

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

HBC83K553

nl

9000 318 752

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	4
Voor het inbouwen	4
Instructies voor uw veiligheid	4
Instructies voor de magnetron	6
Oorzaken van schade	8
Uw nieuwe apparaat	10
Bedieningspaneel	10
Toetsen en indicaties	11
Temperatuurkeuzeknop	11
Functiekeuzeknop	12
Binnenruimte	12
Toebehoren	13
Voor het eerste gebruik	15
Tijd instellen	15
De oven opwarmen	15
Toebehoren reinigen	15
Oven instellen	16
Verwarmingsmethode en temperatuur	16
De magnetron	17
Aanwijzingen voor de vormen	17
Magnetronvermogens	18
Magnetron instellen	19
Magnetroncombi-functie	20
Magnetroncombi-functie instellen	20
1,2,3-Serie instelling	21
Serie instelling instellen	21

Inhoudsopgave

Tijdfuncties instellen	23
Kookwekker	23
Tijdsduur	24
Tijd	26
Basisinstellingen wijzigen	26
Automatische uitschakeling	28
Onderhoud en reiniging	28
Schoonmaakmiddelen	29
Reiniging van de glazen afscherming	31
Wat te doen bij storingen?	33
Storingstabel	33
Ovenlamp vervangen	34
Deurdichting vervangen	36
Servicedienst	37
Energie- en milieutips	38
Energie besparen	38
Milieuvriendelijk afvoeren	38
Voor u in onze kookstudio getest	39
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	39
Tips voor de magnetron	46
Taart, cake en gebak	46
Tips voor het bakken	49
Braden en grillen	50
Tips voor het braden en grillen	58
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	58
Kant-en-klar producten	60
Testgerechten	61
Acrylamide in levensmiddelen	63

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 pannenslap 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 letsel!
Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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!

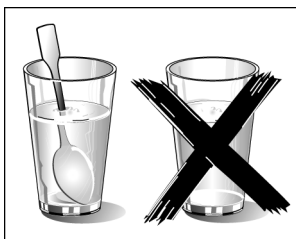
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking.

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

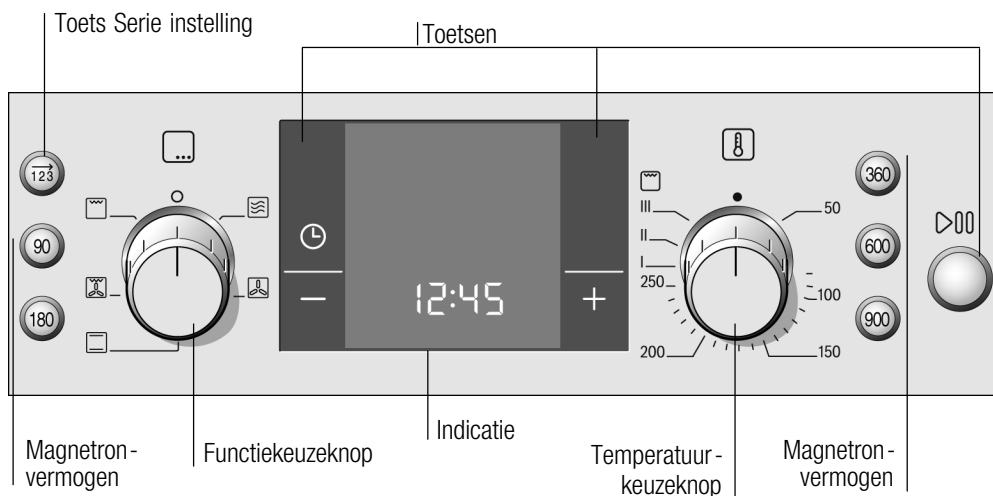
Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (*zie "Aanwijzingen over serviesgoed"*).

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.



Schakelaars

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

Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Uitzondering: de toets serie instelling en de toetsen voor het magnetronvermogen zijn normale druktoetsen.

