



# **MAGNETRON FORNUIS**

**INSTALLATIE  
ONDERHOUD**

# Inhoudsopgave

<b>Beschrijving oven en bedieningspaneel.....</b>	<b>3</b>
<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....</b>	<b>4</b>
<b>1. Algemeen</b>	
1.1 Technische gegevens.....	8
1.2 Installatie.....	8
1.3 Bijgeleverde accessoires.....	8
1.4 Geschikt servies voor de verschillende bereidingen.....	9
1.5 Regels en algemene tips voor het gebruik van de oven.....	9
1.6 Fundamentele regels voor correcte bereidingen met de magnetron.....	10
<b>2. Gebruik bedieningsknoppen</b>	
2.1 Instelling van de functies.....	11
2.2 Instelling van de bereidingstijden.....	12
2.3 Modaliteit einde bereidingstijd.....	12
2.4 Kinderslot.....	12
2.5 Ovenlamp.....	12
2.6 Beschrijving bedieningen 5 programmatieknoppen voor standaardoven..	13
<b>3. Gebruik van de oven: nuttige tips en bereidingstabellen</b>	
3.1 Ontdooien.....	16
3.2 Verwarmen.....	18
3.3 Bereiding alleen magnetron.....	20
3.4 Gecombineerde bereiding magnetron + grill.....	23
3.5 Grillbereiding.....	24
<b>4. Onderhoud en reiniging</b>	
4.1 Reiniging.....	25
4.2 Onderhoud.....	26
<b>Aanwijzingen.....</b>	<b>26</b>

# Beschrijving oven en bedieningspaneel

A	GRILL
C	UITGANGSDEKSEL MICROGOLVEN
D	PEN DRAAIPLATEAU
E	HOUDER VOOR DRAAIPLATEAU
F	DRAAIPLATEAU
G	ROOSTER
H	BRAADSLEDE IN PYREX
I	ROOSTER VOOR BRAADSLEDE
J	BINNENKANT DEUROPPERVLAK

B	BEDIENINGSPANEEL
1	FUNCTIEKEUZEKNOP
2	TIJDKEUZEKNOP EN START/STOP KNOP
3	DISPLAY
4	TEMPERATUURKEUZEKNOP MULTIFUNCTIONELE OVEN
P	PROGRAMMAKNOPPEN STANDAARDOVEN TIMER MAGNETRONOVEN

# Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees aandachtig volgende voorschriften en bewaar ze voor latere raadpleging N.B. Deze magnetron is ontworpen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedsel in huiselijke omgeving. De oven mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.

1) LET OP: In geval van beschadiging van de deur of de deurafdichtingen dient de magnetron niet gebruikt te worden zolang hij niet door een vakbekwaam technicus (opgeleid door de fabrikant of door de klantendienst van de verkoper) wordt gerepareerd.

2) LET OP: Om elk 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) LET OP: Verwarm geen vloeistoffen of ander voedsel in verzegelde verpakkingen die kunnen ontploffen. Kook of verwarm geen eieren in hun schaal in de magnetron omdat deze kunnen ontploffen, zelfs aan het einde van de bereidingstijd.

4) Dit apparaat is enkel bestemd voor huishoudelijke doeleinden.

5) De magnetron dient gebruikt te worden voor het verwarmen van voedsel en vloeistoffen. Het drogen van voedsel en kledij en het verwarmen van stoven, pantoffels,

sponsen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot het veroorzaken van fysieke letsels, verbranding en brandt.

6) Indien men rook uit de magnetron ziet ontsnappen, het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen; de magnetrondeur niet openen om eventuele vlammen te smoren.

7) LET OP: Tijdens het gebruik kunnen de toegankelijke onderdelen heel warm worden. Houd kinderen uit de buurt van de oven. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte mentale, fysieke of zintuiglijke capaciteiten of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die ze wijst op de gevaren verbonden met een onjuist gebruik. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

8) LET OP: wanneer het apparaat gebruikt wordt op de gecombineerde wijze mogen kinderen het alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene gezien de hoge temperaturen die zich ontwikkelen.

9) Probeer de magnetron niet in werking te stellen met geopende deur door de veiligheidsvoorzieningen onklaar te maken.

10) Stel de magnetron niet in werking wanneer voorwerpen van welke aard ook gekneld raken tussen de voorkant van de magnetron en de deur. Houdt de binnenkant van de deur (J) schoon met behulp van een vochtige doek en niet schurende schoonmaakmiddelen. Vermijd het ophopen van vuil of voedselresten tussen de voorkant van de magnetron en de deur.

11) Gebruik de magnetron niet indien het netsnoer of de stekker beschadigd zijn daar dit elektrische schokken kan veroorzaken. Indien het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, in een erkend servicecentrum of door een vakbekwaam technicus, teneinde gevaarlijke situaties te vermijden.

12) Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor de magnetron. Om oververhitting, en bijgevolg brandgevaar, te voorkomen is het aangeraden om de magnetron in het oog te houden wanneer voedsel bereid wordt in wegwerpbakjes van plastic, karton of ander brandbaar materiaal, of tijdens het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel.

13) Dompel het draaiplateau niet onder in water wanneer het zeer warm is. De thermische schok zou het kunnen doen breken.

14) Tijdens het gebruik van de functies "Alleen MAGNETRON" en "GECOMBINEERD MAGNETRON" mag men de magnetron niet voorverwarmen (zonder voedsel) of inschakelen wanneer hij leeg is aangezien vonken kunnen ontstaan.

15) Alvorens de magnetron te gebruiken zich ervan vergewissen of het gebruikte serviesgoed en de schalen geschikt zijn voor de magnetron (zie hoofdstuk "Geschikt servies voor de verschillende bereidingen")

16) Het apparaat warmt op tijdens het gebruik. Plaats geen voorwerpen op de magnetron terwijl die gebruikt wordt. Raak de verwarmingselementen in de magnetron niet aan.

17) 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 lepeltje of een glazen staafje in de kop of beker te zetten. Hanteer in elk geval de kop of beker op voorzichtige wijze.

18) Geen likeuren met een hoog alcoholgehalte of grote hoeveelheden olie verwarmen daar die kunnen ontvlammen.

19) Na het opwarmen van babyvoeding (in een zuigfles of potje), moet de inhoud worden doorgeroerd of geschud en moet de temperatuur ervan worden gecontroleerd alvorens het kind ermee te voeden, om brandwonden te voorkomen. Het is raadzaam het voedsel door te roeren of te schudden 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.

