

SIEMENS

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u uw voordeel doen met alle technische mogelijkheden van de magnetron-compactoven.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is getest in onze kookstudio.

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie hoe u kleine storingen zelf kunt opheffen.

Een uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

En nu, eet smakelijk.

Gebruiksaanwijzing

HB86K.72N

nl

9000 318 692

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	5
Voor het inbouwen	5
Instructies voor uw veiligheid	5
Instructies voor de magnetron	7
Oorzaken van schade	10
Uw nieuwe apparaat	11
Bedieningspaneel	11
Toetsen	12
Draaiknop	12
Display	13
Temperatuurcontrole	14
Binnenruimte	14
Toebehoren	15
Voor het eerste gebruik	18
Eerste instellingen	18
Binnenruimte opwarmen	19
Toebehoren voorreinigen	19
Oven in- en uitschakelen	20
Oven instellen	20
Verwarmingsmethoden	21
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ...	22
Insteladvies	23
Snelvoorverwarming instellen	25
De magnetron	26
Aanwijzingen voor de vormen	26
Magnetronvermogens	27

Inhoudsopgave

Magnetron instellen	28
CombiSpeed	29
CombiSpeed normaal	29
CombiSpeed intensief	29
CombiSpeed instellen	30
Combinatie	31
Combinatie instellen	31
Serie instelling	33
Serie instelling instellen	34
Automatische programma's	35
Programma kiezen	35
Individueel aanpassen	37
Ontdooien en garen met de automatische programma's	37
Tijdfuncties	48
Wekker instellen	48
Tijdsduur instellen	49
De eindtijd op een later tijdstip zetten	50
Tijd instellen	52
Memory	53
Instellingen in Memory opslaan	53
Memory starten	53
Sabbatinstelling	55
Kinderslot	56
Basisinstellingen	57
Basisinstellingen wijzigen	59
Automatische uitschakeling	61

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	61
Schoonmaakmiddelen	63
Reiniging van de glazen afscherming	64
Reiniging van de ovenruiten	66
Wat te doen bij storingen?	69
Storingstabel	69
Ovenlamp vervangen	71
Deurdichting vervangen	72
Servicedienst	73
Energie- en milieutips	74
Energie besparen	74
Milieuvriendelijk afvoeren	74
Voor u in onze kookstudio getest	75
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	75
Tips voor de magnetron	82
Taart, cake en gebak	82
Tips voor het bakken	87
Braden en grillen	88
Tips voor het braden en grillen	96
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	97
Kant-en-klar producten	98
Langzaam garen	100
Langzaam garen instellen	100
Tips voor het langzaam garen	102
Testgerechten	103
Acrylamide in levensmiddelen	106

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 apparaat uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie.

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 ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de ovenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De deur van de oven voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de ovendeur 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.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de oven vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de oven voorzichtig.

Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannelap uit het apparaat nemen.

Beschadigde ovendeur of deurdichting

Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit het apparaat gebruiken wanneer de ovendeur 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

Gevaar voor 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 klantenservice.

Instructies voor de magnetron

Bereiding van levensmiddelen

Brandgevaar!
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

Gevaar voor letsell!
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.

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

Magnetronvermogen en -tijd

Brandgevaar!
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

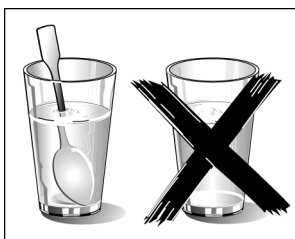
Brandgevaar!
Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.

Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

Verbrandingsgevaar!
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking.

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

Verbrandingsgevaar!
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

Verbrandingsgevaar!
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, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

Levensmiddelen drogen

Brandgevaar!
Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.

Levensmiddelen met een laag watergehalte

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

Spijsolie

Brandgevaar!
Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Oorzaken van schade

Bakplaat, aluminiumfolie of vormen op de bodem van de oven

Plaats geen bakplaat of vormen op de bodem van de oven. Geen aluminiumfolie op de bodem van de oven 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 oven 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 oven 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

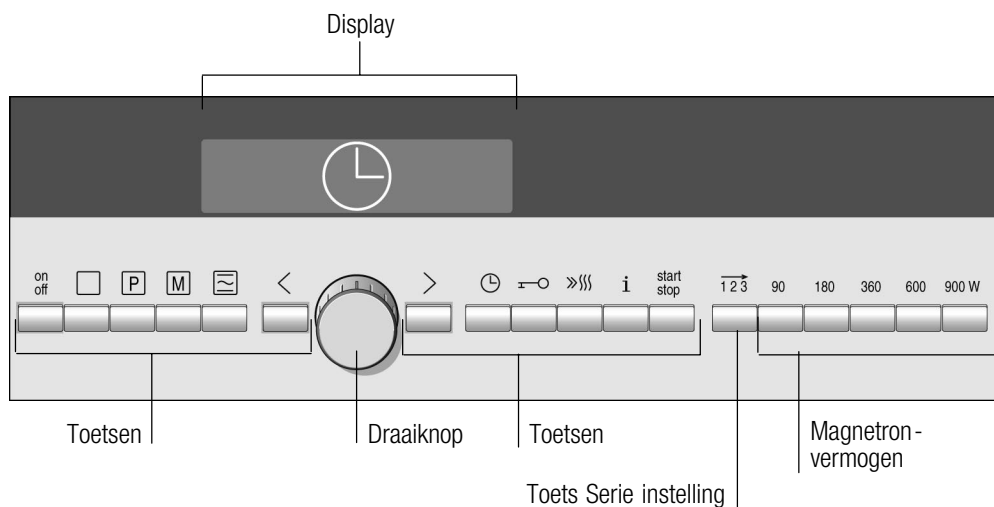
Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").

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.

Bedieningspaneel

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



Toetsen

Symbol	Functie van de toets
	Oven in- en uitschakelen
	Verwarmingsmethode kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Kort indrukken = Memory kiezen Lang indrukken = Memory opslaan
	CombiSpeed opvragen
	In het instelbereik naar links gaan
	In het instelbereik naar rechts gaan
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
	Kinderslot activeren/deactiveren
	Snelvoorverwarming inschakelen
	Kort indrukken = informatie opvragen Lang indrukken = menu Basisinstellingen openen of sluiten
	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

Draaiknop

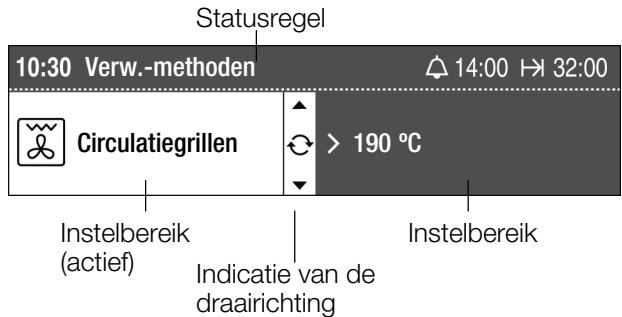
Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Display

Het display is in drie verschillende gebieden verdeeld.

- Statusregel
- Instelbereiken
- Indicatie van de draairichting



Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd, de gekozen functie, aanwijzingsteksten, informatie en de ingestelde tijdfuncties weergegeven.

Instelbereiken

In de beide instelbereiken verschijnen voorgestelde waarden die u kunt veranderen.


Het instelbereik waarin u zich bevindt is licht met zwarte letters. Hier kunt u wijzigingen invoeren.

Met de navigatietoetsen < en > gaat u over van het ene naar het volgende instelbereik.

In welke richting u met de navigatiepijlen kunt gaan ziet u aan de pijlen < en > in de instelbereiken.

Na de start zijn beide instelbereiken donker met lichte letters.

Indicatie van de draairichting

De indicatie  geeft aan in welke richting u de draaiknop kunt bewegen.

 = draaiknop naar rechts draaien

 = draaiknop naar links draaien

Wanneer beide richtingspijlen worden weergegeven kunt u de draaiknop in beide richtingen draaien.

Temperatuur- controle

Opwarmfasen

De vijf balken van de temperatuurcontrole geven de opwarmfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Na de start verschijnen er vijf balken in de statusregel. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer de laatste balk gevuld is.



Wanneer u een grillstand of de magnetron heeft ingesteld verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets Info **i** de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

Door de thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje anders zijn dan de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan.

Is de laatste balk vol, dan is de temperatuur van de binnenruimte ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.

Binnenruimte

Koelventilator

Uw apparaat heeft een 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.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

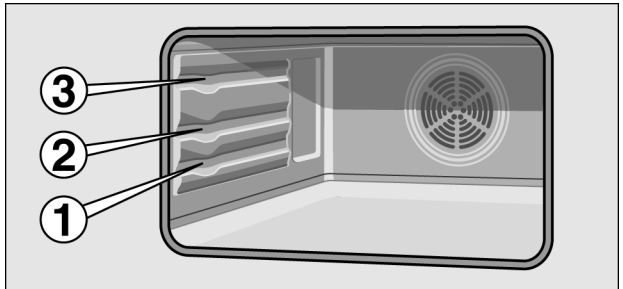
N.B.:

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.

