

SIEMENS

Mikrowelle

Micro-ondes

Forno a microonde

Magnetron

CM585AMS0, CM585AMS0B

de	Gebrauchs- und Montageanleitung	2	it	Manuale utente e istruzioni d'installazione	79
fr	Manuel d'utilisation et notice d'installation	39	nl	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	119



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	119
2	Materiële schade vermijden	123
3	Milieubescherming en besparing	124
4	Uw apparaat leren kennen	124
5	Accessoires	127
6	Voor het eerste gebruik	128
7	De Bediening in essentie	128
8	Magnetron	129
9	Automatische programma's	132
10	Tijdfuncties	134
11	Kinderslot	135
12	Basisinstellingen	135
13	Reiniging en onderhoud	136
14	Storingen verhelpen	138
15	Afvoeren	140
16	Zo lukt het	140
17	Servicedienst	154
18	MONTAGEHANDLEIDING	155
18.2	Veilige montage	155



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 8 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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen 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.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ 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.

Barsten, splinters of breuken in het glazen draaiplateau zijn gevaarlijk.

- ▶ Nooit met harde voorwerpen tegen het draaiplateau stoten.
- ▶ Het draaiplateau zorgvuldig behandelen.

⚠ 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 apparaat-onderdelen 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 154

⚠ 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 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarm-

de 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.

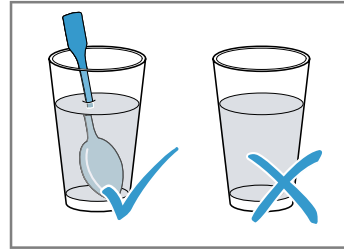
- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ 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 136

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting 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!

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.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

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.

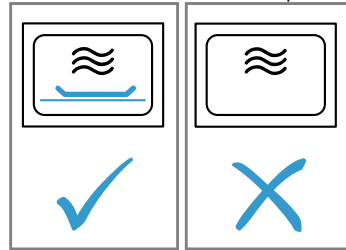
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

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.

Vloeistof die in het apparaat dringt kan de aandrijving van het draaiplateau beschadigen.

- ▶ Het bereidingsproces in de gaten houden.
- ▶ Eerst een kortere duur instellen en indien nodig de duur verlengen.
- ▶ Het apparaat nooit zonder draaiplateau gebruiken. 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 Milieubeschermering 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.

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

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20 % energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken 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.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overdovige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Opmerking:

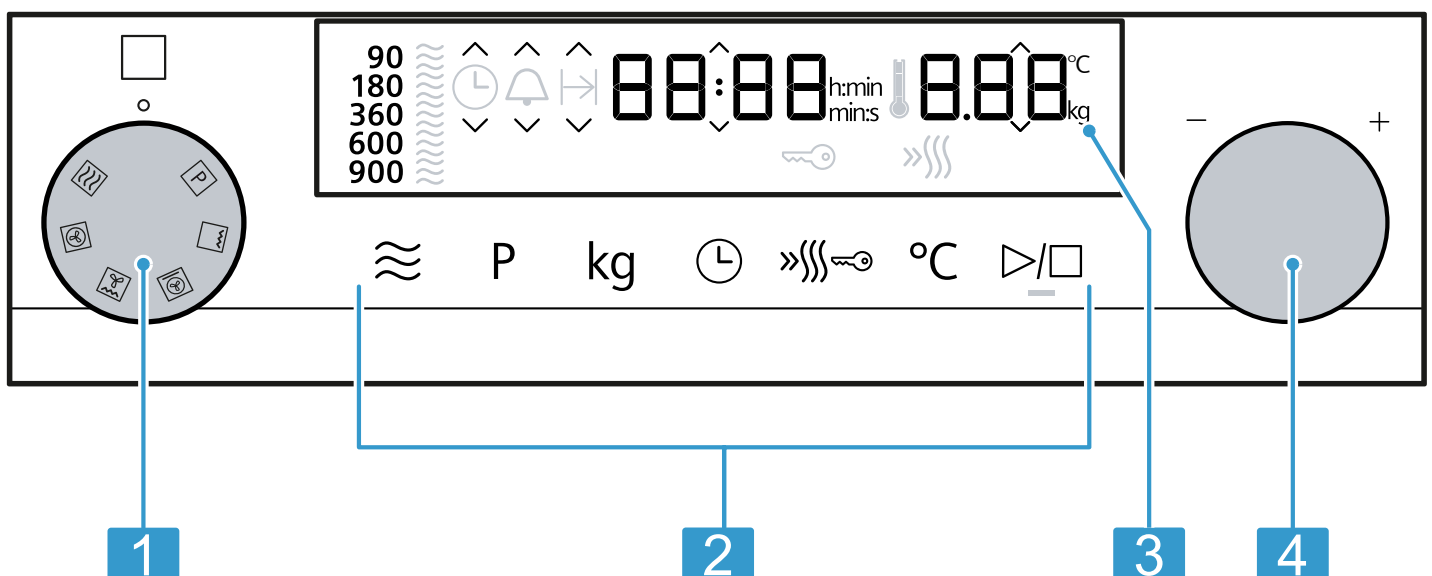
Het apparaat verbruikt:

- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

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.