20) De oven moet regelmatig gereinigd worden en eventuele voedingsresten dienen verwijderd te worden. Het oppervlak van de magnetron kan aangetast worden door slechte reiniging. Dit kan de levensduur van het apparaat verkorten en mogelijk gevaarlijke situaties opleveren.

21) Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van de magnetron geen stoomreinigingsapparaten.

22) 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.

23) Alle microgolfovens zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met geldende voorschriften inzake veiligheid en electromagnetische 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.

24) 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.

25) Wanneer het apparaat werkt kunnen de deur en het buitenoppervlak hoge temperaturen bereiken.

**LET WEL:** Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het normaal dat u gedurende circa 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.



## 1.1 Technische gegevens

- Interne afmetingen (LxHxP): 305x290x440
- Oveninhoud: 35 Lt
- Diameter draaiplateau: 27 cm
- Halogeenlamp oven: G9 25 W
- Geleverd vermogen magnetron: 1000 W (IEC705)
- Vermogen grill: 1600 W

Raadpleeg voor meer gegevens het typeplaatje op het apparaat.

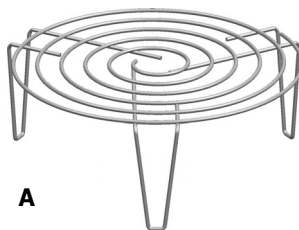
Dit apparaat is conform de Europese Richtlijn 2004/108/EG inzake Electromagnetische Compatibiliteit en de Europese Verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Dit product is ISM-apparatuur van Groep 2, Klasse B. Tot Groep 2 behoort alle ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur waarin opzettelijk radiofrequentie-energie gegenereerd en/of gebruikt wordt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materialen, en vonkerosieapparatuur. Apparatuur van Klasse B is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die direct zijn aangesloten op een laagspanningsnetwerk dat stroom levert aan voor bewoning bedoelde gebouwen.

## 1.2 Installatie

- 1) Haal alle accessoires uit de oven en verwijder de beschermende verpakking. Ga na of de pen van het draaiplateau "D" correct in zijn zitting is aangebracht.
- 2) Reinig de binnenkant van de oven met een zachte, vochtige doek.
- 3) Controleer of het apparaat geen beschadigingen tijdens het transport heeft opgelopen, en vooral of de deur perfect open en dicht gaat.
- 4) Plaats de houder van het draaiplateau (E) in het midden en bevestig het draaiplateau (F) er bovenop.
- 5) Ga na, alvorens het apparaat te gebruiken, **of de netspanning overeenstemt met die aangeduid op het typeplaatje van het apparaat en of het stopcontact voorzien is van een efficiënte aardleiding: de fabrikant is niet aansprakelijk bij het niet naleven van dit voorschrift.**
- 6) Het merendeel van de 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 aan te houden tussen deze apparaten en de werkende magnetron.

## 1.3 Bijgevoegde accessoires

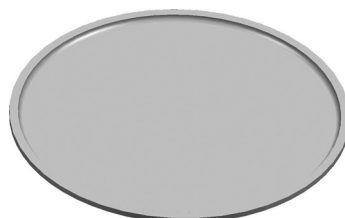
A	RONDE ROOSTER
B	DRAAIPLATEAU
C	RECHTHOEKIGE ROOSTER VOOR BRAADSLEDE
D	BRAADSLEDE IN PYREX



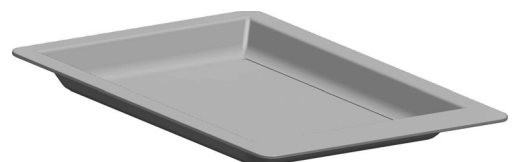
A



C



B



D

## 1.4 Geschikt servies voor de verschillende bereidingen

Voor de functies enkel magnetron en combinatie met magnetron kunnen alle soorten servies van glas gebruikt worden (beter indien pyrex), alsook geglazuurd en ongeglazuurd aardewerk en porselein, op voorwaarde dat ze niet voorzien zijn van decoraties of metalen onderdelen (gouden randjes, handvatten, pootjes). Ook serviesgoed van hittebestendig plastic mag gebruikt worden maar uitsluitend voor de bereidingen "alleen magnetron". In geval van twijfel over het gebruik van bepaald serviesgoed kunt u volgende eenvoudige test uitvoeren: plaats het serviesgoed leeg in de oven gedurende 30 seconden en op het maximum vermogen (functie "alleen magnetron").

Blijft het serviesgoed koud of handwarm dan betekent dit dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Wordt het daarentegen heet (of ontstaan er vonken) dan is het niet geschikt. Voor het kort opwarmen kunnen 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. Voor het gebruik van rechthoekig serviesgoed van grote afmetingen (die misschien niet kunnen draaien in de magnetron), volstaat het de draaibeweging van het draaiplateau (F) te blokkeren, door de pen voor het draaiplateau (D) uit zijn zitting te halen. Houd er rekening mee dat, om onder dergelijke omstandigheden bevredigende resultaten te garanderen, het belangrijk is dat het voedsel tijdens de bereiding meerdere keren wordt omgeroerd en het serviesgoed meerdere keren wordt gedraaid.

**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. Als de magnetron met de functie alleen grill wordt gebruikt, kan al het serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven gebruikt worden (zie tabel).

	Glass	Pyrex	Pyroceram	Earthenware	Aluminium foil	Plastic	Paper or cardboard	Metallic containers
"Microwave" only function	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Combined "Microwave + Grill" function	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
"Grill" only function	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

Functie "Enkel magnetron"	JA	JA	JA	JA	NE E	JA	JA	NEE
Combi-functie "Magnetron+grill"	NEE	JA	JA	JA	NE E	NEE	NEE	NEE
Functie "Enkel grill"	NEE	JA	JA	JA	JA	NEE	NEE	JA

