



HB84K552N

## Magnetron-compactoven

**SIEMENS**

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>2</b>	<b>Automatische uitschakeling</b> .....	<b>12</b>
Voor het inbouwen.....	2	<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>12</b>
Instructies voor uw veiligheid .....	2	Schoonmaakmiddelen .....	12
Instructies voor de magnetron .....	3	Reiniging van de ovenruiten .....	13
Oorzaken van schade.....	4	Reiniging van de glazen afscherming .....	13
<b>Uw nieuwe apparaat</b> .....	<b>5</b>	<b>Storingstabel</b> .....	<b>14</b>
Het bedieningspaneel .....	5	Storingstabel.....	14
Toetsen en indicatie .....	5	Ovenlamp vervangen .....	15
Temperatuurkeuzeknop .....	5	Deurdichting vervangen .....	15
Functiekeuzeknop.....	5	<b>Servicedienst</b> .....	<b>16</b>
Binnenruimte.....	6	E-nummer en FD-nummer.....	16
Toebehoren.....	6	<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>16</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>7</b>	Energie besparen .....	16
Tijd instellen .....	7	Milieuvriendelijk afvoeren.....	16
De oven opwarmen .....	7	<b>Automatische programma's</b> .....	<b>16</b>
Toebehoren reinigen.....	7	Instellen.....	16
<b>Oven instellen</b> .....	<b>7</b>	Ontdooien en garen met de automatische programma's.....	17
Verwarmingsmethode en temperatuur .....	7	<b>Voor u in onze kookstudio getest</b> .....	<b>19</b>
<b>De magnetron</b> .....	<b>7</b>	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron .....	19
Aanwijzingen voor de vormen .....	8	Tips voor de magnetron .....	22
Magnetronvermogens .....	8	Taart, cake en gebak .....	22
Magnetron instellen .....	8	Tips voor het bakken .....	24
<b>Magnetroncombi-functie</b> .....	<b>8</b>	Braden en grillen .....	24
Magnetroncombi-functie instellen.....	8	Tips voor het braden en grillen.....	28
<b>1,2,3-Serie instelling</b> .....	<b>9</b>	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	28
Serie instelling instellen .....	9	Kant-en-klaar producten .....	28
<b>Tijdfuncties instellen</b> .....	<b>9</b>	<b>Testgerechten</b> .....	<b>29</b>
Kookwekker .....	9	Bakken.....	29
Tijdsduur.....	10	Grillen.....	30
Eindtijd .....	10	<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>30</b>
Tijd .....	11		
<b>Kinderslot</b> .....	<b>11</b>		
Kinderslot inschakelen.....	11		
Kinderslot uitschakelen.....	11		
Kinderslot bij de automatische programma's .....	11		
<b>Basisinstellingen wijzigen</b> .....	<b>11</b>		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) en in de online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

### **Voor het inbouwen**

#### **Transportschade**

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

#### **Elektrische aansluiting**

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

#### **Opstellen en aansluiten**

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

#### **Instructies voor uw veiligheid**

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

## Hete binnenruimte

### Risico van verbranding!

- Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de binnenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De deur van de binnenruimte voorzichtig openen. Er kan hete damp vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de binnenruimte voorzichtig.

### Risico van brand!

- Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Bij het voorverwarmen het bakpapier nooit onbevestigd op de toebehoren leggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een tochtstroom. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

### Risico van kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De kabelisolatie kan smelten.

### Kans op verbrandingen!!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

## Hete toebehoren en vormen

### Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

## Beschadigde deur van de binnenruimte of deurdichting

### Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik het apparaat pas weer als het gerepareerd is.

## Doorgeroeste oppervlakken

### Ernstig gezondheidsrisico!

Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat in de loop van de tijd doorroesten. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Maak het apparaat regelmatig schoon.

## Open behuizing

### Kans op een elektrische schok!

Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

### Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

## Hete of vochtige omgeving

### Risico van kortsluiting!

Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.

## Ondeskundige reparaties

### Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.
- Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de servicedienst.

## Instructies voor de magnetron

## Bereiding van levensmiddelen

### Risico van brand!

Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

## Vormen

### Risico van letsel!

- Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.
- Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

### Risico van verbranding!

Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem servies en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

## Magnetronvermogen en -tijd

### Risico van brand!

Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.

## Verpakkingen

### Risico van brand!

- Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

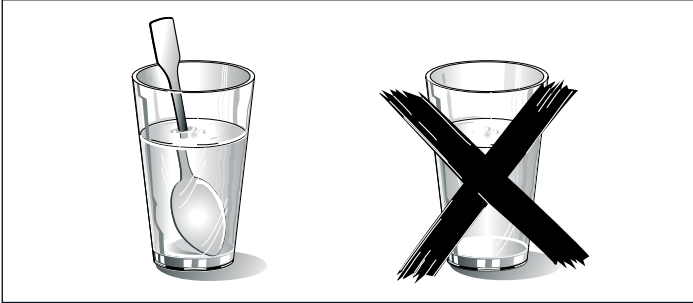
### Risico van verbranding!

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Gebruik altijd pannenlappen wanneer u de gerechten uit het apparaat neemt.

## Dranken

### Kans op verbrandingen!!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



### Kans op explosie!

- Nooit dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen.
- Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

## Babyvoeding

### Risico van verbranding!

Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

## Levensmiddelen met vel of schil

### Risico van verbranding!

- Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

## Levensmiddelen drogen

### Risico van brand!

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.

## Levensmiddelen met een laag watergehalte

### Risico van brand!

Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.

## Spijsolie

### Risico van brand!

Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Het ontstaan van vonken. Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Bakplaat, bakpapier, aluminiumfolie of vormen op de bodem van de binnenruimte. Plaats geen bakplaat of vormen op de bodem van de binnenruimte. Geen aluminiumfolie op de bodem van de binnenruimte leggen. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumschalen. Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte. Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen. Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.  
Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Vruchtensap. De braadslede bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de braadslede druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- Afkoelen met de deur open. De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting. Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen. Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.
- Apparaat transporteren. Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen. Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").
- Magnetron-popcorn. Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

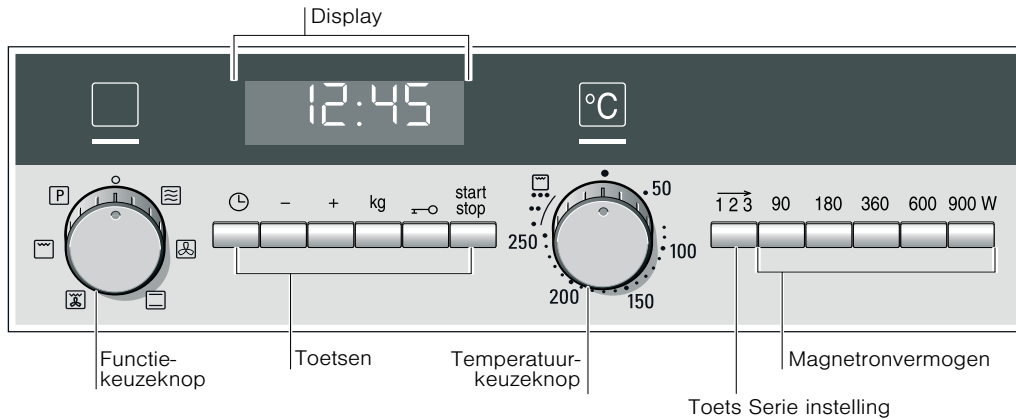
# Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke

bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

## Het bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



### Schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen in de nulstand op de schakelaar drukken.

### Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets	Gebruik
	Tijdfuncties Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  en Tijd  kiezen.
-	Min Instelwaarden verlagen.
+	Plus Instelwaarden verhogen.
kg	Kilogram Kilogram bij de programma's kiezen.
	Kinderslot kiezen
	kort indrukken = werking starten/onderbreken lang indrukken = werking afbreken
	Serie instelling kiezen
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen

Welke tijdfunctie op het display actief is, ziet u aan de pijl ► voor het betreffende symbool. Uitzondering: bij de tijd is het symbool alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.

### Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand	Betekenis
●	Nulstand De oven warmt niet op.

Stand	Betekenis
50-250	Temperatuurbereik De temperatuur in de binnenruimte in °C.
●, ●●, ●●●	Grillstanden De grillstanden voor Grill .
	● = stand 1, zwak ●● = stand 2, gemiddeld ●●● = stand 3, sterk

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt wanneer de oven in gebruik is. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.

### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
○	Nulstand De oven is uitgeschakeld.
	Magnetronfunctie Voor het instellen van het magnetronvermogen.
	Hete lucht Voor het bakken van cake in vormen op één niveau.
	Boven- en onderwarmte Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaarten).
	Circulatiegrillen Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
	Grill Voor grote hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
	Programma's 5 ontdooiprogramma's 15 bereidingsprogramma's Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het gewicht vastgelegd.

**Aanwijzing.** Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop.

## Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

### Koelventilator

De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

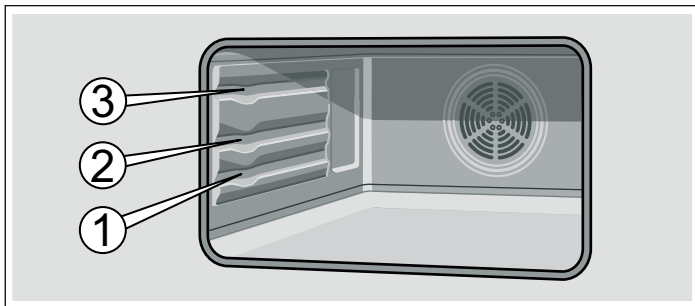
### Aanwijzingen

- Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.
- Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

De lamp in de ovenruimte gaat pas aan nadat op de toets <sup>start</sup> is gedrukt.

## Toebehoren

De toebehoren kunnen op 3 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.



Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

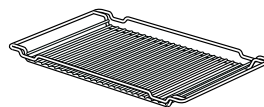
## Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken Artikel-nr. 311134



Oven-grillreiniger-gel Artikel-nr. 463582

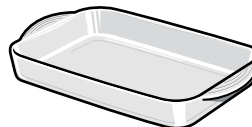
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



### Rooster

Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken.

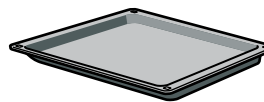
Het rooster kan met de welving naar boven  of beneden  worden gebruikt.



### Glazen schaal

Voor grote braadstukken, vochtig gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten.

Plaats de glazen vorm op het rooster.



### Braadslede HZ86U000

Voor grote braadstukken en vochtig gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten. Deze dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Plaats hiervoor de braadslede op hoogte 1.

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

## Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

### Extra toebehoren HZ nummer Gebruik

Emailen bakplaat	HZ86B000	Voor gebak en koekjes. De bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven schuiven.
------------------	----------	--

Glazen schaal	HZ86G000	Voor grote braadstukken, vochtig gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Hiervoor plaatst u de glazen schaal op hoogte 1. De glazen schaal kan bij de magnetronfunctie ook worden gebruikt als vlak om iets op te zetten.
---------------	----------	---

Glazen braadpan	HZ915001	Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's.
-----------------	----------	--

andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.


Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.

Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.

## Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

### Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.


1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00.

2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

### De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij boven- en onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.
3. De toets  indrukken.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.


### Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

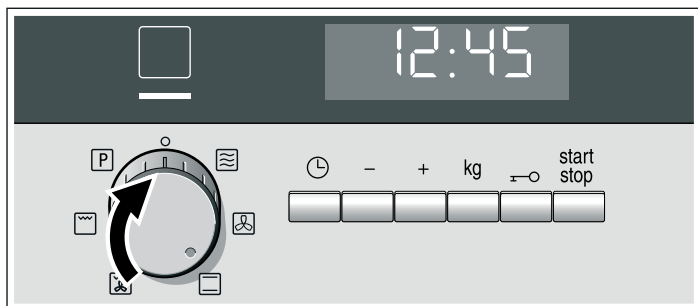
## Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

### Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: boven- en onderwarmte  bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



3. De toets  indrukken.

De oven begint op te warmen.

### Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

## De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

### Aanwijzing.

In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

## Aanwijzingen voor de vormen

### Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramik of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

### Ongeschikte vormen

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

### Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

### Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.

2. Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.

Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

## Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen


## Aanwijzingen

■ Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.

■ Het magnetronvermogen 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

## Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. De functiekeuzeknop op  zetten.


2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. De toets is verlicht. Er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

3. Met de toets + of - de tijdsduur instellen.


4. De toets  indrukken.

De oven start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

### Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets  kort indrukken. De functie wordt voortgezet.


### Tijdsduur veranderen

Dit is altijd mogelijk. Met de toets + of - de tijdsduur veranderen.

### Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets + of - de tijdsduur instellen en weer starten.

### Werking afbreken

De toets  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## Aanwijzingen

■ Wanneer u de functiekeuzeknop op  zet, wordt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen verlicht.





■ Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

## Magnetroncombi-functie


Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron. Zo kunt u bijv. gehakt klaarmaken. Wanneer u de magnetron inschakelt, is het gehakt sneller klaar.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 900 watt.

### Geschikte verwarmingsmethoden

-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrill
-  Grill

## Magnetroncombi-functie instellen

Voorbeeld: magnetron 360 W, 17 minuten en hete lucht  190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.


Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.

3. Met de toets + of - de tijdsduur instellen.


4. De toets  indrukken.

De oven start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

### Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets  kort indrukken. De functie wordt voortgezet.

### Functie pauzeren

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Opnieuw op  drukken, de werking wordt voortgezet.



## Tijdsduur veranderen

Dit is altijd mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.

## Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen en weer starten.

## Werking afbreken

De toets  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop en temperatuurkeuzeknop weer op de nulstand draaien.

# 1,2,3-Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende magnetronvermogens en -tijden achter elkaar instellen en vervolgens starten.

## Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

## Serie instelling instellen

1. De functiekeuzeknop op  $\equiv$  zetten.
2. De toets  $\overset{1}{\rightarrow}$  indrukken.  
De  $\overset{1}{\rightarrow}$  voor de eerste serie instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets  $\overset{2}{\rightarrow}$  indrukken.  
De  $\overset{2}{\rightarrow}$  voor de tweede serie instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets  $\overset{3}{\rightarrow}$  indrukken.  
De  $\overset{3}{\rightarrow}$  voor de derde serie instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De toets  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  indrukken.

