

SIEMENS

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

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

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 vele gangbare gerechten en de juiste instelwaarden. Alles is getest in onze kookstudio.

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

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

En nu smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	185
Voor het inbouwen	185
Instructies voor uw veiligheid	185
Instructies voor de magnetron	188
Oorzaken van schade	190
Uw nieuwe apparaat	191
Het bedieningspaneel	191
Toetsen en indicatie	192
Functiekeuzeknop	192
Temperatuurkeuzeknop	193
Binnenruimte	194
Toebehoren	194
Voor het eerste gebruik	196
Tijd instellen	196
De oven opwarmen	196
Toebehoren reinigen	196
Oven instellen	197
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ..	197
Snelvoorverwarming	198
De magnetron	199
Aanwijzingen voor de vormen	199
Magnetronvermogens	200
Magnetron instellen	200
CombiSpeed	201
MicroCombi instellen	202
1,2,3-Serie instelling	203
Serie instelling instellen	203
Automatische programma's	204

Inhoudsopgave

Programma instellen	204
Aanwijzingen bij de programma-automaat	206
Programmatabel	208
Tijdfuncties instellen	209
Wekker instellen	209
Tijdsduur instellen	210
Tijd instellen	212
Kinderslot	213
Basisinstellingen wijzigen	213
Basisinstellingen	213
Onderhoud en reiniging	215
Schoonmaakmiddelen	215
Wat te doen bij storingen?	218
Ovenlamp vervangen	219
Servicedienst	221
Technische gegevens	221
Milieuvriendelijk afvoeren	222
Voor u in onze kookstudio getest	223
Tabellen	223
Tips voor de magnetron	228
Taart, cake en gebak	229
Tips voor het bakken	231
Braden en grillen	232
Tips voor het braden en grillen	235
Ovenschotels, gratins	235
Diepvries-kant-en-kl. prod.	236
Testgerechten	236
Acrylamide in levensmiddelen	239

Veiligheidsvoorschriften

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geef 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.

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.

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het apparaat goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kinderen

Kinderen mogen alleen gerechten klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Kinderen en de magnetron

Kinderen mogen alleen gerechten met de magnetron solo klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen.

Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Bij gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!

Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de ovenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De ovendeur 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 binnenruimte 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 pannenlap 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. Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron. 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 binnenruimte.

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.

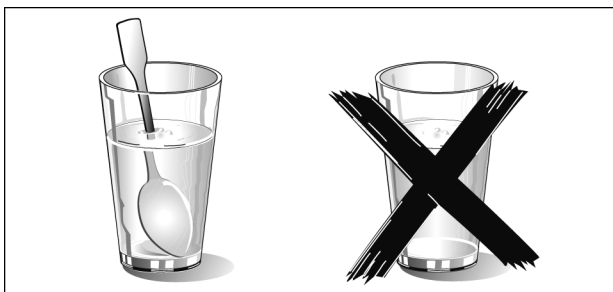
Verbrandingsgevaar!
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

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 drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten.

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. Ze kunnen ook na het gebruik van de magnetron op explosieve wijze ontploffen. 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

Water in de hete oven	Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurwisseling kan er schade ontstaan aan de keramische bodemplaat.
Vruchtensap	De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
Technisch defect	Bij gebruik met de magnetron nooit werken met de emailen bakplaat. Dit leidt tot een technisch defect.
Afkoelen met de deur open	De ovenruimte uitsluitend gesloten laten afkoelen. 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.

Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen

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

Vochtige levensmiddelen

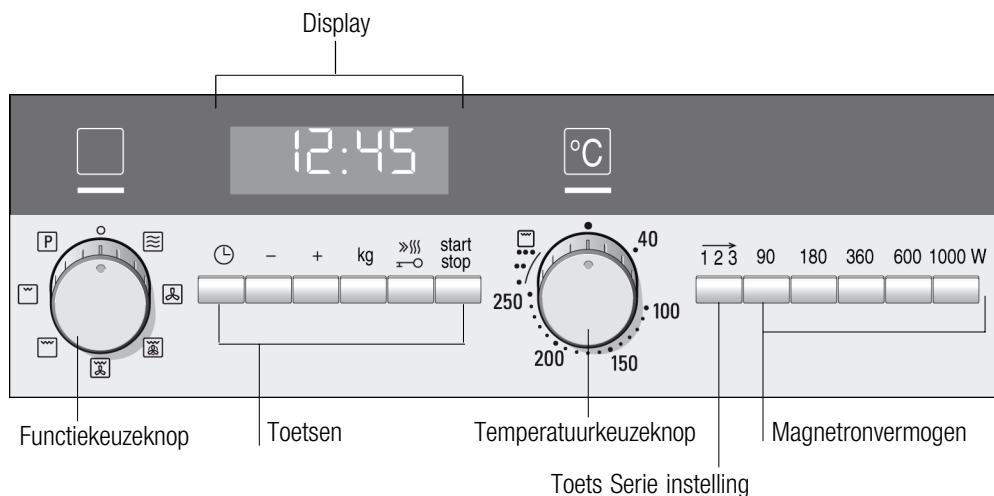
Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Het bedieningspaneel

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



Schakelaars

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






Toetsen en indicatie




Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in.

Symbol	Functie van de toets
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
+ Plus	Instelwaarden verhogen
- Min	Instelwaarden verlagen
kg	Gewicht kiezen
	Snelvoorverwarming of kinderslot kiezen
	Kort indrukken = werking starten/aanhouden 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
1000	Magnetronvermogen 1000 watt kiezen

Functiekeuzeknop


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
 Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 Magnetron	Magnetronfunctie opvragen.
 Hete lucht	Voor het bakken van cakes in vormen, biscuit- en kwarktaart en cake, pizza en klein gebak op de bakplaat.
 Heteluchtgrill	Is bijzonder geschikt voor het braden van stukken vlees.
 Circulatiegrill	Gevogelte wordt knapperig bruin. Ovenschotels en gegrilde gerechten lukken u hiermee het best.

Stand	Gebruik
 Grill, groot	Kies tussen de standen sterk, gemiddeld of zwak. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.
 Grill, klein	Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Plaats de grillstukken naast elkaar in het midden van het rooster.
 Programma's	4 ontdooiprogramma's 11 gaarprogramma's Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afgestemd op het gewicht.

N.B.:

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop.

Na het indrukken van de toets  gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

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

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
40, 100-250 Temperatuurbereik	De temperatuur van de oven in °C.
•, ••, ••• Grillstanden	De grillstand voor groot grill-oppervlak kiezen  . • = stand 1, zwak •• = stand 2, gemiddeld ••• = stand 3, sterk

N.B.

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat branden, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.

Binnenruimte

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator.
De koelventilator schakelt in bij gebruik. 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.

Aanwijzingen

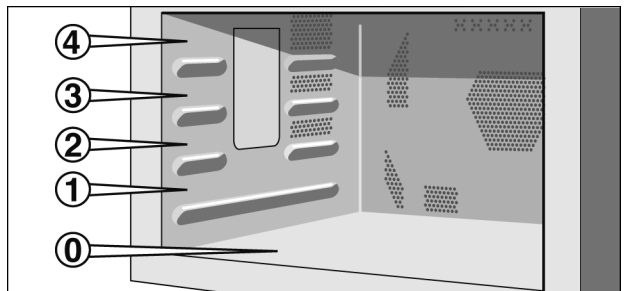
Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

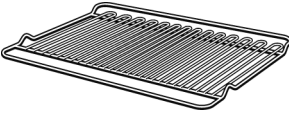
Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in het apparaat geschoven worden.

U kunt vormen ook op de bodem van de oven plaatsen (hoogte 0).





