>GROENTEN</b>                                    |              |                 | Diepgevroren groenten hoeven niet ontdooid te worden vóór het koken.                                                                                                                                |          |
| <b>VIS</b>                                         |              |                 |                                                                                                                                                                                                     |          |
| • Filets                                           | 300 gr       | 14-16           | Draai de vis om nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken.                                                                                                                                    | 7        |
| • Moten                                            | 400 gr       | 15-17           |                                                                                                                                                                                                     | 7        |
| • Hele vis                                         | 500 gr       | 18-20           |                                                                                                                                                                                                     | 7        |
| • Garnalen                                         | 400 gr       | 15-17           |                                                                                                                                                                                                     | 7        |
| <b>ZUIVELPRODUCTEN</b>                             |              |                 |                                                                                                                                                                                                     |          |
| • Boter                                            | 250 gr       | 10-12           | Verwijder aluminiumfolie en eventuele metalen onderdelen. Kaas moet niet volledig ontdooid worden. Neem de rusttijd in acht. De room moet uit zijn verpakking gehaald en op een bord gelegd worden. | 10       |
| • Kaas                                             | 250 gr       | 11-13           |                                                                                                                                                                                                     | 15       |
| • Room                                             | 200 ml       | 13-15           |                                                                                                                                                                                                     | 5        |
| <b>BROOD</b>                                       |              |                 |                                                                                                                                                                                                     |          |
| • 2 middelgrote broodjes                           | 150 gr       | 2-3             | Leg het brood rechtstreeks op het draaiplateau.                                                                                                                                                     | 3        |
| • 4 middelgrote broodjes                           | 300 gr       | 6-7             |                                                                                                                                                                                                     | 3        |
| • Sneden brood                                     | 250 gr       | 6-7             |                                                                                                                                                                                                     | 3        |
| • Sneden volkorenbrood                             | 250 gr       | 6-7             |                                                                                                                                                                                                     | 3        |
| <b>FRUIT</b>                                       |              |                 |                                                                                                                                                                                                     |          |
| • Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen | 500 gr       | 13-14           | Roer 2 à 3 keer om.                                                                                                                                                                                 | 10       |
| • Frambozen                                        | 300 gr       | 9-10            | Roer 2 à 3 keer om.                                                                                                                                                                                 | 10       |
| • Bramen                                           | 250 gr       | 7-8             | Roer 2 à 3 keer om.                                                                                                                                                                                 | 6        |

\* Deze aanwijzingen zijn ook geschikt voor het uitvoeren van de ontdooiingstest van gehakt volgens de Norm 60705, Par. 13.3 (zie pag. 2). Draai het voedsel om nadat de helft van de ingestelde tijd is verstreken. Het te ontdooien voedsel moet rechtstreeks op het draaiplateau geplaatst worden. Meer informatie inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705 is in de tabel op pag. 2 te vinden.

## hoofdstuk 3 - gebruik van de magnetron: tips en tabellen met tijden

### 3.2 VERWARMEN

Het verwarmen van voedsel is een functie waarbij het nut en de doelmatigheid van uw magnetron het best naar voren komen. In vergelijking met de traditionele methoden, verkrijgt men bij het gebruik van de magnetron een duidelijke besparing van tijd en dus ook van elektriciteit.

- Men adviseert om het voedsel (dit geldt vooral voor diepgevroren voedsel) tot een temperatuur van minstens 70°C te verwarmen (het moet heet zijn!). Het zal niet mogelijk zijn het voedsel meteen te consumeren, omdat het te heet is, maar de volledige sterilisatie ervan zal gegarandeerd zijn.
  - Voor het verwarmen van kant-en-klare of diepvriesmaaltijden, dient men altijd de volgende regels in acht te nemen:
    - haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen;
    - dek af met transparante folie (van het soort dat geschikt is voor gebruik in de magnetron) of ovenpapier; op deze manier wordt de natuurlijke smaak van het voedsel behouden en blijft de magnetron schoon; het is ook mogelijk af te dekken met een omgekeerd bord;
    - indien mogelijk, regelmatig omroeren of omdraaien om het verwarmingsproces te versnellen en gelijkmatig te doen verlopen;
    - volg nauwkeurig de tijden aangegeven op de verpakking; houd er rekening mee dat in bepaalde omstandigheden de tijden verlengd moeten worden.
  - diepgevroren etenswaren moeten ontdooid worden voordat met het verwarmen wordt begonnen.
- Hoe lager de begintemperatuur van het voedsel, des te langer de tijd die voor het verwarmen nodig is.

