

**⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

Überhitzung des Geräts kann einen Brand verursachen. Wenn das Gerät hinter einer Dekor- oder Möbeltür eingebaut ist, kommt es im Betrieb bei geschlossener Dekor- oder Möbeltür zu einem Hitzestau.

- ▶ Gerät nur bei geöffneter Dekor- oder Möbeltür betreiben.

**⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

**⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 22

### **⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

## **1.5 Mikrowelle**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- ▶ Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- ▶ Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- ▶ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▶ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- ▶ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- ▶ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen.

Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- ▶ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▶ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▶ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▶ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

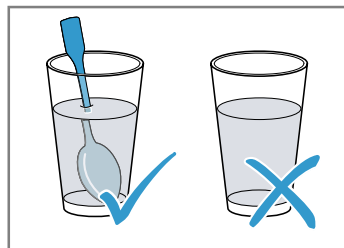
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

### **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



### **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

### **⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 19

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### **ACHTUNG!**

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerbrechen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

### 2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

#### **ACHTUNG!**

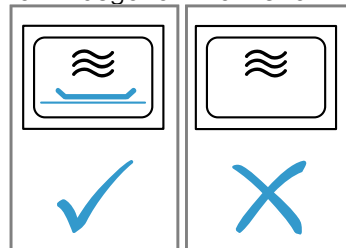
Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Die Mikrowelleneinspeisung wird durch das Entfernen der Abdeckung beschädigt.
- ▶ Nie die Abdeckung der Mikrowelleneinspeisung im Garraum entfernen.

Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.

- ▶ Bei der Verwendung des Grills, dem Mikrowellen-Kombibetrieb oder der Heißluft nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

#### Hinweise

- Um Energie zu sparen, wird die Displayanzeige im Standby nach 1 Minute abgedunkelt.
- Wenn ein Betrieb ausgewählt ist, das Gerät jedoch nicht mehr aktiv ist, wird nach wenigen Minuten die Uhrzeit angezeigt. Um Energie zu sparen, wird eine Minute später die Anzeige gedimmt und die Hintergrundbeleuchtung der Drehwähler schaltet sich aus.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

- Der Garraum ist nach dem ersten Garvorgang erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit für die nachfolgenden Speisen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Die Gerätetür im Betrieb selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Zwei Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.

- Das Erwärmen mehrerer Speisen gleichzeitig benötigt weniger Energie als das Erwärmen mehrerer Speisen nacheinander.

Die Uhr im Standby ausblenden.

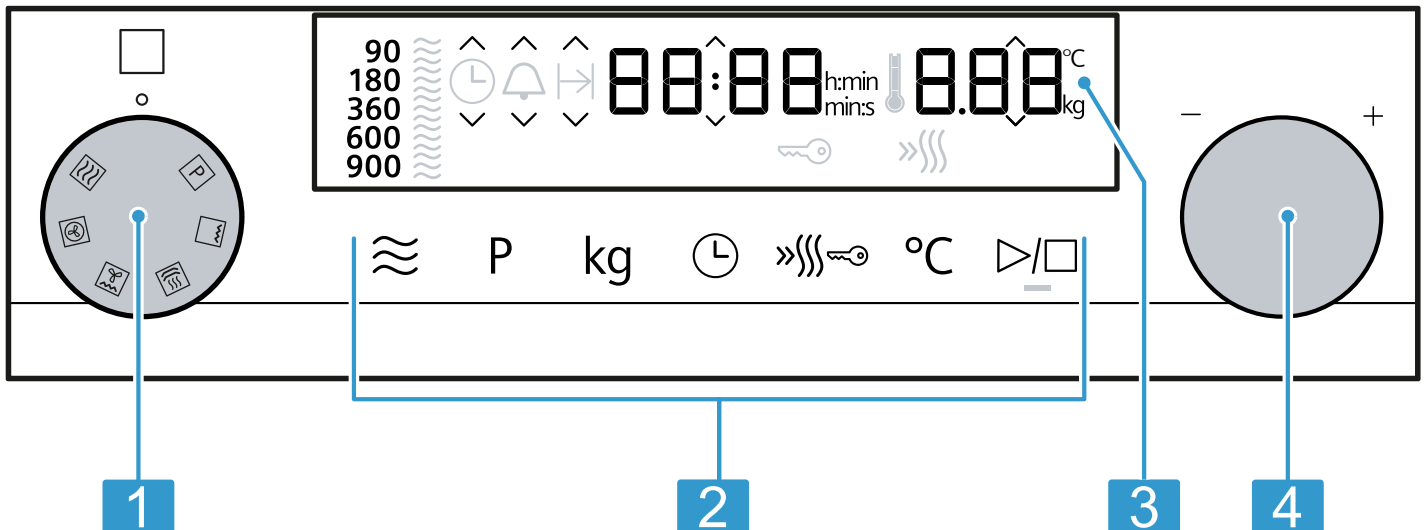
- Das Gerät spart Energie im Standby.

**Hinweis:** Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

1	Funktionswähler
2	Touch-Felder
3	Display
4	Drehwähler

#### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie Heizarten und weitere Funktionen ein. Bei manchen Gerätevarianten ist der Funktionswähler versenkbar.

Wenn Sie den Funktionswähler von der Nullstellung auf eine Funktion drehen, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht.

#### Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display fokussiert sind. Bei manchen Gerätevarianten ist der Drehwähler versenkbar. Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt. Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, sobald der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

#### Touch-Felder

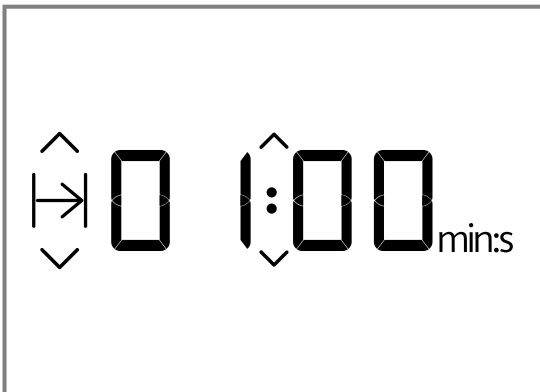
Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Symbol	Name	Verwendung
≈	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder die Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
P	Programmautomatik	Auswahl der Programmautomatik aufrufen.
»	Schnellvorheizen / Kindersicherung	Kurzes Drücken: Schnellvorheizen aktivieren oder deaktivieren. Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
🕒	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder Uhrzeit einstellen.

Symbol	Name	Verwendung
°C	Temperatur	Temperatur einstellen auswählen.
kg	Gewicht	Gewicht einstellen auswählen.
▷/□	Start/Stopp	Kurzes Drücken: Betrieb starten oder stoppen. Langes Drücken: Betrieb beenden. Die Einstellungen werden zurückgesetzt.

## Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.



**Aktiver Wert** Der direkt einstellbare Wert ist durch Pfeile über und unter dem Einstellwert hervorgehoben. Den aktiven Wert können Sie mit dem Drehwähler verändern.

**Passiver Wert** Nicht eingeklammerte Werte können Sie nicht direkt ändern. Wenn Sie einen Wert ändern wollen, müssen Sie den Wert zunächst aktivieren.

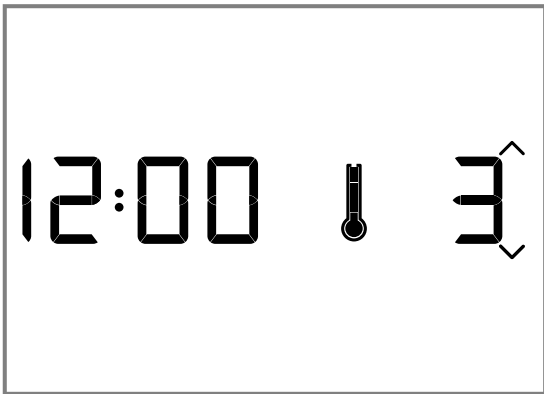
## Display-Elemente

Im Folgenden finden Sie die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente kurz erklärt.