De oven start. De eerste stap van de serie instelling verschijnt op het display. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

## De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  $\ominus$  wissen.

## Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets  $\overset{1}{\rightarrow}$  zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.

## Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  kort indrukken. De functie wordt voortgezet.

## Functie pauzeren

De toets  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pausestand. Opnieuw op  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  drukken, de werking wordt voortgezet.

## Werking afbreken

De toets  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  ca. 4 seconden lang indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## Tijdsduur opvragen

De toets  $\ominus$  eenmaal indrukken.

## Aanwijzing.

U kunt ook een verwarmingsmethode met de serie instelling combineren. Stel eerst de verwarmingsmethode in.

# Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  $\ominus$  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl  $\blacktriangleright$  geeft aan bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets **+** of **-** wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl  $\blacktriangleright$  staat.

## Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets  $\ominus$  eenmaal indrukken.  
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl  $\blacktriangleright$  staat voor  $\cup$ .
2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.  
Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten.  
Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  $\cup$  verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

## De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets  $\ominus$  de wekker uitschakelen.

## Wekkertijd veranderen

Met de toets **+** of **-** de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

## Wekkertijd wissen

Met de toets **-** de wekkertijd weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

## Tijdstellingen opvragen




Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl  $\blacktriangleright$ .

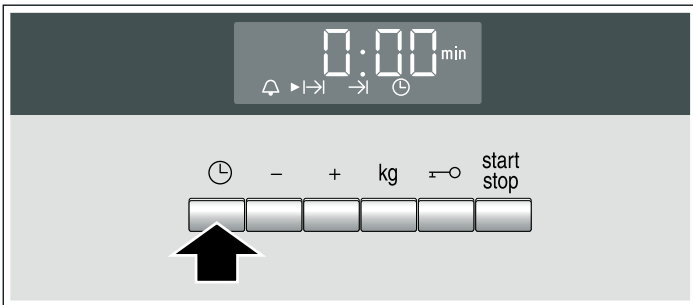
Om Kookwekker  $\cup$ , Tijdsduur  $\rightarrow$ , Eindtijd  $\rightarrow$  of Tijd  $\ominus$  op te vragen, de toets  $\ominus$  zo vaak indrukken tot de pijl  $\blacktriangleright$  voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

## Tijdsduur

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht bij de oven instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.


1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.  
Op het display staat 0:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .




4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.  
Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten.  
Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten.




5. De toets  indrukken.

De oven start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.


### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Het signaal gaat uit. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.


### Tijdsduur veranderen







Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl .



Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl  voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.



## Eindtijd

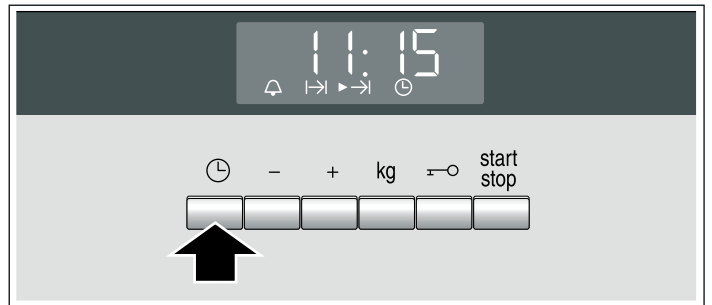
U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Het voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:30 uur klaar zijn.

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.

De pijl  staat voor . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.





6. Met de toets **+** of **-** de eindtijd op een later tijdstip zetten.



7. De toets  indrukken.

De instelling is opgeslagen. De oven bevindt zich in de wachtstand en start op het juiste tijdstip. Op het display verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is, en voor het symbool  staat de pijl . De symbolen  en  verdwijnen. Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af en staat de pijl  voor het symbool . Het symbool  verdwijnt.


### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

### Eindtijd veranderen






Met de toets **+** of **-** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets . Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

### Eindtijd wissen


Met de toets **-** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets .

## Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl ►.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl ► voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

## Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00.


2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

## Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets  vier keer indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor .

2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

## Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

# Kinderslot


Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

De oven reageert op geen enkele instelling. Kookwekker en tijd kunt u ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

## Kinderslot inschakelen


Voorwaarde: er mag geen tijdsduur zijn ingesteld en de functiekноп staat in de nulstand.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.

## Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.


Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

## Kinderslot bij de automatische programma's

Wanneer er een automatisch programma is ingesteld, functioneert het kinderslot niet.

# Basisinstellingen wijzigen

Uw oven heeft diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunt u naar eigen inzicht aanpassen.

Basisinstellingen	keuze 0	Keuze 1	Keuze 2	Keuze 3
<b>c0</b> Helderheid van de displayverlichting	-	nacht	gemiddeld*	dag
<b>c1</b> <b>Signaal tijdsduur</b> De tijd dat het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is.	-	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
<b>c2</b> <b>Tijdsweergave</b> Voorstelling van de tijdsindicatie op het display, wanneer de oven uitgeschakeld is.	alleen tijdens het gebruik*	altijd*	-	-
<b>c3</b> <b>Werking voortzetten</b> Manier waarop de werking van de oven na het openen en weer sluiten van de deur wordt hervat.  Verder na deur sluiten: uit *met  de werking voortzetten	uit*	automatisch	-	-
<b>c4</b> <b>Wachttijd totdat een instelling is overgenomen</b>	-	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.
<b>c5</b> <b>Bedrijfsspanning</b>	220-230 V*	230-240 V	-	-
<b>c6</b> <b>Fabrieksinstellingen opnieuw instellen</b>  Alle veranderingen weer terugzetten naar de basisinstellingen.	nee*	ja	-	-

\* Fabrieksinstelling

## De oven moet uitgeschakeld zijn.

1. De toets  $\ominus$  ca. 6 seconden lang indrukken.  
Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de signaalduur, bijv.  $\llcorner$  12 voor de keuze 2.
2. Met de toets + of - de basisinstelling wijzigen.

3. Met de toets  $\oplus$  bevestigen.  
In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met de toets  $\oplus$  alle niveaus doorlopen en met de toets + of - wijzigen.
4. Tot slot de toets  $\ominus$  ca. 6 seconden lang indrukken.  
Alle basisinstellingen zijn overgenomen.  
U kunt uw basisinstellingen te allen tijde opnieuw wijzigen.

## Automatische uitschakeling

Wanneer u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet veranderd heeft, wordt de automatische uitschakeling actief. De oven warmt niet meer op. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

### Automatische uitschakeling wordt actief

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt F8. De oven warmt niet meer op.

Draai de functiekeuzeknop op de nulstand. De oven is uitgeschakeld.

### Automatische uitschakeling opheffen

Om te voorkomen dat de automatische uitschakeling niet per ongeluk actief wordt, stelt u een tijdsduur in. De oven warmt op wanneer de tijdsduur afgelopen is.

## Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

### Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

### Risico van verbranding!

Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken. Het apparaat laten afkoelen.

### Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

### Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schrapers voor het schoonmaken van de deurdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voor kant van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Oven	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstaal spons gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Bedieningspaneel/ Buitenruit van de deur	Glasreiniger: direct met een zachte doek droog wrijven. Geen schraper gebruiken.
Binnenruit van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek droog wrijven. Geen schraper gebruiken.
Dichting	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

### Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Deze wordt vanzelf gereinigd terwijl de

oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

### Aanwijzingen

- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje.
- Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

### Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

### Reiniging van de ovenruiten

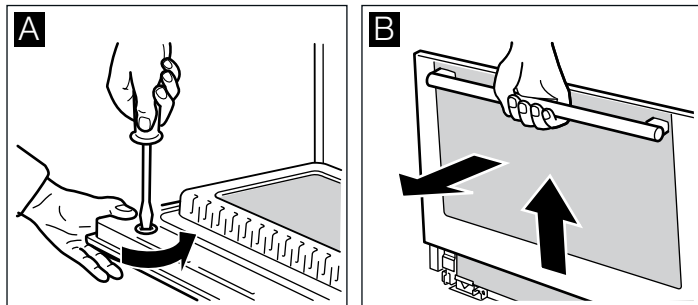
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.

#### ⚠ Risico van verbranding!

Verwijder ze niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is. De oven dient onverwarmd te zijn.

### Demontage

1. Ovendeur openen.
2. De twee schroeven van de deur met een sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11 mm) losdraaien. Hierbij de deurruit met één hand vasthouden. (Afbeelding A)
3. De deur schuin zetten en de ruit met de deurgreep er naar boven uittrekken. (Afbeelding B)



4. Deur sluiten

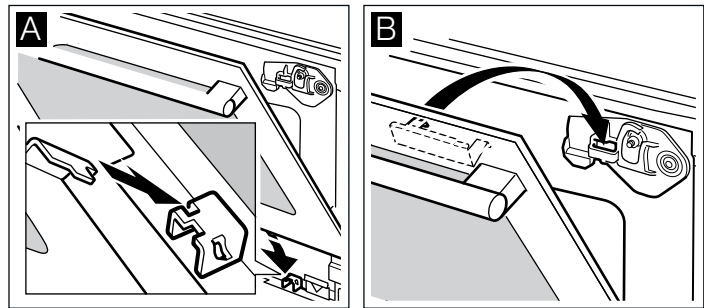
### Aanwijzingen

- Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. De schraper is niet geschikt.

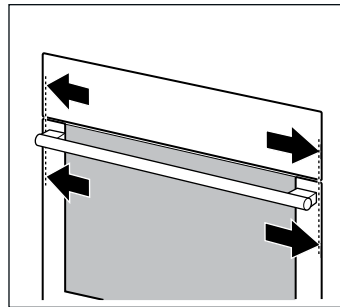
### Montage

1. De deurruit met beide handen in de geleiding plaatsen. (Afbeelding A)

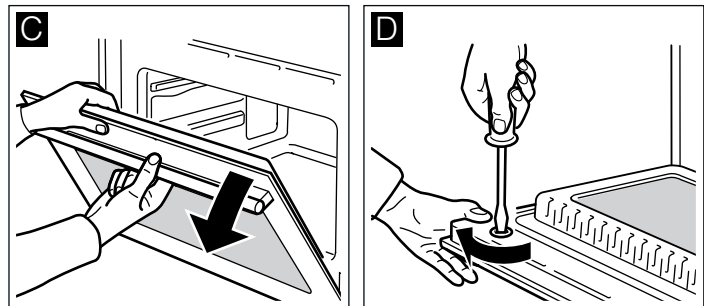
2. De deurruit naar beneden drukken, iets optillen en boven inhangen. (Afbeelding B)



Let erop dat de deurruit gelijk loopt met het bedieningspaneel.



3. Deur helemaal openen, hierbij de ruiten met één hand vasthouden. (Afbeelding C)
4. De deur nogmaals naar beneden drukken en de schroeven met een sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11 mm) stevig vastdraaien. De deur sluiten. (Afbeelding D)



#### Attentie!

U mag de oven pas weer gebruiken wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.

### Reiniging van de glazen afscherming

Om hem gemakkelijker schoon te maken kunt u de glazen afscherming aan het plafond van de oven verwijderen.

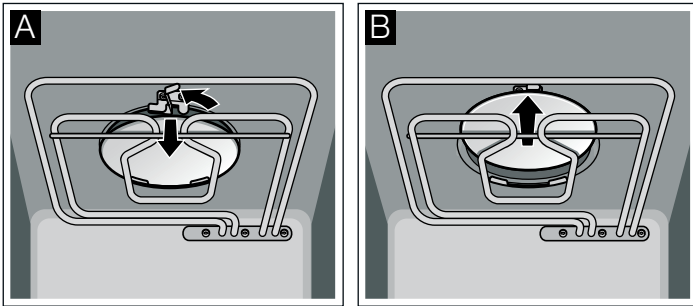
#### ⚠ Risico van verbranding!

Verwijder ze niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is. De oven dient onverwarmd te zijn.

### Demontage

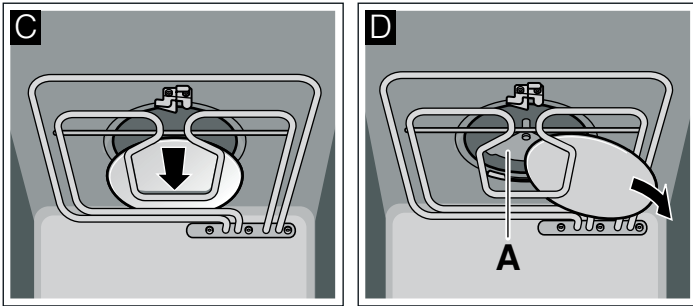
1. Droogdoek in de oven leggen.
2. De klem aan het plafond van de oven naar voren trekken. (Afbeelding A)  
De glazen afscherming van de voorkant met de duim van de andere hand naar beneden drukken. De klem loslaten.

3. De afscherming met beide handen naar voren schuiven en op het grillelement leggen. (Afbeelding B)



4. Weer iets naar achteren schuiven. (Afbeelding C)

5. Zijwaarts naar beneden kantelen en uitnemen. (Afbeelding D)



### ⚠ Risico van letsel!

Nooit de magnetronantenne (A) aanraken of schoonmaken!

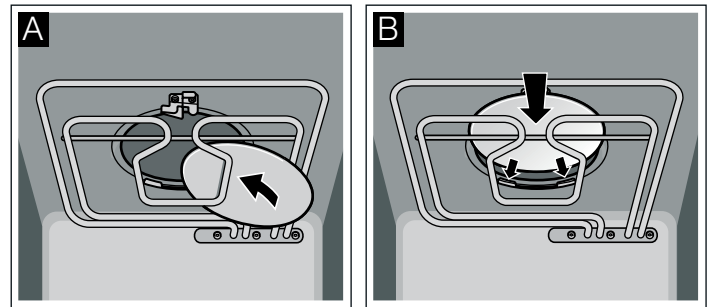
Bij lichte vervuiling:  
de glazen afscherming met warm zeepsop afwassen.

Bij sterke vervuiling:  
de glazen afscherming en de emailen oppervlakken in de oven reinigen.