### TABEL VERWARMINGSTIJDEN

| SOORT                                                                                                                                                                                                | HOEEVEELHEID                         | FUNCTIE                                                                                | VERMOGENSNIVEAU  | DUUR<br>minuten                                     | OPMERKINGEN/TIPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HET SMELTEN VAN VOEDSEL</b>                                                                                                                                                                       |                                      |                                                                                        |                  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Chocolade/glazuur</li><li>• Boter</li></ul>                                                                                                                  | 100 gr<br>50-70 gr                   | <br>" | 3<br>5           | 2-3<br>0'.5"-0'.7"                                  | Leg op een bord. Roer de glazuur één keer om.<br>Voeg 1 minuut toe om de boter te smelten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>CIBIVOEDSEL OP KOELKASTTEMPERATUUR (5/8°C) TOT 20/30°C</b>                                                                                                                                        |                                      |                                                                                        |                  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Yoghurt</li><li>• Zuigfles</li></ul>                                                                                                                         | 125 gr<br>240 gr                     | "<br>"                                                                                 | 5<br>"           | 0'.7"-0'.10"<br>0'.10"-0'.15"                       | Verwijder de aluminium verpakking.<br>Verwarm de zuigfles zonder speen en roer meteen na het verwarmen om, om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Controleer de temperatuur voordat u de zuigfles aan het kind geeft. Indien de melk op kamertemperatuur is, dient de aangegeven tijd enigszins ingekort te worden. Indien melkpoeder gebruikt wordt, dient deze heel goed omgeroerd te worden, omdat eventuele melkpoederresten vlam kunnen vatten. Gebruik uitsluitend gesteriliseerde melk. |
| <b>KANT-EN-KLARE GERECHTEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (BEGINTEMP. 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           | "<br>"<br>"                                                                            | 5<br>"<br>"      | 3 - 5<br>3 - 5<br>2 - 4                             | Hiermee worden kant-en-klare maaltijden bedoeld, verkrijgbaar in de handel en te verwarmen tot 70°C. Haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen en leg het direct op het te gebruiken bord. Voor het beste resultaat, moet het voedsel altijd afgedekt zijn.                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Bord vlees en/of groenten</li><li>• Bord pasta, cannelloni of lasagne</li><li>• Bord vis en/of rijst</li></ul>                                               | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "<br>"<br>"                                                                            | "<br>"<br>"      | 4 - 6<br>4 - 6<br>3 - 5                             | Hiermee worden porties van elke soort voorgekookt voedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Het voedsel moet rechtstreeks op een eetbord worden gelegd en moet altijd afgedekt worden met magnetronfolie of een omgekeerd bord.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>DIEPGEVROREN VOEDINGSWAREN TE VERWARMEN/BEREIDEN (BEGINTEMP. -18°C/-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 kant en klare vis en/of groenten</li></ul>  | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "<br>"<br>"                                                                            | 5<br>"<br>"      | 5 - 7<br>5-7<br>3-5                                 | Hiermee worden kant-en-klare diepvriesmaaltijden bedoeld, rechtstreeks te verwarmen in hun verpakking tot 70°C; haal voedsel uit eventuele metalen verpakkingen en leg het rechtstreeks op het te gebruiken bord. Verleng de tijden met enkele minuten.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Verpakking rauwe vis en/of groenten</li><li>• Bord vlees en/of groenten</li><li>• Bord pasta, cannelloni of lasagne</li><li>• Bord vis en/of rijst</li></ul> | 300 gr<br>400 gr<br>400 gr<br>300 gr | "<br>"<br>"<br>"                                                                       | "<br>"<br>"<br>" | 5-7<br>6-8<br>6 - 8<br>5-7                          | Verwijder rauw voedsel uit de verpakking en plaats het in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en dek het af.<br>Hiermee worden porties voorgekookt diepvriesvoedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Leg het diepgevroren voedsel in het eetbord en dek het af met een omgekeerd bord of een pyrex deksel. Controleer of het gerecht ook in het midden goed warm is; roer indien mogelijk het voedsel om.                                                                      |
| <b>DRANKEN OP KOELKASTTEMPERATUUR (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 | "<br>"<br>"<br>"                                                                       | 5<br>"<br>"<br>" | 1 - 1'.30"<br>0'.30"-1<br>0'.30"-1<br>2 - 3         | Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Het is raadzaam bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <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 | "<br>"<br>"<br>"                                                                       | 5<br>"<br>"<br>" | 0'.30"-1<br>0'.20"-0'.30"<br>0'.20"-0'.30"<br>1 - 2 | Alle dranken dienen na het verwarmen omgeroerd te worden om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Het is raadzaam bouillon af te dekken met een omgekeerd bord.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### 3.3 - VOORGERECHTEN, PASTA- OF RIJSTGERECHTEN BEREIDEN

Groentesoepen of soepen in het algemeen hebben een kleinere hoeveelheid water/bouillon nodig, omdat de verdamping in de magnetron vrij beperkt is. Zout dient aan het einde van de bereiding toegevoegd te worden of tijdens de rusttijd, omdat het een uitdrogend effect heeft. Het is correct te stellen dat voor het koken van rijst in de magnetron (dit geldt overigens ook voor pasta) ongeveer dezelfde tijd nodig is als voor het koken ervan op het fornuis, op de traditionele manier. Het voordeel van het bereiden van een risotto in de magnetron is dat men niet voortdurend hoeft om te roeren (2-3 keer is voldoende).