Symbol	Name	Bedeutung
🔔	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.
⌚	Dauer	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Dauer an.
🕒	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Zeit wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:sec	Minuten/Sekunden	Die Zeit wird Minuten und Sekunden angezeigt.
🔑	Kindersicherung	Wenn das Symbol markiert ist, ist die Kindersicherung aktiviert.
»   🔥	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol markiert ist, ist Schnellaufheizen aktiviert.
°C	Temperatur	Die Temperatur wird in °C angezeigt.
kg	Gewicht	Das Gewicht wird in Kilogramm angezeigt.

## Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschritt des Aufheizens an.



Nach dem Betriebsstart zeigt das Thermometer rechts neben der Zeitanzeige den Aufheizfortschritt der Garraumtemperatur an. Das Thermometer füllt sich entsprechend dem Aufheizfortschritt. Wenn das Thermometer gefüllt ist, ist das Gerät aufgeheizt. Bei Grill ist das Thermometer sofort gefüllt.







Bei Mikrowelle gibt es keine Temperaturanzeige. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

### Nachtmodus

Um Energie zu sparen, reduziert sich die Anzeigehelligkeit von 22 Uhr bis 5.59 Uhr automatisch auf einen niedrigeren Wert.

## 4.2 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
	Mikrowelle	Mikrowellenleistungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul>	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten.
	Heißluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
	Umluftgrillen	100-230 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.
	Vorwärmen	30-70 °C	Geschirr vorwärmen.
	Grill	Grillstufen: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = schwach</li> <li>■ 2 = mittel</li> <li>■ 3 = stark</li> </ul>	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
	Programme	-	Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen.

## 4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

### Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbelichtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbelichtung aus.

Ob die Garraumbelichtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → Seite 18

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht durch Lüftungsschlitze über der Gerätetür.

#### ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

► Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.



## Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

## 5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb.</li> <li>▪ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast</li> <li>▪ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen</li> </ul>

### 5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)  
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

#### Glasbräter

- Verwendung
- Schmorgerichte
  - Aufläufe

#### Pizzablech

- Verwendung
- Blechkuchen
  - Plätzchen



### 5.2 Zubehör einhängen

Das Zubehör kann in zwei Positionen eingehängt werden.

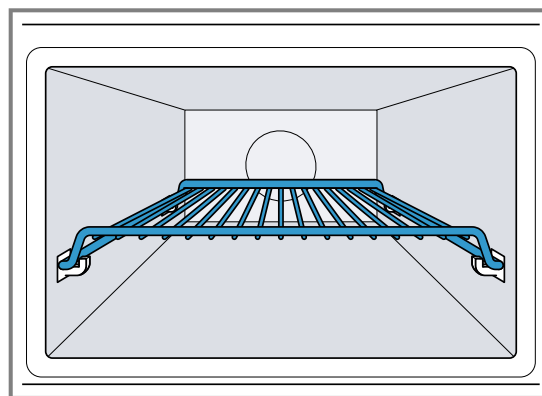
## 4.4 Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit  $\triangleright/\square$  fortsetzen.

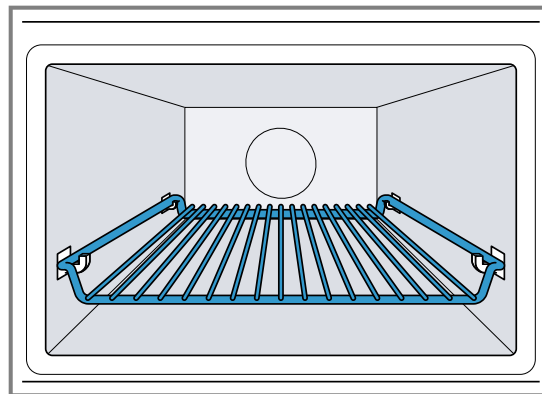
- ▶ Das Zubehör einhängen, sodass es die Gerätetür nicht berührt.


	Das Zubehör hoch einhängen.
	Das Zubehör niedrig einhängen.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.



Das Bild zeigt die Einhängeposition .



Das Bild zeigt die Einhängeposition .

## 6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

### 6.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

- ▶ Das Gerät an Strom anschließen.
- ✓ Der Wert  $12:00$  blinkt auf dem Display und  $\odot$  leuchtet.


#### Uhrzeit einstellen



1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
  2.  $\odot$  drücken.
- ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

**Hinweis:** Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

## 6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Mit dem Funktionswähler Heißluft  einstellen.
4. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 180 °C einstellen.

5.  drücken.
  - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
6. Nach einer Stunde  drücken.
7. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
  - ✓ Das Gerät ist gereinigt.
  - ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

## 6.3 Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

---

# 7 Grundlegende Bedienung

## 7.1 Gerät einschalten



- ▶ Den Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
- ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.

## 7.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie Ihr Gerät aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.





- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.
- ✓ Das Display zeigt die Uhrzeit.
- ✓ Im Display bleiben einige Anzeigen auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

## 7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
  - ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.
2. Wenn nötig, die Einstellungen ändern. Dazu auf das entsprechende Feld drücken und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3.  drücken.
  - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
  - ✓  leuchtet.
  - ✓ Bei einer Heizart mit Temperatur füllt sich die Temperaturanzeige.
4. Bei Bedarf im laufenden Betrieb die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.  
Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

## 7.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
  - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
  - ✓  blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und  drücken.
  - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
  - ✓  leuchtet.

## 7.5 Betrieb abbrechen



Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

## 7.6 Schnellaufheizen






Um Zeit zu sparen, können Sie die Aufheizdauer bei bestimmten Heizarten ab einer Temperatur von 100 °C verkürzen.

Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen nutzen:



-  Heißluft, Ausnahme: Heißluft 40 °C
-  Umluftgrillen

## Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, das Zubehör und das Gargut erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2.  drücken.
  - ✓ Im Display leuchtet .
3.  drücken.
  - ✓ Das Schnellaufheizen startet.
  - ✓  leuchtet.
  - ✓ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, endet das Schnellaufheizen. Ein Signal ertönt und im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.
  - ✓ Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

## Schnellaufheizen abbrechen

- ▶  drücken.
- ✓ Im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

## 7.7 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb war, schaltet das Gerät automatisch ab.

Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung:

- Heißluft 40 °C und Vorwärmen: 24 Stunden

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	120
2	Materiële schade vermijden .....	124
3	Milieubescherming en besparing.....	125
4	Uw apparaat leren kennen.....	126
5	Accessoires.....	129
6	Voor het eerste gebruik .....	129
7	De Bediening in essentie.....	130
8	Magnetron .....	131
9	Automatische programma's .....	133
10	Tijdfuncties.....	135
11	Kinderslot .....	136
12	Basisinstellingen .....	136
13	Reiniging en onderhoud.....	137
14	Storingen verhelpen .....	139
15	Afvoeren .....	140
16	Servicedienst.....	141
17	Zo lukt het.....	141
18	MONTAGEHANDLEIDING.....	153
18.2	Veilige montage .....	154

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

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.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 15 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 129

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
  - ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

Oververhitting van het apparaat kan een brand veroorzaken. Wanneer het apparaat achter een decor- of meubeldeur is ingebouwd, dan treedt er bij gebruik met gesloten decor- of meubeldeur hittestuwing op.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend bij geopende decor- of meubeldeur.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.

→ "Materiële schade vermijden", Pagina 124

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ Pagina 141

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

## **1.5 Magnetron**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ Nooit levensmiddelen 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.
- ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!**

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

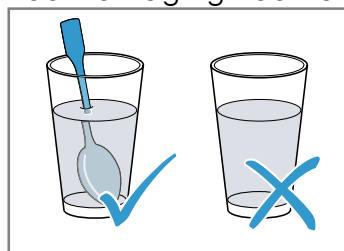
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.  
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 137

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurafdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.

- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

## **2 Materiële schade vermijden**

### **2.1 Algemeen**

#### **LET OP!**

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

### **2.2 Magnetron**

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

#### **LET OP!**

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

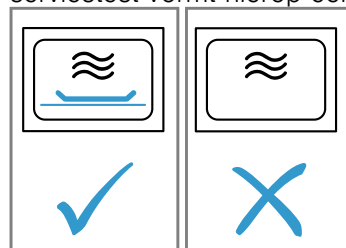
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen.

Door het verwijderen van de afdekking wordt de magnetronvoeding beschadigd.