Rooster

voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

U kunt het rooster tot tweederde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

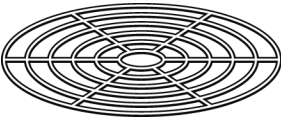


Geëmailleerde bakplaat

voor gebak en koekjes.

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

De geëmailleerde bakplaat is niet geschikt voor gecombineerd gebruik met de magnetron.



Bakrooster voor de magnetron

voor het bakken met bakvormen van metaal bij gecombineerd gebruik.

Het bakrooster voor de magnetron alleen gebruiken in combinatie met het rooster.

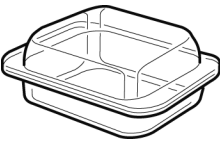
Leg het bakrooster voor de magnetron altijd op het rooster.

Plaats de metalen bakvorm op het rooster.

Zo voorkomt u dat er vonken ontstaan tussen rooster en bakvorm.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



Glazen braadpan HZ 915001

voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en

ovenschetels. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's.

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 het aansluiten worden in het display drie nullen verlicht en de symbolen ►⌚. Stel de tijd in.

1. De toets + of – indrukken.
Voorgestelde waarde +: 12:00
Voorgestelde waarde -: 23:59
2. Met de toets + of – de tijd instellen.
3. De toets ⌚ indrukken.
De tijd is ingesteld.

N.B.

Om het standby-verbruik van uw apparaat te reduceren, kunt u het tijddisplay uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal daarvoor is een uur bij Hete lucht [H] bij 180 °C.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de keuzeknop Hete lucht [H] instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 180 °C instellen.
3. De toets ^{start}/_{stop} indrukken.
De oven begint op te warmen.

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

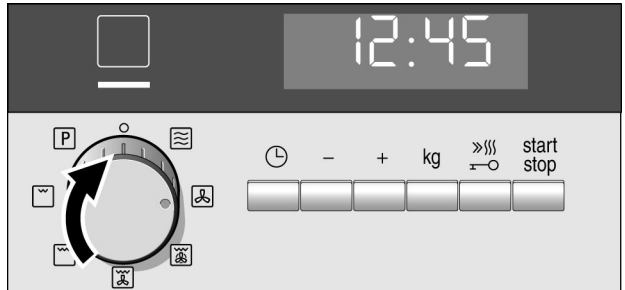
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

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

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht  bij 200 °C.


1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets ^{start} stop indrukken.
De oven begint op te warmen.



Ovendeur openen tijdens het gebruik

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

Werking onderbreken

Op de toets  drukken, de werking wordt onderbroken. De toets  indrukken, de werking wordt voortgezet.

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.



Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.


Gebruik de snelvoorverwarming bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Het meest geschikt is de verwarmingsmethode

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill.



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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets  indrukken.
Op het display is het symbool  verlicht.
3. De toets  indrukken.
De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal.
Het symbool  verdwijnt van het display.
Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  kort indrukken.
Het symbool  verdwijnt van het display.

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.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
1000 W	voor het verwarmen van vloeistoffen


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

N.B.

Het magnetronvermogen van 1000 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.


Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De toets is verlicht. Een voorgestelde tijdsduur wordt weergegeven.

3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets ^{start}_{stop} indrukken.
De oven start. 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 geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets ^{start}_{stop} 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 ^{start}_{stop} ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Aanwijzingen

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

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

CombiSpeed


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 alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 1000 watt.

Geschikte verwarmingsmethoden

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill
-  Grill, groot
-  Grill, klein

MicroCombi instellen

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het vermogen is verlicht. 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 beëindigd

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd.

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.

Werking afbreken

Toets  ca. 4 seconden ingedrukt houden, of temperatuurkeuzeknop op de nulstand terug draaien.


1,2,3-Serie instelling

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

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets $\vec{123}$ indrukken.
De $\vec{1}$ voor de eerste serie instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets $\vec{123}$ indrukken.
De $\vec{2}$ voor de tweede serie instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets $\vec{123}$ indrukken.
De $\vec{3}$ voor de derde serie instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De toets $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ indrukken.