| SOORT                    | HOEEVEELHEID     | FUNCTIE                                                                           | VERMOGENSNIVEAU | DUUR<br>minuten | OPMERKINGEN/TIPS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Lasagne                | 1100 gr          |  | 5<br>5          | 8<br>+<br>8     | Geschikte tijden voor ongekookte pasta. Als de pasta voorgerekookt is, zijn 8 minuten gecombineerde werking MICRO+GRILL voldoende.                                                                                                                                                           |
| • Griesmeelnoedels       | 600 gr           |  | 5               | 12              | De noedels niet te veel over elkaar leggen.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Gegratineerde macaroni | 1500 gr          |  | 5               | 8               | De pasta moet van te voren gekookt worden.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • Risotto                | 300 gr.<br>rijst |  | 5               | 12-15           | De ingrediënten dienen allemaal tegelijk in serviesgoed geschikt voor gebruik in de magnetron gedaan te worden en afgedekt te worden met transparante magnetronfolie (voor 300 gr rijst is nodig: 750 gr bouillon met de magnetron op het maximumvermogen gedurende ongeveer 12-15 minuten). |

### 3.4 - VLEES BEREIDEN

De bereiding staat in nauw verband met de grootte en de homogeniteit van het te bereiden voedsel: ragout is eerder klaar dan gebrad, omdat dit uit kleinere en gelijkmatigere stukjes bestaat. Om rollades, kip en spiesjes mals te houden, adviseren wij om 1/2 glas water aan het begin van de bereiding toe te voegen.

| SOORT                        | HOEEVEELHEID | FUNCTIE                                                                             | VERMOGENSNIVEAU | DUUR<br>minuten | OPMERKINGEN/TIPS                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Rollades (varken, rund)    | 1000 gr      |   | 2               | 40-45           | Laat er een beetje vet aan zitten opdat het niet uitdroogt. Voeg niet te veel saus/jus toe en draai na 30-35 min. om.                                                                   |
| • Gehaktbrood                | 800 gr       |  | 3               | 25              | Meng 500 gr. rundergehakt met ei, ham, paneermeel enz. Voeg een scheutje olie en een beetje witte wijn toe. Draai halverwege de bereidingstijd om.                                      |
| • Gehaktbrood                | 900 gr       |  | 4               | 20-22           | Zie opmerking *                                                                                                                                                                         |
| • Hele kip                   | 1200 gr      |  | 4               | 45              | Doorbrik het vel om het vet te laten wegllopen. Zie opmerking **. Draai halverwege de bereidingstijd om.                                                                                |
| • Kip in stukken             | 700 gr       |  | 4               | 30              | Roer tijdens de bereiding 1 maal om.                                                                                                                                                    |
| • Spiesjes                   | 600 gr       |  | 3               | 20              | Draai halverwege de bereidingstijd om.                                                                                                                                                  |
| • Goulash                    | 1500 gr      |  | 5               | 40-42           | Laat onafgedekt en roer 2 à 3 keer om.                                                                                                                                                  |
| • Kipfilet                   | 500 gr       |  | 4               | 18-20           | Draai halverwege de bereidingstijd om.                                                                                                                                                  |
| • Kalfs- of varkenskarbonade | 2 stuks      |  | -               | 20-22           | Gebruik het rooster. Verwarm de magnetron 3 minuten voor. Draai halverwege de bereidingstijd om, aangezien de grillweerstand alleen vanaf het hoge gedeelte van de magnetron bestraalt. |
| • Worstjes                   | 2 stuks      |  | -               | 22-24           |                                                                                                                                                                                         |
| • Hamburgers                 | 2 stuks      |  | -               | 20-22           |                                                                                                                                                                                         |

\* Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest van gehakt volgens de Norm 60705, Par. 12.3.3. Dek het serviesgoed af met transparante magnetronfolie. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden.

\*\* Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.6. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden.

### 3.5 - BIJSPIJZEN EN GROENTEN BEREIDEN

Groenten die in de magnetron bereid worden, behouden hun kleur en meer van hun voedingswaarden dan bij de traditionele bereidingswijze. Was en maak de groenten schoon vóór de bereiding. Grotere groenten dienen in gelijke stukken gesneden te worden. Voor elke 500 gr groenten, ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelachtige groenten vereisen meer water). De groenten die bereid worden met de functie ALLEEN MAGNETRON moeten altijd afgedekt worden met transparante magnetronfolie. Roer minstens eenmaal om halverwege de bereiding en voeg pas aan het einde van de bereiding een weinig zout toe.