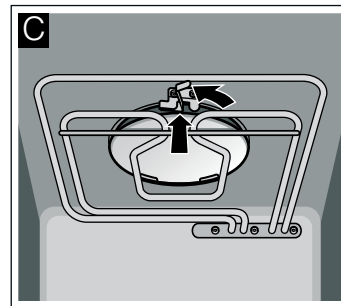
### Montage

1. De afscherming met de gladde kant naar beneden inschuiven en op het grillelement leggen. (Afbeelding A)

2. Met beide handen naar achteren in de twee haken schuiven. (Afbeelding B)



3. De klem naar voren trekken en de glazen afscherming naar boven drukken. Klem loslaten. (Afbeelding C)



Droogdoek uit de oven nemen.

### ⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit zonder de glazen magnetronafscherming in gebruik nemen. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen.

## Storingstabel



Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de servicedienst belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

### ⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

### Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken	In het stopcontact steken
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op het display zijn  en drie nullen verlicht.	Stroomonderbreking	Stel de tijd opnieuw in.
De oven warmt niet op. De dubbele punt op het display knippert.	De oven bevindt zich in de demonstratiemodus.	De zekering in de meterkast uitschakelen en na ca. 20 seconden weer inschakelen. Nu binnen ca. 2 minuten de toets  ca. 4 seconden lang indrukken tot de dubbele punt constant verlicht is.
Op het display verschijnt F8.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Draai de functiekeuzeknop op de nulstand.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting gedraaid zit.
	De magnetron is niet gestart.	De toets <sup>start</sup> <sub>stop</sub> indrukken.
Het apparaat warmt niet op de ingestelde temperatuur op.	De toets <sup>start</sup> <sub>stop</sub> is niet ingedrukt.	De toets <sup>start</sup> <sub>stop</sub> indrukken.
De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron heeft een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk.
Bij de magnetronfunctie worden de gerechten langzamer warm dan gewoonlijk.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Hoger vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of keren.

## Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met **E** verschijnt, drukt u op de toets . Stel vervolgens de tijd opnieuw in. Neem

contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding weer verschijnt.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Op het klokdisplay verschijnt de foutmelding "E101" of "E104".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice. De magnetronfunctie solo is mogelijk.
Op het klokdisplay verschijnt de foutmelding "E010", "E310", "E009" of "E309".	Technisch defect.	Neem contact op met de klantenservice.

## Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 12 W, 20 V, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

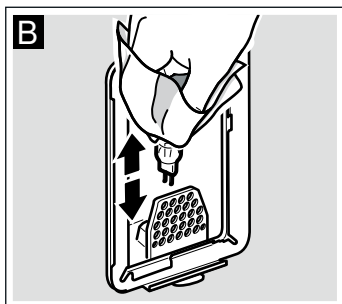
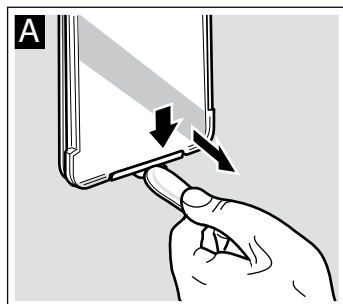
### Kans op een elektrische schok!

De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

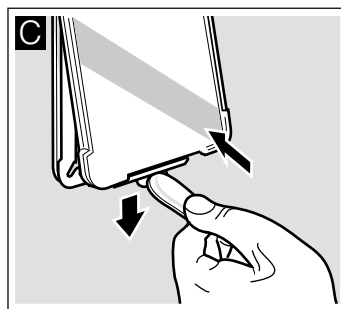
**Aanwijzing.** Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

### Zo gaat u te werk

1. Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand van onderaf openen. Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij. (Afbeelding A)
4. Lamp eruit halen en door hetzelfde type lamp vervangen. (Afbeelding B)



5. De glazen afscherming weer aanbrengen. (Afbeelding C)



6. Droogdoek verwijderen. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

## Deurdichting vervangen

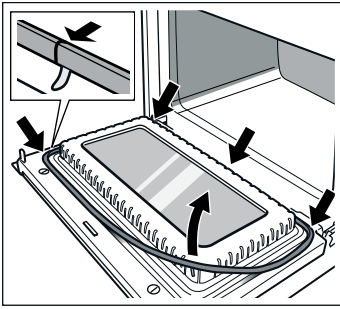
Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende dichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

### Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Het apparaat pas opnieuw gebruiken wanneer het gerepareerd is.

1. Ovendeur openen.
2. Oude deurdichting er aftrekken.

3. Aan de deurdichting zijn 5 haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe dichting aan de oven deur bevestigen.



**Aanwijzing.** De las onderaan in het midden van de deurdichting heeft een technische reden.

## Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u in de oven. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Service dienst ☎	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

## Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Energie besparen

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken..

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

## Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 20 programma's.

### Instellen

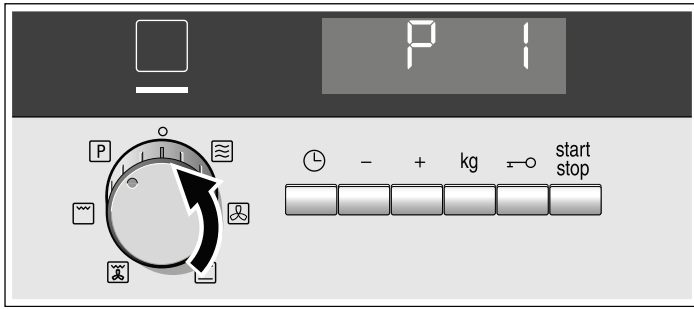
Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in. De temperatuurkeuzeknop dient op de nulstand te staan.



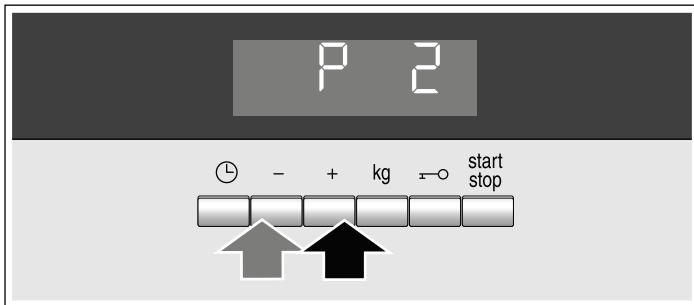
Het voorbeeld in de afbeelding: gistgebak (programma 2) met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's **P** zetten.

Op het display verschijnt het eerste programmanummer.

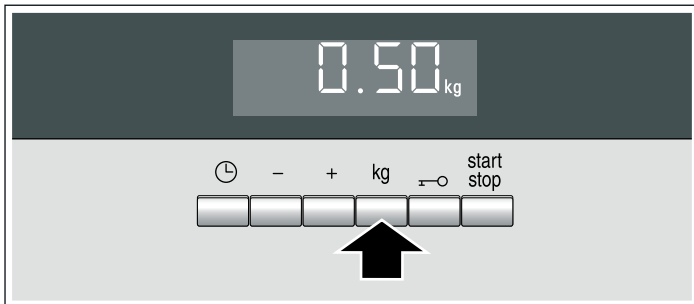


2. Met de toets **+** of **-** het programmanummer kiezen.

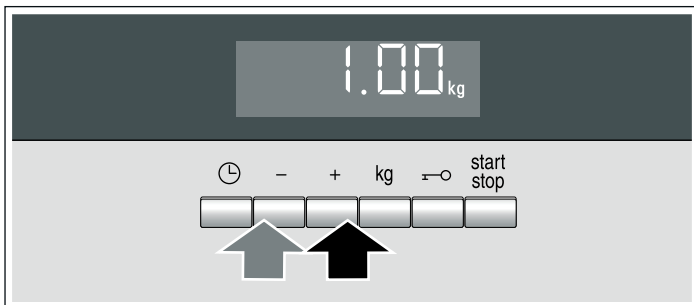


3. De toets **kg** indrukken.

Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.