De oven start. De totale tijdsduur verschijnt.

De tijdsduur is afgelopen

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

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets $\vec{123}$ 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 $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ drukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

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

Werking afbreken

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

Tijdsduur opvragen

De toets ⌚ twee keer indrukken.

N.B.

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

Automatische programma's

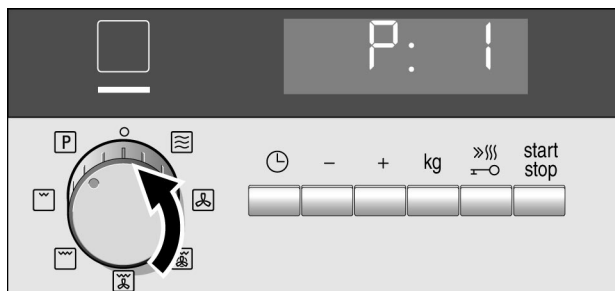
Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 15 programma's.

Programma instellen

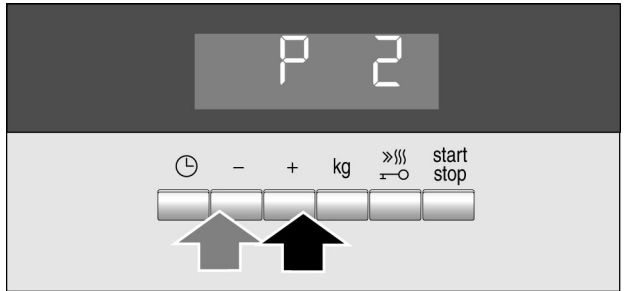
Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in. De temperatuurkeuzeknop dient op de nulstand te staan.

Voorbeeld in de afbeelding: gehakt (programma 2) met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's P zetten.
Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



2. Met de toets + of – het programma kiezen.



3. De toets kg indrukken.
Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.



4. Met de toets + of – het gewicht instellen.



5. De toets ^{start} stop indrukken.
Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en de symbolen ► en I→I verschijnen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.
Op het display staat 00:00.
De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
De oven is uitgeschakeld.

Programma wijzigen

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

Programma afbreken

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

Tijdsduur en eindtijd wijzigen

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

Aanwijzingen bij de programma-automaat

Neem het gerecht uit de verpakking en weeg het.
Wanneer u het exacte gewicht niet kunt invoeren rond u het af.

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde oven.

In aansluiting op de aanwijzingen vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het toepasselijke gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

Het is niet mogelijk om gewichten buiten het gewichtsbereik in te stellen.

Bij veel gerechten hoort u na enige tijd een signaal.
Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien

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

De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.

Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.

Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.

Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen.

Groente

Groente, vers: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.

Groente, diepvries: alleen geblancheerde, niet voorgedroogde groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Gekookte aardappels

in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels een eetlepel water en wat zout toevoegen.

Rijst

Geen rijst in kookbultjes gebruiken.

Twee tot tweeënhalve keer zoveel water bij de rijst doen.

Vis

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

Vlees

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. 50-100 ml vloeistof toevoegen.

Gevogelte

De kip met de borstzijde naar onderen in de schaal leggen.

Stukken kip met de kant van het vlees naar beneden in de schaal leggen.

Pizza, diepvries

Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.

Rusttijden

Enige gerechten dienen na afloop van het programma nog even in de oven te blijven staan.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	5 tot 10 minuten
Varkensvlees, gehakt	10 min.

Programmatabel

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdoeien				
1	Heel brood*	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Vlakke open vorm bodem van oven
2	Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm bodem van oven
3	Gevogelte, heel*	Kip, eend	0,60 - 2,00	Vlakke open vorm bodem van oven
4	Visfilet*	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm bodem van oven

* Let op de keersignalen.