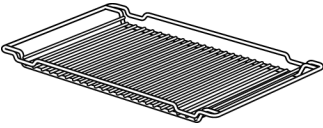
Toebehoren

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.

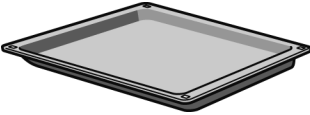
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Rooster

voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken.

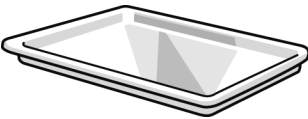
Het rooster kan met de gewelfde kant naar boven  of onderen  worden gebruikt.



Braadslede HZ86U000

Voor grote braadstukken, droog en sappig gebak, soufflé's en gratins. De braadslede dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hem daarvoor in op hoogte 1.

De braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.



Glazen schaal HZ86G000

Voor grote braadstukken, vochtig gebak, soufflé's en gratins. De schaal dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hem daarvoor in op hoogte 1.

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.

HZ86B000 Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.

HZ915000 Glazen braadpan

Voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de programma-automaat.

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 andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor
roestvrijstalen oppervlakken
Artikel-nr. 311134

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

Oven-grillreiniger-gel
Artikel-nr. 463582

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

Microvezeldoek met
honingraatstructuur
Artikel-nr. 460770

Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Deurbeveiliging
Artikel-nr. 612594

Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De zekering wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur.
Zie hiervoor het bijlageblad bij de deurzekering.

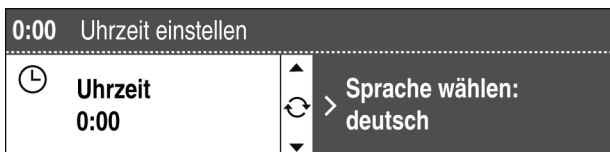
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

- Stel de tijd in
- Verander indien gewenst de taal voor de tekstindicatie
- Warm de binnenruimte op.
- Reinig de toebehoren
- Leest de veiligheidstips in het begin van de gebruiksaanwijzing. Deze zijn heel belangrijk.

Eerste instellingen

Nadat uw nieuwe apparaat aangesloten is, staat boven in de statusregel “Uhrzeit einstellen (Tijd instellen)”. Stel de tijd in en indien gewenst de taal voor het tekstdisplay. Vooraf ingesteld is Duits.



Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets > naar het rechterinstelbereik van “Sprache wählen: deutsch (Taal kiezen: duits)” gaan.
3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
4. De toets ⊖ indrukken.


De taal en tijd zijn opgeslagen. De actuele tijd wordt op het display weergegeven.







U kunt de taal altijd veranderen. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Binnenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden.

Stel de verwarmingsmethode  boven-/onderwarmte en een temperatuur van 240 °C in.


1. De toets  indrukken.
Het Siemens-logo verschijnt.
2. Gelijk daarop de toets  indrukken.
De verwarmingsmethode  3D-hetelucht en 160 °C worden voorgesteld.
3. Met de draaiknop de verwarmingsmethode in  boven-/onderwarmte veranderen.
4. Met de toets > naar Temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur wijzigen in 240 °C.
5. De toets  indrukken.
De oven start.
6. Na 60 minuten de oven met de toets  uitschakelen.
De tijd verschijnt op het display. De balken van de temperatuurcontrole geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt, kunt u ook uitvoerig in het hoofdstuk *Oven instellen* nalezen.


Toebehoren voorreinigen






Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

Oven in- en uitschakelen

Met de toets  schakelt u de magnetroncompactoven in en uit.

Inschakelen

De toets  indrukken.
Het Siemens-logo verschijnt.
Kies de gewenste functie uit.

- Toets 90, 180, 360, 600 of 900 W voor een magnetronvermogen
- Toets  = verwarmingsmethoden
- Toets  = automatische programma's
- Toets  = opgeslagen memory-instellingen
- Toets  = CombiSpeed
- Toets  = serie instelling

Wanneer u na een paar seconden geen functie heeft gekozen, verschijnt in de statusregel de tekst "Functie kiezen".

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

De toets  indrukken.
De oven schakelt zichzelf uit.

Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- hoe u een gerecht uit het insteladvies kiest
- en hoe u de snelvoorverwarming instelt.

Verwarmingsmethoden

Voor uw oven staat een groot aantal verwarmingsmethoden ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.


Verwarmingsmethoden en temperatuurbereik

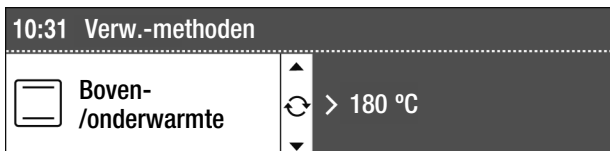
Toepassing

 3D-hetelucht 30-250 °C	Voor het bakken van taart en klein gebak op twee niveaus.
 Hete lucht 30-250 °C	Voor het bakken van cake in vormen op één niveau.
 Boven- en onderwarmte 30-300 °C	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaarten) en voor plaatgebak
 Intensieve warmte 100-300 °C	Voor gerechten met een knapperige bodem (bijv. quiche). De hitte komt van boven en bijzonder sterk van beneden.
 Onderwarmte 30-200 °C	Voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruid of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in.
 Circulatiegrillen 100-250 °C	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Grill, groot 1 (zwak), 2 (gemiddeld), 3 (sterk)	Voor het grillen van grote hoeveelheden steaks, worstjes, toast of stukjes vis.
 Grill, klein 1 (zwak), 2 (gemiddeld), 3 (sterk)	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast of stukjes vis.
 Langzaam garen 70-100 °C	Voor malse stukken vlees die medium/rosé of heel stipt gegaard moeten worden.
 Voorverwarmen 30-70 °C	Voor het voorverwarmen van porseleinen servies.
 Warmhouden 60-100 °C	Voor het warmhouden van gerechten.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 200 °C.

1. De toets  indrukken.
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.



3. Met de toets  naar Temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur wijzigen.



4. De toets  indrukken.
De werking gaat in.



5. Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de toets  uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.

Insteltips:

De temperatuur of grillstand veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand veranderen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. ^{start}/_{stop} knippert. Na het sluiten van de ovendeur opnieuw op de toets ^{start}/_{stop} drukken. De functie wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets ^{start}/_{stop} kort indrukken. ^{start}/_{stop} knippert. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw op ^{start}/_{stop} drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

De toets ^{start}/_{stop} ingedrukt houden, tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

De toets **i** kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie weer de toets **i** kort indrukken. Voor de start krijgt u informatie over de verwarmingsmethoden, de inschuifhoogtes en de toebehoren. Na de start kunt u de opwarmtemperatuur in de binnenruimte opvragen.

Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties, tijdsduur instellen*.

De eindtijd op een later tijdstip zetten




Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties, de eindtijd op een later tijdstip zetten*.

Insteladvies

Wanneer u een gerecht van het insteladvies kiest, zijn de optimale instellingen al vastgelegd. U kunt uit vele categorieën kiezen. U vindt een groot aantal gerechten met gebak, brood, gevogelte, vlees en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten met onze insteladviezen. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De verwarmingsmethode is vast ingesteld.

Via meerdere keuzeniveaus komt u bij de afzonderlijke gerechten. Probeer u het eens uit. Bekijk de keur aan gerechten.

Gerecht kiezen


1. De toets  indrukken.
 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen op het display als voorstel.
2. Draaiknop naar links op  Insteladvies draaien.
3. Met de toets \gt naar de eerste categorie gerechten gaan en met de draaiknop de categorie instellen.

Met de toets \gt gaat u naar het volgende niveau. Met de draaiknop maakt u steeds de volgende keuze. Ten slotte verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht.

4. De toets  indrukken.

De werking gaat in. Het verloop van de voorgestelde tijdsduur \rightarrow is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is beëindigd



Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. In de statusregel staat \rightarrow 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets  wissen.

Insteltips:

De temperatuur of grillstand veranderen

Dit is op elk moment mogelijk met de draaiknop.

Tijdsduur veranderen

De toets  indrukken en met de toets \gt naar Tijdsduur gaan. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. De toets  indrukken.

Informatie opvragen

De toets \mathbf{i} kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie de toets \mathbf{i} indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties, de eindtijd op een later tijdstip zetten*.

Snelvoorverwarming instellen

De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden

3D-hetelucht
Hete lucht
Boven- en onderwarmte
Intensieve warmte

Geschikte temperaturen

De snelvoorverwarming functioneert niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is het snel voorverwarmen niet nodig. Deze wordt niet ingeschakeld.

Snelvoorverwarming instellen

Voorwaarde: Er dient een geschikt verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld te zijn.

De toets »||| voor de snelvoorverwarming indrukken.

In de statusregel verschijnt het symbool »|||.