## 1.5 Regels en algemene richtlijnen voor het gebruik van de oven

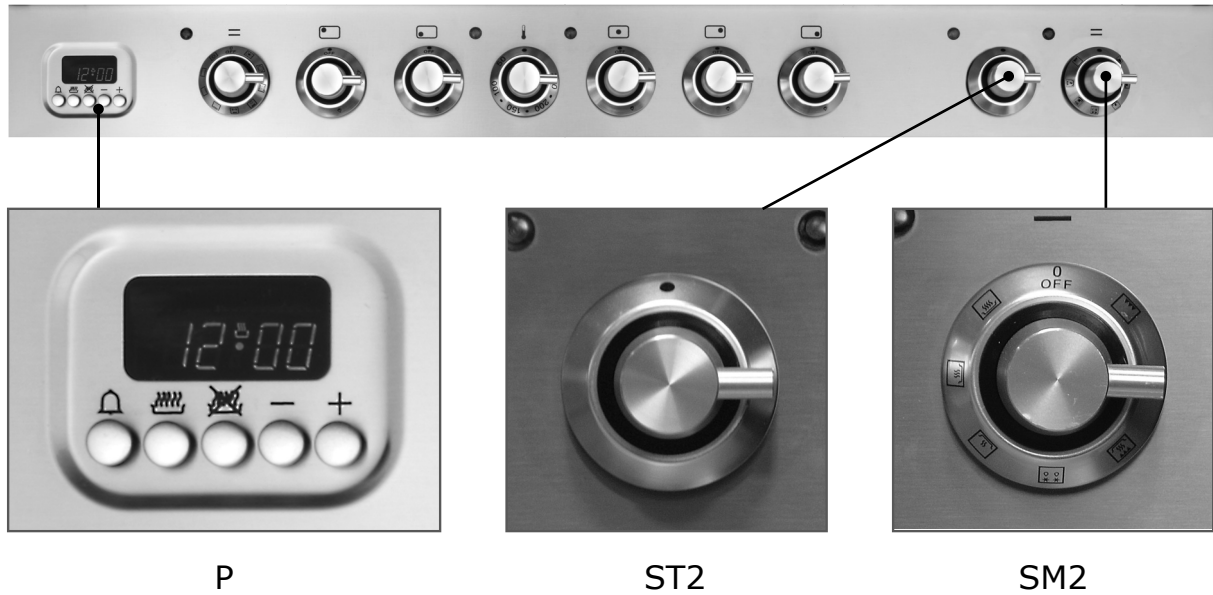
Microgolven zijn elektromagnetische stralingen, die ook in de natuur voorkomen in de vorm van lichtgevende golven (bijvoorbeeld: zonlicht), die in de magnetron uit alle richtingen het voedsel binnendringen en de water-, vet- en suikermoleculen verwarmen. Alleen in het voedsel wordt de warmte snel gevormd, terwijl het serviesgoed slechts indirect wordt verwarmd door de overdracht van warmte door het warme voedsel. Dit voorkomt dat het voedsel aanbakt, daarom is het het mogelijk heel weinig vet (of in sommige gevallen helemaal geen) te gebruiken tijdens het bereidingsproces. Daarom wordt de vetarme bereiding in de magnetron beschouwd als gezond en diëtisch verantwoord. Bovendien vindt de bereiding plaats bij een lagere temperatuur in vergelijking met traditionele kooksystemen, waardoor het voedsel minder uitdroogt en zo zijn voedingswaarde en smaak beter behoudt.

## 1.6 Fundamentele regels voor correcte bereidingen met de magnetron:

- 1) De bereiding staat in nauw verband met de grootte en de homogeniteit van het te bereiden voedsel: stoofvlees bakt sneller dan gebrad omdat het bestaat uit kleinere en gelijkmatigere stukjes. 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) Eén van de belangrijkste uit te voeren handelingen betreft het meermaals **doorroeren** tijdens de bereiding: het maakt de temperatuurverspreiding gelijkmatiger waardoor de bereidingstijd verkort wordt.
- 3) Het is aangewezen het voedsel ook **om te keren** tijdens de bereiding: dat geldt vooral voor vlees in stukken, zowel grote (gebraad, hele kippen) als kleinere (kippeborsten, stoofvlees...).
- 4) **Voedsel met een vel, schaal of schil (bijvoorbeeld: appelen, aardappelen, worst, vis) dient op meerdere plaatsen met een vork ingeprikt te worden zodat de waterdamp kan ontsnappen en de pel of de schil niet openbarst.**
- 5) Indien meerdere porties van eenzelfde voedsel bereid worden, zoals bijvoorbeeld gekookte aardappelen, deze in een ring in een vuurvaste schaal schikken om een gelijkmatige bereiding te bekomen.
- 6) Hoe lager de temperatuur van het voedsel op het ogenblik dat het in de magnetron geplaatst wordt, des te langer is de bereidingstijd. Voedsel op kamertemperatuur zal sneller gaar zijn dan voedsel dat uit de koelkast komt.
- 7) Zet voor de bereiding het serviesgoed altijd in het midden van het draaiplateau.
- 8) **Condensvorming** op de binnenwanden van de oven, bij de deuren en de luchtopeningen is volkomen normaal. **Om deze te verminderen het voedsel afdekken met plastic folie, ovenpapier, glazen deksels of gewoonweg een omgekeerd bord.** Voedsel met een hoog vochtgehalte (bijv. groenten) wordt beter gaar als het afgedekt is. Afdekking van het voedsel laat ook toe de binnenkant van de oven rein te houden. Gebruik plastic folie dat geschikt is voor de magnetron.
- 9) **Eieren in hun schaal mogen niet in de magnetron worden verwarmd:** ze kunnen ontploffen door de druk die erbinnen ontstaat, zelfs nadat de bereiding is voltooid. Reeds gekookte eieren niet verwarmen, tenzij het gaat om roereieren.
- 10) Denk eraan afgesloten serviesgoed te openen vooraleer het voedsel erin te bakken of te verwarmen in de magnetron. De druk binnenin het serviesgoed zou stijgen met ontploffing tot gevolg, ook nadat de bereiding is voltooid.
- 11) Het bakken, ontdooien of verwarmen van voedsel in luchtleidige verpakkingen, gerealiseerd door verzegelingsapparaten, wordt afgeraden. De rubberen dichting, gebruikt voor het deksel, zou beschadigd kunnen worden.

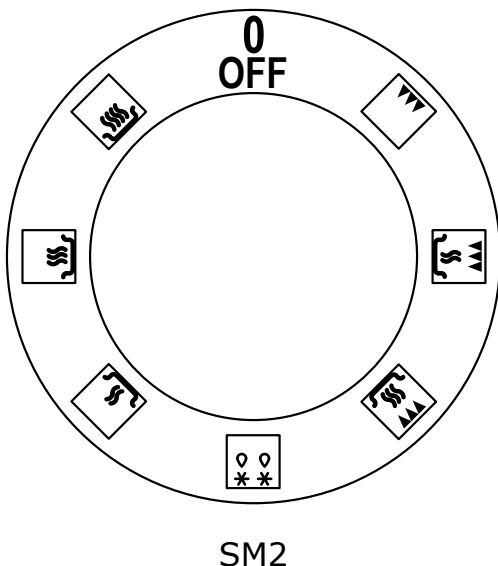
## 2. Gebruik bedieningen

De werking van de magnetronoven wordt geregeld door de draaiknoppen ST2 en SM2 en door de digitale programmaknoppen P.