Garen				
5	Groente, vers*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven
6	Groente, diepvries*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven
7	Gekookte aardappels*	Vastkokende, voornamelijk vastkokende, bloemig kokende aardappels	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven
8	Rijst, lange korrel*		0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm bodem van oven
9	Verse visfilet stoven	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven

* Let op het keersignaal.

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Combi-garen				
10	Pizza, diepvries	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster inschuifhoogte 3
11	Lasagne bologn. diepvries		0,40 - 1,00	Open vorm bodem van oven
12	Kip, vers*	Hele kippen, vers	0,80 - 1,80	Gesloten vorm bodem van oven
13	Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	Gesloten vorm bodem van oven
14	Gehakt (in broodvorm)	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	Open vorm bodem van oven
15	Gebraden varkensvlees, vers*	Halsstuk zonder been, rollade	0,80 - 2,00	Gesloten vorm bodem van oven

* Let op het keersignaal.

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets \ominus vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl \blacktriangleright geeft aan bij welke functie u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets $+$ of $-$ wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl \blacktriangleright staat.

Wekker instellen

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

1. De toets \ominus één keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl \blacktriangleright staat voor \triangle .
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 $\blacktriangleright\triangle$ verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

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

Wekkertijd veranderen

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

Wekkertijd wissen

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

Tijdsinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool \triangle staat de pijl \blacktriangleright en de wekkertijd loopt zichtbaar af.



Om Kookwekker \triangle , Tijdsduur $I \rightarrow I$ of Eindtijd \ominus op te vragen, de toets \ominus zo vaak indrukken tot de pijl om het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur instellen



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 20:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .




4. Met de toets  of  de tijdsduur instellen.






5. De toets  indrukken.
De werking gaat in. 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 .

Tijdstellingen opvragen

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

Om Kookwekker , Tijdsduur **I→I** of Eindtijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl **▶** voor het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd instellen



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

1. De toets **+** of **–** indrukken.
Voorgestelde waarde **+**: 12:00
Voorgestelde waarde **–**: 23:59
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. De toets  tweemaal indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl **▶** staat voor het symbool .
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.

Kinderslot

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

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

Kinderslot inschakelen

Voorwaarde: Er mag geen tijdsduur zijn ingesteld en de functieknop staat in de nulstand.

De toets $\rightarrow \text{O}$ ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool $\rightarrow \text{O}$. Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets $\rightarrow \text{O}$ ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool $\rightarrow \text{O}$ verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Kinderslot bij de automatische programma's

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

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment kunt veranderen.

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingmogelijkheden.

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
$\text{C } 1$	Klokdisplay 1 = aan	Klokdisplay 2 = uit	Tijdsindicatie
$\text{C } 2$	Duur geluidssignaal 2 = gemiddeld = 2 minuten	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c 3	Toetssignaal: 1 = aan	Toetssignaal: 2 = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets
c 4	Wachttijd 2 = gemiddeld = 5 seconden	1 = kort = 2 seconden 3 = lang = 10 seconden	Wachttijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling
c 5	"Volume geluidssignaal" 2 = gemiddeld	1 = zacht 3 = hard	Volume van het signaal

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets \ominus een paar seconden indrukken.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
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 basisinstellingen doorlopen en met de toets $+$ of $-$ veranderen.
4. Ten slotte de toets \ominus een paar seconden lang ingedrukt houden.

Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

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.

Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

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 metaal of glasschrapers gebruiken om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor de reiniging van de deurafdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
<p>Voorkant van het apparaat</p> <p>Roestvrij staal</p>	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p> <p>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.</p> <p>Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.</p>
<p>Binnenruimte</p> <p>Binnenruimte van edelstaal</p>	<p>Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.</p> <p>Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.</p> <p>De binnenvlakken grondig laten drogen.</p>
<p>Glazen afscherming van de ovenlamp</p>	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.</p>
<p>Ruiten van de deur</p>	<p>Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen.</p> <p>Geen glasschraper gebruiken.</p>
<p>Deurafdichting niet verwijderen!</p>	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p>
<p>Toebehoren</p>	<p>Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.</p>

Om het reinigen gemakkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen. Open hiervoor de deur van het apparaat.