De balken van de temperatuurcontrole raken vol.

Wanneer alle balken vol zijn is de snelvoorverwarming beëindigd. Er klinkt een kort signaal. Het symbool »||| verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets »||| indrukken. Het symbool verdwijnt.

Aanwijzingen

Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.

Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de snelvoorverwarming direct na de start af.

Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets i de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

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.

N.B.

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, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvast 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! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de overwanden of 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: plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. 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.

Magnetron- vermogens

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 bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

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

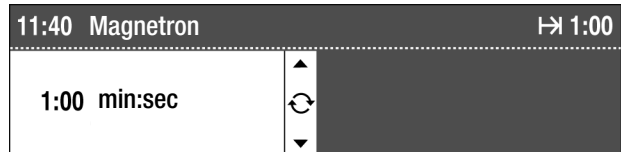
N.B.

Het magnetronvermogen van 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

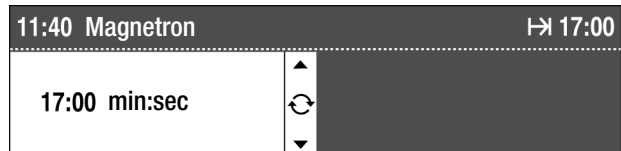
Magnetron instellen

Voorbeeld in figuur: Instelling voor magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De toets wordt verlicht.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.zs



3. Toets ^{start}/_{stop} indrukken.
De functie start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is afgerond. In de statusregel staat I→ 0:00. U kunt de signaaltoon vroegtijdig met de toets ⊖ stoppen.

Insteltips:

Deur tussendoor openen

De functie wordt gepauzeerd. Na het sluiten van de deur kort op toets ^{start}/_{stop} drukken. De functie wordt voortgezet.

Functie pauzeren

Toets ^{start}/_{stop} kort indrukken. ^{start}/_{stop} knippert. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Door weer op de toets ^{start}/_{stop} te drukken wordt de functie hervat.

Tijdsduur veranderen

Dat is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Functie afbreken

Toets ^{start}/_{stop} ingedrukt houden, totdat "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

CombiSpeed

Hierbij wordt automatisch een magnetronvermogen ingeschakeld. U stelt eenvoudig de in het recept opgegeven temperatuur in en houdt de helft van de bereidingstijd aan.

CombiSpeed normaal

CombiSpeed normaal is geschikt voor gebak in vormen, zoals

- cake, bijv. marmercake, cake met rozijnen en amandelen of vruchtentaart
- taarten van zandtaartdeeg met een sappige vulling, bijv. donkere appeltaart, kwarktaart
- gebak van bakmengsels
- taaren van gistdeeg, bijv. rozentaart
- Ook voor braadvlees kan met deze verwarmingsmethode de helft van de bereidingstijd worden aangehouden.

Gebruik donkere bakvormen van metaal of flexibele vormen van kunststof. Voor braadvlees is een hittebestendige glazen vorm met of zonder deksel geschikt.

CombiSpeed intensief

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor


- gevogelte, bijv. kip
- ovenschotels, bijv. noedelsoufflé
- gegratineerde gerechten, bijv. aardappelgratin
- gegratineerde vis, vers en diepvries

Gebruik hittebestendige vormen van glas of glaskeramiek.

CombiSpeed instellen

Staan er in het recept verschillende verwarmingsmethoden, neem dan de instelling voor boven- en onderwarmte. De in het recept opgegeven bereidingstijd mag niet langer zijn dan 30 minuten.

Schuif het gerecht in de onverwarmde binnenruimte. Plaats het gerecht altijd in het midden van het rooster op hoogte 1.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt CombiSpeed normaal, 180 °C
In de statusregel wordt I→I 20:00 minuten voorgesteld.

Voor CombiSpeed intensief draait u aan de draaiknop. CombiSpeed intensief, 200 °C verschijnt.

2. Met de toets > naar Temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.
3. De toets ⊖ indrukken en met de toets > naar Tijdsduur gaan.
4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
5. Met de toets ⊖ het menu sluiten.
6. De toets  indrukken.
De werking gaat in. Het verloop van de tijdsduur is te zien.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. De werking is beëindigd. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⊖ wissen. In de statusregel staat I→ 0:00.

Combinatie

Geschikte verwarmingsmethoden

Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.

U kunt een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten instellen.


- 3D-hetelucht
- Hete lucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Grill, klein

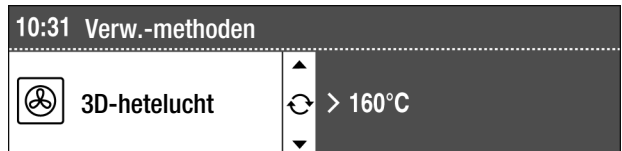
Geschikte magnetronvermogens

Alle magnetronvermogens, behalve 900 watt, kunt u combineren met een verwarmingsmethode.

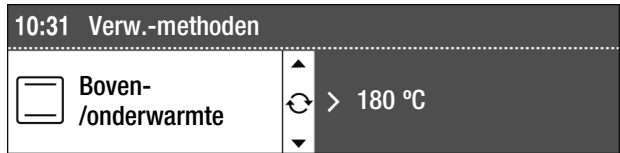
Combinatie instellen

Voorbeeld in de afbeelding: instelling boven- en onderwarmte, 200 °C en magnetron 360 W, 17 minuten.

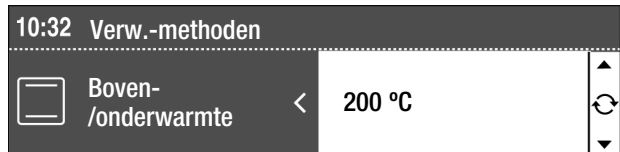
1. De toets  indrukken.
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.



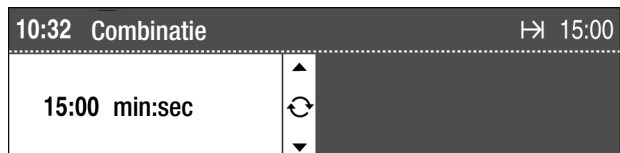
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.



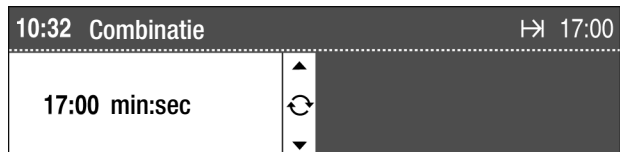
3. Met de toets > naar Temperatuur gaan en met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.



4. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De toets is verlicht.



5. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.




6. De toets ^{start}stop indrukken.



De werking gaat in. Het verloop van de tijdsduur is te zien.

De tijdsduur is beëindigd




Er klinkt een signaal. De combifunctie is beëindigd. In de statusregel staat I→I 0:00. U kunt het signaal met de toets  wissen.

Insteltips:

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken.  knippert. Na het sluiten van de ovendeur op de toets  drukken. De functie wordt voortgezet.


Werking onderbreken

De toets  indrukken. De werking wordt onderbroken.  knippert. De toets  opnieuw indrukken. De functie wordt voortgezet.

De temperatuur of grillstand veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand veranderen.

Werking afbreken

De toets  ingedrukt houden, tot “Functie kiezen” in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende functies achter elkaar instellen en dan starten. Voorwaarde: u moet voor elke stap een tijdsduur instellen.

Geschikt zijn

- alle verwarmingsmethoden
Uitzondering: de verwarmingsmethoden CombiSpeed normaal en CombiSpeed intensief zijn niet geschikt.
- De magnetron
- De combinatiefunctie

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

1. De toets $\vec{123}$ indrukken.
 $\vec{123}$ Serie instelling verschijnt in de statusregel.
De 1 is gemarkeerd. De eerste serie instelling kan worden uitgevoerd.

11:20 $\vec{123}$ Serie instelling

2. De gewenste functie kiezen en instellen.
3. De toets $\vec{123}$ opnieuw indrukken.
De 2 is gemarkeerd. De tweede serie instelling kan worden uitgevoerd.
4. De gewenste functie kiezen en instellen.
5. De toets $\vec{123}$ opnieuw indrukken.
De 3 voor de derde serie instelling is gemarkeerd.
6. De gewenste functie kiezen en instellen.
7. De toets $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ indrukken.

De werking gaat in. In de statusregel links worden het verloop van de serie instelling en de tijdsduur weergegeven. Rechts is het verloop van de totale tijdsduur te zien.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. In de statusregel staat $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00. U kunt met de toets \ominus het signaal voortijdig wissen.

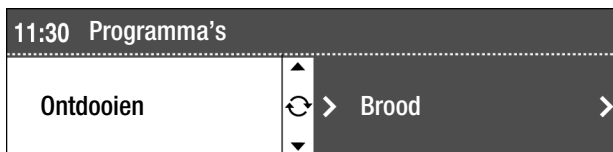
Automatische programma's

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.