P	KLOK
SM2	FUNCTIE KNOP
ST2	TIJDKNOP EN START/STOP KNOP

### 2.1 FUNCTIES



Positie	Functie
1	100% MAGNETRON (1000W)
2	70% MAGNETRON (700W)
3	40% MAGNETRON (400W)
4	MAGNETRON ONTDOOING (160W)
5	COMBI VAN 70% GRILL + MAGNETRON
6	COMBIN VAN 40% GRILL + MAGNETRON
7	ALLEEN GRILL

(\*) In geval van gelijktijdig gebruik van de ovens, op draaiknop 4 drukken om de temperatuur en de instellingen van de bereidingstijd van het gecombineerd gebruik van de oven weer te geven. Op draaiknop ST2 drukken om de bereidingstijden van de magnetronoven weer te geven.

De gewenste functie kiezen door te draaien aan de keuzeknop SM2. Op de display verschijnt het opschrift "On". Na 2 seconden verschijnt (00:00) op de display en het symbool van de ovenholte licht op.

De bereidingstijd instellen door te draaien aan de draaiknop ST2 (met de wijzers mee neemt de tijd op de display toe, tegen de wijzers in neemt deze af).



ST2

Start de bereiding door te drukken op de draaiknop ST2; op de display zal de resterende tijd tot het einde van de bereiding verschijnen.

AANTEKENING: als de bereiding niet gestart wordt binnen 2 minuten sinds de instelling van de tijd verschijnt automatisch opnieuw het opschrift 00:00 op de display.

Als tijdens de bereiding op de draaiknop ST2 gedrukt wordt, wordt deze onderbroken (STOP-functie) en de display wordt niet geneutraliseerd, de resttijd wordt aangegeven. Door nogmaals op ST2 te drukken treedt de oven opnieuw in werking en herneemt het aftellen.

De STOP-functie kan ook uitgevoerd worden door de deur te openen: om de bereiding te hernemen na het sluiten van de deur is het nodig opnieuw op de draaiknop ST2 te drukken (START).

Door gedurende meer dan 2 seconden de draaiknop ST2 ingedrukt te houden wordt de werking onderbroken en de display geannuleerd (functie CLEAR). Na 10 minuten in de STOP modaliteit wordt automatisch overgeschakeld op de functie CLEAR.

## 2.2 Instelling bereidingstijden

De maximaal instelbare bereidingstijd bedraagt 59'59'' en deze kan ingesteld worden door de draaiknop ST2 in beide richtingen te draaien.

De step voor het instellen is de volgende:

5'' van 0 tot 30''

10'' van 30'' tot 2'

30'' van 2' tot 10'

1' boven de 10'.

AANTEKENING: de ingestelde tijd kan ook gedurende de bereiding gewijzigd worden: druk hiertoe op de draaiknop ST2 (STOP), geef de nieuwe tijd in en druk nogmaals op de draaiknop ST2 (START) om de oven opnieuw te laten starten.

## 2.3 Einde bereiding inprogrammeren

Na afloop van de bereiding klinkt er een pieptoon en verschijnt het opschrift "End" op de display, het symbool van de ovenholte knippert.

De oven is klaar om nieuwe geboden te ontvangen; het is mogelijk een nieuwe functie en/of een nieuwe bereidingstijd in te stellen of de oven definitief uit te schakelen door de keuzeknop SM2 in de "0"-positie te brengen.

Als de ovendeur opengelaten wordt op het einde van de bereiding dooft het licht na 1 minuut uit en blijft het opschrift "00:00" zichtbaar op de display tot de oven niet definitief uitgeschakeld wordt door de keuzeknop SM2 in de "0"-positie te brengen.

## 2.4 Kinderslot

De oven is uitgerust met een veiligheidssysteem dat niet-gewilde/toevallige in werking stelling van de oven door kinderen verhindert.

Instellen van het veiligheidsslot:

druk blijvend op de draaiknop ST2 gedurende 5" (bij uitgeschakelde oven). Er klinkt een korte pieptoon en op de display verschijnt het opschrift "n-o" gevolgd door "ON". Het zal vervolgens onmogelijk zijn om de oven in werking te stellen. Om het eerder ingestelde veiligheidsslot uit te schakelen blijvend drukken op de draaiknop ST2 gedurende 5". Op de display verschijnt het opschrift "n-o" gevolgd door "OFF".

## 2.5 Ovenlamp

Volgende werkingsstanden zijn voorzien:

Uitgeschakelde oven gesloten deur: lamp gedoofd. Gaat branden gedurende 1 minuut door te drukken op ST2

Uitgeschakelde oven open deur: lamp brandt gedurende 1 minuut, dooft vervolgens uit. Gaat branden gedurende 1 minuut door te drukken op ST2.

Ingeschakelde oven gesloten deur: lamp brandt permanent

Ingeschakelde oven open deur of in toestand stop countdown: lamp brandt permanent. Na 5 minuten wordt de tijd geneutraliseerd en dooft de lamp uit.

Einde bereidingstijd gesloten deur: lamp brandt gedurende 1 minuut

Einde bereidingstijd open deur: lamp brandt gedurende 1 minuut. Dooft uit bij het sluiten van de deur.

## Werking van het apparaat

Bij eerste inschakeling van de stroom verschijnt op de display de knipperende klok die oploopt met één eenheid per minuut. De werking van de oven is geblokkeerd en kan vrijgemaakt worden door middel van volgende handelingen: de procedure "Instelling klok" rechtstreeks aan de hand van de toetsen [+] en [-] of door rechtstreekse inschakeling van de oven wat aanvaarding van het op dat ogenblik aangegeven uur op de display met zich brengt. De gedetailleerde handelingen voor instelling van de klok, van de kookwekker, van de duur en van het einde van de bereidingstijd worden geduid in de desbetreffende paragrafen die vervolgens worden weergegeven.

Door middel van de verschillende instellingstoetsen ( , , ) is toegang mogelijk tot de weergave- en wijzigingsmodus (aangegeven door knipperende display), waarbij door middel van de toetsen [+] en [-] de op de display aangegeven waarde kan worden gewijzigd. Dergelijke waarde wordt hoe dan ook ingesteld indien gedurende een tijdspanne van 4 seconden op geen enkele toets werd gedrukt (de display gaat weer blijvend branden). Alle instellingen kunnen geannuleerd worden door tegelijkertijd op de toetsen ( ) en ( ) te drukken.

### Instelling klok

Druk tegelijkertijd gedurende 5" op de toetsen (-) en (+) . (Het display begint te knipperen) en het uur wijzigen door middel van de toetsen [+] en [-] . De instelling van de klok is enkel mogelijk wanneer de oven in stand-by staat.