Toetsen en indicaties

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

Toets	Gebruik
123	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
Tijdfuncties	Wekker , tijdsduur en tijd kiezen. Eindtijd weergeven.
- Min	Instelwaarden verlagen.
+ Plus	Instelwaarden verhogen.
Start/Pauze	Kort indrukken = werking starten/onderbreken Lang indrukken = werking afbreken

Aan de haakjes [] om het betreffende symbool ziet u welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat.

Temperatuurkeuzeknop


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

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
50-250 Temperatuurbereik	De temperatuur in de oven in °C.
I, II, III Grillstanden	De grillstanden voor de grill . I = stand 1, zwak II = stand 2, gemiddeld III = stand 3, sterk

Totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft, is op het display het symbool verlicht. Tijdens het grillen is het symbool niet verlicht.

Funcțiekeuzeknop

Met de funcțiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
 Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 Magnetronfunctie	Voor het instellen van het magnetronvermogen.
 Hete lucht	Voor het bakken van cakes in vormen of op één niveau.
 Boven- en onderwarmte	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaarten).
 Circulatiegrillen	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Grill	Voor grote hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes).

Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

Koelventilator

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

Attentie! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

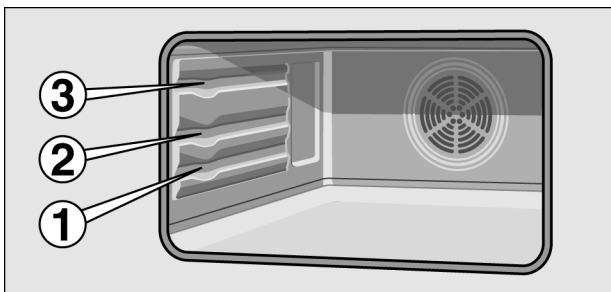
N.B.:

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.

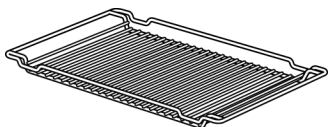
Toebehoren

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.

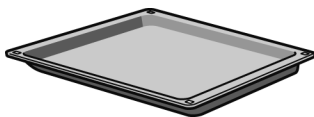
Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HEZ/HMZ-nummer door te geven.



Rooster

voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken.

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



Braadslede HEZ862000

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.

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.

HEZ861000 Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

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

HEZ863000 Glazen schaal

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

HEZ915001 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 binnenuimte. 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

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven.
Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.


Tijd instellen



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

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

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

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

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

Toebehoren reinigen

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

Oven instellen

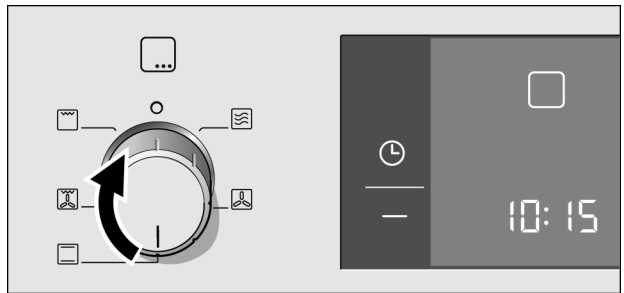
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

U kunt voor uw gerecht de tijdsduur instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

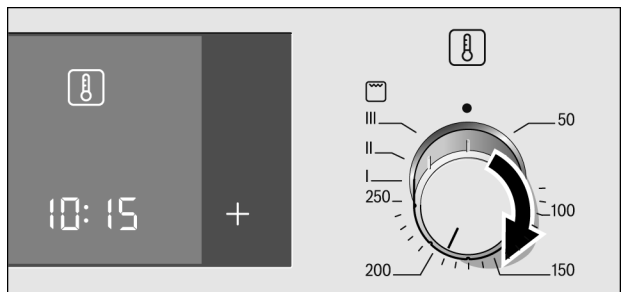
Verwarmingsmethode en temperatuur

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



3. De toets  indrukken.
De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

De magnetron

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

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, glaskeramik, porselein, keramik of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie! 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: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 17 minuten


1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het vermogen 600 W is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.