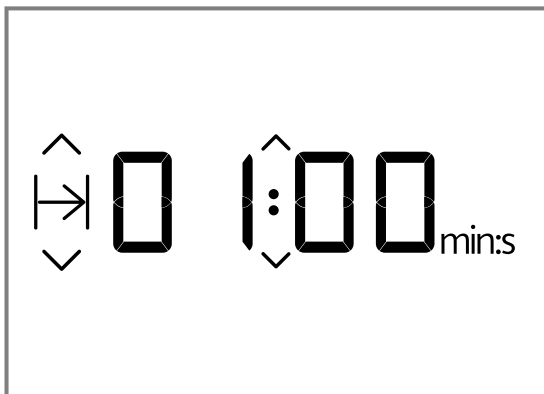
Touch-velden

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

Symbool	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.
°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 gereset.

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.



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.

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

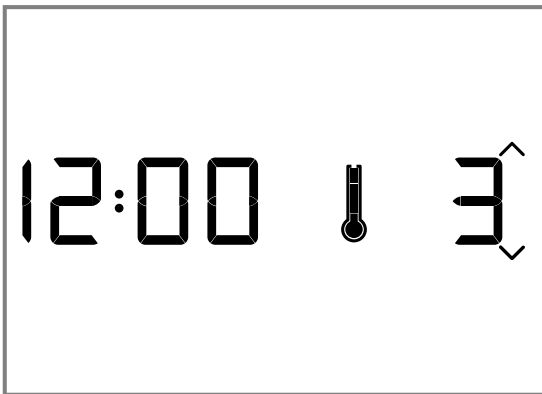
Hierna wordt de betekenis van de verschillende display-elementen kort toegelicht.

Symbool	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.

Symbol	Naam	Betekenis
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"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	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.
	Circulatieluchtgrillen	100-230 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden.
	Pizzastand	100-230 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.
	Grill	Grillstanden: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = laag ■ 2 = gemiddeld ■ 3 = sterk 	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Programma's	-	Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen.

Opmerking: Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

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 135

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.

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 Accessoires

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

Accessoires	Gebruik
Hoog rooster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rooster om te grillen en te gratineren ▪ Rooster als plaats om vormen op te zetten ▪ Rooster om op de draaischijf te plaatsen
Draaiplateau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Draaiplateau als ondergrond voor rooster ▪ Draaiplateau om direct voedsel op te leggen dat bijzonder veel warmte van onderen nodig heeft
Laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rooster voor de magnetron ▪ Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus ▪ Rooster om op de draaischijf te plaatsen

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:

www.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

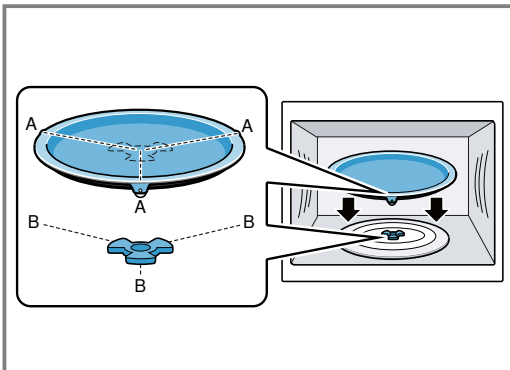
6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Draaischijf

Gebruik uw apparaat alleen met het draaiplateau in het apparaat. De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien. Belast het draaiplateau met maximaal 5 kg.

- ▶ Plaats het draaiplateau  op de meenemer  in het midden van de bodem van de binnenruimte.





De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.


Opmerking: Het draaiplateau draait naar links en rechts en is snijbestendig. U kunt direct op het draaiplateau snijden.

6.2 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  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.

6.3 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.

6.4 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.
- ✓ De tijd verschijnt op het display.
- ✓ 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
-  Pizzastand

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

Indien het apparaat door de veiligheidsuitschakeling werd uitgeschakeld, wordt op het display  weergegeven. U kunt deze melding bevestigen door op  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.

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 130*

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: <ul style="list-style-type: none"> ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porselein ■ Temperatuurbestendig kunststof ■ Volledig geglaceerd keramik zonder barsten 	Hittebestendig materiaal wordt niet beschadigd door microgolven.
Meegedeleverde accessoires: rooster	Het meegedeleverde 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. Opmerking: 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
Meegedeleverde accessoires	De meegedeleverde 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. Opmerking: 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.



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.

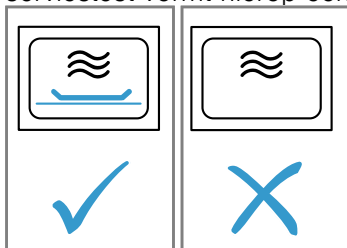
8.4 Magnetron instellen

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 121* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 123* in acht nemen.
 2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 130*
 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
- Pizzastand

Uitzonderingen:

- Magnetronvermogen 900 W
- Hete lucht 40 °C

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 beëindigd 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 gewichtsg gebied instellen.