**Attentie:** de bereidingstijden in de tabel moeten gezien worden als een indicatie en zijn afhankelijk van het gewicht, de temperatuur bij de aanvang van de bereiding en ook de consistentie en structuur van de groenten.

| SOORT                             | HOEEVEELHEID        | FUNCTIE | VERMOGENSNIVEAU | DUUR<br>minuten | OPMERKINGEN/TIPS                                                                                  |
|-----------------------------------|---------------------|---------|-----------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Asperges                        | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Snijd in stukken van 2 cm                                                                         |
| • Artisjokken                     | 300 gr              | ≈       | 5               | 9-11            | Bij voorkeur alleen het hart van de artisjok gebruiken                                            |
| • Sperziebonen                    | 500 gr              | ≈       | 5               | 11-13           | Snijd in stukken                                                                                  |
| • Broccoli                        | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Verdeel in roosjes                                                                                |
| • Spruitjes                       | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Laat heel                                                                                         |
| • Witte kool                      | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Laat heel                                                                                         |
| • Rode kool                       | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Laat heel                                                                                         |
| • Wortels                         | 500 gr              | ≈       | 5               | 9-11            | Snijd in gelijke stukken                                                                          |
| • Bloemkool                       | 500 gr              | ≈       | 5               | 11-13           | Verdeel in roosjes                                                                                |
| • Bloemkool in bechamelsaus       | 1000 gr             | ≈       | 5               | 25-30           | Tijden voor rauwe bloemkool. Indien voorgekookt, zijn 12 minuten gecombineerd met grill voldoende |
| • Selderie                        | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Verdeel in stukken                                                                                |
| • Aubergines                      | 800 gr              | ≈       | 5               | 6-8             | Snijd in blokjes                                                                                  |
| • Gegrilde aubergines             | 2 plakken           | ▼▼▼     | -               | 12-15           | Gebruik het rooster. Draai halverwege de bereidingstijd om                                        |
| • Aubergines met parmezaanse kaas | 1300 gr             | ≈       | 5               | 9-11            | De aubergines kunnen eerst gebakken of gegrild worden                                             |
| • Prei                            | 500 gr              | ≈       | 5               | 6-8             | Laat heel                                                                                         |
| • Champignons                     | 500 gr              | ≈       | 5               | 6-8             | Laat heel. Voeg geen water toe.                                                                   |
| • Uien                            | 250 gr              | ≈       | 5               | 5-7             | Heel van gelijke afmetingen. Voeg geen water toe                                                  |
| • Spinazie                        | 300 gr              | ≈       | 5               | 6-8             | Dek af, na ze gewassen en uitgelekt te hebben                                                     |
| • Erwtten                         | 500 gr              | ≈       | 5               | 10-12           |                                                                                                   |
| • Venkel                          | 500 gr              | ≈       | 5               | 12-14           | Snijd in kwarten                                                                                  |
| • Gegratineerde tomaten           | 800 gr              | ≈       | 2               | 20-25           | Bij voorkeur van gelijke afmetingen                                                               |
| • Paprika's                       | 500 gr              | ≈       | 5               | 9-11            | Snijd in stukken                                                                                  |
| • Gegrilde paprika's              | 2 kwarten           | ▼▼▼     | -               | 12-15           | Gebruik het rooster. Draai halverwege de bereidingstijd om                                        |
| • Gevulde paprika's               | 1400 gr             | ≈       | 5               | 15-17           | Bij voorkeur lage en brede paprika's                                                              |
| • Aardappels                      | 500 gr              | ≈       | 5               | 8-10            | Snijd in gelijke stukken                                                                          |
| • Gebakken aardappels (vers)      | 500 gr              | ≈       | 2               | 25-30           | Roer 1 à 2 maal om                                                                                |
| • Gebakken aardappels (diepvries) | 600 gr              | ≈       | 2               | 30              | Roer 1 à 2 maal om                                                                                |
| • Gegratineerde aardappels        | 1100 gr<br>(totaal) | ≈       | 4               | 35-40           | Zie opmerking *                                                                                   |
| • Courgettes                      | 500 gr              | ≈       | 5               | 7-9             | Laat heel                                                                                         |

\* Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de bereidingstest volgens de Norm 60705, Par. 12.3.4. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden.

### 3.6 - VIS BEREIDEN

Vis wordt heel snel gaar en met uitstekende resultaten. De vis kan bereid worden met een beetje boter of olie (of ook zonder vet). Dek af met transparante folie. Bij aanwezigheid van een vel dient dit uiteraard ingesneden te worden; visfilets dienen gelijkmatig geschikt te worden. Het wordt afgeraden om vis gepaneerd met ei te bereiden.

| SOORT            | HOEEVEELHEID | FUNCTIE | VERMOGENSNIVEAU | DUUR<br>minuten | OPMERKINGEN/TIPS                                                                    |
|------------------|--------------|---------|-----------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| • Filets         | 300 gr       | ≈       | 4               | 7-9             | Dek af met folie                                                                    |
| • Plakjes        | 300 gr       | ≈       | 4               | 9-11            | Dek af met folie                                                                    |
| • Hele vis       | 500 gr       | ≈       | 4               | 10-12           | Dek af met folie                                                                    |
| • Hele vis       | 250 gr       | ≈       | 4               | 7-9             | Dek af met folie                                                                    |
| • Moten          | 400 gr       | ≈       | 4               | 9-11            | Dek af met folie                                                                    |
| • Garnalen       | 500 gr       | ≈       | 4               | 9-11            | Dek af met folie                                                                    |
| • Vis in de oven | 600 gr       | ≈       | 1               | 30              | Voeg olie, een teentje knoflook, een scheutje witte wijn en water toe. Dek niet af. |