- ▶ Verwijder nooit de afdekking van de magnetron in de binnenruimte.

Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.

- ▶ Bij het gebruik van de grill, de gecombineerde magnetronwerking of de hete lucht alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

#### Opmerkingen

- Om energie te besparen, wordt de displayweergave in de standby-modus na 1 minuut donker weergegeven.
- Wanneer een gebruik is geselecteerd, maar het apparaat niet meer actief is, dan wordt na enkele minuten de tijd weergegeven. Om energie te besparen, wordt een minuut later het display gedimd en schakelt de achtergrondverlichting van de draaischakelaar uit.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of tegelijkertijd bereiden.

- De binnenruimte is na het eerste bereidingsproces opgewarmd. Hierdoor is de bereidingstijd voor de volgende gerechten korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

De apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Twee kopjes met vloeistof tegelijkertijd opwarmen.

- Het opwarmen van meerdere gerechten tegelijkertijd vraagt minder energie dan het verwarmen van meerdere gerechten na elkaar.

De tijd in stand-bystand verbergen.

- Het apparaat spaart energie in stand-by.

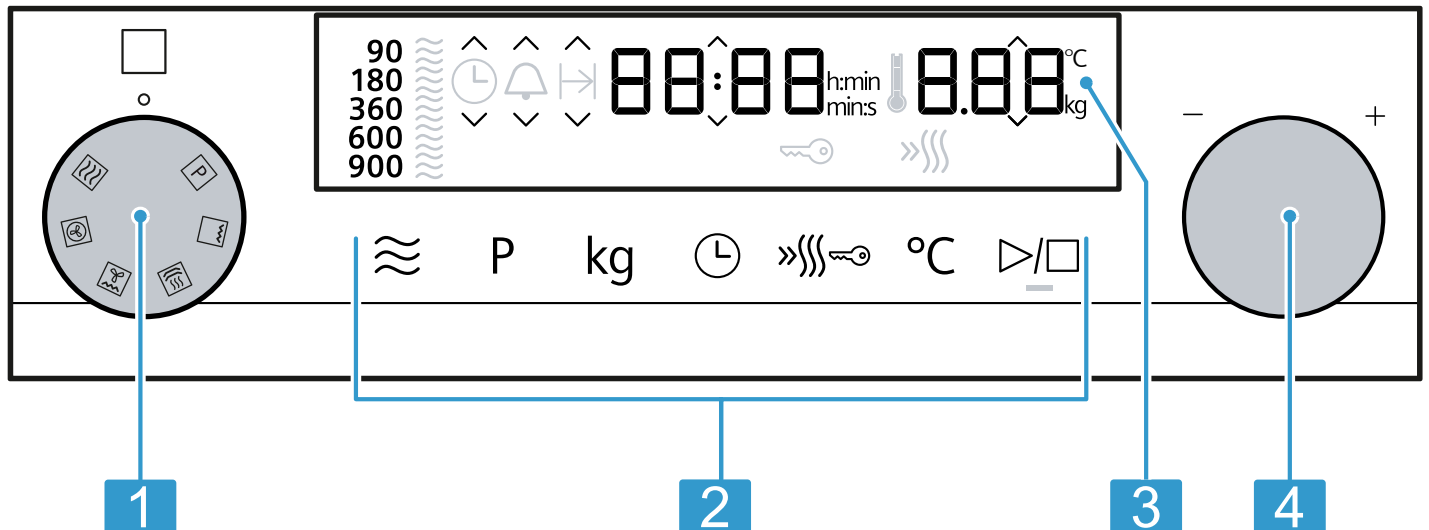
**Opmerking:** De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op [siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com) op de productpagina en de servicepagina van uw toestel bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.



## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.

1	Functiekeuzeknop
2	Touch-velden
3	Display
4	Draaiknop

#### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en overige functies in. Bij vele apparaatuitvoeringen kan de functiekeuzeknop worden verzonken.

Wanneer u de functiekeuzeknop van de nulstand naar een functie draait, duurt het enkele seconden tot de betreffende functie beschikbaar is.

#### Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn geaccentueerd. Bij vele apparaatuitvoeringen kan de draaiknop worden verzonken. Bij keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer. Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien zodra de minimale of maximale waarde bereikt is.

#### Touch-velden

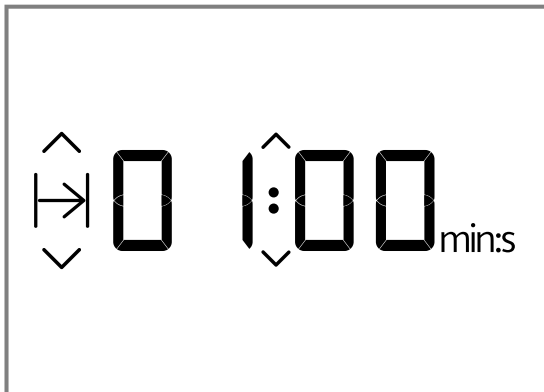
Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbol	Naam	Gebruik
≈	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
P	Automatische programma's	Selectie van de automatische programma's oproepen.
»   ~	Snel voorverwarmen / kinderslot	Kort drukken: snel voorverwarmen activeren of deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren of deactiveren.
⌚	Tijdfuncties	Timer, tijdsduur of tijd instellen.

Symbol	Naam	Gebruik
°C	Temperatuur	Temperatuur instellen selecteren.
kg	Gewicht	Gewicht instellen selecteren.
▷/□	Start/Stop	Kort drukken: in werking stellen of stoppen. Lang indrukken: werking beëindigen. De instellingen worden gere-set.

## Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.



**Actieve waarde** De direct instelbare waarde is door pijlen boven en onder de instelwaarde gemarkeerd. U kunt de actieve waarde met de draaischakelaar wijzigen.

**Passieve waarde** Waarden zonder haakjes kunt u niet direct wijzigen. Wanneer u een waarde wilt wijzigen, dan moet u de waarde eerst activeren.

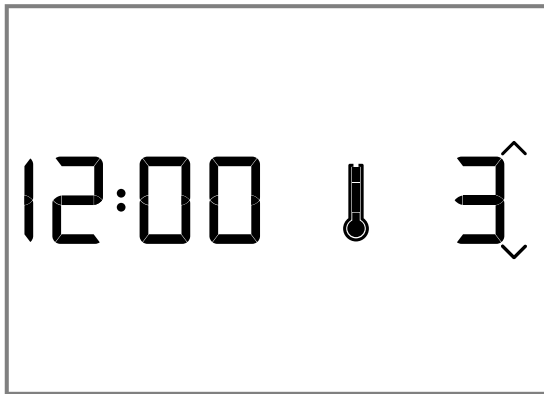
## Display-Elementen

Hierna wordt de betekenis van de verschillende display-elementen kort toegelicht.

Symbol	Naam	Betekenis
🕒	Timer	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de timertijd aan.
⌚	Tijdsduur	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijdsduur aan.
🕒	Tijd	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijd aan.
h:min	Uren/minuten	De tijd wordt in uren en minuten weergegeven.
min:sec	Minuten/seconden	De tijd wordt in minuten en seconden weergegeven.
🔑	Kinderslot	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is het kinderslot geactiveerd.
»»»🔑	Snel voorverwarmen	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.
°C	Temperatuur	De temperatuur wordt aangegeven in °C.
kg	Gewicht	Het gewicht wordt in kg weergegeven.

### Temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie geeft de voortgang van het opwarmen aan.



Na het begin van de werking geeft de thermometer rechts naast de tijdaanwijzing de voortgang van de opwarming van de binnenruimte aan. De thermometer vult zich overeenkomstig de voortgang van de voorverwarming. Wanneer de thermometer is gevuld, dan is het apparaat opgewarmd. Bij de grillfunctie is de thermometer direct gevuld.

Bij magnetronfunctie is er geen temperatuurindicatie. Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

### Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de displayhelderheid van 22.00 tot 5.59 uur automatisch gereduceerd.