De werking gaat in. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

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

Ovendeur tussentijds openen

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

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.


Magnetronvermogen veranderen

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

Werking afbreken

De toets  4 seconden ingedrukt houden of de functieknop op de nulstand draaien.

Aanwijzingen

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





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

Magnetroncombi-functie


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


U kunt alle magnetronvermogens inschakelen.
Uitzondering: 900 watt.

Geschikte verwarmingsmethoden

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

Magnetroncombi-functie instellen


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

1. Met de functieknop de verwarmingsmethode en met de temperatuurknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.
De werking start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De Combi is beëindigd. U kunt het signaal voortijdig met de toets  wissen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur opnieuw op de toets  drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

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

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen. De toets **▷00** indrukken.

Werking afbreken

De toets **▷00** ca. 4 seconden ingedrukt houden, of de functieknop en temperatuurknop naar de nulstand terugdraaien.

1,2,3-Serie instelling


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

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

Stel voor elke serie instelling een tijdsduur in.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
De $\overrightarrow{1}$ voor de eerste serie instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
De $\overrightarrow{2}$ voor de tweede serie instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
De $\overrightarrow{3}$ voor de derde serie instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De toets **▷00** indrukken.

De werking gaat in. De eerste stap van de serie instelling verschijnt op het display. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen	Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het signaal voortijdig met de toets \ominus wissen.
Instelling wijzigen	Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets $\vec{123}$ zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.
Ovendeur tussentijds openen	De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur opnieuw op $\triangleright 00$ drukken. De werking wordt voortgezet.
Werking onderbreken	De toets $\triangleright 00$ kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw op $\triangleright 00$ drukken, de werking wordt voortgezet.
Werking afbreken	De toets $\triangleright 00$ ca. 4 seconden ingedrukt houden of de functiekop op de nulstand draaien.
Tijdsduur opvragen	De toets \ominus één keer indrukken.

N.B.

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

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets \ominus roept u het menu op en wisselt u tussen de afzonderlijke functies. Zolang u kunt instellen zijn alle tijdsymbolen verlicht. Aan de haakjes [] kunt u zien bij welke tijdfuncties u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets $+$ of $-$ veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.

Kookwekker

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

1. De toets \ominus één keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de \cup staat tussen haakjes.
2. Met de toets $+$ of $-$ de wekkertijd instellen.
Voorgestelde waarde toets $+$ = 10 minuten
Voorgestelde waarde toets $-$ = 5 minuten

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

De wekkertijd is afgelopen

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

Wekkertijd veranderen

Met de toets $+$ of $-$ kunt u de wekkertijd op elk moment veranderen.

Wekkertijd wissen

Met de toets $-$ de wekkertijd tot naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.



Tijdstellingen opvragen

Om Kookwekker \cup of Tijd \ominus op te vragen de toets \ominus indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur

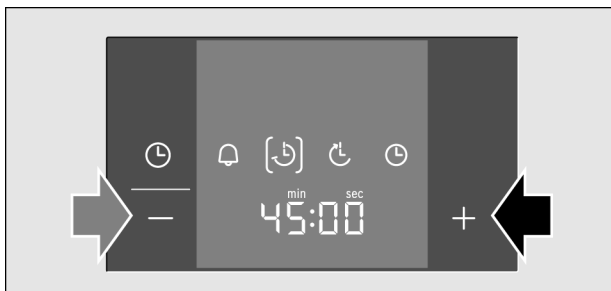
U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te zetten. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.



Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.