### 3.7 - TOETJES EN TAARTEN BEREIDEN

Taart en gebak rijzen (bij lager vermogen) veel meer dan in de gewone oven. Omdat geen korstje gevormd wordt, is het aangewezen de bovenkant te garneren met crème of glazuur (vb. chocolade); de nagerechten moeten bovendien na de bereiding afgedekt worden, omdat ze de neiging hebben sneller uit te drogen dan die gebakken in de gewone oven. Het fruit moet doorgeprikt worden indien gebakken in de schil, en moet afgedekt worden gehouden. Het is belangrijk de rusttijd in acht te nemen (3 – 5 minuten).

| SOORT           | HOEEVEELHEID | FUNCTIE | VERMOGENSNIVEAU | DUUR<br>minuten | OPMERKINGEN/TIPS                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|--------------|---------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Notentaart      | 700 gr       | ≈       | 3               | 11-13           | Kan worden opgediend met crème                                                                                                                                                                                               |
| Weense taart    | 850 gr       | ≈       | 3               | 15-17           | Te vullen met jam                                                                                                                                                                                                            |
| Ananastaart     | 800 gr       | ≈       | 3               | 13-15           | De schijfjes ananas kunnen op de bodem van de taartvorm worden gelegd, of in stukjes worden gesneden en door het deeg worden gemengd                                                                                         |
| Appeltaart      | 1000 gr      | ≈       | 3               | 15-17           | De appels worden als decoratie boven op de taart gelegd                                                                                                                                                                      |
| Koffietaart     | 750 gr       | ≈       | 3               | 11-13           | Heel lekker gevuld met crème                                                                                                                                                                                                 |
| Sabayon         | 300 gr       | ≈       | 4               | 1'-1'.30"       | Roer elke 30 seconden met een klopper                                                                                                                                                                                        |
| Gekookte peren  | 300 gr       | ≈       | 5               | 2-3             | De peren worden in vieren gesneden                                                                                                                                                                                           |
| Gekookte appels | 300 gr       | ≈       | 5               | 3-4             | De appels worden in schijfjes gesneden                                                                                                                                                                                       |
| Egg custard     | 750 gr       | ≈       | 5               | 16-18           | Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstests volgens de Norm 60705, par. 12.3.1.                                                                                                                |
| Sponge cake     | 475 gr       | ≈       | 5               | 6-8             | Deze aanwijzingen zijn geschikt voor het uitvoeren van de Bereidingstests volgens de Norm 60705, par. 12.3.2. Meer informatie, ook inzake andere efficiëntietests volgens de Norm 60705, is in de tabel op pag. 2 te vinden. |



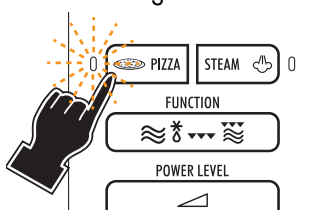
### 3.8 - BEREIDEN MET DE PIZZA FUNCTIE (NIET VOOR ALLE MODELLEN)

Met deze functie kunnen alle DIEPGEVROREN producten die tot de categorie van de "snacks" behoren bereid/verwarmd worden, zoals bijvoorbeeld: brood, borrelhapjes, kleine pizza's, hartige taartjes, hamburgers, bladerdeeggerechten, brioches, etc.

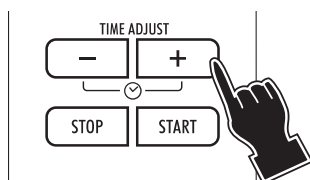
Neem de volgende eenvoudige regels/tips in acht om de beste resultaten te verkrijgen:

1. De speciale pizzaschaal moet **ALTIJD** voorverwarmd worden, wat de magnetron automatisch doet zodra het programma wordt ingesteld en op de toets **START** (8) wordt gedrukt.
2. Raadpleeg **ALTIJD** de tabel (op de volgende pagina) om te zien tot welke categorie het te bereiden voedsel behoort.

Ga als volgt te werk:

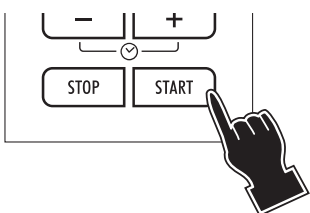


- 1 Druk op de toets **PIZZA** (2) en selecteer een van de gewenste vermogensniveaus met de toets **POWER LEVEL** (5). De led naast de toets **PIZZA** (2) gaat branden..

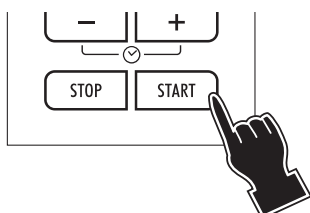


- 2 Stel de bereidingsduur in met behulp van de toetsen **TIME ADJUST** (6) (niet gelijktijdig bedienen). Raadpleeg voor de keuze van de duur altijd de tabellen in hoofdstuk 3.

Opmerking: het is mogelijk om de ingestelde tijd ook **TIJDENS** de bereiding te wijzigen, door eenvoudigweg de toetsen **TIME ADJUST** (6) te bedienen (niet gelijktijdig).



