



Uw magnetron heeft 5 voorkeuze-vermogensniveaus. Voor het kiezen van het magnetronvermogen dient u zich aan de gegevens in dit kookboek te houden. In het algemeen gelden de volgende adviezen:

800 W:

Voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

560 W:

Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals broodstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanen overgaar te worden.

ALGEMEEN:

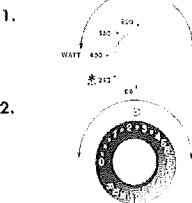
In het kookboek zijn stapsgewijs de aanwijzingen voor de bereiding van elk gerecht aangegeven. Hieronder volgen alleen de basis-aanwijzingen.

1) Druk op de deur open-toets, open de deur en plaats het voedsel op de draaitafel.

2) Als u het koken wilt stopzetten voordat de kooktijd tenaande is, draai dan de TIJDSCHAKELAAR terug op "0" of open gewoon de ovendeur. U kunt de ovendeur gerust openen terwijl de oven in werking is. (De tijd klok zal dan stoppen en de resterende kooktijd aangeven.) Om het kookproces weer te vervolgen, hoeft u de ovendeur slechts te sluiten. Als u tijdens het kookproces de tijdsinstelling wilt veranderen, draai dan de TIJDSCHAKELAAR eenvoudigweg naar links of rechts totdat de gewenste tijdsinstelling bereikt is.

WAARSCHUWING:

Vergeet niet de TIJDSCHAKELAAR na het koken weer in de "0" (uit) stand te zetten, anders start de oven wanneer de ovendeur wordt gesloten.



1. Draai de MAGNETRON-VERMOGENREGELAAR in de gewenste stand.

2. Stel de TIJDSCHAKELAAR in op de gewenste kooktijd. De oven begint met koken, u hoort het beelgignaal en het lichtdisplay begint af te tellen. Nadat het koken is gestopt, keert de TIJDSCHAKELAAR terug in de "0" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.

OPMERKING:

- È possibile programmare il forno per un massimo di 30 minuti. L'unità per l'impostazione del tempo di cottura o di scongelamento varia da 15 secondi a 5 minuti, a seconda del tempo complessivo di cottura o scongelamento, come indicato sul display luminoso.
- Deze oven heeft een ingebouwd veiligheidsmechanisme waardoor hij niet per ongeluk kan worden aangezet. De TIJDSCHAKELAAR kan alleen worden ingesteld voor bediening van de oven binnen 3 minuten nadat een kookcyclus is afgelopen of nadat de ovendeur is gesloten. In andere gevallen moet de ovendeur eerst geopend en weer gesloten worden voordat de TIJDSCHAKELAAR kan worden ingesteld.

LET OP: GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven: De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel: Open de deur alvorens u begint met reinigen om zo de TIJDSCHAKELAAR te deaktiveren. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is.

Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

LET OP: Let erop de tijdschakelaar niet in een andere dan de "0" (uit) stand te zetten tijdens het schoonmaken anders gaat de oven werken zodra u de deur dichtdoet.

Binnenkant van de oven

1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksel weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.

2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringen door dit de oven kan beschadigen.

3) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun: Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Aldrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur: De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

- Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
- Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Plaats een kopje water met ca. 150ml water in de oven en sluit de deur stevig. Zet de MAGNETRON-VERMOGENREGELAAR op 800W en zet de TIJDSCHAKELAAR op een minuut.

Gaat de ovenlamp branden?

JA _____ NEE _____

Gaat de draaitafel draaien?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

JA _____ NEE _____

(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)

Hooft u na 1 minuut de pieptoon?

JA _____ NEE _____

Is het water in het kopje warm na bovenstaande handelingen

te hebben uitgevoerd?

JA _____ NEE _____

Neem contact op met elkand SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden. Zie de binnenkant van de achterkast voor de telefoonnummers en adressen.

OPMERKING:

- Als de ovendeur wordt geopend, zal het geluidssignaal niet klinken wanneer de TIJDSCHAKELAAR naar "0" is teruggekeerd.
- Als u het eten bij een energieniveau van 800 W langer kookt dan de standaardtijd, zal de oven automatisch zachter gaan koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt vermindert.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron 800 W	20 Minuten



GEbruikte afkortingen

EL = ezelpeet	kg = kilogram	DV = diepvriesproduct
TL = theelepels	g = gram	min = minuten
mss = mespunt	l = liter	sec = seconden
sn = snijpe	ml = milliliter	MCG = microgolven
kp = kopje	cm = centimeter	MVG = magnetron
pk = pakje	vi dr. = vet in droge stof	dm = diameter