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



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



5. De toets  indrukken.
Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen	Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Het signaal gaat uit. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.
Tijdsduur veranderen	Met de toets + of - de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets  .
Tijdsduur wissen	Met de toets - de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets  .
Tijdsinstellingen opvragen	Wanneer de kookwekker en de tijdsduur ingesteld zijn, zijn de beide symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes. Om Kookwekker  , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt een paar seconden op het display.
Eindtijd opvragen	Wanneer u een tijdsduur voor uw gerecht heeft ingesteld en wilt weten wanneer het gerecht klaar is, kunt u de eindtijd opvragen. Voorwaarde: er zijn een verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur ingesteld. Om de eindtijd  op te vragen de toets  indrukken tot haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd

Na de aansluiting of na een stroomuitval zijn op het display het symbool [⌚] en vier nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets ⌚ indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00.
2. Met de toets + of – de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. Toets ⌚ 4x indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de [⌚] staat tussen haakjes.
2. Met de toets + of – de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.


Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Zo is deze alleen zichtbaar wanneer de oven in gebruik is. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Basisinstellingen wijzigen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. Deze instellingen kunt u aanpassen aan uw gewoonten.

Basisinstelling:	keuze 0	keuze 1	keuze 2	keuze 3
c0 Helderheid van de displayverlichting	-	Nacht	gemiddeld*	Dag
c1 Signaal tijdsduur De tijd dat het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is	–	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.

Basisinstelling:	keuze 0	keuze 1	keuze 2	keuze 3
c2 Indicatie van de tijd Weergave van de klok op het display wanneer de oven uitgeschakeld is	alleen tijdens het gebruik	altijd*	–	–
c3 Werking voortzetten De manier waarop de werking na het openen en weer sluiten van de oven deur wordt voortgezet Werking voortz. na sluiten deur: uit *met  Werking voortzetten	uit*	automatisch	–	–
c4 Wachttijd tot een instelling is overgenomen	–	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.
c5 Bedrijfsspanning	220-230 V*	230-240 V	–	–
c6 Fabrieksinstellingen opnieuw instellen Alle veranderingen weer terugzetten naar de basisinstellingen.	nee*	ja	–	–

* Fabrieksinstelling

De oven dient uitgeschakeld te zijn.

1. De toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de signaalduur, bijv. $\text{c } 1 \text{ } 2$ voor keuzemogelijkheid 2.
2. Met de toets $+$ of $-$ de basisinstelling veranderen.
3. Met de toets \ominus bevestigen.
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets \ominus kunt u alle niveaus doorlopen en met de toets $+$ of $-$ veranderen.
4. Tot slot de toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt de basisinstellingen op elk moment weer veranderen.

Automatische uitschakeling

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

Automatische uitschakeling wordt actief

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

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

Automatische uitschakeling opheffen

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

Onderhoud en reiniging

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



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 en 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.

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 schraper voor het schoonmaken van het glas van de apparaatdeur,
- 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 met een zachte doek nadrogen.

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

Roestvrij staal

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Oven

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

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

Glazen afscherming van de ovenlamp

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen.

Ruiten van de deur

Glasreiniger:
met een zachte doek nadrogen.
Geen glazen 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 schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

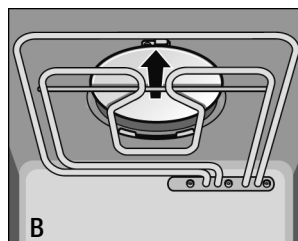
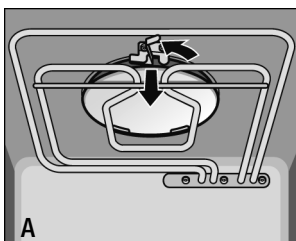
Reiniging van de glazen afscherming

Demontage

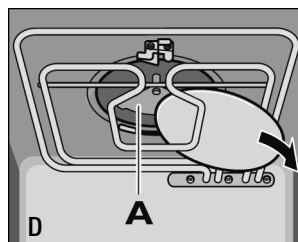
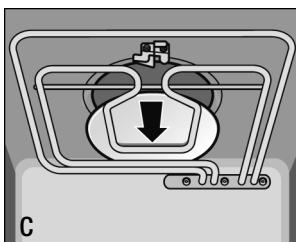
Om hem gemakkelijker schoon te maken kunt u de glazen afscherming aan het plafond van de oven verwijderen.