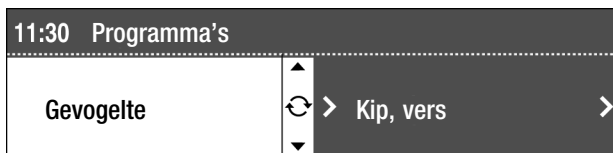
Programma kiezen

Voorbeeld in de afbeelding: programma voor 1 kg verse kipstukken kiezen en instellen.

1. De toets **P** indrukken.
De eerste programmagroep en het eerste programma verschijnen.



2. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.



3. De toets **>** indrukken en met de draaiknop het programma kiezen.



- De toets > indrukken. Voor het gekozen programma verschijnt een voorgesteld gewicht.
- Met de draaiknop het gewicht instellen. De programmaduur wordt in de statusregel weergegeven.



Wanneer u nu nog een keer de toets > indrukt, gaat u naar *Individueel aanpassen*. U kunt invloed op het resultaat van het programma uitoefenen. Zie *Individueel aanpassen* hierna.

- De toets ^{start}_{stop} indrukken.

Het programma start. Het verloop van de tijdsduur I→ is te zien in de statusregel.

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⊖ wissen. In de statusregel staat I→ 0:00.

Het programma is beëindigd

Insteltips:

Programma afbreken

De toets ^{start}_{stop} ingedrukt houden, tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

Voor de start: de toets i kort indrukken. U krijgt verschillende soorten informatie bij de programma's. Voor elke nieuwe informatie weer de toets i kort indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw voorstellingen beantwoordt, kunt u dit de volgende keer veranderen. Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5.

De toets > indrukken en met de draaiknop het verlichte veld verplaatsen.

– □□□■□□□ +

Naar links = bereidingsresultaat zwakker.

Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.

Met de toets ^{start}_{stop} starten.

De tijdsduur is gewijzigd.

Ontdooien en garen met de automatische programma's

Neem het gerecht 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 braadslade. Let op de tips over de toebehoren in de programmatabel.

Zet de levensmiddelen in de onverwarmde ovenruimte

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. Draai of roer het gerecht om.

Ontdooien

De levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ invriezen en bewaren.

Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein.

Broodjes legt u rechtstreeks op het rooster.

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 het apparaat niet raakt.

Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 90 minuten rusten.

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 oudbakken.

Verwijder al ontdooid gehakt bij 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.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien			
Tarwebrood		0,10 - 0,60	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Volkorenbrood***		0,20 - 1,50	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Broodjes		0,05 - 0,45	Rooster, hoogte 1
Taart, droog*	Cake zonder glazuur en couverture, koek van gistdeeg	0,20 - 1,50	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Taart, vochtig	Cake met vruchten zonder couverture, glazuur of gelatine, zonder crème of slagroom	0,20 - 1,20	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Rundvlees**	Gebraden rundvlees, kalfsvlees, steak	0,20 - 2,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Varkensvlees**	Halsstuk zonder been, rollade, schnitzel, goulash	0,20 - 2,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Lamsvlees**	Lamsbout, lamsschouder, lamsrollade	0,20 - 2,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Gevogelte, heel**	Kip, eend	0,70 - 2,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Stukken gevogelte**	Kippenpoten, halve kippen, ganzenbout, ganzenborst, eendenborst	0,20 - 1,20	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Hele vis**	Forel, dors, kabeljauw	0,20 - 1,20	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Visfilet**	Filet van snoek, kabeljauw, zalm, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1
Viskotelet*	Kotelet van kabeljauw, snoek, dors, zalm	0,20 - 1,00	Ondiepe, open vorm rooster, hoogte 1

* Signaal voor het keren na ca. de helft van de tijd.

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

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

Garen

Groente

Verse groente: in stukken van dezelfde grootte snijden. 2 Eetlepels water per 100 g groente toevoegen.

diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgedroogde 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.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Groente			
Verse groente garen*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1
Diepvriesgroente garen*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1

* Signaal voor het omroeren na de helft van de tijd.

Aardappels

Gekookte aardappels: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout toevoegen.

Aardappels in de schil: gebruik aardappels van dezelfde grootte. Aardappels wassen en meerdere keren in de schil prikken. Nog vochtig in een vorm zonder water doen.

Laat de aardappels na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten. Giet eerst het water dat is ontstaan af.

Gegratineerde aardappels in een ondiepe vorm in een laag van 3-4 cm hoog leggen.

Laat de gratineerde aardappels na afloop van het programma nog ca. 5-10 minuten in het apparaat rusten.

Patates frites, kroketten en rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Aardappels			
Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1
Aardappels in de schil*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	gesloten vorm rooster, hoogte 1
Gegratineerde aardappels, vers		0,50 - 3,00	Ondiepe, open vorm, rooster hoogte 2
Patates frites, diepvries**		0,20 - 0,60	Braadslede hoogte 2
Kroketten, diepvries**		0,20 - 0,70	Braadslede hoogte 2
Rösti, diepvries**		0,20 - 0,80	Braadslede hoogte 2

* Signaal voor het omroeren na de helft van de tijd.

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

Graanproducten

Graan schuimt sterk tijdens het koken. Neem daarom voor alle graanproducten een hoge vorm met een deksel. Stel het brutogewicht van het graanproduct (zonder vloeistof) in.

Rijst: gebruik geen rijst in kookbuideltjes.

Twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

Polenta: gebruik bij polenta afhankelijk van de maling twee tot drie keer zoveel water.

Couscous: voeg twee keer zo veel vloeistof toe.

Gierst: voeg twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof toe.

Laat het graanproduct na afloop van het programma nog ca. 5-10 minuten rusten.

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuihoogte
Graanproducten		
Rijst met lange korrel*	0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Basmatirijst*	0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Zilvervriesrijst*	0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Gierst*	0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1

* Signaal voor het omroeren, afhankelijk van het gewicht, na ca. 2-14 minuten.

** Signaal voor het omroeren na 1-2 minuten.

*** Signaal voor het omroeren na de helft van de tijd.

Ovenschotel

Plaats het gerecht altijd in een voor de magnetron geschikte vorm op het rooster.

Ovenschotel hartig en zoet in een ondiepe vorm in een laag van ca. 5 cm hoog leggen.

Gegratineerde aardappels in een ondiepe vorm in een laag van 3-4 cm hoog leggen.

Laat de gegratineerde aardappels na afloop van het programma nog ca. 5-10 minuten in het apparaat rusten.

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuihoogte
Ovenschotel		
Lasagne bolognese, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm rooster, hoogte 1
Cannelloni, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm rooster, hoogte 1
Macaronisoufflé, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm rooster, hoogte 1
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	0,40 - 3,00	Ondiepe, open vorm, rooster, hoogte 2

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ovenschotel, zoet	0,50 - 1,80	Ondiepe, open vorm, rooster, hoogte 1
Gegratineerde aardappels, vers	0,50 - 3,00	Ondiepe, open vorm, rooster, hoogte 2

Diepvriesproducten

Vorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.

Patates frites, kroketten en rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

Loempia's en mini-loempia's dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven.

Let erop dat diepvriesgerechten niet op elkaar liggen.

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Pizza, dunne bodem	0,30 - 0,50	Braadslede, hoogte 1
Pizza, dikke bodem	0,40 - 0,60	Braadslede, hoogte 1
Mini-pizza's	0,10 - 0,60	Braadslede, hoogte 1
Pizza-baguettes, vorgebakken	0,10 - 0,75	Braadslede, hoogte 1
Patates frites*	0,20 - 0,60	Braadslede, hoogte 2
Kroketten*	0,20 - 0,70	Braadslede, hoogte 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Braadslede, hoogte 2
Lasagne bolognese	0,40 - 1,00	open vorm rooster, hoogte 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	open vorm rooster, hoogte 1
Macaronisoufflé	0,40 - 1,00	open vorm rooster, hoogte 1
Loempia's**	0,10 - 1,00	Braadslede hoogte 2
Mini-loempia's**	0,10 - 0,60	Braadslede, hoogte 2

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Vissticks*	0,20 - 0,90	Braadslede, hoogte 2
Gepaneerde inktvisringen*	0,20 - 0,50	Braadslede, hoogte 2

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

** Signaal voor het keren na de helft van de tijd.

Bekleed de braadslede met bakpapier. Het bakpapier moet voor hoge temperaturen geschikt zijn.

Gevogelte

Leg de kip of de poularde 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 bij kalkoenfilet 100-150 ml vloeistof toe. Voeg na het keren eventueel opnieuw 50-100 ml vloeistof toe.