TABEL : VERWARMEN VAN DRANKEN EN GERECHTEN

Drink/gerecht	Hoof- -gnt-	Vermogen -Stand-	Tijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen
Koffie, 1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet bedekken
Melk, 1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet bedekken
Water, 1 kopje	150	800 W	1 1/2	niet bedekken, aan de kook brengen
6 kopjes	900	800 W	10-12	niet bedekken, aan de kook brengen
1 schotel	1000	800 W	10-12	bedekken, aan de kook brengen
Eenpersoonsgerecht (groente, vlees en bijgerechten)	400	800 W	ca. 4	sous met water besprenkelen bedekken, af en toe roeren
Stamppot	200	800 W	2-3	bedekken, na het verwarmen roeren
Soep, heldere	200	800 W	ca. 2	bedekken, na het verwarmen roeren
Crèmesoep	200	800 W	ca. 2	bedekken, na het verwarmen roeren
Groente	200	800 W	2-3	eventueel een beetje water toevoegen, bedekken, na de halve verwarmingstijd roeren
500	800 W	4-5	na de halve verwarmingstijd roeren	
Bijgerechten	200	800 W	1-2	met een beetje water besprenkelen, bedekken, af en toe roeren
500	800 W	4-5	na de halve verwarmingstijd roeren	
Vlees, 1 plak*	200	800 W	3-4	met een beetje saus besprenkelen, bedekken
Visfilet*	200	800 W	2-3	bedekken
Worstjes, 2 stuks	180	560 W	ca. 2	de huid meermaals doorprikken
Taart, 1 stuk	150	400 W	1/2	op een taartrooster leggen
Babyvoeding, 1 potje	190	400 W	ca. 1	het deksel verwijderen, na het verwarmen goed roeren en temperatuur controleren
Margarine of boter smelten*	50	800 W	1/2-1	af en toe roeren
Chocolade smelten	100	400 W	2-3	in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom gieten, af en toe roeren
6 blaadjes	10	400 W	1/2	in water weken, goed uildrukken en in een soepkom gieten, af en toe roeren
gelatine oplossen				suiker met 250 ml vloeistof mengen, bedekken, gedurende en na het verwarmen goed roeren
Taartcouverture voor 1/2 l vloeistof	10	400 W	5-6	

* Uit de koelkast

TABEL : HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

Vlees en gevogelte	Hoef. -g-	Vermogen -Stand-	Kooktijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen	Standtijd -Min-
Suddenvlees (bijv. varken, kalf, lam)	500	800 W	8-10*	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien	10
	1000	800 W	20-22*		10
Rosbief, medium	1000	800 W	9-11*	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien	10
		400 W	5-7		
Gehakt	1000	800 W	16-18	bereid het gehakteeg (half varkensgehakt/half rundgehaakt) en plaats in een souffléschaal	10
Visfilet	200	800 W	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken	3
Hele kip	1200	800 W	20-22*	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na de halve kooktijd omdraaien *	3
Kippenpotjes	200	800 W	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken	3

* Bij omdraaien het vlees van de schaal verwijderen

TABEL : HET ONTDOOIEN VAN VOEDSEL

Gerechten	Hoef. -g-	Vermogen -Stand-	Dooitijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen	Standtijd -Min-
Suddenvlees (bijv. varken, rund, lam, kalf)	1500	80 W	58-64	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
	1000	80 W	42-48		30-90
	500	80 W	18-20		30-90
Steaks, ham'apies, koteletten, lever	200	240 W	7-8	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Goulash	500	240 W	8-12	na de halve dooitijd scheiden en roeren	10-15
Worstjes, 8 stuks	600	240 W	6-9	naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien	5-10
4 stuks	300	240 W	4-5		5-10
Eend/kalkoen	1500	80 W	48-52	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
Hele kip	1200	80 W	39-43	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
	1000	80 W	33-37	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
Kippenpotjes	200	240 W	4-5	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Vis, geheel	800	240 W	9-12	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Visfilet	400	240 W	7-10	na de halve dooitijd omdraaien	5-10
Garnalen	300	240 W	6-8	na de halve dooitijd omdraaien en ontdooide delen verwijderen	30
Braadjes, 2 stuks	80	240 W	ca. 1	slechts voordooien	
Gesneden brood voor het roosteren	250	240 W	2-4	plakjes naast elkaar leggen, slechts voordooien	5
Wittebrood, geheel	750	240 W	7-10	na de halve dooitijd omdraaien (errenste nog steeds roeren)	30
Taart, 1 stuk	100-150	80 W	2-5	op een taartrooster leggen	5
Slagroomtaart, 1 stuk	150	80 W	3-4	op een taartrooster leggen	10
Taart, geheel, 28 cm diameter	80 W	20-24		op een taartrooster leggen	30-60
Boter	250	240 W	2-4	slechts voordooien	15
Fruit, zoals aardbeien, kersen, frambozen	250	240 W	4-5	gelijkmatig naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien	5

TABEL : ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Gerechten	Hoef. -g-	Vermogen -Stand-	Kooktijd -Min-	Watertoevoeging	Toepassingsaanwijzingen	Standtijd -Min-
Visfilet	300	800 W	10-11		bedekken	1-2
Forel, 1 stuk	250	800 W	7-9		bedekken	
Eenpersoonsgerecht	400	800 W	8-9		bedekken, na de halve tijd roeren	2
Bladspinazie	300	800 W	7-9		bedekken, 1 tot 2 keer roeren gedurende het koken	2
Broccoli	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Erwten	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Koolrabi	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Genarigde groenten	500	800 W	12-14	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Spruitjes	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Rode kool	450	800 W	11-13	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2