Attentie! De oven dient onverwarmd te zijn.

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).



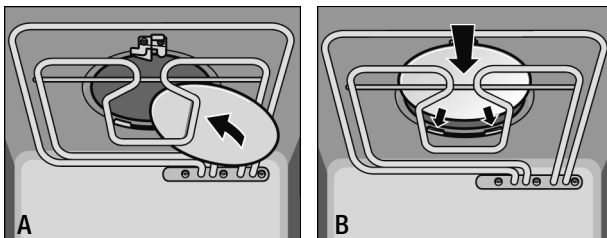
Nooit de magnetronantenne (A) aanraken of schoonmaken!

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

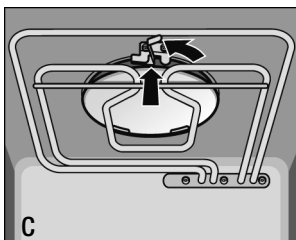
Bij sterke vervuiling:
de glazen afscherming en de emailen oppervlakken in de oven reinigen.

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!

Wat te doen bij storingen?

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


Storingstabel

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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	In het stopcontact steken.
	Stroomonderbreking.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op het display zijn  en vier nullen verlicht.	Stroomonderbreking.	Stel de tijd opnieuw in.
Op het display verschijnt F8.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Draai de functiekeuzeknop op de nulstand.
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.
Het apparaat warmt niet op de ingestelde temperatuur op.	De magnetron is niet gestart.	Druk op de toets  .
	De toets  is niet ingedrukt.	Druk op de toets  .

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
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. Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Hoger vermogen kiezen. Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met **E** verschijnt, drukt u op de toets . Stel vervolgens de tijd opnieuw in. Neem contact op met de servicedienst wanneer de foutmelding weer verschijnt. Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

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



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



Kans op een elektrische schok!

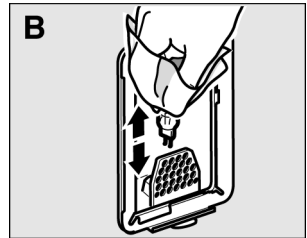
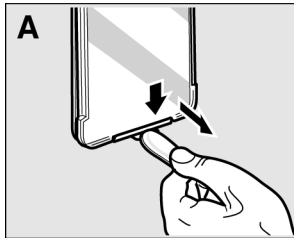
De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is.

Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

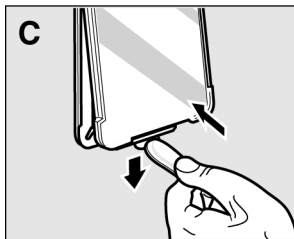
Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

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

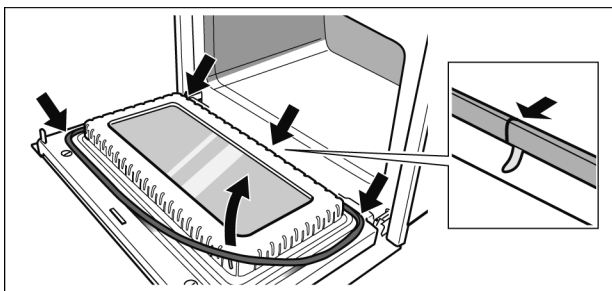
Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende dichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.



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.


Service dienst

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, 25-30 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, 10-15 min.	meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 5 min. 90 W, 13-18 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 10 min. 90 W, 20-25 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
Gans	4,5 kg	180 W, 30 min. 90 W, 60-80 min.	om de 20 minuten keren, ontdooivloeistof verwijderen
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 8-13 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig 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.	
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.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 2 min. 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème
	750 g	180 W, 10 min. 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

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-klaare 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 zetten; na het verwarmen goed roeren of schudden. 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.	
Plakken 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, 3-5 min.	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 zodanig 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.