- 3 Plaats, zodra het vermogensniveau is gekozen, de pizzaschaal (na hem eventueel ingeolied te hebben) rechtstreeks op het hoge rooster en zet dit alles op het draaiplateau, sluit het deurtje en druk op de toets **START** (8). De magnetron zal de schaal 3 minuten voorverwarmen. Het display geeft de resterende tijd tot het einde van het voorverwarmen weer.

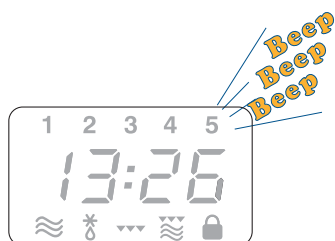


- 4 Haal de pizzaschaal na het voorverwarmen (nadat de magnetron 2 geluidssignalen heeft afgegeven) uit de magnetron **met behulp van ovenwanten (let op: de schaal is zeer heet)** en leg het te bereiden/verwarmen voedsel op de schaal. Zet de pizzaschaal weer in de magnetron op het hoge rooster en druk opnieuw op



### hoofdstuk 3 - gebruik van de magnetron: tips en tabellen met tijden

de toets **START** (8) (als de toets niet binnen 2 minuten wordt ingedrukt, keert de magnetron terug in stand-by). Het display zal de eerder ingestelde tijd weergeven.



- 5** Aan het einde van de bereiding wordt een geluidssignaal afgegeven (3 "beeps") en op het display verschijnt het opschrift **"END"**. Open het deurtje en haal het voedsel uit de magnetron. Als op de toets **STOP** (7) wordt gedrukt of 3 minuten na het einde van de bereiding, zal het display de huidige tijd weergeven.

**Attentie: tijdens het bereiden/verwarmen van het voedsel, werkt de magnetron met de functie combi-grill; let dus bijzonder op wanneer het voedsel uit de magnetron wordt verwijderd, omdat niet alleen de pizzaschaal, maar ook de weerstand bovenin de magnetron zeer heet is.**

Hier volgen enkele nuttige tips om deze functie zo goed mogelijk te gebruiken en uitstekende resultaten te verkrijgen:

| SOORT                                  | NIVEAU | PROCEDURE – OPMERKINGEN/TIPS                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diepvriespizza                         | 1      | Leg de pizza op de schaal en bak 10 minuten.                                                                                                                                                                                    |
| Kleine diepvriespizza                  | 1      | Leg de kleine pizza op de schaal en bak 6 minuten. Als er meerdere kleine pizza's gebakken moeten worden, verhoog dan de bereidingstijd.                                                                                        |
| Verse pizza                            | 1      | Verwarm de ingeoliede pizzaschaal voor. Leg het pizzadeeg op de warme schaal, en leg de gewenste vulling erop (houd de mozzarella nog apart). Bak alles 8 minuten, voeg vervolgens de mozzarella toe en bak nog eens 5 minuten. |
| Focaccia                               | 1      | Verwarm de ingeoliede pizzaschaal voor. Leg de focaccia op de pizzaschaal en beleg met olijven, spek, enz. en bak 16 minuten.                                                                                                   |
| Diepgevroren cordon bleu               | 2      | Leg de cordon bleus op de schaal en bak 9 minuten. Ze hoeven tijdens de bereiding niet omgedraaid te worden.                                                                                                                    |
| Diepgevroren hartige gevulde deegwaren | 2      | Leg de hartige gevulde deegwaren op de schaal en bak 10 minuten. Ze hoeven tijdens de bereiding niet omgedraaid te worden.                                                                                                      |
| Diepgevroren vissticks                 | 2      | Leg de vissticks op de schaal en bak 8 minuten. Ze hoeven tijdens de bereiding niet omgedraaid te worden.                                                                                                                       |
| Diepgevroren ongekookte croissants     | 1      | Leg de croissants op de schaal en bak 6 minuten.                                                                                                                                                                                |
| Courgettes                             | 2      | Leg de courgetteschijfjes op de schaal en bak 12 minuten.                                                                                                                                                                       |
| Aubergines                             | 2      | Leg de aubergineplakken op de schaal en bak 11 minuten zonder ze om te draaien.                                                                                                                                                 |

### 3.9 - BEREIDEN MET DE STOOM FUNCTIE (NIET VOOR ALLE MODELLEN)

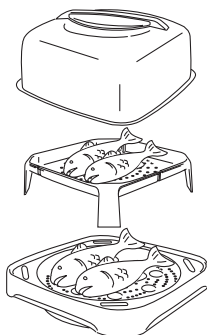
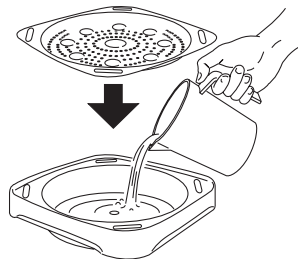
Deze functie is geschikt voor:

- het snel stomen van voedsel zoals groenten, vis, eieren, enz.