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

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Gevogelte			
Kip, vers*	Hele kip, vers	0,80 - 1,80	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,20	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Poularde, vers*		1,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Kalkoenfilet, vers**	Kalkoenfilet zonder vel	0,80 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1

* Signaal voor het keren bij hele kip na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

** Signaal voor het keren na de helft van de tijd.

Vlees

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

Rundvlees, kalfsvlees, kalfsschenkel, lamsbout en varkensvlees: het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Voeg aan het vlees 50-100 ml vloeistof 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 ca. 10 minuten rusten.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Rundvlees			
Stoofvlees, vers**		0,80 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Rosbief, medium*	5 - 6 cm dikke rosbeef	0,80 - 2,00	open vorm rooster, hoogte 1
Rosbief, doorbakken*	5 - 6 cm dikke rosbeef	0,80 - 2,00	open vorm rooster, hoogte 1
Gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Vleesrolletjes		0,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Kalfsvlees			
Braadstuk, vers*	Bout, fricandeau	0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Schenkel met been, vers		0,80 - 3,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Osso buco		0,80 - 3,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Varkensvlees			
Halsstuk, vers, zonder been***		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Halsstuk, vers, met been*		0,80 - 2,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Braden met korstje, vers		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Rollade, vers*		1,00 - 3,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Lamsvlees			
Bout, vers, zonder been, medium*		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Bouten, vers, met been, doorbakken*		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Wildbraad			
Hertenvlees, vers*		0,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Reebout, zonder been, vers***		0,50 - 2,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Hazenbout, met been, vers***		0,50 - 1,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Wild zwijn, vers***		0,50 - 2,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Konijn, vers		0,50 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
* Signaal voor het keren na de helft van de tijd.			
** Signaal voor het keren na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de tijd.			
*** Signaal voor het keren na $\frac{2}{3}$ van de tijd.			

Vis

Hele vis, vers: 1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

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

Gepaneerde inktvisringen, diepvries: deze moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Verse vis in zijn geheel stoven	0,30 - 1,10	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Verse visfilet stoven	0,20 - 1,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Vissticks*	0,20 - 0,90	Braadslede, hoogte 2
Inktvisringen, diepvries*	0,20 - 0,50	Braadslede, hoogte 2

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

Gehakt en eenpansgerecht

Voeg aan het gehakt 50-100 ml vloeistof toe.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Gehakt			
van vers rundvlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
van vers varkensvlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
van vers, gemengd vlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
van vers lamsvlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1

Eenpansgerecht*

Goulash		0,30 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Vleesrolletjes		0,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1

* Gewicht van het vlees instellen*

Tijdfuncties

Het menu Tijdfuncties vraagt u op met de toets \ominus .
De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven uitgeschakeld is:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer de oven ingeschakeld is:

- Kookwekker instellen
- Tijdsduur instellen
- De eindtijd op een later tijdstip zetten

Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. Het menu met de toets \ominus openen.
2. Met de toets < of > overgaan naar de gewenste functie. Het instelbereik is licht, de letters donker.
3. Met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
4. Het menu met de toets \ominus sluiten.

Aan het einde wordt uitvoerig beschreven hoe u elke afzonderlijke functie instelt.




Wekker instellen

De kookwekker loopt onafhankelijk van de oven.
U kunt hem op elk moment instellen.

1. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt.
2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. Met de toets \ominus het menu sluiten.



Het display gaat over naar de vorige toestand. Het symbool \cup voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.

Aan het einde van de ingestelde tijd



Er klinkt een signaal.
Op het display is  0:00 te zien. Met de toets  kunt u het signaal voortijdig wissen. Het menu Tijdfuncties sluit u met de toets .

Insteltips:

Looptijd afbreken

Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en de tijd terugdraaien naar 0:00. Het menu met de toets  sluiten.

Looptijd wijzigen

Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop in de volgende seconden de looptijd voor de wekker wijzigen. Het menu met de toets  sluiten.

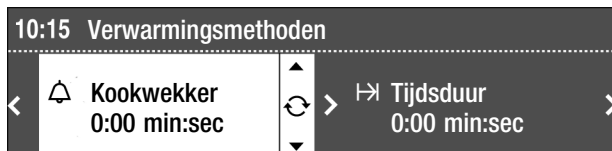
Tijdsduur instellen

Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de werking na deze tijd automatisch beëindigd. De oven verwarmt niet meer.

Voorwaarde:
er zijn een verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld.

Voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor boven- /onderwarmte, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

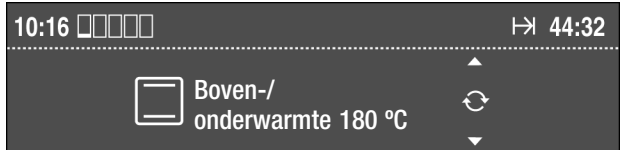
1. De toets  indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt.



2. Met de toets > of < naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.
4. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ indrukken.
De tijdsduur $\text{I} \rightarrow \text{I}$ loopt zichtbaar in de statusregel af.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. In de statusregel staat de tijdsduur op $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets \ominus wissen.

Insteltips:

Tijdsduur afbreken

Het menu met de toets \ominus openen. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en deze met de draaiknop op 0:00 zetten. Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven. De toets $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ indrukken, de werking wordt zonder tijdsduur voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Het menu met de toets \ominus openen. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Het menu met de toets \ominus sluiten.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

Voorbeeld: u plaatst het gerecht om 9.30 uur in de binnenruimte. Het duurt 45 minuten en is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is. Verplaats de eindtijd van 10.15 naar 12.45 uur. De oven gaat over in de wachtstand. Hij start om 12.00 uur en eindigt om 12.45 uur.

Einde op een later tijdstip zetten

Bij enkele programma's is het niet mogelijk de eindtijd te veranderen.

Voorwaarde: de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld Het menu Tijdfuncties \ominus is geopend.

1. Met de toets \triangleright naar de eindtijd gaan.
De eindtijd wordt weergegeven.



2. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip zetten.



3. Met de toets \ominus het menu Tijdfuncties sluiten.
4. Met de toets $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ bevestigen.

De instelling is overgenomen. De oven bevindt zich in de wachtstand. In de statusregel wordt de eindtijd \rightarrow weergegeven. De oven start op het juiste moment. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. In de statusregel staat de tijdsduur op \rightarrow 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets \ominus wissen.

Insteltip:

Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtpositie bevindt. Hiervoor het menu met de toets \ominus openen, met de toets \triangleright of \triangleleft naar de eindtijd gaan en deze met de draaiknop corrigeren. Het menu met de toets \ominus sluiten.

Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtpositie bevindt. Hiervoor het menu openen met de toets \ominus en met de toets $>$ of $<$ naar de eindtijd gaan. De draaiknop naar links draaien tot de indicatie verdwijnt. De ingestelde tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

Na een stroomonderbreking

Om de tijd te kunnen instellen of veranderen moet de oven uitgeschakeld zijn.

Na een stroomonderbreking staat in de statusregel "Tijd instellen".

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

De ingestelde displaytaal wordt in het rechterinstelbereik weergegeven. Deze wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.

2. De toets \ominus indrukken.
De tijd is overgenomen.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: De tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt.
2. Met de toets $>$ naar Tijd \ominus gaan en de tijd met de draaiknop veranderen.
3. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

Tijdsindicatie wijzigen

Wanneer de oven uitgeschakeld is, verschijnt op het display de klok met de actuele tijd. U kunt deze indicatie wijzigen in een andere klokweergave, in tijd digitaal of in het niet weergegeven van de tijd. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen* na.

Memory

Memory geeft u de mogelijkheid eigen programma's op te slaan en met een druk op een toets weer op te vragen. U heeft hiervoor zes geheugenplaatsen tot uw beschikking.

Memory is nuttig voor gerechten die u zeer vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

1. De gewenste functie instellen. Niet starten.
2. De toets **M** kort indrukken en met de draaiknop de geheugenplaats kiezen.
3. De toets **M** ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan op elk moment gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instellingen op elk moment heel eenvoudig starten.

1. De toets **M** kort indrukken en met de draaiknop de geheugenplaats kiezen.
De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer "Geheugenplaats leeg" verschijnt, is er nog geen instelling opgeslagen op deze geheugenplaats.

2. De toets **start/stop** indrukken.

De memory-instelling start.

Insteltips:

Geheugenplaats wijzigen

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

Instellingen veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.
Wanneer u Memory de volgende keer start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

Sabbatinstelling

Met deze instelling houdt de oven bij boven- en onderwarmte een temperatuur van 85 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

Gedurende deze tijd blijven gerechten in de binnenruimte warm, zonder dat u hoeft in- of uit te schakelen.

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen “Sabbatinstelling ja” geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

1. De toets indrukken.
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode Sabbatinstelling kiezen.
3. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties openen en met de toets > overgaan naar Tijdsduur.
Er wordt 27:00 uur voorgesteld.
4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
5. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties sluiten.
6. De toets ^{start}/_{stop} indrukken.

De Sabbatinstelling start.

De tijdsduur is beëindigd

De oven verwarmt niet meer.

Insteltips:

De eindtijd op een later tijdstip zetten

De eindtijd kan niet op een later tijdstip worden gezet.



Sabbatinstelling afbreken

De toets ^{start}/_{stop} ingedrukt houden, tot “Functie kiezen” in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk inschakelen of een lopende functie veranderen, is hij voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren

De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.