Glazen afscherming schoonmaken

In de oven aan de linkerzijwand bevindt zich de glazen afscherming van de ovenlamp. Draai de schroef van de afscherming los. Dan kunt u het glas schoonmaken met zeepsop.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Deze wordt vanzelf gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt. Resten van kruiden en dergelijke kunt u met een droge doek of een zachte borstel verwijderen.

Belangrijke aanwijzingen

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder dit 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, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of azijnwater.

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

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt.

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.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Stekker insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
Op het display knipperen drie nullen.	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of zet het apparaat uit.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dan gebruikelijk in het apparaat dubbele tijdsduur.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De toets $\vec{123}$ indrukken. 2. De toets kg 3 seconden lang ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11". "De toets klemt"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op alle toetsen en neem contact op met de servicedienst indien dit niet helpt.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er19".	Er is sprake van extreme oververhitting (eventueel brand in de binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er17", "Er18" of "Er20".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.



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

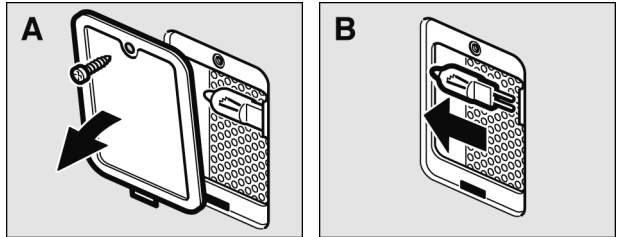
Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 25 W, 240 V, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

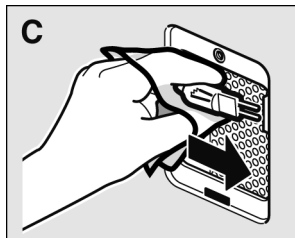
Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Deur van het apparaat openen. De beide schroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien.

3. Een droogdoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
Voorzichtig verwijderen.
4. De schroef van de lampafscherming op de linkerzijwand losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A)
De halogeenlamp naar buiten trekken. (Afbeelding B)



5. De nieuwe halogeenlamp inbrengen. (Afbeelding C)



6. De lampafscherming vastschroeven.
Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.
7. Droogdoek verwijderen. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de oven beschadigd is, moet deze worden vervangen. Afschermingen kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

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 wanneer u de deur van het apparaat opent. 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.

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	3100 W
Magnetronvermogen	1000 W (IEC 60705)
Grill Output	2000 W
Hete lucht Output	1950 W

Magnetron frequentie	2450 MHz
Zekering	16 A
Afmetingen (HxBxD)	
- apparaat	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- binnenruimte	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product uit 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.

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.

Tabellen

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 het servies, 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 de dubbele tijd
halve hoeveelheid – de helft van de tijd.

U kunt de schaal in het midden van het rooster of op de bodem van de oven zetten. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Zet de diepvriesproducten in een open schaal op de bodem van de oven.

Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de oven niet raken. Na afloop van de helft van 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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Meermaals keren.
Vlees in stukken of plakken, van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Tussendoor keren.
Eend	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Meermaals keren

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gans	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Om de 20 minuten keren. De vloeistof na het ontdooien verwijderen.
Vis Filet, viskotelet, plakken	40 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis, heel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Groente, bijv. erwten	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter, licht ontdooien	125g 250g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De stukken gebak van elkaar scheiden. Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, vochtig bijv. fruittaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.

Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.

Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400g	600 W, 11 - 15 min.	Afgedekt
Soepen	400-500g	600 W, 8 - 13 min.	Gesloten schaal
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Gesloten schaal
	1000 g	600 W, 20 - 25 min.	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Gesloten schaal
	1000 g	600 W, 25 - 30 min.	
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Afgedekt
	800 g	600 W, 20 - 25 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Gesloten schaal, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	Gesloten schaal, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Spinazie met room	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Koken zonder water toe te voegen

Verhitten van gerechten

Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.

Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.

Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.

De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogenwatt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menü, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2 - 3 componenten)	350-500 g	600 W, 4 - 8	afgedekt
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Zonder fopspeen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen 4 kommen	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	gesloten schaal
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Wat vloeistof toevoegen.

Koken von gerechten

Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.

De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 25 - 30	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 eetlepels water in het recipiënt doen, omroeren.
b.v. Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

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 ontdooiden 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 ontdooiden gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Wanneer u de magnetron erbij inschakelt, gebruikt u het magnetron-bakrooster of gebruikt u bakvormen van glas, keramiek of kunststof. Deze moeten tot 250 °C hittebestendig zijn. Wanneer u zulke bakvormen gebruikt, bruint het gebak minder.








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.

Gebak	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Gewone cake, fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	1 1		160-170 150-160	60-80 60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		160-170	35-45
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	1		160-170	35-45
Biscuittaart	Springvorm	1		170-180	45-50
Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)	Bakplaat	2		160-170	30-40
Gebak met vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Bakplaat	2		150-160	50-60
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakplaat	2		160-170	30-40

Gebak	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Kerststol met 500 g bloem	Bakplaat	2		170-180	60-70
Pizza	Bakplaat	2		200-210	25-35
Gistbrood 1 kg**	Bakplaat	2		180-190	50-60






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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Gebak	Servies	Hoogte	Magnetronvermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35		170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	360 W	40-50		150-160
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm of springvorm	1	90 W	30-45		170-190
Hartig gebak (bijv. quiche/ uientaart)	Springvorm of quichevorm	2	90 W	50-70		160-180

Bij bakvormen van metaal: leg het magnetron-bakrooster op het metalen rooster. Plaats de vorm op het magnetron-bakrooster.

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

Klein gebak		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	2		150-170	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2		100	90-120
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110	35-45
Bladerdeeg	Bakplaat	2		170-180	35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	2		180-190	35-45

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.

De cake zakt in.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.

Aleen de bodem van de springvorm invetten. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.

De cake wordt te donker aan de onderkant.

Kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.

De cake is te droog.

Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.

Het brood of het gebak (bijv. kwarkgebak) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met vochtige vulling: eerst de bodem bakken, bestrooi deze daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.

Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.

Laat het 5 tot 10 minuten afkoelen wanneer het klaar is, dan kan het gemakkelijker uit de vorm worden gehaald. Als het niet loslaat, probeert u de rand voorzichtig los te maken met een mes. Keer de bakvorm nogmaals om en bedek de vorm een paar keer met een koude natte doek. Vet de volgende keer de bakvorm goed in en strooi er wat paneermeel in.

U hebt de oventemperatuur gemeten met uw eigen thermometer en een afwijking geconstateerd.

De fabrikant heeft de oventemperatuur gemeten met een testrooster midden in de oven en na een vastgelegde tijdsduur. Omdat het gebruikte serviesgoed en toebehoren de meetwaarde beïnvloeden, zult u bij eigen metingen altijd een afwijkende waarde vinden.

Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.

Controleer of de buitenkant van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Wanneer dit niet helpt, bak dan zonder magnetron verder. De tijdsduur wordt dan verlengd.

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.

	Magnetronvermogen Watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Gesloten vorm op de bodem van de oven.
Roastbeef, rosé ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Open servies. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees zonder zwoerd, ca. 750 g, bijv. nek	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwoerd* ca. 1 kg, bijv. schouder	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet omdraaien.
Varkenslende, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Open vorm op de bodem van de oven. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Kip, heel ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Gesloten vorm op de bodem van de oven. Met de borstzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Stukken kip, bijv. kwart kip ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Open servies. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Gesloten vorm op de bodem van de oven. Niet omdraaien.