Het is mogelijk de visuele weergave van het uur te wijzigen: druk tijdens de fase van instelling van de klok gedurende 4 seconden op toets ( ) drukken; met de [+] toets kan gekozen worden uit de modaliteit 24 uren of 12 uren AM/PM.

### In-en uitschakelen oven

Draai aan de keuzetoets [S]. Op de display verschijnt het opschrift "On".

Na 2 seconden gaat de lamp in de oven branden en verschijnt op de display de standaardtemperatuur voorzien voor de gekozen bereidingswijze. Uitschakelen kan tijdens een bereidingsfase door de keuzetoets terug in de positie [0] te brengen, de display geeft het opschrift "OFF" weer.

### Kookwekker

Deze functie heeft geen invloed op de weerstanden en is beschikbaar ongeacht de toestand van de oven.

Druk op toets (BEL) : het bel-symbool licht op en op de display verschijnt "0'00".

Door middel van de toetsen [+] en [-] de gewenste tijd instellen, tot een maximum van 180 minuten, indien gedurende 4 seconden geen enkele toe-of afname werd uitgevoerd dan wordt de ingestelde waarde bevestigd en het bel-symbool blijft branden. Door te drukken op toets (BEL) , na de waarde van de kookwekker te hebben gewijzigd, wordt teruggekeerd naar de klok-modaliteit en wordt de net uitgevoerde instelling bevestigd. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd zal er een pieptoon afgegeven worden in combinatie met het knipperen van het bel-symbool.

Om de pieptoon en de knippering uit te schakelen is het voldoende op een willekeurige toets te drukken.



Indien, na het instellen van de kookwekker geen enkele toets ingedrukt wordt, wordt na 4 seconden de laatst uitgevoerde instelling bevestigd. De nieuw ingestelde waarde wordt gememoriseerd voor een eventuele volgende bereiding. Tijdens de bereiding geeft de display de resterende tijd aan. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt er een pieptoon afgegeven in combinatie met het knipperen van het bel-symbool. Om de pieptoon uit te schakelen is het voldoende op een willekeurige toets te drukken.

## **Handbediende werking van onbepaalde duur**

De oven inschakelen. Eén van de beschikbare bereidingsfuncties kiezen. Met de keuzeknop [T] de gewenste temperatuur kiezen. Als een tijdsduur van 4 seconden is verstreken sinds de laatste instelling werd uitgevoerd wordt de oven voor onbepaalde duur ingeschakeld en geeft de display de ingestelde temperatuur weer.

## **Half-automatische werking met einde bereidingstijd**

De oven inschakelen. Op toets ( ) drukken, op de display verschijnt het opschrift "End" . Aan de hand van de toetsen [+] en [-] het uur voor het einde van de bereidingstijd instellen (de maximum bereidingsduur bedraagt 10 uren). Door te drukken op toets ( ) , na de waarde van de duur te hebben gewijzigd, wordt teruggekeerd naar de klok-modaliteit en wordt de net uitgevoerde instelling bevestigd. Als een tijdsduur van 4 seconden is verstreken sinds de laatste instelling werd uitgevoerd treedt de oven in werking volgens de ingestelde duur. Eenmaal het ingestelde uur is bereikt, treedt de modaliteit Einde bereiding in werking.

## **Automatische werking**

De oven inschakelen. Op toets ( ) drukken en aan de hand van de toetsen [+] en [-] het uur voor het begin van de bereidingstijd instellen. Op toets ( ) drukken, op de display verschijnt het opschrift "End". Aan de hand van de toetsen [+] en [-] het uur voor het einde van de bereidingstijd instellen.

Indien geen bereidingstijd wordt ingesteld handhaaft de oven de modaliteit handbediende werking van onbepaalde duur. Als een tijdsduur van 4 seconden is verstreken sinds de laatste instelling werd uitgevoerd treedt de oven in werking tot het ingestelde uur. Het is altijd mogelijk een bereidingsfunctie uit de beschikbare te kiezen en de temperatuur kan gewijzigd worden.

Eenmaal het ingestelde uur is bereikt, treedt de modaliteit Einde bereiding in werking.

# Gebruik van de oven: nuttige tips en tijdstabellen

## Modaliteit einde bereiding

Na afloop van de bereidingen met ingestelde tijd schakelt de oven alle weerstanden uit, een drievoudig intermitterende pieptoon van gemiddelde geluidsterkte wordt afgegeven, de display geeft het lopende uur aan, het symbool van de ovenholte knippert.

Om de bloccage van de oven op te heffen is het voldoende op een willekeurige programmatieknop te drukken: het geluidsignaal wordt uitgeschakeld en de oven is klaar voor een volgend gebruik.

## Instelling bereidingstemperatuur

De maximale temperatuur varieert naargelang het type bereiding. Bij inschakeling van de oven wordt voor elk type bereiding een standaardtemperatuur voorgesteld: de bereidingstemperatuur kan gewijzigd worden. Door de selecteerknop [T] lichtjes met de wijzers van de klok mee te draaien neemt de temperatuur toe (per stap van 5°C), door tegen de wijzers van de klok in te draaien neemt de temperatuur af (per stap van 5°C).

## Controle licht van de oven

Bij inschakeling van de oven blijft de ovenlamp gedurende 1 minuut branden, eenmaal de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is, gaat de lamp andermaal gedurende 1 minuut branden.

Tijdens de wachtfase van de uitgestelde inwerkingtreding blijft de ovenlamp gedoofd.

De ovenlamp kan hoe dan ook altijd in werking gesteld worden door op de selecteerknop [T] te drukken en dooft automatisch uit na 1 minuut. Het is mogelijk om de ovenlamp te laten branden tijdens de bereiding door gedurende 3 seconden op de selecteerknop [T] te drukken.

## 3.1 Ontdooien

- Diepvriesprodukten in zakjes, in plastic folie of in hun verpakking kunnen rechtstreeks in de oven geplaatst worden, mits er geen metalen delen aanzitten (bijv. stripjes of ringetjes).
- Bepaalde produkten, zoals groenten en vis, hoeven niet volledig ontdooid te worden voordat men aan de bereiding begint
- Gerechten in een saus, ragout en gestoofd vlees ontdooien beter en sneller als ze geregeld doorgeroerd, omgekeerd en/of uit elkaar gehaald worden
- Tijdens het ontdooien van vlees, vis en fruit komt vocht vrij. Het is dan ook aangeraden deze produkten te ontdooien in een bakje
- Het is aangeraden elk stuk vlees in een apart zakje te doen alvorens over te gaan tot het invriezen. Het zal u kostbare tijd besparen tijdens de bereiding.
- Wees voorzichtig bij het volgen van de tijden aangegeven op de verpakking van diepvriesprodukten daar die niet altijd correct zijn. Het is raadzaam iets kortere tijden voor het ontdooien te hanteren dan deze aangegeven op de verpakkingen. De duur van het ontdooien zal variëren al naargelang het niveau van invriezing.