Blokkering opheffen

De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt. U kunt weer instellen.

N.B.

U kunt de oven ondanks een actief kinderslot met  of door lang de toets  in te drukken uitschakelen, de wekker instellen en het geluidssignaal met de toets  uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment aan uw behoeften kunt aanpassen.

N.B.

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden. Afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat worden op het display alleen de basisinstellingen weergegeven die geschikt zijn voor uw apparaat.

Basisinstelling:	Mogelijkheden:	Toelichting
Taal kiezen: "Nederlands"	29 andere talen zijn mogelijk	Taal voor de displaytekst
Geluidssignaal tijdsduur: gemiddeld	gemiddeld = 2 minuten kort = 10 seconden lang = 5 minuten	De tijd dat het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is
Toetssignaal: uit	aan uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets
Display-helderheid: dag	dag gemiddeld nacht	Display-verlichting
Contrast: – □□□■□□□ +	bijv. sterker – □□□□□■□ +	Display-contrast
Tijdsindicatie: analoog 1	analoog 1 analoog 2 analoog 3 uit digitaal	Voorstelling van de tijdsindicatie op het display, wanneer de oven uitgeschakeld is
Verder na het sluiten van de deur: uit	automatisch uit *	De manier waarop de werking na het openen en weer sluiten van de oven deur wordt voortgezet * met ^{start} stop de werking voortzetten

Basisinstelling:	Mogelijkheden:	Toelichting
Individueel aanpassen: – □□□■□□□ +	bijv. het bereidingsresultaat steeds intensiever – □□□□■□□ +	Bereidingsresultaat van alle automatische programma's wijzigen naar rechts = intensiever naar links = zwakker
Indicatie merklogo aan	aan uit	Het opschrift Siemens na het inschakelen van de oven
3D-hetelucht voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Hete lucht voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Boven- en onderwarmte voorstel: 180 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Intensieve warmte voorstel: 190 °C	van 100 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Onderwarmte voorstel: 180 °C	van 30 tot max. 200 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Circulatiegrillen voorstel: 190 °C	van 100 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Grill, groot voorstel: 3 (sterk)	3 (sterk) 2 (gemiddeld) 1 (zwak)	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Grill, klein voorstel: 3 (sterk)	3 (sterk) 2 (gemiddeld) 1 (zwak)	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Langzaam garen voorstel: 80 °C	van 70 tot max. 100 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Voorverwarmen voorstel: 50 °C	van 30 tot max. 70 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen

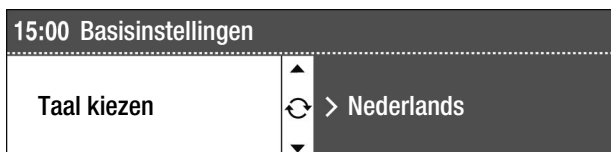
Basisinstelling:	Mogelijkheden:	Toelichting
Warmhouden voorstel: 70 °C	van 60 tot max. 100 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
CombiSpeed, normaal 180 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
CombiSpeed, intensief 200 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen
Sabbatinstelling nee	nee ja	Zie het hoofdstuk Sabbathinstelling
Bedrijfsspanning 220-230 V	220-230 V 230-240 V	
Fabrieksinstellingen opnieuw instellen nee	nee ja	Alle veranderingen weer terugzetten naar de basisinstellingen

Basisinstellingen wijzigen

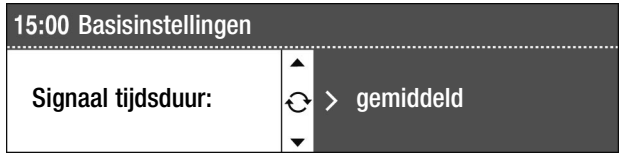
Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

Voorbeeld in de afbeelding: Basisinstelling geluidssignaal Tijdsduur van gemiddeld in kort veranderen.

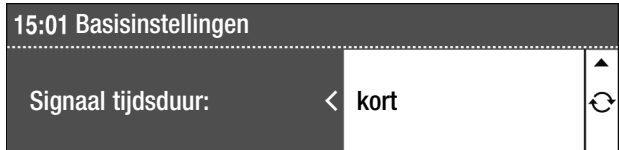
1. De toets **i** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot links "Taal kiezen" en rechts "Nederlands" verschijnt.



2. Met de draaiknop de basisinstelling kiezen.



3. Met de toets > naar het rechterinstelbereik gaan en met de draaiknop de waarde veranderen.



U kunt nu meer basisinstellingen wijzigen. Hiervoor met de toets < naar de basisinstelling gaan en instellen volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

4. De toets **i** ingedrukt houden tot de indicatie verdwijnt. Dit duurt ongeveer vier seconden. Alle veranderingen zijn opgeslagen.

Afbreken

De toets $\frac{00}{0ff}$ indrukken. De wijzigingen zijn niet overgenomen.

Automatische uitschakeling

Uw oven heeft een automatische uitschakeling. Deze wordt actief wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instellingen gedurende lange tijd niet veranderd zijn.

Uitschakeling geactiveerd

De tekst “automatische uitschakeling” verschijnt op het display. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de tekst. U kunt opnieuw instellen.

N.B.

Is er een tijdsduur ingesteld, dan warmt de oven na afloop van de tijdsduur niet meer op. De automatische uitschakelfunctie is niet nodig.

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.



Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!



Verbrandingsgevaar!

Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. 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.

Schaduw 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 doen verdwijnen. 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.

Zelfreinigende oppervlakken in de ovenruimte schoonmaken

De achterwand en het plafond zijn voorzien van een laagje zelfreinigend email. Ze reinigen zich zelf terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Belangrijke aanwijzingen

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand of het plafond, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoopporeuze 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 en zijwanden van de ovenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of azijnwater.

Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet 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 schraper 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

Voorkant van het apparaat

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en een zachte doek nadrogen.

Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Roestvrij staal

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en 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 een zachte doek nadrogen.

Bij sterke vervuiling:
ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken.

Glazen afscherming van de ovenlamp

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen.

Bereik

Schoonmaakmiddelen

Ruiten van de deur

Glasreiniger:
met een schoonmaakdoekje reinigen.
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 borstel
schoonmaken.

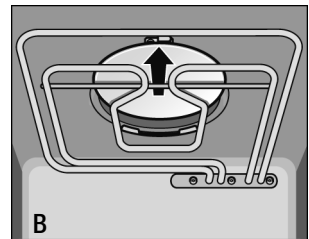
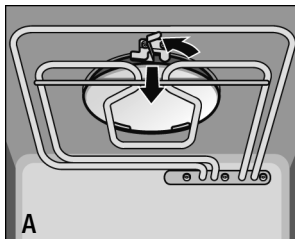
Reiniging van de glazen afscherming

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

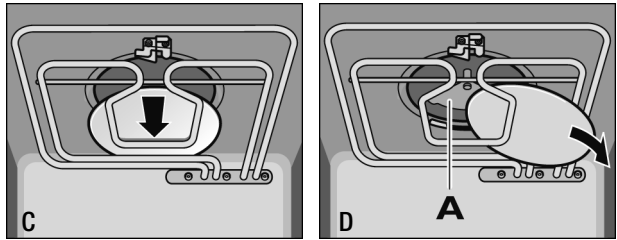
Attentie! De oven dient onverwarmd te zijn.

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).



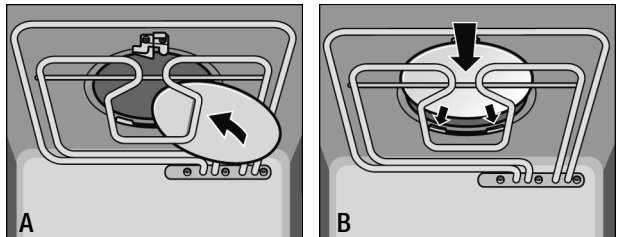
Nooit de magnetronantenne (A) aanraken of schoonmaken!

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

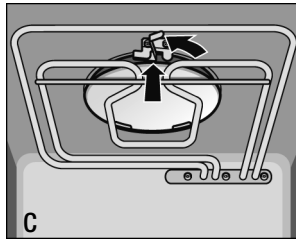
Bij sterke vervuiling:
de glazen afscherming en de emailen oppervlakken in
de oven reinigen.

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.



Het apparaat nooit zonder de glazen magnetronafscherming in gebruik nemen!

Reiniging van de overruiten

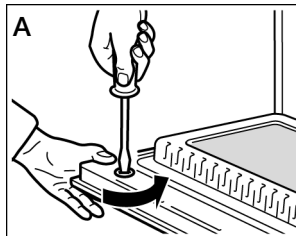
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.



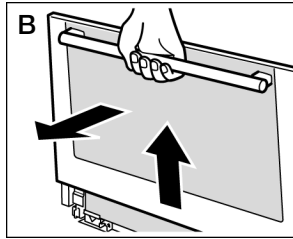
Verbrandingsgevaar!
Verwijder ze niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is. De oven dient onverwarmd te zijn.