## 4.2 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Symbol	Naam	Temperatuur / standen	Gebruik
	Magnetron	Magnetronvermogens: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul>	Voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van gerechten en vloeistoffen.
	Hete lucht	40 °C 100-230 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Op één niveau bakken of braden.
	Circulatielucht-grillen	100-230 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden.
	Voorverwarmen	30-70 °C	Servies voorverwarmen.
	Grill	Grillstanden: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = laag</li> <li>■ 2 = gemiddeld</li> <li>■ 3 = sterk</li> </ul>	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Programma's	-	Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen.

## 4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

### Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.

→ Pagina 136

### Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

#### LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

## Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

## 5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus.</li> <li>▪ Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast</li> <li>▪ Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels</li> </ul>

### 5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

siemens-home.bsh-group.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

### Glazen braadpan

Gebruik


- Stoofgerechten
- Ovenschotels

### Pizzaplaat

Gebruik

- Plaatgebak
- Koekjes


## 4.4 Apparaatdeur


Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Wanneer de apparaatdeur weer is gesloten, kunt u het gebruik met  hervatten.

### 5.2 Toebehoren plaatsen

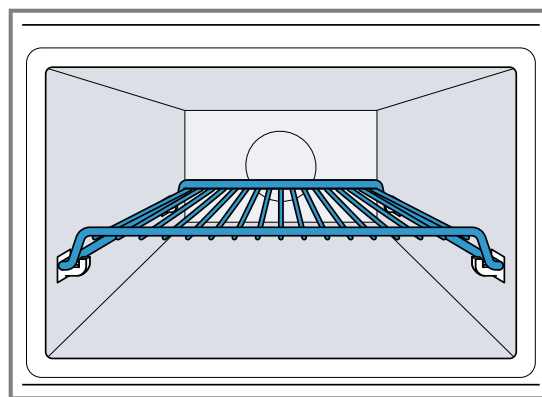
Het toebehoren kan in twee posities worden geplaatst.

- ▶ Het toebehoren zo plaatsen, dat dit de deur van het apparaat niet raakt.

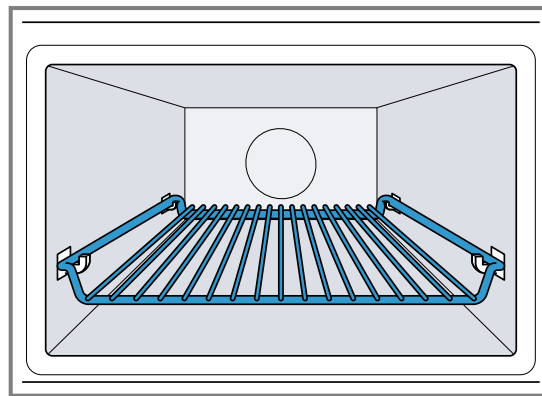
 Het toebehoren hoog plaatsen.

 Het toebehoren laag plaatsen.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.



De afbeelding toont de plaatsingspositie .




De afbeelding toont de plaatsingspositie .

## 6 Voor het eerste gebruik


Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

### 6.1 Eerste keer in gebruik nemen

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

- ▶ Het apparaat op de stroom aansluiten.
- ✓ De waarde **12:00** knippert op het display en  brandt.

#### Tijd instellen




1. Met de draaiknop de tijd instellen.
  2.  indrukken.
- ✓ De tijd is ingesteld.

**Opmerking:** Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

## 6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.
2. Sluit de apparaatdeur.

3. Stel met de functiekeuzeknop hete lucht  in.
4. Met de draaiknop de temperatuur op 180°C instellen.
5. Druk op  .
  - ✓ Het programma wordt gestart.
6. Druk na een uur op  .
7. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
  - ✓ Het apparaat is gereinigd.
  - ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

## 6.3 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

---

# 7 De Bediening in essentie

## 7.1 Apparaat inschakelen



- ▶ Draai aan de functiekeuzeknop om het apparaat in te schakelen.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
- ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.

## 7.2 Apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.
- ✓ Het display geeft de tijd weer.
- ✓ Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

## 7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
  - ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.
2. Wijzig indien nodig de instellingen. Hiervoor op het betreffende veld drukken en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Druk op  .
  - ✓ Het programma wordt gestart.
  - ✓  brandt.
  - ✓ Bij een verwarmingsmethode met temperatuur vult de temperatuurindicatie zich.
4. Indien gewenst bij lopend bedrijf de temperatuur met de draaiknop wijzigen.  
Bij lopend bedrijf kunt u de temperatuur niet op 40 °C instellen.

## 7.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
  - ✓ De werking wordt onderbroken.
  - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op  .
  - ✓ De werking wordt voortgezet.

- ✓  brandt.

## 7.5 Bedrijf afbreken



U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.  
Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

## 7.6 Snel voorverwarmen






Om tijd te besparen kunt u de opwarmtijd bij bepaalde verwarmingsmethoden vanaf een temperatuur van 100°C korter maken.

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie Snel voorverwarmen gebruiken:



-  Hete lucht, uitzondering: hete lucht 40 °C
-  Circulatiegrillen

### Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de accessoires en het product pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen. Stel een tijdsduur pas in, wanneer het snel voorverwarmen is afgerond.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Druk op  .
  - ✓ Op het display brandt .
3. Druk op  .
  - ✓ Het snel voorverwarmen start.
  - ✓  brandt.
  - ✓ Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, eindigt het snel voorverwarmen. Er klinkt een signaal en in het display dooft . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.
  - ✓ Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

### Snel voorverwarmen afbreken

- ▶ Druk op  .
- ✓ In het display dooft . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

## 7.7 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het apparaat schakelt automatisch uit als het lang in gebruik is geweest.

De tijdsduur tot de uitschakeling is afhankelijk van de instelling:

- Hete lucht 40 °C en voorverwarmen: 24 uur

- Hete lucht 100-230 °C en circulatiegrillen: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Indien het apparaat door de veiligheidsuitschakeling werd uitgeschakeld, wordt op het display  $E2$  weergegeven. U kunt deze melding bevestigen door op  $\triangleright/\square$  te drukken.

# 8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Bij puur magnetrongebruik kunt u het kookgerei ook op de bodem van de binnenruimte of op het rooster plaatsen.

## 8.1 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
90 W	1:30 uur	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30 uur	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30 uur	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30 uur	Gerechten verwarmen en bereiden.
900 W	30 minuten	Vloeistoffen verwarmen. Het maximale vermogen is niet bedoeld voor het verwarmen van gerechten.

### Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

## 8.2 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit. Vormen testen op magnetronbestendigheid → *Pagina 132*

### Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal:	Hittebestendig materiaal wordt niet beschadigd door microgolven.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramiek</li> <li>▪ Porselein</li> <li>▪ Temperatuurbestendig kunststof</li> <li>▪ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten</li> </ul>	

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires: rooster	Het meegeleverde rooster is bestemd voor het apparaat en daarom geschikt voor de magnetron.
Bestek van metaal	Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas. <b>Opmerking:</b> Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurruit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

**Niet geschikt voor de magnetron**

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd.
Servies met goud- of zilverdecor	Goud- en zilverdecor kan door de microgolven beschadigd raken. Gebruik dit alleen wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat het geschikt is voor de magnetron.

**Magnetronbestendig bij gebruik van de functie CombiSpeed**

Bij gebruik van de functie CombiSpeed kan er een verwarmingsmethode met een magnetronvermogen van maximaal 600 W watt worden bijgeschakeld. Daarom kunnen metalen vormen worden gebruikt bij de functie CombiSpeed.

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires	De meegeleverde accessoires, zoals bijvoorbeeld het rooster, vormen bij de functie CombiSpeed geen vonken.
Bakvormen van metaal	Gebak wordt ook van onderen bruin, omdat bakvormen van metaal de warmte beter geleiden. <b>Opmerking:</b> Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurrit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

**8.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid**

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
  - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
  2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
  3. In werking stellen met ▷/□.
  4. De vorm meerdere keren controleren:
    - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.

- Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

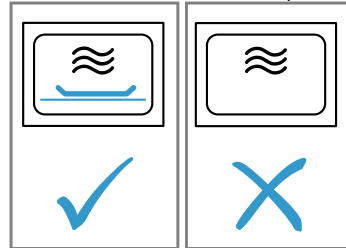
**8.4 Magnetron instellen**

Voor uiteenlopende soorten gerechten en bereidingen zijn er verschillende vermogens en instellingen beschikbaar.