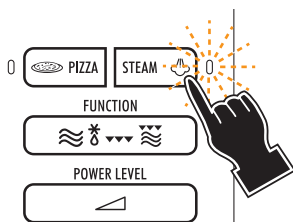
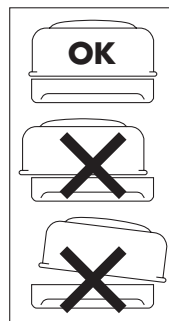
De magnetron met de stoomfunctie starten

- 1 Verwijder het glazen draaiplateau (F), de pen (D) en de draaiplateauhouder (G).

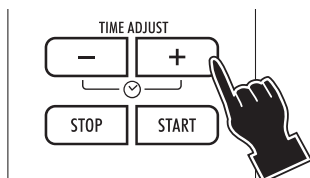
- 2 Schenk 200/400 cc water in de plastic schaal en zet het metalen onderstuk van het stoomaccessoire hier bovenop.



- 3 Doe het voedsel in het stoomaccessoire, door het op het metalen onderstuk te plaatsen, of op het plastic rooster om gelijktijdig twee gerechten te bereiden. Sluit het accessoire met het metalen deksel en let op dat dit goed steunt op de plastic rand van de schaal.

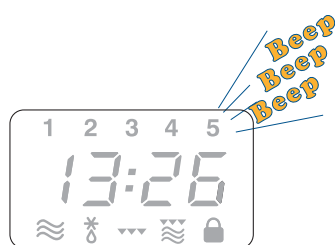


- 4 Druk op de toets **STEAM** (3). De led naast de toets gaat branden.



- 5 Stel de bereidingstijd in met behulp van de toetsen **TIME ADJUST** (6) (niet gelijktijdig bedienen). Raadpleeg voor de keuze van de duur altijd de tabellen in hoofdstuk 3. Opmerking: het is mogelijk om de ingestelde tijd ook TIJDENS de bereiding te wijzigen, door eenvoudigweg op de toetsen **TIME ADJUST** (6) te drukken (niet tegelijkertijd).

## hoofdstuk 3 - gebruik van de magnetron: tips en tabellen met tijden



- 6 Aan het einde van de bereiding wordt een geluidssignaal afgegeven (3 "beeps") en op het display verschijnt het opschrift "END". Open het deurtje en haal het voedsel uit de magnetron. Als op de toets **STOP** (7) wordt gedrukt of 3 minuten na het einde van de bereiding, zal het display de huidige tijd weergeven.

**Attentie:** tijdens de bereiding wordt in het accessoire stoom met een hoge temperatuur geproduceerd.

Let op tijdens het openen van het deksel om brandwonden wegens de stoomwolk te voorkomen.

Pak het accessoire uitsluitend bij het plastic onderstuk beet en til het deksel bij de handgreep op om contact met de metalen delen van het accessoire te voorkomen.

### DE STOOMFUNCTIE VOOR HET KOKEN GEBRUIKEN

Met dit accessoire wordt het voedsel gestoomd dankzij de vochtige warmte van het kokende water, maar zonder rechtstreeks contact van het voedsel met het water, zodat verlies van voedingszouten wordt vermeden. Het stoomaccessoire is namelijk van een metalen deksel voorzien dat de microgolven niet doorlaat; de microgolven verwarmen alleen het water dat in het plastic gedeelte is bevat, en het water wekt de stoom op die zo het voedsel stoomt. Gebruik 200 cc water voor bereidingstijden van minder dan 12 minuten. Gebruik voor langere bereidingstijden 400 cc.

**Gebruik het accessoire niet met minder dan 200 cc water in de (lege) schaal, om schade of elektrische ontladingen in het stoomaccessoire te voorkomen.**

**Als het water vóór het einde van de bereiding volledig is verdampt, moet nog eens 200 cc water in de schaal worden gedaan.**

De tijden die zijn aangegeven in de tabel zijn gemiddelde tijden, die aangepast moeten worden op basis van de volgende fundamentele regels;

- de bereidingstijden hangen van de afmetingen van het voedsel af.  
Dus groente gesneden in kleine stukken kookt eerder dan hele groente.
- voedsel dat op kamertemperatuur is gebracht kookt eerder dan voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt.
- het resultaat van de bereiding van het voedsel hangt ook af van de kwaliteit en versheid van het product.
- **gebruik het accessoire niet als het zichtbaar beschadigd, gebroken of vervormd is.**  
**Stoom nooit zonder het deksel en het metalen onderstuk te gebruiken.**

### BEREIDINGSTIJDEN

| SOORT                   | HOEEVEELHEID | BEREIDINGSTIJD |
|-------------------------|--------------|----------------|
| • Hele courgettes       | 400 gr       | 15 minuten     |
| • Courgettes in stukken | 400 gr       | 12 minuten     |
| • Bloemkool             | 450 gr       | 23 minuten     |
| • Aardappels in stukken | 500 gr       | 20 minuten     |
| • Hele aardappels       | 500 gr       | 25 minuten     |
| • Moot zalm             | 350 gr       | 13 minuten     |
| • Forel                 | 400 gr       | 13 minuten     |
| • Kipfilet              | 300 gr       | 13 minuten     |

# HOOFDSTUK 4 – ONDERHOUD EN REINIGING

## 4.1 REINIGING

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld alvorens met onderhoud of reiniging te beginnen.