Demontage

1. Ovendeur openen.
2. De twee schroeven van de deur met een schroevendraaier voor sleufschroeven (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)



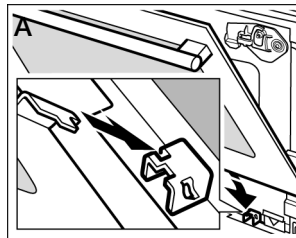
4. Deur sluiten.

Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

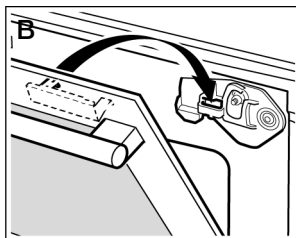
Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. De schraper is niet geschikt.

Montage

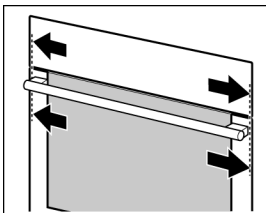
1. De deurruit met beide handen in de geleiding plaatsen. (Afbeelding A)



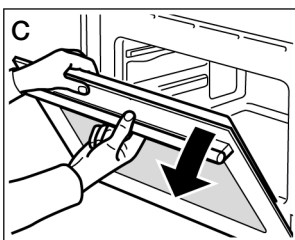
2. De deurruit naar beneden drukken, iets optillen en boven inhangen. (Afbeelding B)



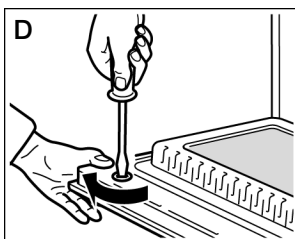
Let erop dat de deurruit vlak aansluit op het bedieningspaneel.



3. Deur helemaal openen, hierbij de ruiten met één hand vasthouden. (Afbeelding C)



4. De schroeven met een schroevendraaier voor sleufschroeven (Klingbreedte 8-11 mm) stevig vastdraaien. De deur sluiten. (Afbeelding D)




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

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Kijk voordat u contact opneemt met de klantendienst de tabel na. Misschien kunt u de storing zelf verhelpen.


Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	In het stopcontact steken.
	Stroomonderbreking.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
In de statusregel verschijnt "Tijd instellen". De weergegeven tijd is niet actueel. In het rechterinstelbereik staat "Taal kiezen".	Stroomonderbreking.	Stel de actuele tijd in met de draaiknop en druk op de toets  . De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.
De oven verwarmt niet. In de statusregel staat "Demo".	De oven bevindt zich in de demomodus.	Schakel de zekering in de meterkast uit en na 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  vier seconden lang ingedrukt houden, tot "Demo" in de statusregel verdwijnt.
In de statusregel verschijnt "automatische uitschakeling".	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven gaat uit.	Druk een willekeurige toets in. De tekst verdwijnt. U kunt weer instellen.

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.	Druk op de toets ^{start} / _{stop} .
Het apparaat warmt niet op de ingestelde temperatuur op.	De toets ^{start} / _{stop} is niet ingedrukt.	Druk op de toets ^{start} / _{stop} .
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 omkeren.

Foutmeldingen met E

Wordt op het display een foutmelding met E weergegeven, druk dan op de toets . Stel vervolgens de tijd opnieuw in. Hiermee wordt de foutmelding gewist. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de servicedienst.

Bij de foutmeldingen E101, E104 en E106 blijft het gebruik van de magnetronfunctie mogelijk.

De foutmelding E011 wijst erop dat een toets beklemd is geraakt. Druk alle toetsen afzonderlijk in en ga na of ze schoon zijn. Neem contact op met de servicedienst wanneer de foutmelding aanhoudt.



Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de servicedienst die door ons geïnstrueerd zijn.

Ovenlamp vervangen

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

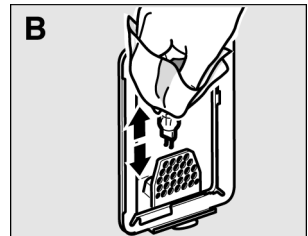
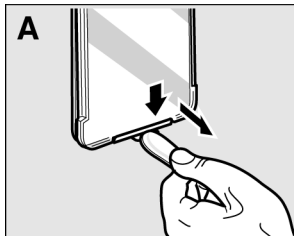


Kans op een elektrische schok!
De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is.
Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

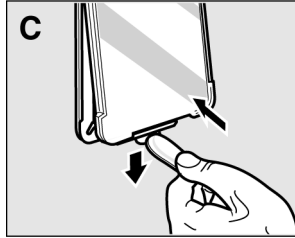
Neem de nieuwe halogeenvlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Droogdoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming afnemen. 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. Glazen afscherming weer aanbrengen.
(Afbeelding C)



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

Deurdichting vervangen

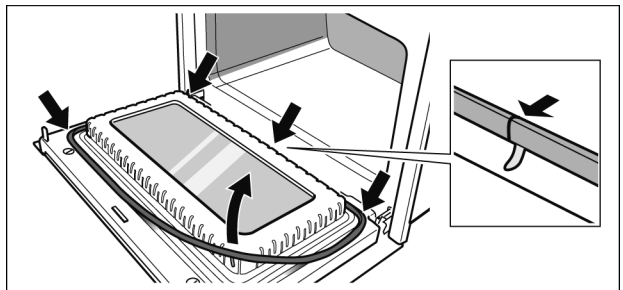
Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende dichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.



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. Op de deurdichting zijn 5 haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe dichting aan de ovendeur bevestigen.



N.B.: De las onderaan in het midden van de deurdichting heeft een technische reden.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. 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.
Klantenservice 	

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.

Dit apparaat voldoet 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 ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het garen, bakken of braden.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter.

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

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

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 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 oven worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabellen 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 de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies 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 of de glazen schaal in op hoogte 1. Zet de vorm in het midden. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.

Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Hlaverwege de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

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

Laat het ontdooide product nog 10 - 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, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. 90 W, 25-35 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.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 8-15 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, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 5 min. 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 10 min. 90 W, 20-25 min.	
Eend	2 kg	180 W, 10 min. 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
Gans	4,5 kg	180 W, 20 min. 90 W, 60-80 min.	om de 20 minuten keren, ontdooivloeistof verwijderen
Visilet, 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, 5-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 5-10 min.	tussendoor voorzichtig doorroeren 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.	

Ontdoeien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
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.	

Ontdoeien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

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 - 3 maal door 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-klaargerecht	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 schaal
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten schaal
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	gesloten schaal
	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

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.



Doe bij het verhitten van vloeistof altijd een lepel in de vorm, om kookvertraging te voorkomen. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan leiden tot letsel en brandwonden.

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-klaargerecht	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 oven 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 2 koppen 4 koppen	175 g	900 W, 1½-2 min.	–
	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
	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 schaal
	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

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
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	900 W,	Popcorn-zak in een hittebestendige glazen schaal, bijv. pyrex, op het rooster plaatsen; Popcorn na ca. 1,5 minuten schudden; Aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking opvolgen
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 dezelfde grootte snijden; per 100 g 1-2 el water toevoegen; tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-11 min.	in stukken van dezelfde grootte snijden; per 100 g 1-2 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 2-3 maal goed roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	–

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:
dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd
halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en doe er meer vloeistof bij.

Het gerecht is aan het einde 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 bereidingstijd is het gerecht aan de randen oververhit maar in het midden nog niet klaar.

Roer het tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.

Na het ontdooien is het gevogelte of vlees aan de buitenkant licht gekookt maar in het midden nog niet ontdooid.

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

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 zonodig 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





Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.











Hete lucht = 
 Boven-/onderwarmte = 
 Intensieve warmte = 










Gebak in vormen	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
Cake eenvoudig	Krans-/ cakevorm	1		160-180	90 W	30-40
Cake, fijn (ook zandtaart)	Krans-/ cakevorm	1		150-170	–	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Vorm bodem vruchtentaart	2		160-180	–	25-35
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/ tulbandvorm	1		160-180	90 W	30-40
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm bodem vruchtentaart	1		150-160	–	20-25
Biscuittaart, 6 eieren**	donkere springvorm	1		170-180	–	30-40
Bodem van zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm	1		170-190	–	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm	1		160-170	180 W	30-40
Zwitserse Wähe (platte 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**	ronde pizzaplaat	1		220-240	–	15-20
Hartig gebak	donkere springvorm	1		180-200	–	50-60

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

** De ovenruimte voorverwarmen.






Boven-/onderwarmte = 
 3D-hetelucht = 
 Hete lucht = 
 Intensieve warmte = 







Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		160-180	–	25-35
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		150-170	–	40-50
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 droge bedekking	Braadslede + emailen bakplaat	1 3		160-180	–	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		170-190	–	45-55
Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		160-180	–	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		160-180	–	25-35
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		160-180	–	30-40
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	1		160-180	–	50-60

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Zwitserse Wähe (platte 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
Pizza	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		180-200	–	40-50
Gemarmerde cake, voorverwarmen	Braadslede	2		220-240	–	15-20

* Emailen bakplaten kunt u als extra toebehoren kopen in uw speciaalzaak.