**LET OP!**

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



1. De Veiligheidsinstructies → *Pagina 122* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 124* in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 131*
3. De functiekeuzeknop op ☰ zetten.
4. Druk op ≈ om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
6. In werking stellen met ▷/□.  
U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het bedrijf met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
- ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de magnetronfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
7. Draai wanneer het gerecht klaar is de functieknop op de nulstand.

**8.5 Intervallen van de tijdstellingen**

Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.





Gebruiksduur	Interval
0-1 minuten	5 seconden
1-3 minuten	10 seconden
3-15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

**8.6 Magnetronvermogen wijzigen**

- ▶ Druk op ≈.  
Door meerdere malen drukken gaat men van het hoogste weer door naar het laagste magnetronvermogen.  
Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met ▷/□.

## 8.7 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
  - ✓ De werking wordt onderbroken.
  - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
  - ✓ De werking wordt voortgezet.
  - ✓  brandt.

## 8.8 Bedrijf afbreken




U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.




## 8.9 CombiSpeed

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u sommige verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.

De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende verwarmingsmethoden:



-  Hete lucht
-  Circulatiegrill
-  Grill

Uitzonderingen:

-  Magnetronvermogen 900 W
-  Hete lucht 40 °C
-  Servis voorverwarmen

### CombiSpeed instellen


Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
  - ✓ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
3. Druk op  om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
  - ✓ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de tijdsduur.
4. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
5. In werking stellen met .
  - ✓ De tijdsduur loopt af en het CombiSpeed gebruik start.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken dan wordt het CombiSpeed bedrijf beëindigt en klinkt er een signaal.

### Magnetronvermogen wijzigen





- ▶ Druk op .

Door meerdere malen drukken gaat men van het hoogste weer door naar het laagste magnetronvermogen.

Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met .

### Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
  - ✓ De werking wordt onderbroken.
  - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
  - ✓ De werking wordt voortgezet.
  - ✓  brandt.





### Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

## 8.10 Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Stel met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode  in.
5. Druk op °C.
6. Stel met de draaiknop de temperatuur op 150°C in.
7. Druk twee maal op .
  - ✓  is in het display gemarkeerd.
8. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
9. In werking stellen met .
  - ✓ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
10. Open de apparaatdeur, zodat de waterdamp ontsnapt.

## 8.11 Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

# 9 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij het bereiden van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

## 9.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te krijgen.



- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.
- Gebruik alleen vlees dat op koelkasttemperatuur is.
- Gebruik alleen diepvriesgerechten die direct uit de diepvries komen.
- Neem de levensmiddelen uit hun verpakking en weeg de levensmiddelen af. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik uitsluitend vormen voor magnetrongeschikt krasbestendige vormen, bijv. van glas of keramiek.

## 9.2 Overzicht van de gerechten

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. U kunt alleen gewichten binnen het betreffende gewichtsbied instellen.

### Ontdooien

Bij puur magnetrongebruik kunt u het kookgerei ook op de bodem van de binnenruimte of op het rooster plaatsen.







Nr.	Gerechten	Toebehoren	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD1</i>	Gehakt	Vlakke, open vorm	0,2-1,0	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
<i>PD2</i>	Vleesstukken	Vlakke, open vorm	0,2-1,0	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>PD3</i>	Kip, stukken kip	Vlakke, open vorm	0,4-1,8	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>PD4</i>	Brood	Vlakke, open vorm	0,2-1,0	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken. Haal indien mogelijk de boterhammen van elkaar.



### Bereidingsprogramma's

Bij puur magnetrongebruik kunt u het kookgerei ook op de bodem van de binnenruimte of op het rooster plaatsen.





Nr.	Gerechten	Toebehoren	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD5</i>	Rijst	Gesloten vorm	0,05-0,2	Geen rijst in kookbultjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
<i>PD6</i>	Aardappelen	Gesloten vorm	0,15-1,0	in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
<i>PD7</i>	Groente	Gesloten vorm	0,15-1,0	in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.

### Combigaarprogramma's

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD8</i>	Ovenschotel, diepvries	Open vorm		0,4-1,2	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
<i>PD9</i>	Kip, heel	Open vorm		0,5-2,0	Kant van de borst naar beneden.
<i>PD10</i>	Rosbief, medium	Open vorm		0,5-1,5	
<i>PD11</i>	Gebraden varkenshals	gesloten vorm		0,5-2,0	
<i>PD12</i>	Lamsvlees, medium	Gesloten vorm		0,8-2,0	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
<i>PD13</i>	Gehaktbrood	Open vorm		0,5-1,5	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P14	Vis, heel	Open vorm		0,3-1,0	Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.
P15	Eenpansgerecht met verse ingrediënten	Hoge, gesloten vorm		0,05-0,2	Doe bij elke hoeveelheid rijst de driedubbele hoeveelheid water en de vierdubbele hoeveelheid groenten. Gebruik uitsluitend verse ingrediënten. Voer alleen het gewicht van de rijst in.





### 9.3 Gerecht instellen

- De functiekeuzeknop op  zetten.
- ✓ Op het display verschijnt het eerste gerecht nummer en een gewichtssuggestie.
2. Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
3. Druk op **kg**.
4. Stel met de draaiknop het gewicht in. Vóór de start kan met  en **kg** tussen het gerecht en het gewicht worden gewisseld.
- ✓ Het apparaat stelt automatische de bijpassende tijdsduur in.
5. Druk op  .  
Na de start kunnen het gerecht en het gewicht niet meer worden gewijzigd. Het ingestelde gewicht kan met **kg** worden weergegeven.
- ✓ Het programma wordt gestart.
- ✓  brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
- ✓ Bij vele programma's klinkt een kort signaal, wanneer u het moet omroeren of moet keren.
6. Wanneer de tijdsduur is afgelopen:

- Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
- De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### 9.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
- ✓ De werking wordt onderbroken.
- ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op  .
- ✓ De werking wordt voortgezet.
- ✓  brandt.

### 9.5 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.





- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

## 10 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur alsmede de timer kunt instellen.





### 10.1 Tijdfuncties opvragen

**Vereiste:** Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen verlicht. Tijdens de werking zijn timer en tijdsduur beschikbaar. Tijdens sluimerstand zijn timer en tijd beschikbaar.

- ▶ Druk op  , totdat  ,  of  is benadrukt.
- ✓ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

### 10.2 Tijd wijzigen

**Vereiste:** Om de tijd te wijzigen, moet het apparaat zijn uitgeschakeld.





1. Druk twee maal op  .
- ✓ Op het display verschijnt  en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3.  indrukken.
- ✓ De tijd is ingesteld.
- ✓ Wanneer  niet wordt ingedrukt, wordt na enkele seconden de ingestelde waarde overgenomen.

**Opmerking:** Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.


### 10.3 Tijdsduur

U kunt een tijdsbestek vastleggen waarna de functie automatisch wordt beëindigd. De tijdsduur kan tot maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

#### Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Druk op  , totdat  is benadrukt.
3. Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
4. Druk op  .
- ✓ Het programma wordt gestart.
- ✓  brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

#### Tijdsduur beëindigen

**Vereiste:** Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display wordt  weergegeven.


1. Druk op  .
- ✓ Het signaal is uitgeschakeld.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

#### Tijdsduur wijzigen

- ▶ Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

- ✓ Naar enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur op het display.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

### Tijdsduur wissen


1. Druk op  wanneer de timerfunctie is ingesteld.
  2. Zet met de draaiknop de tijdsduur op **00:00**.
- ✓ Na enkele seconden wordt de tijdsduur verwijderd. Het apparaat onderbreekt de werking niet.

## 10.4 Wekker

U kunt een timertijd vastleggen, waarbij er na afloop een signaal klinkt. U kunt een timertijd van maximaal 24 uur instellen. De functie werkt onafhankelijk van de werking en andere tijdfuncties. Het timersignaal onderscheidt zich van andere signalen.

### Timer instellen

1. Druk op , totdat  is benadrukt.

2. Stel met de draaiknop de gewenste timertijd in.
  - ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.
  - ✓ De timer start.
  - ✓ Op het display brandt .
  - ✓ De timertijd loopt zichtbaar af.