## Ontdooitijden

Soort	Hoeveelheid	Bereidings tijd (minuten)	Opmerkingen	Rusttijd (minuten)
<b>Vlees</b>				
Gebraad(varken, rund, kalf, enz.)	1 kg	19 – 21	Omkeren halfweg het ontdooien	20
Biefstukken, koteletten, lapjes	200 gr	4 – 6		5
Stoofvlees, goulash	500 gr	10 – 12		10
Gehakt	500 gr	10 – 12		15
Gehakt	250 gr	5 – 7	Zie aantekening(*)	10
Hamburger	200 gr	4		5
Worst	300 gr	6 - 8		10
<b>Gevogelte</b>				
Eend, kalkoen	1,5 kg	25 – 27	Gevogelte omkeren halfweg het ontdooien. Na rusttijd spoelen onder warm water om eventueel ijs te verwijderen	20
Hele kip	1,5 kg	25 – 27		20
Kip in stukken	700 gr	13 – 15		10
Kippeborsten	300 gr	8 - 10		10
<b>Groenten</b>			Ingevroren groenten moeten niet ontdooid worden voor de bereiding	
<b>Vis</b>				
Filets	400 gr	6	Vis omkeren halfweg het ontdooien	5
Moten	400 gr	8 – 10		7
Hele vis	500 gr	10 – 12		7
Garnalen	400 gr	8 - 10		7
<b>Brood</b>				
2 gemiddelde broodjes	150 gr	1 – 2	Leg het brood rechtstreeks op de draaiplateau	3
4 gemiddelde broodjes	300 gr	2 – 4		3
Broodsmeden	250 gr	2 – 4		3
Volkoren broodsmeden	250 gr	2 - 4		3
<b>Fruit</b>				
Aardbeien, pruimen, kersen, ribes, abrikozen	500 gr	8 – 10	2 – 3 keer doorroeren	10
Frambozen	300 gr	5 – 7	2 – 3 keer doorroeren	10
Bramen	250 gr	3 - 5	2 – 3 keer doorroeren	6

# 3. Gebruik van de oven:nuttige tips en tijdstabellen

## 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 traditionele bereidingsmethoden biedt het gebruik van een magnetron een aanzienlijke besparing van tijd en dus ook van elektriciteit.

- Het is aangeraden het voedsel (vooral diepgevroren voedsel) te verwarmen tot een temperatuur van minstens 70°C (het moet heet zijn!). Het zal niet mogelijk zijn om het voedsel meteen te consumeren daar het te heet zal zijn, maar de volledige sterilisatie ervan zal gegarandeerd zijn.
- Om kant-en klare of diepvriesmaaltijden te verwarmen dienen steeds volgende regels in acht genomen te worden:
  - a) haal het voedsel uit eventuele metalen verpakkingen;
  - b) dek af met transparante folie (geschikt voor magnetronovens) of ovenpapier; zo zal de natuurlijke smaak behouden worden en blijft de oven schoon; afdekken kan ook met een omgekeerd bord;
  - c) waar mogelijk geregeld doorroeren of omkeren om het verwarmingsproces te versnellen en gelijkmatig te doen verlopen;
  - d) volg nauwkeurig de tijden aangegeven op de verpakking; houd er rekening mee dat in bepaalde omstandigheden de aangegeven tijden verlengd moeten worden.
- Diepvriesprodukten 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.
- Voedsel en vloeistoffen kunnen kort worden verwarmd in plastic of kartonnen bekertjes of schotels. Deze recipiënten kunnen hoe dan ook vervormen bij lange verwarmingstijden.

## Verwarmingstijden

Soort	Hoeveelheid	Positie Functie keuze knop	Bereidings tijd (minuten)	Opmerkingen
<b>Smelten van voedsel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolade/glazuur</li> </ul>	100 gr	4	6	De blokjes in stukken breken. Op een bord leggen. Glazuur één maal doorroeren. 1 minuut toevoegen om boter te smelten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boter</li> </ul>	50 –70 gr	4	3	
<b>Voedsel op koelkasttemperatuur (begintemperatuur 5/8°C) tot 20/30°C</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yoghurt</li> </ul>	125 gr	1	0'.15''-0'.20''	Aluminiumfolie verwijderen. Zuigfles verwarmen zonder speen en goed schudden om homogene temperatuur te bekomen. Temperatuur controleren voor toediening. Aangegeven tijd verkorten bij melk op kamertemperatuur. Melkpoeder goed schudden omdat eventuele melkpoederresten kunnen ontvlammen. Gebruik gestereliseerde melk.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuigfles</li> </ul>	240 gr	1	0'.30''-0'.35''	
<b>Kant-en-klare maaltijden op koelkasttemperatuur (begintemperatuur 5/8°C) tot ongeveer 70°C</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakking lasagne of gevulde pasta</li> </ul>	400 gr	1	3 – 5	Hiermee worden kant-en-klare maaltijden bedoeld verkrijgbaar in de handel en te verwarmen tot 70°C. Voedsel uit eventuele metalen verpakkingen halen en op het te gebruiken bord leggen. Voor optimaal resultaat het voedsel altijd afdekken.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakking vlees met rijst en/of groenten</li> </ul>	400 gr	1	3 – 5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakking vis en/of groenten</li> </ul>	300 gr	1	2 – 4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord vlees en/of groenten</li> </ul>	400 gr	1	4 – 6	Worden bedoeld porties van welk soort voorgekookt voedsel te verwarmen tot 70°C. Voedsel rechtstreeks op een eetbord leggen en moet altijd afgedekt worden met magnetronfolie of een omgekeerd bord.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord pasta, pijpmacaroni of lasagna</li> </ul>	400 gr	1	4 – 6	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord vis en/of rijst</li> </ul>	300 gr	1	3 – 5	