4. Met de toets **+** of **-** het gewicht instellen.



5. De toets **start stop** indrukken.

Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en de symbolen ► en I→I verschijnen.

### Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De functiekeuzeknop naar de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets **start stop** wissen.

### Programma wijzigen

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.

### Programma afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

### Tijdsduur en eindtijd wijzigen

Bij de automatische programma's kunt u de tijdsduur en eindtijd niet veranderen.

## Ontdooien en garen met de automatische programma's

### Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek, of de braadslede. Let op de tips over de toebehoren in de programmatafel.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte
- Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.
- Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

### Ontdooien

#### Aanwijzingen

- De levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij  $-18^{\circ}\text{C}$  invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijv. glas of porselein.
- Kwetsbare en uitstekende delen afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat de gerechten aanbakken. Let er op dat de aluminiumfolie de wanden van de binnenruimte niet raakt.
- Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 90 minuten ontdooien.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. U dient deze bij het keren te verwijderen. In geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking brengen.
- Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op de vorm.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oubakken.
- Verwijder gehakt dat al ontdooid is na het keren.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen. Poten en vleugels afdekken met kleine stukken aluminiumfolie.
- Bij vis in zijn geheel de staartvinnen, bij visfilet de randen en bij viskotelet de uitstekende uiteinden afdekken met aluminiumfolie.

Programma-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
<b>Ontdooien</b>				
1	Heel brood***	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Vlakke open vorm Rooster, hoogte 1
2	Taart, droog*	Cake zonder glazuur en cover- ture, koek van gistdeeg	0,20 - 1,50	Vlakke open vorm Rooster, hoogte 1
3	Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkens- vlees	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm Rooster, hoogte 1
4	Gevogelte, heel**	Kip, eend	0,70 - 2,00	Vlakke open vorm Rooster, hoogte 1
5	Hele vis**	Forel, dors, kabeljauw	0,20 - 1,20	Vlakke open vorm Rooster, hoogte 1

\* Signaal voor het keren na ca. de helft van de bereidingstijd

\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

\*\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

## Garen

### Groente

#### Aanwijzingen

- verse groente:  
in stukken van gelijke grootte snijden. 2 eetlepels water per 100 g groente toevoegen.
- diepvriesgroente:  
alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 2 eetlepels water per 100 g toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.
- Laat de groente na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten.

## Aardappels

### Aanwijzingen

- Gekookte aardappels:  
snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout toevoegen.
- Laat de aardappels na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten. Giet eerst het water dat is ontstaan af.

## Rijst

### Aanwijzingen

- Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Rijst schuimt sterk bij de bereiding. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
- Laat het graanproduct na afloop van het programma nog ca. 5 tot 10 minuten rusten.

## Vis

**Aanwijzing.** Visfilet, vers:  
1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

Programma-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
<b>Garen</b>				
6	Groente, vers*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1
7	Groente, diepvries*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1
8	Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vast- kokende, of droogkokende aard- appels	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1
9	Rijst, rijst met lange korrel*		0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm Rooster, hoogte 1
10	Verse visfilet stoven	Filet van snoek, kabeljauw, rood- baars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1

\* Signaal voor het omroeren na de helft van de bereidingstijd.

## Combigaren

### Pizza

**Aanwijzing.** Voorgebakken diepvriespizza's gebruiken.

### Gevogelte

#### Aanwijzingen

- Leg de kip eerst met de borstzijde naar onderen in de vorm.
- Leg de stukken kip met de kant van het vel naar boven in de vorm.

- Kalkoenfilet bereiden zonder vel. Voeg aan de kalkoenfilet tot 150 ml vloeistof toe. Voeg na het keren eventueel opnieuw 50 tot 100 ml vloeistof toe.

- Laat de kalkoenfilet na afloop van het programma nog 10 minuten rusten.

## Vlees

### Aanwijzingen

- Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar onderen.

- Rundvlees, kalfsvlees, lamsbout en varkensvlees: het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Voeg 50 ml vloeistof aan het vlees toe. Voeg na het keren eventueel opnieuw 50-100 ml vloeistof toe.

- Voeg aan het gehakt 50-100 ml vloeistof toe.
- Laat het vlees na afloop van het programma nog 10 minuten rusten.

Programma-nr.	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
<b>Combi-garen</b>			
11	Pizza, diepvries	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,30 - 0,50 Braadslede hoogte 1
12	Lasagne bolognese, diepvries		0,40 - 1,00 open vorm rooster, hoogte 1
13	Kip, vers***	Hele kip, vers	0,80 - 1,80 Hoge gesloten vorm Rooster, hoogte 1
14	Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,20 Hoge gesloten vorm Rooster, hoogte 1
15	Kalkoenfilet, vers*	Kalkoenfilet zonder vel	0,80 - 2,00 gesloten vorm rooster, hoogte 1
16	Gestoofd rundvlees, vers**		0,80 - 2,00 gesloten vorm rooster, hoogte 1
17	Rosbief, vers*	5-6 cm dikke rosbeef	0,80 - 2,00 open vorm rooster, hoogte 1
18	Gebraden varkensvlees, vers***	Halsstuk zonder been, rolade	0,80 - 2,00 gesloten vorm rooster, hoogte 1
19	Lamsbout, vers*	Lamsbout zonder been	0,80 - 2,00 gesloten vorm rooster, hoogte 1
20	Gebraden gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50 gesloten vorm rooster, hoogte 1

\* Signaal voor het keren na ca. de helft van de bereidingstijd

\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

\*\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

## Voor u in onze kookstudio getest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

### Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

### Ontdooien

#### Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de

- Gebruik altijd pannenvellen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

### Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor bestaat een vuistregel: Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur. halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Schuif het rooster in op hoogte 1. Zet de vorm in het midden. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.

- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt

verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	meerdere malen keren.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-15 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-15 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	tussendoor keren.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren.
Gans	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	om de 20 minuten keren, ontdooivloeistof verwijderen
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden.
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 8-13 min.	tussendoor voorzichtig roeren.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	90 W, 7-9 min.	Verpakking volledig verwijderen.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

## Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

### Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking in vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klare gerecht	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-13 min.	gesloten vorm

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm; vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-12 min.	gesloten vorm; 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water garen

## Gerechten verhitten

### Kans op verbrandingen!!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.

### Attentie!

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

### Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-3 min.	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ½-1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren; beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep, 1 kop	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Soep 2 koppen	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
Soep 4 koppen	à 175 g	900 W, 4-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 7-10 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-7 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

## Gerechten garen

### Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.

- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 6-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-11 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-8 min.	tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Popcorn voor de magnetron

### Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster op hoogte 1.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.
- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.

- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt de popcornzak er na 1 minuut en 30 seconden even uitnemen en schudden. Let op: heet!

### Kans op verbrandingen!!

- Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.
- Nooit het volledige magnetronvermogen instellen.

	Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	1	600 W, 4-min.

## Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

## Taart, cake en gebak

### Bij de tabellen

### Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig

- de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

## Bakvormen

**Aanwijzing.** Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.





Gebak in vormen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	1		160-180	90 W	30-40
Cake, fijn (bijv. zandtaart)	Krans-/rechthoekige vorm	1		150-170	-	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	-	25-35
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	1		160-180	90 W	30-40
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem	1		150-160	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren, voorverwarmen	donkere springvorm	1		170-180	-	30-40
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm**	1		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm	2		160-170	180 W	30-40
Zwitserse vruchtentaart	donkere springvorm	1		190-200	-	40-50
Tulband	Tulbandvorm	1		160-180	90 W	30-40
Notentaart	donkere springvorm	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking, voorverwarmen	ronde pizzaplaat	1		220-240	-	15-20
Hartig gebak	donkere springvorm**	1		180-190	-	50-60





\* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

\*\* in de braadslede plaatsen.

Gebak in de braadslede	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		160-180	-	25-35
Roerdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	1		160-180	90 W	30-40
Gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	-	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		170-190	-	45-55
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		160-180	-	25-35
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	1		160-180	-	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		190-200	-	40-50
Biscuitrol, voorverwarmen	Braadslede	2		170-190	-	10-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Braadslede	2		160-180	-	40-50
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	2		150-170	-	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Braadslede	2		140-150	-	65-75
Strudel, zoet	Braadslede	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Braadslede	1		210-230	-	25-35
Flammkuchen, voorverwarmen	Braadslede	2		240-250	-	15-20

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Braadslede	2		150-170	20-30
Bitterkoekjes	Braadslede	2		120-140	35-45
Schuimgebak	Braadslede	2		80-100	90-110

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2		160-180	35-45
Deeg van bijv. soesjes	Braadslede	2		200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	2		170-190	25-25
Gistdeeggebak	Braadslede	2		200-220	20-30

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem*	Braadslede	2		250 + 170	10 40-50
Plat rond brood*	Braadslede	2		220-240	15-20
Broodjes*	Braadslede	2		200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet*	Braadslede	2		190-210	15-25

\* De binnenruimte voorverwarmen.

## Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabelen voor gelijksoortig gebak.
U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.	De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

## Braden en grillen

### Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "*Tips voor het braden en grillen*" na de tabellen.

### Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig en geschikt voor de magnetron is. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannelappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.



## Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Vlees:

Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte:

Keer de stukken vlees na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

## Aanwijzingen voor het grillen

### Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

## Aanwijzingen voor het stoven

Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

Doe twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

## Rundvlees

### Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Runderfilet en rosbeef halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-210	-	120-140
Gestoofd rundvlees, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		180-200	-	140-160
Gestoofd rundvlees, ca. 2 kg	gesloten vorm, rooster	1		170-190	-	160-180
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	90 W	30-40
Runderfilet, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		230-240	90 W	45-55
Rosbeef, medium, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		240-250	180 W	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	Braadslede + Rooster	1 3		3	-	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10

## Kalfsvlees

**Aanwijzing.** Kalfsvlees en -schenkel halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

Kalfsvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-220	90 W	60-70
Gebraden kalfsvlees, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-210	90 W	70-80
Gebraden kalfsvlees, ca. 2 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-200	90 W	80-100
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-200	-	120-130

## Varkensvlees

### Aanwijzingen

- Keer mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. halsstuk), ca. 750 g	gesloten vorm, rooster	1		220-240	180 W	40-50
Vlees met zwoerd (bijv. schouder), ca. 1,5 kg	open vorm, rooster	1		180-200	-	150
Vlees met zwoerd (bijv. schouder), ca. 2 kg	open vorm, rooster	1		170-190	-	180
Varkensfilet, ca. 500 g	gesloten vorm, rooster	1		210-230	90 W	20-25
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-230	90 W	50-60
Varkensvlees, mager, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	90 W	70-80
Varkensvlees, mager, ca. 2 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Casselrib met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1	-	-	360 W	45-50
Halsstuk, 2 cm dik	Braadslede + Rooster	1 3		2	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15

### Lams- en wildbraad

**Aanwijzing.** Lams- en wildbraad halverwege de bereidingstijd keren.

Lams- en wildbraad	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		190-210	-	40-50
Lambout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		180-200	-	90-100
Reerug met been, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-220	-	40-50
Reebout zonder been, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		180-190	-	105-120
Wild zwijn ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	-	90-100
Hertenvlees, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	-	90-100
Konijn, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	90 W	25-35

### Diversen

#### Aanwijzingen

■ Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.

■ Keer de worstjes na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

Diversen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden gehakt, ca. 1 kg vlees	open vorm, rooster	1		170-190	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuks à ca. 150 g	Braadslede + Rooster	1 3		3	-	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10

### Gevogelte

#### Aanwijzingen

■ Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar onderen. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

■ Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.

- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Eend en gans na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar onderen. Halverwege de bereidingstijd keren.

- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Kalkoenrollade na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd xxx keren.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm, rooster	1		230-250	360 W	25-35
Poularde, heel	gesloten vorm, rooster	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm, rooster	1		180-200	360 W	30-35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm, rooster	1		190-210	360 W	30-35
Stukken kip, ca. 1,5 kg	open vorm, rooster	1		190-210	360 W	35-40
Kipfilet ca. 500 g	open vorm, rooster	1		190-210	180 W	25-30
Eend, heel, 1,5 tot 1,7 kg	Braadslede	1		170-190	180 W	60-80
Eendenborst, 2 stuks à 300 tot 400 g	Rooster + Braadslede*	2 1		3	90 W	18-22
Gans, heel, 3 tot 3,5 kg	Braadslede	1		170-190	180 W	80-90
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	Rooster + Braadslede*	2 1		210-230	90 W	20-25
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	Rooster + Braadslede*	2 1		170-190	180 W	30-40
Kalkoen, heel, ca. 3 kg	Braadslede	1		170-180	180 W	60-70
Kalkoenrollade, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-200	180 W	60-70
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-210	-	80-90
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-230	360 W	45-50

\* 50 ml water in de braadslede doen

## Vis

### Aanwijzingen

- Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel, in het midden van het rooster.

- Maak hele, gestoofde vis klaar in de zwemhouding.

Vis	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vis heel, bijv. forel ca. 300 g, gegrild	Braadslede + Rooster*	1 3		2	-	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 8-12
Viskotelet, bijv. zalm 3 cm dik, gegrild	Braadslede + Rooster*	1 3		3	-	1e kant: ca. 10-12 2e kant: ca. 8-12
hele vissen, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Braadslede + Rooster*	1 3		2	-	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
hele vissen ca. 1 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	-	-	600 W	10-15
hele vissen ca. 1,5 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
hele vissen ca. 2 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Visfilet, bijv. zeezalm, ca. 800 g, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	-	-	600 W	9-14

\* Het rooster eerst met olie invetten.









## Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aan-gebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

## Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

### Aanwijzingen







- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.
- Doe de ovenschotel in een vorm die geschikt is voor de magnetron en zet deze op het rooster
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge ovenschaal.
- Doe soufflé in portievormen of in een hoge ovenschaal. De binnenruimte voorverwarmen.
- Gegrilde toasts: 4 stuks naast elkaar in het midden van de braadslede leggen. 12 stuks gelijkmatig over de braadslede verdelen.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm, rooster	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	open vorm, rooster	1		160-180	-	40-50
Soufflé in portievormen	Rooster	1		200-210	-	12-17
Noedelsofflé, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne ca. 2 kg	open vorm, rooster	2		180-200	600 W	20-30
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm, rooster	1		170-190	600 W	20-25
Toast grillen, 4 stuks	Braadslede	2		3	-	8-13
Toast grillen, 12 stuks	Braadslede	2		3	-	9-14










## Kant-en-klaar producten

### Aanwijzingen

- Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen.
- Vissticks, kipsticks, nuggets en groenteburgers halverwege de bereidingstijd keren.
- Slagroomtaart zonder toebehoren op de bodem van de oven, hoogte 0, plaatsen.

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem	Braadslede	1		210-230	-	20-25
Pizza met dikke bodem	Braadslede	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Braadslede	1		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Braadslede	2		180-190	-	15-20
Frites	Braadslede	1		220-230	-	20-25
Kroketten	Braadslede	1		200-220	-	25-35

\* Bekleed de braadslede met bakpapier.  
Het bakpapier moet voor deze temperaturen geschikt zijn.

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Rösti, gevulde aardappelflap-pen	Braadslede	2		200-220	-	25-35
Broodjes, baguette	Rooster	2		200-220	-	15-20
Zoute krakelingen, niet voorgebakken	Braadslede*	2		190-210	-	20-25
Afbakbroodje of -stokbrood	Rooster	2		140-150	-	12-15
Vissticks	Braadslede	2		190-210	180 W	10-15
Kipsticks, nuggets	Braadslede	2		190-210	360 W	15-20
Groenteburgers	Braadslede	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Braadslede	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rooster	2		200-210	180 W	18-23

\* Bekleed de braadslede met bakpapier.  
Het bakpapier moet voor deze temperaturen geschikt zijn.

## Testgerechten

De kwaliteit en de werking van magnetron-combiapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)




### Ontdoeien met magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen. Na ca. 10 minuten ontdooid vlees verwijderen.

### Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Vla	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Pyrexform op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 8-10 min.	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 20-25 min.	Pyrexform op het rooster, hoogte 1 plaatsen.

### Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	N.B.
Gegratineerde aardappels	600 W, 20-25 min.		170-190	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip*	360 W, 30-35 min.		200-220	Na 15 minuten keren.



\* Plaats het rooster op hoogte 2 en de braadslede op hoogte 1.






## Bakken

### Aanwijzingen



■ De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

■ Bedekte appeltaart: donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Sprints	Braadslede	2		160-180	20-30
	Braadslede	2		150-170	20-30

	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Small cakes	Braadslede	2		150-170	25-35
	Braadslede	2		140-160	25-35
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-180	30-40
Plaatgebak met gist	Braadslede	2		170-190	45-55
Bedekte appeltaart	2 springvormen Ø 20 cm + Braadslede	1		180-200	70-90

## Grillen

	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Toast bruinen*	Rooster	3		3	1-2
Beefburger 12 stuks**	Rooster + braadslede	3 1		3	30

\* 5 minuten voorverwarmen.

\*\* Halverwege de bereidingstijd keren.

## Acrylamide in levensmiddelen

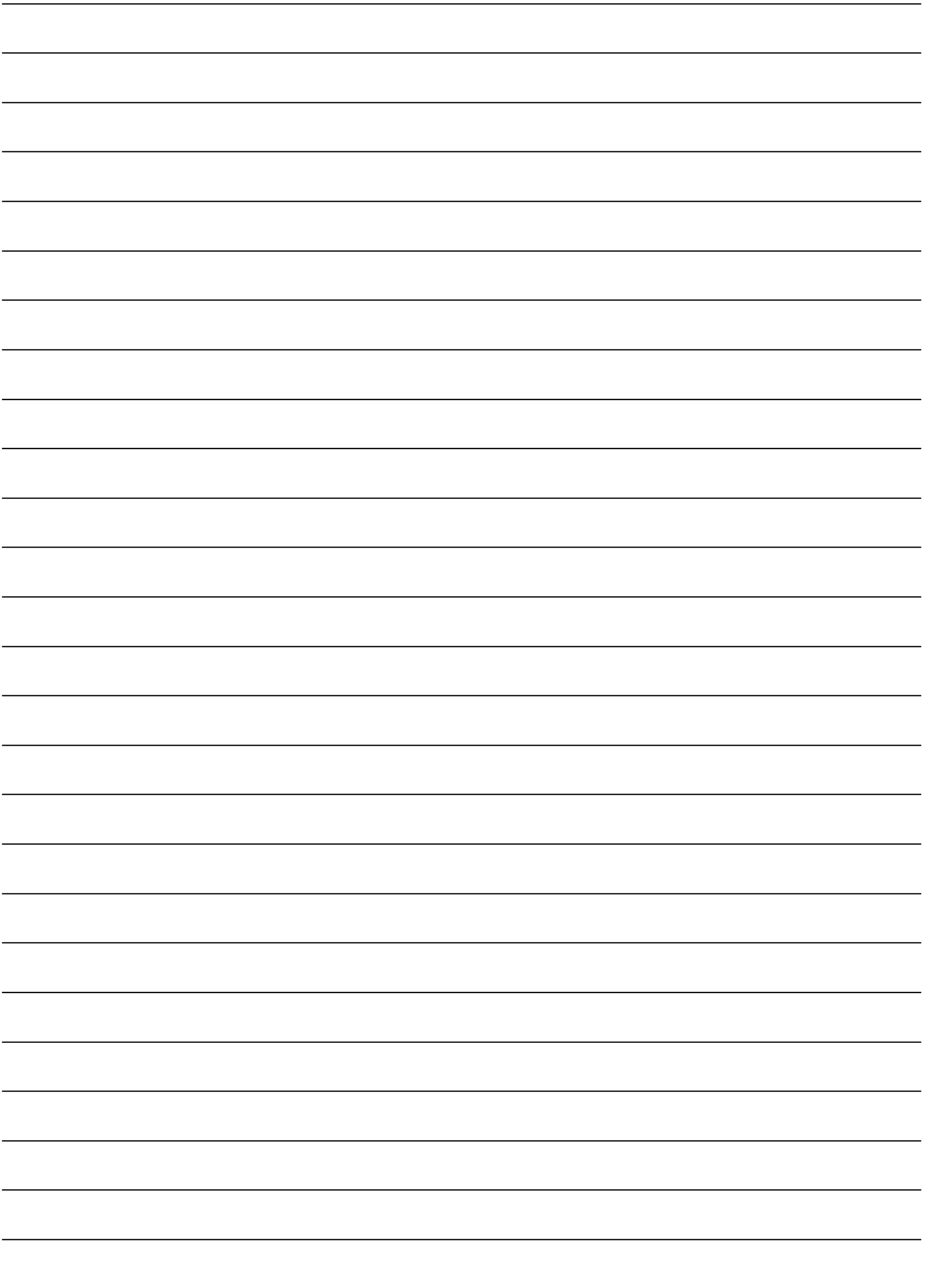
### Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

### Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken koekjes Oven-frites	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C. Met boven- en onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hete lucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen. Gelijkmatic en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000661788 1 910405