### Timer beëindigen

- Vereiste:** Er klinkt een signaal. Op het display wordt **00:00** weergegeven.
- ▶ Druk op een willekeurig symbool.
  - ✓ De timer is uitgeschakeld.

### Timer wijzigen

- ▶ Wijzig de timertijd met behulp van de draaiknop.
- ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.


### Timer wissen

- ▶ Zet met de draaiknop de timertijd op **00:00**.
- ✓ De timer is uitgeschakeld.


# 11 Kinderslot


Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.

## 11.1 Kinderslot activeren


**Opmerking:** Wanneer het kinderslot wordt geactiveerd, terwijl de tijd verborgen is, dan wordt de tijd automatisch weer weergegeven. De tijd en  worden weergegeven.

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▶ Druk ca. 4 seconden op .

- ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- ✓ Op het display verschijnt het symbool .
- ✓ Wanneer een timertijd is ingesteld, dan loopt deze door. Zolang het kinderslot actief is, kan de timertijd niet worden gewijzigd. Geluidssignalen, bijv. na het verstrijken van de timertijd, kunnen door op een willekeurige knop te drukken worden beëindigd

## 11.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Druk ca. 4 seconden op .
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.



# 12 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

## 12.1 Overzicht over de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

**Opmerking:** Wanneer het kinderslot wordt geactiveerd, dan wordt de tijd automatisch weergegeven.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden <sup>1</sup> 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.
	Sensortoetstoon	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>	Toetssignalen in- of uitschakelen.
	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld <sup>1</sup> 3 = hoog	Helderheid van display instellen.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c04	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>	Tijd op het display weergeven.
c05	Verlichting van de binnenruimte	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>	Verlichting van de binnenruimte in- of uitschakelen.
c06	Fabrieksinstelling	0 = uit <sup>1</sup> 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c08	Signaalsterkte	1 = laag 2 = gemiddeld <sup>1</sup> 3 = hoog	Geluidssterkte van het signaal instellen.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

## 12.2 Basisinstellingen wijzigen

**Vereiste:** Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

- Houd  $\ominus$  enkele seconden ingedrukt.
  - ✓ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer.
- Wijzig de basisinstelling met de draaiknop.
- $\ominus$  indrukken.
  - ✓ Het display geeft de volgende basisinstelling weer.
- Met  $\ominus$  alle gewenste basisinstellingen selecteren en de waarden wijzigen.

- Houd om de wijzigingen op te slaan,  $\ominus$  enkele seconden ingedrukt houden.

**Opmerking:** Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden.

## 12.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

# 13 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

## 13.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

### **LET OP!**

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

## 13.2 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

- De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
- De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
- Indien niet anders vermeld:

- De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
- Droog na met een zachte doek.

### 13.3 Binnenruimte reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → "Reinigingsmiddelen", Pagina 137 aanhouden.
2. Gebruik heet zeepsop of azijnwater voor het reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken. Gebruik geen ovenspray, andere agressieve ovenreinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Om krassen op het oppervlak te voorkomen, geen schuursponsjes, ruwe sponsjes of panreinigingsmiddel gebruiken.  
**Tip:** Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.
4. Met een zachte doek nadrogen.

### Glazen bodem reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → "Reinigingsmiddelen", Pagina 137 aanhouden.
2. Glazen bodem met heet zeepsop en een zacht vaatdoekje schoonmaken. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken. Niet schuren.
3. Met een zachte doek nadrogen.

### 13.4 Voorzijde van het apparaat reinigen

#### LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → Pagina 137
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.  
**Opmerking:** Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

### 13.5 Bedieningspaneel reinigen

#### LET OP!

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → Pagina 137
  2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
  3. Met een zachte doek nadrogen.

### 13.6 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → Pagina 137
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen. Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal-spons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

### 13.7 Tips voor apparaatonderhoud

Neem de tips voor apparaatonderhoud in acht om de werking van het apparaat lang in stand te houden.

Maatregel	Voordeel
Het apparaat altijd schoon houden en vuil direct verwijderen. Maak de binnenruimte na elk gebruik schoon.	Dan zet het vuil zich niet vast en brandt niet in.
Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Gebruik bij zeer vochtig gebak de pizza-bakplaat.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik voor het braden een geschikte vorm, bijv. een braadslede.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Speciaal geschikte schoonmaak- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen bij de klantenservice. Houd u hierbij de betreffende aanwijzingen van de fabrikant aan.	

### 13.8 Ruiten van de deur schoonmaken

#### LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → Pagina 137
  2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.

**Opmerking:** Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.

3. Met een zachte doek nadrogen.

## 13.9 Deurafdichting reinigen

### LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.

- ▶ Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
- ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

## 13.10 De binnenruimte handmatig drogen

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. De binnenruimte drogen met een zachte doek.

3. De apparaatdeur open laten, tot de binnenruimte volledig gedroogd is.

## 13.11 humidClean

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

### LET OP!

Het apparaat kan beschadigd raken door een ondeskundige reiniging.

- ▶ Nooit vloeistof in het kookcompartiment gieten.

### Reinigingsondersteuning instellen

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.
2. Doe er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Magnetronvermogen op 600 W instellen.
5. Tijdsduur op 5 minuten instellen.
6. Magnetron starten.
7. Na het verstrijken van de tijdsduur de deur nog 3 minuten gesloten laten.
8. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
9. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

# 14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

### WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is. → *"Servicedienst", Pagina 141*

### WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

## 14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Storing	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zekering in zekeringkast uitschakelen.</li> <li>2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen.</li> <li>✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding.</li> <li>3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → <i>"Servicedienst", Pagina 141</i></li> </ol>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	Demomodus is geactiveerd. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen.</li> <li>2. Deactiveer de demo-modus binnen 5 minuten door de basisinstelling <math>\epsilon 7</math> in de waarde <math>\epsilon</math> te wijzigen.</li> </ol>
De magnetronfunctie wordt afgebroken.	Storing <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zekering in zekeringkast uitschakelen.</li> <li>2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door.  → "Servicedienst", Pagina 141</li> </ol>
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kies een hoger magnetronvermogen.</li> </ul> <hr/> Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel een langere tijdsduur in.  Voor een dubbele hoeveelheid is de dubbele tijd nodig.</li> </ul> <hr/> De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gerechten tussentijds omroeren of keren.</li> </ul>
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.</li> </ul> <hr/> $\triangleright/\square$ werd niet ingedrukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Druk op <math>\triangleright/\square</math>.</li> </ul>
Op het display knippert 12:00 en het symbool $\odot$ brandt.	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel de tijd opnieuw in.  → "Tijd instellen", Pagina 129</li> </ul>
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	$\triangleright/\square$ werd niet ingedrukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Druk op <math>\triangleright/\square</math>.</li> </ul>

## 14.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	Storing <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zekering in zekeringkast uitschakelen.</li> <li>2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door.  → "Servicedienst", Pagina 141</li> </ol>
Melding $E\bar{2}$ verschijnt in het display.	De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Druk op een willekeurige button.</li> </ul>
Melding $E!!!$ verschijnt in het display.	Vocht in het bedieningspaneel. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bedieningspaneel laten drogen.</li> </ul>

# 15 Afvoeren

## 15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.

3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## 16 Servicedienst

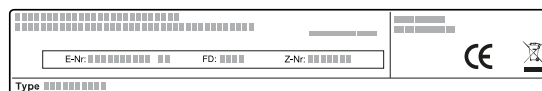
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorzwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

### 16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

## 17 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

### 17.1 Zo kunt u het best te werk gaan

**Tip:** Voor een selectie van gerechten beschikt uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de automatische programma's.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

#### **LET OP!**

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

#### **Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie**

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

1. Selecteer een passend gerecht uit de overzichten.

#### **Tips**

- Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:
  - → "Veiligheid", Pagina 120
  - 
  - → "Condenswater", Pagina 129
- Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden resp. uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.

2. Verwijder accessoires uit de binnenruimte.
3. Kies geschikte vormen en accessoires. Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!** Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
  - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
  - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
 Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.