**Diepvriesproducten te verwarmen/bereiden (begintemp. -18°/-20°C) tot ongeveer 70°C**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakking lasagne of gevulde pasta</li> <li>• Verpakking vlees met rijst en/of groenten</li> <li>• Verpakking kant-en-klare vis en/of groenten</li> <li>• Verpakking vis en/of rauwe groenten</li> </ul>	600 gr	1	8	<p>Hiermee worden kant-en-klare diepvriesmaaltijden bedoeld verkrijgbaar in de handel en te verwarmen tot 70°C. Voedsel uit eventuele metalen verpakkingen halen en op het te gebruiken bord leggen. Verleng de tijden met enkele minuten. Verwijder rauw voedsel uit de verpakking en plaats het in serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en dek het af.</p> <p>Hiermee worden porties voorgekookt diepvriesvoedsel bedoeld, te verwarmen tot 70°C. Leg het diepvriesvoedsel rechtstreeks op het eetbord en dek af met een omgekeerd bord of een pyrex deksel.</p> <p>Nagaan of het gerecht ook in het midden goed warm is, waar nodig doorroeren.</p>
	400 gr	1	4 – 6	
	300 gr	1	2 – 4	
	300 gr	1	6 – 8	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord vlees en/of groenten</li> </ul>	400 gr	1	5 – 7	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord pasta, pijpmacaroni of lasagna</li> <li>• Bord vis en/of rijst</li> </ul>	400 gr	1	6 – 8	
	300 gr	1	3 - 5	

#### Dranken op koelkasttemperatuur (begintemp. 5/8°C) tot ongeveer 70°C

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kop water</li> <li>• Kop melk</li> <li>• Kop koffie</li> <li>• Bord bouillon</li> </ul>	180 cc	1	1:30"-2	<p>Alle dranken moeten na het verwarmen doorgeroerd worden om de temperatuur gelijkmatig verdelen. De bouillon afdekken met omgekeerd bord.</p>
	150 cc	1	1:15"-1:45"	
	100 cc	1	1:15"-1:45"	
	300 cc	1	3-4	

#### Dranken op kamertemperatuur (begintemp. 20°/30°C) tot ongeveer 70°C

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kop water</li> <li>• Kop melk</li> <li>• Kop koffie</li> <li>• Bord bouillon</li> </ul>	180 cc	1	1:15"-1:45"	<p>Alle dranken moeten na het verwarmen doorgeroerd worden om de temperatuur gelijkmatig verdelen. De bouillon afdekken met omgekeerd bord.</p>
	150 cc	1	1 – 1:30"	
	100 cc	1	0:45"-1:15"	
	300 cc	1	2 – 3	

Knop posities													
1		2		3		4		5		6		7	

### **3.3 Bereiding met alleen de magnetron**

#### **Soepen en rijst**

Groentesoepen of soepen in het algemeen hebben een kleinere hoeveelheid water nodig omdat de verdamping in de magnetron vrij beperkt is. Het zout dient toegevoegd te worden aan het einde van de bereiding 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). 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). Bovendien blijft de rijst niet aan de bodem van het serviesgoed kleven en hoeft men het gerecht niet over te doen in een schaal op tafel, omdat deze schaal reeds gebruikt kan worden voor de bereiding in de magnetron.

#### **Vlees**

Als het vlees met de functie alleen magnetron wordt bereid, wordt aangeraden het af te dekken met doorzichtige folie die geschikt is voor de magnetron; zo wordt een betere verdeling van de warmte bevorderd en wordt vermeden dat het vlees teveel uitdroogt waardoor het droog en taai wordt. Deze functie is geschikt voor stoofvlees, goulash, kippeborsten, enz. Voor het bereiden van gebrad, vleesspiesjes, enz., moet de gecombineerde functie van magnetron en grill gebruikt worden.

#### **Vis**

Vis wordt snel gaar en met uitstekende resultaten. Het kan bereid worden met een weinig boter of spijsoolie (of ook zonder). Afdekken met transparante folie die geschikt is voor de magnetron. Bij aanwezigheid van een vel dient dit ingesneden te worden, visfilets dienen gelijkmatig geschikt te worden. Het wordt afgeraden om vis gepaneerd met ei te bereiden.

#### **Groenten**








Groenten die bereid worden in de magnetron behouden hun kleur en meer van hun voedingswaarde dan bij de traditionele bereidingswijze. Voor de bereiding ze wassen en schoonmaken. Grotere groenten dienen in gelijke stukken gesneden te worden. Per 500 gr. groenten ongeveer 5 lepels water toevoegen (vezelachtige groenten vereisen meer water). Groenten moeten altijd afgedekt worden met transparante magnetronfolie. Halfverwege de bereiding minstens één maal doorroeren en slechts aan het einde van de bereiding weinig zout toevoegen.

#### **Taarten en fruit**

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).

### Bereidingstijden

Type	Quantiteit	Knop positie	Insteltijd (minuten)	Notities	Insteltijd (minuten)
<b>Vis</b>					
• Fillet	315 gr	2	6	Afdekken met folie	2
• Plak vis	300 gr	2	7 - 9	Afdekken met folie	2
• Hele vis	500 gr	2	8 - 10	Afdekken met folie	2
• Hele vis	250 gr	2	5 - 7	Afdekken met folie	2
• Steak	400 gr	2	7 - 9	Afdekken met folie	2
• Garnalen	500 gr	2	7 - 9	Afdekken met folie	2
<b>Groenten</b>					
• Asperge	500 gr	1	8 - 9	Snij in stukken van 2cm lang	4
• Artisjok	300 gr	1	10 - 11	Alleen de harten gebruiken	4
• Bonen	500 gr	1	10 - 11		4
• Broccoli	500 gr	1	6 - 7	Snij in stukken	4
• Spruitjes	500 gr	1	6 - 7		4
• Witte kool	500 gr	1	6 - 7	Snij in strepen van 1 cm breed	4
• Rode kool	500 gr	1	6 - 7	Snij in strepen van 1 cm breed	4
• Wortels	420 gr	1	7 - 8	Snij in stukjes	4
• Bloemkool	500 gr	1	10 - 11	Snij in stukjes	4
• Sellerie	500 gr	1	6 - 7	Snij in stukjes	4
• Aubergines	500 gr	1	5 - 6	Snij in stukjes	4
• Leek	500 gr	1	5 - 6	Snij in stukjes	4
• Champignons	500 gr	1	5 - 6		4
• Uien	250 gr	1	4 - 5	Snij in stukjes	4
• Spinazie	300 gr	1	5 - 6		4
• Erwtten	500 gr	1	9 - 10		4
• Venkel	500 gr	1	11 - 12	Snij in stukjes	4
• Peppers	500 gr	1	8 - 9	Snij in stukjes	4
• Aardappelen	500 gr	1	7 - 8	Snij in stukjes	4
• Courgettes	600 gr	1	7 - 8	Snij in stukjes	4
<b>Vlees</b>					
• Goulash	1,5 kg	2	30 - 35	Niet afdekken en 2 -3 roeren	10
• Kippenpoten	500 gr	2	10 - 15	Op de helft van de tijd omdraaien	3
• Gehaktboord	900 gr	2	19 - 21	(*)	5








Knop positie													
1		2		3		4		5		6		7	

N.B: De kooktijden in de tabellen zijn richtwaarden die afhankelijk zijn van het gewicht, de begintemperatuur van het voedsel en, voor de groenten, ook van de consistentie en structuur. (\*) 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.