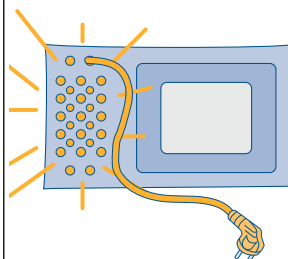
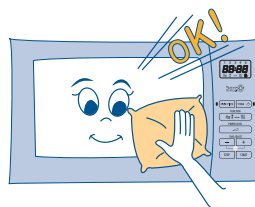
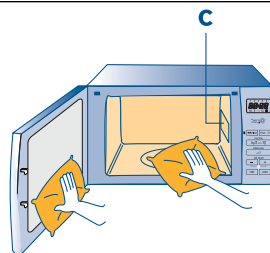
Om uw apparaat in de beste toestand te houden, wordt geadviseerd om de deur, de binnenkant en de buitenkant regelmatig te reinigen met een vochtige doek en neutrale zeep of vloeibaar reinigingsmiddel.

Houd ook het uitgangsklempje van de microgolven (C) altijd schoon en vrij van vet of vetpetters.

Attentie: de magnetron is gelakt. **Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of puntige metalen voorwerpen.**

Let bovendien op dat er **geen water of vloeibaar afwasmiddel in de magnetron binnensijpelt via de sleuven voor lucht- en stoomafvoer die zich aan de bovenkant van het apparaat bevinden.**

Wij adviseren bovendien om geen alcohol, schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen op ammoniakbasis voor het reinigen van de oppervlakken van de deur te gebruiken. Om een perfecte sluiting te garanderen, dient de binnenkant van de deur altijd goed schoongehouden te worden, om te vermijden dat vuil en voedselresten tussen de deur en de voorkant van de magnetron blijven zitten. Gebruik geen stoomreinigers voor de inwendige reiniging van de magnetron. Reinig regelmatig de luchtinvoeropeningen die zich aan de achterkant van de oven bevinden, opdat ze na verloop van tijd niet verstopt raken door stof of vuilafzetting. Regelmatig moeten het draaiplateau (G) en de bijbehorende houder (H) verwijderd worden om ze schoon te maken, evenals de bodem van de magnetron. Was het draaiplateau en de bijbehorende houder in water met neutraal afwasmiddel (**ze kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden**). **Dompel het draaiplateau niet onder in koud water nadat het gedurende langere tijd verwarmd is; de hoge thermische schok zou het breken ervan tot gevolg kunnen hebben.** De motor van het draaiplateau is verzegeld. Let er echter bij het schoonmaken van de magnetronbodem op dat er geen water onder de pen van het draaiplateau (D) sijpelt.



### Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



## 4.2 ONDERHOUD

Als iets niet mocht werken of een storing of een defect optreedt, dient u zich tot de servicedienst te wenden die door de fabrikant erkend is. In elk geval, alvorens de hulp van onze technici in te roepen, is het aan te raden de volgende eenvoudige controles uit te voeren:

| PROBLEEM                                        | OORZAAK/REMEDIË                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset de elektronische besturing door de stekker van het apparaat minstens 1 tot 2 minuten uit het stopcontact te laten.</li> <li>• De functie energiebesparing (display uit) kan geactiveerd zijn: druk op een toets of open het deurtje van de magnetron.</li> <li>• De deur is niet goed gesloten.</li> <li>• De stekker zit niet goed in het stopcontact.</li> <li>• Het stopcontact levert geen stroom (controleer de zekering in de woning).</li> <li>• De kinderbeveiliging is geactiveerd (symbool  op het display).</li> </ul> |
| Condensvocht op het werkvlak en in de magnetron | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer men etenswaren bereidt die water bevatten, is het volkomen normaal dat de stoom die in de magnetron gevormd wordt, in de magnetron of op het werkvlak condenseert.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vonken in de oven                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel de magnetron niet zonder voedsel in bij bereidingen met microgolven en gecombineerde functies.</li> <li>• Gebruik geen metalen schalen, noch zakjes of verpakkingen met metalen nietjes voor bovengenoemde bereidingswijzen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Het voedsel wordt niet voldoende warm           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kies de juiste bereidingswijze of verleng de bereidingstijd.</li> <li>• Het voedsel was vóór de bereiding niet helemaal ontdooid.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Het voedsel brandt aan                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kies de juiste bereidingswijze of verkort de bereidingstijd.</li> <li>• <b>Alleen voor de stoomfunctie:</b> het stoomaccessoire moet perfect gesloten zijn.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roer het voedsel tijdens de bereiding om. Denk eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien het in stukken van gelijke afmetingen is gesneden.</li> <li>• Het draaiplateau is geblokkeerd</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**OPMERKING:** Als het magnetronlampje defect is, kunt u het apparaat zonder problemen blijven gebruiken. Wendt u zich voor het vervangen van het lampje tot een erkend Servicecentrum.