## 17.2 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.

De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Als u andere hoeveelheden gebruikt dan aangegeven in de tabellen, houdt u zich dan aan de vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

### Tips voor het ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
U wilt een andere hoeveelheid bereiden dan in de tabel is aangegeven.	De bereidingstijden overeenkomstig de vuistregel verlengen of verkorten: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd</li> <li>▪ Halve hoeveelheid = halve tijd</li> </ul>

### Ontdooien met de magnetron

#### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- 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 binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 800 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,0 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,5 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 200 g <sup>1</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 500 g <sup>1</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 800 g <sup>1</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Gehakt, gemengd, 200 g <sup>2</sup>	Open vorm	90	10-15
Gehakt, gemengd, 500 g <sup>2</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gehakt, gemengd, 800 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gevogelte of stukken gevogelte, 1,2 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Eend, 2,0 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g <sup>1</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hele vis, 300 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hele vis, 600 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15

<sup>1</sup> De ontdooide delen van elkaar losmaken.

<sup>2</sup> Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

<sup>3</sup> Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Groente, bijv. erwten, 300 g	Open vorm	180	10-15
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruit, bijv. frambozen, 300 g <sup>1</sup>	Open vorm	180	7-10
Fruit, bijv. frambozen, 500 g <sup>1</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Boter ontdooien, 250 g	Open vorm	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Heel brood, 500 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Heel brood, 1,0 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 500 g <sup>3</sup>	Open vorm	90	15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g <sup>3</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchten-taart, kwarktaart, 500 g <sup>3</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchten-taart, kwarktaart, 750 g <sup>3</sup>	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

<sup>1</sup> De ontdooide delen van elkaar losmaken.

<sup>2</sup> Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

<sup>3</sup> Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

## Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht, 300-400 g	Gesloten servies	600	10-15
Soep, 400 g	Gesloten servies	600	8-15
Eenpansgerecht, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Eenpansgerecht, 1 kg	Gesloten servies	600	20-25
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	600	25-30
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 1 kg	Gesloten servies	600	25-30
Vis, bijv. filetstukken, 400 g	Gesloten servies	600	10-15
Vis, bijv. filetstukken, 800 g	Gesloten servies	600	18-20
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 250 g <sup>1</sup>	Gesloten servies	600	2-5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 500 g <sup>1</sup>	Gesloten servies	600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgedaard, 300 g <sup>1</sup>	Gesloten servies	600	5-8

<sup>1</sup> Een beetje water bij het voedsel doen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgegaard, 600 g <sup>1</sup>	Gesloten servies	600	14-17
Spinazie a la crème, 500 g	Gesloten servies	600	11-16

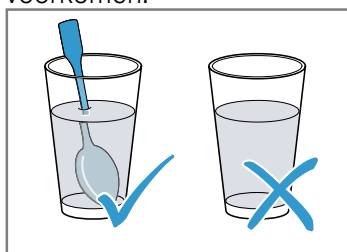
<sup>1</sup> Een beetje water bij het voedsel doen.

## Opwarmen met de magnetron

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspringen.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



### LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht, ca. 400 g	Open vorm	600	5-10
Dranken, 200 ml	Glas Doe een lepel in het glas	900	1-2
Dranken, 500 ml	Glas Doe een lepel in het glas	900	2-4
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml <sup>1</sup>	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen	360	1-2
Soep, 2 koppen elk. 175 g	Open vorm	900	4-5
Soep, 4 koppen elk. 175 g	Open vorm	900	5-6
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Eenpansgerecht, 400 g	Gesloten servies	600	5-10
Eenpansgerecht, 800 g	Gesloten servies	600	10-15
Groenten, 150 g <sup>2</sup>	Open vorm	600	2-3
Groenten, 300 g <sup>2</sup>	Open vorm	600	3-5

<sup>1</sup> Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Controleer de temperatuur.

<sup>2</sup> Een beetje water bij het voedsel doen.

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Babyvoeding:
  - Flesje zonder speen of deksel op het rooster plaatsen.
  - Na het opwarmen goed schudden of omroeren.
  - Absoluut de temperatuur van de flesvoeding controleren.

## Bereiden met magnetron

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- Snij de groenten en aardappelen in stukken van gelijke grootte. Voor elke 100 g 1-2 el water toevoegen. Tussentijds doorroeren.
- Bij de rijst de dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Hele kop, vers, zonder ingewanden, 1,3 kg	Gesloten servies	600	30-35
Visfilet, vers 400 g	Gesloten servies	600	10-15
Groente, vers, 250 g	Gesloten servies	600	5-10
Groente, vers, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Aardappels, 250 g	Gesloten servies	600	8-10
Aardappels, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Rijst, 125 g + 250 ml water	Gesloten servies	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten servies	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml <sup>1</sup>	Gesloten servies	600	5-8

<sup>1</sup> Tussendoor met de gard 2-3 keer roeren.

## pudding van puddingpoeder

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
1. Een pakje puddingpoeder volgens de aanwijzingen op de verpakking met suiker en een beetje melk in een voor de magnetron geschikte hoge schaal door elkaar roeren, zodat er geen klontjes aanwezig zijn.

2. De rest van de melk toevoegen en nogmaals doorroeren.
3. De schaal in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
5. Na 3 minuten voor de eerste keer omroeren. Dan steeds na één minuut omroeren, tot de gewenste consistentie is bereikt. De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur van de melk en de gebruikte kom.

## Popcorn voor de magnetron

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik een platte, hittebestendige vorm. Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfd bord.
- Plaats de glazen vorm altijd op het rooster.
- Al naar gelang de hoeveelheid de tijdsduur aanpassen.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Popcorn voor de magnetron, 100 g	Rooster Glazen schaal	600	3-5

## Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen.</li> <li>▪ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.</li> </ul>
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tussentijds doorroeren.</li> <li>▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.</li> </ul>
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooiden van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag het magnetronvermogen.</li> <li>▪ Grote te ontdooiden producten meerdere malen keren.</li> </ul>

### 17.3 Taart en gebak

Instelaanbevelingen voor taart en gebak. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining.

#### Tips voor het bakken











Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.

#### Gebak in vormen

##### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Bakvormen van metaal zijn uitsluitend geschikt voor het bakken zonder magnetron.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig <sup>1</sup>	Krans- of rechthoekige vorm			170-180	90	40-50
Cake, fijn bijv. zandgebak <sup>1</sup>	Krans- of rechthoekige vorm			150-170	-	70-90
Taartbodem van beslag	Taartbodemvorm			160-180	-	30-40
Vruchtentaart, fijn, van roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm			170-190	90	30-45
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm			170-180	-	30-40

<sup>1</sup> Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in.</li> <li>▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.</li> </ul>
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn.</li> <li>▪ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.</li> <li>▪ Wanneer u de magnetron bijschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.</li> </ul>

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vruchten- of kwarktaart met kruimeldeegbodem <sup>1</sup>	Springvorm Ø 26 cm	—	☉	170-180	180	35-45
Pizza	Ronde piz- zaplaaat	—	☉	220-230	-	15-25
Hartig gebak, bijv. quiche	Springvorm Ø 26 cm	—	☉	200-220	-	50-70
Notentaart	Springvorm Ø 26 cm	—	☉	170-180	90	30-35
Gistdeeg met vochtige be- dekking	Ronde piz- zaplaaat	—	☉	170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	Ronde piz- zaplaaat	—	☉	170-190	-	35-45

<sup>1</sup> Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

## Klein gebak

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Ronde pizzaplaaat	—	☉	150-170	20-35
Macarons	Ronde pizzaplaaat	—	☉	110-130	35-45
Schuimgebak	Ronde pizzaplaaat	—	☉	100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster	—	☉	160-180	35-40
Bladerdeeggebak	Ronde pizzaplaaat	—	☉	190-200	35-45

## Brood en broodjes

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Broodjes, bijv. tarwebroodjes	Ronde pizzaplaaat	—	☉	210-230	25-35

## Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan.</li> <li>▪ Gebruik minder vloeistof.</li> <li>Of:</li> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10 °C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires.</li> <li>▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C.</li> <li>Of:</li> <li>▪ Verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaats het gebak één niveau lager.</li> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd</li> </ul>
Uw gebak is onregelmatig gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur.</li> <li>▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen.</li> <li>▪ Plaats de bakvorm in het midden.</li> <li>▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.</li> </ul>
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.</li> <li>▪ Minder vloeistof toevoegen.</li> </ul> <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De bodem voorbakken.</li> <li>▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel.</li> <li>▪ Leg de bedekking op de bodem.</li> </ul>

Vraag	Tip
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen.</li> <li>▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes.</li> <li>▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek.</li> <li>▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.</li> </ul>
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de vorm van buiten schoon is.</li> <li>▪ Wijzig de positie van de vorm in de binnenruimte.</li> <li>▪ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.</li> </ul>

## 17.4 Braden en grillen

Instellingsaanbevelingen voor bakken en grillen  
Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in.