	Magnetronvermogen Watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Eendenborst ca. 500 g Eendenborst 2 stuks à 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Open vorm op de bodem van de oven. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Gezandenborst, gezendijven 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hoge open vorm op de bodem van de oven. Niet omdraaien.
Vis, gebakken ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Open servies. Diepgevroren vis eerst ontdooien.
* Snij bij varkensvlees de zwoerd in.					

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grill- stand	Tijdsduur in minuten
Steaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 200 g	1+3**		3	1. Blz.: ca. 10 - 15
					3	2. Blz.: ca. 5 - 10
Nek steaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		2	1. Blz.: ca. 15 - 20
					2	2. Blz.: ca. 10 - 15
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3	1. Blz.: ca. 10 - 15
					3	2. Blz.: ca. 5 - 10
Viskotelet*	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3	1. Blz.: ca. 10 - 12
					3	2. Blz.: ca. 8 - 12
Vis, heel* bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		2	1. Blz.: ca. 10 - 15
					2	2. Blz.: ca. 10 - 15
Geroosterd brood	12 sneetjes	-	3		3	1. Blz.: ca. 3 - 5
					3	2. Blz.: ca. 2 - 3
Geroosterd brood	4 sneetjes***	-	3		-	1. Blz.: ca. 5 - 6
					-	2. Blz.: ca. 3 - 4
Toast grillen	2 - 4 sneet- jes****	-	1+3**		3	Afhankelijk van beleg: 8 - 10

* Het rooster eerst met olie invetten.

** Schuif het rooster op hoogte 3 en de bakplaat in op hoogte 1.

*** Boterhammen naast elkaar in het midden van het rooster plaatsen.

**** Boterhammen voortoasten.

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, gratins



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

Plaats de ovenschotel in een vorm die geschikt is voor de magnetron op de bodem van de ovenruimte.

Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Ovenschotels en gratins moeten in een uitgeschakelde oven nog 5 minuten nagaren.







Gerecht	Hoeveelheid	Vormen	Hoogte	Magnetron Watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Ovenschotels zoet (bijv. kwarkschotel met fruit)	ca. 1500 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150

Gerecht	Hoeveelheid	Vormen	Hoogte	Magnetron Watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Ovenschotel pikant, van gegaarde ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Ovenschotel pittig, van rauwe ingrediënten (bijv. gratineerde aardappels)	ca. 1100 g	vlakke ovenschotel	0	600 W	25-35		170-180

Diepvries- kant-en-kl. prod.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met fruitvulling	Bakplaat	2		180-200	40-50
Patates frites	Bakplaat	2		180-200	25-35
Pizza	Rooster	2		180-200	10-20
Pizza, stokbrood	Rooster	2		160-190	15-20
Kroketten	Bakplaat	2		180-200	25-35
Rösti	Bakplaat	2		180-200	25-35

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	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 8-12 of programma 2, 500g	Pyrexform Ø 22 cm op ovenbodem plaatsen.

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen Watt, Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Pyrexform op de bodem van de oven plaatsen.
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10	Pyrexform Ø 22 cm op ovenbodem plaatsen.
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30	Pyrexform op de bodem van de oven plaatsen.






Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen Watt, Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 25-30		1	Pyrexform Ø 22 cm op ovenbodem plaatsen.
Gebak	180 W, 20-25		190-200	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip	360 W, 30-35		240	Kip met de borst naar onderen in een hoge vorm doen zonder deksel en op de bodem van de oven plaatsen. Halverwege de bereidingstijd keren.

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempe- ratuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	Bakplaat	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Bakplaat	2		160-170	25-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-180	45-50
Plaatgebak met gist	Bakplaat	2		150-160	50-60
Appeltaart	Metaalkleurige springvorm Ø 20 cm direct op het rooster	2		170-190	80-100

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill, groot oppervlak 	Tijdsduur, minuten
Toast bruinen	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster en bakplaat	3 1	3	30-35

* Na ½ van de tijd 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.