Boven-/onderwarmte = 
 3D-hetelucht = 

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Braadslede	2		150-170	20-30
Koekjes	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		140-160	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede	2		120-140	35-45
Bitterkoekjes	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		110-130	40-50
Schuimgebak	Braadslede	2		80-100	90-110






Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2		160-180	35-45
Muffins	per 1 muffinplaat op de braadslede + rooster	1 3		140-160	50-60
Deeg van bijv. soesjes	Braadslede	2		200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	2		170-190	25-35
Bladerdeeggebak	Braadslede + emailen bakplaat*	1 3		170-190	30-40
Gistdeeggebak	Braadslede	2		200-220	20-30

* Emailen bakplaten kunt u als extra toebehoren kopen in uw speciaalzaak.

Boven-/onderwarmte = 

Hete lucht = 

De ovenruimte voorverwarmen.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1 kg meel	Braadslede	2		300 + 170	10 15-25
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		300 + 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

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen 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.

De cake 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 gezeten 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 braadduur zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig 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 is en geschikt voor de magnetron. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen 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 ovenruimte 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. Draai stukken vlees na de helft van de tijd om. Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte: keer de stukken vlees na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk even dikke stukken 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, zoals 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








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.

Boven-/onderwarmte = 

Grill, groot = 



	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		180-200	90 W	30-40
Runderfilet, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	90 W	45-55
Rosbief medium, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		240-260	180 W	30-40
Steaks medium, 3 cm dik	Braadslede + rooster	1 3		3	–	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10



Kalfsvlees

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

Hete lucht = 

Circulatiegrillen = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-220	90 W	60-70
Kalfsvlees, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-210	90 W	70-80

	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
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


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.

Circulatiegrillen = 

Grill, groot = 

	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





	Toe- behoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
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
Casselerrib met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1	–	–	360 W	45-50
Halsstuk, 2 cm dik	Braad- slede + rooster	1 3		2	–	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15




Lams- en wildbraad

Lams- en wildbraad halverwege de bereidingstijd keren.

Circulatiegrillen = 

Boven-/onderwarmte = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		190-210	–	40-50
Lamsbout 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


	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Wild zwijn, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	–	100-110
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

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

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

Circulatiegrillen = 

Grill, groot = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt van ca. 1 kg vlees	open vorm, rooster	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Worstjes om te grillen, 4-6 stuks à ca. 150 g	Braadslede + rooster	1 3		3	–	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10

Gevogelte

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 onderen. 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 keren.












Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar onderen. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.





Circulatiegrillen = 

Grill, groot = 

Hete lucht = 

Boven-/onderwarmte = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur 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
Halve kippen, 500 g per stuk	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
Kipfilets ca. 500 g	open vorm, rooster	1		190-210	180 W	25-30
Eend, heel, 1,5-1,7 kg	Braadslede	1		170-190	180 W	60-80
Eendenborst, heel, 2 stuks à 300-400 g	Rooster + braadslede*	2 1		3	90 W	18-22
Gans, heel, 3-3,5 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

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
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 Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel, in het midden van het rooster.

Maak hele, gestoofde vis klaar in de zwemhouding.

Grill, klein = 

Grill, groot = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen 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
Vissen, heel 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Braadslede + rooster*	1 3		2	–	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Vis, heel ca. 1 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	–	–	600 W	10-15

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vis, heel ca. 1,5 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	–	–	600 W 360 W	10-15 5-10
Vis, heel 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 aangebrand.**

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

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

Gebruik voor ovenschotels en gratins 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 ovenruimte voorverwarmen.

Gegrilde toast:

4 stuks naast elkaar in het midden van de braadslede leggen

12 stuks gelijkmatig over de braadslede verdelen.






Circulatiegrillen = 




Hete lucht = 

Boven-/onderwarmte = 

Grill, klein = 

Grill, groot = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	open vorm, rooster	1		160-180	–	40-45
Soufflé in portievormen	rooster	1		200-210	–	12-17
Noedelsoufflé, 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

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
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-klar producten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen.

















Vissticks, kipsticks, nuggets en groenteburgers halverwege de tijd keren.

Slagroomtaart zonder toebehoren op de bodem van de oven, hoogte 0, plaatsen.

Boven-/onderwarmte = 

Hete lucht = 

Circulatiegrillen = 

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
Pizza met dunne bodem	Braadslede	1		210-230	–	20-25
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Braadslede	2		210-230	–	15-20
Pizza, stokbrood	Braadslede	2		180-190	–	15-20
Patates frites	Braadslede	2		220-230	–	20-25
Kroketten	Braadslede	2		200-220	–	25-35
Rösti, gevulde aardappelflappen	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
Slagroomtaart	–	0		30	–	120-150


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

Langzaam garen

Langzaam garen, ook wel garen bij lage temperaturen genoemd, is de ideale garingsmethode voor alle malse stukken vlees, die rosé of medium gegaard moeten worden. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Langzaam garen instellen

Gebruik een vlakke vorm, bijvoorbeeld een serverbord van porselein of glazen vorm met deksel. Plaats de gesloten vorm altijd op rooster op hoogte 1.

1. Langzaam garen  kiezen en een temperatuur tussen 70 en 100 °C instellen. De oven voorverwarmen en daarbij tevens de vorm meeverwarmen.
2. Een beetje vet in een pan sterk verwarmen. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden stevig aanbraden en direct op de voorverwarmde vorm leggen.
3. De vorm in de oven plaatsen en opnieuw starten.

N.B.:














- Gebruik alleen vers vlees. Verwijder zenen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkeld bij het langzaam garen een sterke kenmerkende smaak.
- Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van gevogelte, rund, varken, kalf en lam geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken.
- Braad het vlees zeer heet en lang genoeg aan alle kanten, ook de uiteinden, aan.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Een kerntemperatuur van 60 °C moet minimaal 30 minuten worden aangehouden.

- U kunt uw vlees ook in een open vorm langzaam garen. De gaartijden worden dan langer.
- Ook grotere stukken vlees hoeft u niet te keren.
- U kunt het vlees na het langzaam garen direct in stukken snijden. Het hoeft niet te rusten.
- Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Langzaam garen

Gebruik een vorm met passend deksel, bijv. een glazen schaal. De schaal op het rooster zetten.

Langzaam garen = 

	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Kalkoenfilet	1		80	240-270
Eendenborst zonder vel	1		80	110-140
Gebraden rundvlees (bijv. heupstuk)	1		80	270-300
Runderfilet	1		80	150-180
Rosbief	1		80	180-220
Rundersteaks, 3 cm dik	1		80	70-100
Kalfsvlees (bijv. bovenbout)	1		80	180-220
Kalfsfilet	1		80	80-100
Varkensvlees (bijv. lendestuk), aangebraden	1		80	180-210
Varkensfricandeau	1		80	140-170
Lamsfilet	1		80	40-70
Reefilet	1		80	40-70
Hertenfilet	1		80	100-130

Tips voor het langzaam garen

Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.

Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de oven van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.

U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden.

Zet na het langzaam garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken maximaal twee uur.

Testgerechten

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

Volgens norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 en EN 60350

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrex-vorm 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	Aanwijzingen
Vla	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Pyrex-vorm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Gebraden gehakt (in broodvorm)	600 W, 20-25 min.	Pyrex-vorm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Circulatiegrillen = 

Boven-/onderwarmte = 

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	600 W, 20-25 min.		170-190	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Aanwijzingen
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrex-vorm 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

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











Appeltaart:
donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Boven-/onderwarmte = 

Hete lucht = 

3D-hetelucht = 



Intensieve warmte = 

	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprints	Braadslede	2		160-180	20-30
	Braadslede	2		150-170	20-30
	Braadslede* + emailen bakplaat**	1 3		140-150	30-40
Small cakes	Braadslede	2		160-180	25-35
	Braadslede	2		140-160	25-35
Small cakes	Braadslede* + emailen bakplaat**	1 3		150-170	35-45
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		160-170	30-40
Plaatgebak met gist	Braadslede	2		170-190	45-55
	Braadslede* + emailen bakplaat**	1 3		160-180	50-60
Appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	2		170-190	70-90

* Plaats de emailen bakplaat bij het bakken op twee niveaus altijd boven de braadslede.

** Emailen bakplaten kunt u als extra toebehoren kopen in uw speciaalzaak.

Grillen Grill, groot = 

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3		3	1-2
Beefburger, 12 stuks**	Rooster en braadslede	3 1		3	30

* 5 minuten voorverwarmen.

** Halverwege de bereidingstijd keren.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen

Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.

Bakken

Met boven-/onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 180 °C.

Koekjes

Met boven-/onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 170 °C.
Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.

Patates frites uit de oven

Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.