### Braden in vormen

Maakt u gerechten in servies klaar, dan kunt u ze eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en direct in het servies opdienen. Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

#### Algemene richtlijnen voor braden in vormen

- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt. Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter. Wanneer de ondergrond nat of koud is, dan kan het glas knappen.
- De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

#### Open vorm

Gebruik een hoge braadvorm.

#### Gesloten servies

- Gebruik een passend, goed sluiten deksel.
- Bij vlees moet er tussen het te braden product en het deksel minimaal 3 cm afstand zijn. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

### **Opmerkingen**

- Mager vlees of stoofvlees
  - Ca. 1/2 cm hoog vloeistof in de vorm doen, bijv. water, wijn, azijn of iets soortgelijks. De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, van het materiaal van de vorm en van het feit of u een deksel gebruikt. In geëmailleerde of donkere metalen ovenschotels is meer vloeistof nodig dan in glazen servies. Voor stoofvlees iets meer vloeistof toevoegen.
  - Tijdens het braden verdampt de vloeistof. Indien nodig nog wat vloeistof erbij schenken.
  - Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd.
- Vis
  - Doe voor het stomen van vis 1-3 eetlepels vloeistof in de vorm, bijv. citroensap of azijn.

### **Grillen**

Grill gerechten die knapperig moeten worden.

- Grill altijd met een gesloten apparaatdeur.
- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken van gelijk gewicht en gelijke dikte gebruiken. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- De grillstukken keren met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

### **Rundvlees**

#### **Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer de rosbief en de rundersteaks na de helft van de bereidingstijd. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.







- Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

**Opmerking:** Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig. Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand. Bij het grillen kan rook ontstaan.

### **Tips voor het braden en stoven**

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Vraag	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	▪ Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.
U wilt een braadstuk met zwoerd bereiden.	▪ Snij de zwoerd kruislings in. ▪ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	▪ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur.
Vlees moet heet en sappig blijven, bijv. rosbief.	▪ Wanneer het braadstuk klaar is, deze 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte laten rusten. Zo kan het vleesap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen. ▪ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	Rooster Gesloten servies			180-200	180	120-145
Rosbief, medium, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			210-230	180	30-40
Rundersteak, medium, 2-3 stuks, 2-3 cm dik, elk 200 g	Rooster Glazen schaal			3	-	20-30









## Varkensvlees

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer het braadstuk zonder zwoerd na de helft van de bereidingstijd. Laat het braadstuk tot slot nog ca.10 minuten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Snij de zwoerd in. Keer het braadstuk niet. Laat het braadstuk tot slot nog ca.10 minuten staan.
- Keer de halsstukken na 2/3 van de bereidingstijd.





Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grill- stand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees zonder zwoer, bijv. halsstuk, ca. 750 g	Rooster Gesloten ser- vies			220-230	180	40-50
Vlees met zwoer, bijv. schouder, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			190-210	-	130-150
Halsstuk, 2-3 stuks, 2-3 cm dik	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

## Overige vleesgerechten

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na 2/3 van de bereidingstijd.









Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grill- stand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gebraden gehakt, ca. 750 g	Rooster Open vorm			180-200	600	15-20
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks, elk ca. 150 g	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

## Gevogelte

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding





- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg hele kippen met de borstzijde naar beneden. Keer deze halverwege de bereidingstijd.
- Leg kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven. Keer de gerechten niet.
- Keer ganzenbouten halverwege de bereidingstijd. Prik in de huid.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grill- stand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kip, heel, ca. 1,2 kg	Rooster Gesloten ser- vies			220-230	360	35-45
Kipdelen, ca. 800 g	Rooster Open vorm			210-230	360	20-30
Eendenborst, ca. 500 g	Rooster Glazen schaal			3	90	20-30
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Rooster Open vorm			210-230	90	30-40

**Vis****Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg voor het grillen de hele vis, bijv. zalm of forel, in het midden van het rooster.
- Vet het rooster van te voren in met olie.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Viskotelet, 2-3 stuks, elk 150 g	Rooster Glazen schaal			3	20-25
Hele vis, 2-3 stuks, elk 300 g	Rooster Glazen schaal			3	20-30

**Tips voor de volgende keer braden**

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.









Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>■ Verkort de braadduur.</li> </ul>
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>■ Verkort de braadduur.</li> </ul>
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verhoog de temperatuur.</li> <li>Of:</li> <li>■ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.</li> </ul>
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies een kleinere vorm.</li> <li>■ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.</li> </ul>

Vraag	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt.</li> <li>■ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.</li> </ul>
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten.</li> <li>■ Verlaag de temperatuur.</li> <li>■ Voeg bij het stoven vloeistof toe.</li> </ul>
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Snij het braadvlees in stukken.</li> <li>■ Maak de saus in de braadvorm klaar.</li> <li>■ Leg de braadstukken in de saus.</li> <li>■ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.</li> </ul>

**17.5 Ovenschotels, gratins en toast****Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Gebruik voor ovenschotels en aardappelgratins een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige ovenschotel.
- Laat ovenschotels en gratins nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Toast de sneetjes toast voor.















Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	Open vorm			140-160	360	25-30
Ovenschotel, hartig, van bereide ingrediënten, ca. 1 kg	Open vorm			150-170	600	20-25
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	Open vorm			210-220	600	20-25
Toast grillen, 4 stuks	Rooster			3	-	8-10

## 17.6 Diepvries kant-en-klaar-producten

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Patat, aardappelkroketten en rösti niet over elkaar leggen en na de helft van de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Pizza met dunne bodem	Rooster			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Rooster			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patat	Ronde piz- zaplaat			220-230	90	10-15
Aardappelkroketten	Ronde piz- zaplaat			210-220	-	10-15
Rösti, gevulde aardappel- vormpjes	Ronde piz- zaplaat			200-220	90	15-20
Strudel	Ronde piz- zaplaat			220-230	-	20-30
Ovenschotels, bijv. lasagne, ca. 450 g	Gesloten ser- vies			220-230	600	10-15

## 17.7 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

### Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vor- men	Inschuihoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, 500 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

### Bereiden met magnetron

Instellingstemperaturen voor het bereiden van testgerechten met de magnetron.

Gerecht	Accessoires / vor- men	Inschuihoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vla, 1 kg	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biscuittaart, 475 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	600	8-10
Gehakt, 900 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	18-23	18-23

### Bereiden in combinatie met magnetron

#### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik voor de kip een hoge vorm.

- Leg de kip met de borst naar onderen. Keer deze halverwege de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-voermogen in watt	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Rooster Open vorm	—	☒	210-220	600	25-30
Gebak	Rooster Open vorm	—	☒	190-200	180	20-27
Kip	Rooster Open vorm	—	☒	190	360	30-45

## Bakken

**Opmerking:** De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-fhoog-te	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuit	Rooster Springvorm Ø 26 cm	—	☒	170-180	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster Springvorm Ø 20 cm	—	☒	170-190	80-100
Spritsgebak	Glazen schaal	—	☒	160-170	30-35
Kleine cakes	Glazen schaal	—	☒	160-170	25-30

## Grillen

**Opmerking:** Keer de beefburger na de helft van de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-fhoog-te	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	—	☒	3	4-5
Beefburgers, 9 stuks	Rooster Glazen schaal	—	☒	3	35-45

# 18 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



mm

## 18.1 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