## Bereidingstijden voor taarten en fruit

Type / Hoeveelheid	Knop positie	Tijd (minuten)	Rust tijd (minuten)	Notities
Walnoot cake (700 gr)	3	7 - 8	5	Lekker met slagroom.
Ananas cake (800 gr)	3	17 - 19	5	Leg stroken ananas op de bodem of roer blokjes door het deeg.
Appel cake (1000 gr)	3	19 - 21	5	Leg de appel bovenop als versiering.
Koffie cake (750 gr)	3	15 - 17	5	
Zabaglione	3	2 - 4	3	Om de 30 seconden roeren.
Gekookte peren (300 gr)	3	4 - 6	3	Snij de peren in kwartjes.
Gekookte appels (300 gr)	3	5 - 7	3	Snij de appel in stukjes.
Custard (750 gr)	2	15 - 17	5	
Oma's cake (475 gr)	2	6 - 8	5	

Knop positie													
1		2		3		4		5		6		7	

### 3.4 Gecombineerde bereiding magnetron+grill

Deze functie is geschikt voor het gratineren of bruinbakken van voedsel. Het is echter noodzakelijk het volgende in acht te nemen:

- Geen sauzen toevoegen (enkel 1/2 glas water toevoegen om het vlees mals te houden).
- Halverwege de bereidingstijd het gebrad en grote vleesstukken omkeren
- Om de toestand van het voedsel te controleren de ovendeur openen. Gebruik daarvoor ovenwanten; het openen van de deur onderbreekt de werking van de magnetron. Om de bereiding weer verder te zetten is het voldoende de ovendeur te sluiten en op ST2 te drukken. De oven uitschakelen mocht het bovenvlak tijdens het garen voldoende gegratineerd blijken vòòr het verstrijken van de bereidingstijd.
- Bij bereidingen met grill de magnetron nooit voorverwarmen en leeg inschakelen.

### 3.5 Grillbereiding

Met deze functie kunnen traditionele gegrillende gerechten bereid worden, bijvoorbeeld: hamburgers, karbonade, wùrstel, geroosterd brood, enz.

De grill als volgt voorverwarmen: de keuzeknop SM2 in positie 7 brengen. De gewenste voorverwarmingstijd instellen met behulp van de draaiknop ST2. De deur moet gesloten zijn. Na ongeveer 5 ÷ 8 minuten het voedsel op de rooster in de braadslede of op de ronde rooster boven het draaiplateau plaatsen. De afstand tot de grill hangt af van de gewenste roostergraad. De bereidingstijd regelen met behulp van de draaiknop ST2. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd geeft een pieptoon aan dat de bereiding voltooid is. Met deze functie kunnen allerlei soorten smakelijke geroosterde gerechten klaargemaakt worden. Vergeet niet de grill altijd gedurende 5 ÷ 8 minuten voor te verwarmen alvorens de bereiding aan te vangen. Alle gerechten moeten halfverwege de bereidingstijd omgekeerd worden aangezien de grillweerstand slechts het bovenste gedeelte van de magnetron bestraalt.

#### Bereidingstijden

Type	Hoeveelheid	Tijd (minuten)	Notities
• Lamsvlees • Worstjes	3 3	16 - 18 10 - 12	Draai na 7-8 minuten. Gaatje prikken in de huis. Draaien naar 4-5 minuten
• Hamburgers	2 = 200 gr	10 - 12	Omdraaien na 4-5 minuten.
• Pepers	1	9 - 11	Snij in partjes. Omdraaien na 4-5 minuten.
• Aubergines	4 stukjes	9 - 11	1 cm dikke stukjes. Omdraaien na 4-5 minuten.
• Courgettes	6 strips	8 - 10	1 cm dikke strips. Omdraaien na 2-3 minuten.
• Toast brood	6 sneetjes	2,30	Omdraaien na 1 minuut.

## 4.1 Reiniging

Schakel de oven uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Verwijder altijd vet en voedselspatten, ook van het uitgangskansel van de microgolven (C). Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of puntige metalen voorwerpen voor het reinigen van de buitenkant van de oven. Het is voorts aangeraden geen alcohol, schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen op ammoniakbasis te gebruiken voor het reinigen van de oppervlakken van de oven. Om een perfecte sluiting te garanderen dient de binnenkant van de oven altijd goed schoongehouden te worden, om te vermijden dat vuil en voedselresten tussen de deur en de voorkant van de magnetron blijven zitten. Het draaiplateau en de bijhorende houder, alsook de bodem van de magnetron moeten gereinigd schoongemaakt worden.

Was het draaiplateau en de houder in water met neutraal afwasmiddel, ze kunnen ook in de vaatwas 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. Hoedanook, bij het schoonmaken van de magnetronbodem, erop letten dat er geen water onder de houder sijpelt.

## 4.2 Onderhoud

Zich wenden tot de servicedienst als er een storing of defect optreedt.

LET WEL: Als het magnetronlampje defect is kan het apparaat zonder problemen verder gebruikt worden (kan vervangen worden door de gebruiker). In elk geval, voordat u de hulp van onze technici inroept, is het aan te raden de volgende eenvoudige controles uit te voeren:

PROBLEEM	OORZAAK/OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"><li>• de deur is niet goed gesloten</li><li>• de netstekker zit niet goed in het stopcontact</li></ul>
Er ontstaat condensvocht in de oven of rondom de deur	<ul style="list-style-type: none"><li>• wanneer men etenswaren bereidt die water bevatten, is het volkomen normaal dat de stoom die in de</li></ul>
Vonken in de oven	<ul style="list-style-type: none"><li>• de oven niet leeg inschakelen bij gebruik van de functies enkel magnetron en gecombineerde bereiding</li></ul>
Het voedsel wordt niet voldoende warm of is	<ul style="list-style-type: none"><li>• de juiste bereidingswijze kiezen of de bereidingstijd verlengen</li></ul>
Het voedsel brandt aan	<ul style="list-style-type: none"><li>• een lager vermogensniveau instellen of de bereidingstijd verlagen</li></ul>
Het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar	<ul style="list-style-type: none"><li>• tijdens de bereiding het voedsel omroeren. Denk eraan dat het voedsel beter gaar wordt indien het in stukken</li></ul>