Gebak in vormen	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/ rechthoekige vorm	1		160-180	90 W	30-40
Cake, fijn (ook zandtaart)*	Krans-/ rechthoekige vorm	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, voorverwarmen	Donkere springvorm	1		170-180	-	30-40
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Donkere springvorm**	1		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwaraktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	2		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
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking	Ronde pizzaplaat	1		200-220	-	10-15
Hartig gebak*	Donkere springvorm**	1		180-190	-	55-65
Notentaart	Donkere springvorm	1		170-180	90 W	35-45








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

** In de braadslede plaatsen.

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 vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	1		160-180	90 W	30-40
Gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	–	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		170-190	–	45-55
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		160-180	–	25-35
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	1		160-180	–	50-60
Zwitserse 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
Gemarmerde cake, voorverwarmen	Braadslede	2		240-250	–	15-20

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

* De ovenruimte voorverwarmen.

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijds- duur in minuten
Koekjes	Braadslede	2		150-170	20-30
Bitterkoekjes	Braadslede	2		120-140	35-45
Schuimgebak	Braadslede	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2		160-180	35-45
Deeg van bijv. soesjes	Braadslede	2		200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	2		170-190	25-25
Gistdeeggebak	Braadslede	2		200-220	20-30

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 gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Bij de tabellen

Temperatuur en 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.

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

Kalfsvlees

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

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C Grillstand	Magnetron- vermogen 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
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.



	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempe- ratuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen 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

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempe- ratuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Varkensfilet, ca. 500 g	gesloten vorm, rooster	1		210-230	90 W	20-25
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-230	90 W	50-60
Varkensvlees, mager, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	90 W	70-80
Varkensvlees, mager, ca. 2 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Casseleerrib met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1	–	–	360 W	45-50
Halsstuk, 2 cm dik	Braadsele + rooster	1 3		2	–	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15

Lams- en wildbraad

Lams- en wildbraad halverwege de bereidingstijd keren.



	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
Wild zwijn ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	–	90-100

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

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

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.




	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, 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
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.

	Toebehoren	Hoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand
Vis heel, bijv. Forel ca. 300 g, gegrild	Braadslede + rooster*	1 3	–	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 8-12		2
Viskotelet, bijv. zalm 3 cm dik, gegrild	Braadslede + rooster*	1 3	–	1e kant: ca. 10-12 2e kant: ca. 8-12		3
Hele vissen 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Braadslede + rooster*	1 3	–	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15		2
Hele vissen ca. 1 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	600 W	10-15	–	–
Hele vissen ca. 1,5 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	600 W 360 W	10-15 5-10	–	–
Hele vissen ca. 2 kg, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	600 W 360 W	15-20 10-15	–	–
Visfilet, bijv. zeezalm, ca. 800 g, gestoofd	gesloten vorm, rooster	1	600 W	9-14	–	–

* Het rooster eerst met olie invetten.

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.

Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is 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, gratineerde 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 gratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.

Gebruik voor ovenschotels, gratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge ovenschaal.

Doe soufflé in portievormen of in een hoge ovenschaal. De binnenruimte voorverwarmen.











Gegrilde toast:

4 stuks naast elkaar in het midden van de braadslede leggen.

12 stuks gelijkmatig over de braadslede verdelen.

Sneetjes toastbrood voortoasten.

Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm, rooster	1		140-160	360 W	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		150-170	600 W	20-25
Soufflé	open vorm, rooster	1		160-180	-	40-50
Soufflé in portievormen	open vorm, rooster	1		200-210	-	12-17
Noedelsoufflé, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		150-170	600 W	20-25
Lasagne	open vorm, rooster	2		190-210	600 W	20-25
Groentesoufflé	open vorm, rooster	1		170-190	600 W	25-30
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm, rooster	1		180-200	600 W	20-25
Toast grillen, 4 stuks	braadslede	2		3	180 W	8-10
Toast grillen, 12 stuks	braadslede	2		3	180 W	9-11
















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.

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

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

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








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.
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.

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

Grillen

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

* 5 minuten voorverwarmen.

** Halverwege de bereidingstijd keren.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke 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.