Tip: Plak de programmasticker op uw apparaat. Zo kunt u gemakkelijker en sneller terugvallen op de programma's.

Ontdooien

Nr.	Gerechten	Accessoires	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
PD1	Gehakt	Vlakke open vorm op het lage rooster	0,2-1,0	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
PD2	Vleesstukken	Vlakke open vorm op het lage rooster	0,2-1,0	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

Nr.	Gerechten	Accessoires	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P03</i>	Kip, stukken kip	Vlakke open vorm op het lage rooster	0,4-1,8	Vloeistof tijdens het koken verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>P04</i>	Brood	Vlakke open vorm op het lage rooster	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





Nr.	Gerechten	Accessoires	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P05</i>	Rijst	Vorm met deksel op het lage rooster	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>P06</i>	Aardappelen	Vorm met deksel op het lage rooster	0,15-1,0	In stukken van gelijke grootte snijden. 1 eetlepel water per 100 g toevoegen.
<i>P07</i>	Groente	Vorm met deksel op het lage rooster	0,15-1,0	In stukken van gelijke grootte snijden. 1 eetlepel water per 100 g toevoegen.

Combigaarprogramma's

Nr.	Gerechten	Accessoires	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P08</i>	Ovenschotel, diepvries	open vorm op het lage rooster	0,4-1,2	De ovenschotel mag niet hoger dan 3 cm zijn.
<i>P09</i>	Kip, heel	open vorm op het lage rooster	0,5-2,0	Kant van de borst naar beneden.
<i>P10</i>	Rosbief, medium	open vorm op het lage rooster	0,5-1,5	
<i>P11</i>	Gebraden varkenshals	Vorm met deksel op het lage rooster	0,5-2,0	
<i>P12</i>	Lamsvlees, medium	Vorm met deksel op het lage rooster	0,8-2,0	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
<i>P13</i>	Gehaktbrood	open vorm op het lage rooster	0,5-1,5	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.

Nr.	Gerechten	Accessoires	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P14	Vis, heel	open vorm op het lage rooster	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 vorm met deksel op het lage rooster	0,05-0,2	Doe bij elke hoeveelheid rijst de drievoudige hoeveelheid water en de viervoudige 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 gerechtnummer en een gewichtssuggestie.
- Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
- Druk op kg.
- 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.
- 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.
- 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.

- Druk op  of open de deur van het apparaat.
- ✓ De werking wordt onderbroken.
- ✓  knippert.
- 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.

- Druk twee maal op .
- ✓ Op het display verschijnt  en de tijd.
- Met de draaiknop de tijd instellen.
-  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

- Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
- Druk op , totdat  is benadrukt.
- Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
- 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 **00:00** 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. De timertijd kan op maximaal 24 uur worden ingesteld.

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

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 uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

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.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c01	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden ¹ 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.
c02	Toetssignaal	0 = uit 1 = aan ¹	Toetssignalen in- of uitschakelen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c03	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Helderheid van display instellen.
c04	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan ¹	Tijd op het display weergeven.
c05	Verlichting van de binnenruimte	0 = uit 1 = aan ¹	Verlichting van de binnenruimte in- of uitschakelen.
c06	Fabrieksinstelling	0 = uit ¹ 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c07	Demonstratiemodus	0 = uit ¹ 1 = aan	Demomodus in- of uitschakelen. Opmerking: De demonstratiestand is alleen zichtbaar tijdens de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.
c08	Signaalsterkte	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Geluidssterkte van het signaal instellen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

12.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

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

- Houd om de wijzigingen op te slaan, ⊖ 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 kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 136*
 2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
 3. 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**LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Gebruik geen ovenspray, geen schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 136*
 2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
 3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte 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. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
 5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

Verlaagde deel in de binnenruimte reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 136*
2. **LET OP!**

Water kan door de aandrijving van het draaiplateau naar het binnenste van het apparaat lopen en het apparaat beschadigen.

 - ▶ Reinig nooit het verlaagde gedeelte van de binnenruimte met een natte doek.

Reinig het verlaagde gedeelte van de binnenruimte met een vochtige doek.

Draaischijf reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 136*
2. De draaischijf verwijderen.
3. De draaischijf met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje reinigen.
4. Met een zachte doek nadrogen.
5. De draaischijf weer plaatsen.
Erop letten dat de draaischijf juist vastklikt.

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 136*
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 136*
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 136*
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 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 136*
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.8 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.

13.9 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.

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.

⚠ 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.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <p>▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.</p> <hr/> <p>Zekering is defect.</p> <p>▶ Controleer de zekering in de meterkast.</p> <hr/> <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <p>▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.</p> <hr/> <p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 154
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	<p>De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Magnetronfunctie breekt af.	<p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 154
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	<p>Magnetronvermogen is te laag ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel een hoger magnetronvermogen in. <p>Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig. <p>Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.
De magnetron werkt niet.	<p>Deur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten. werd niet ingedrukt. ▶ Druk op .
Op het display knipt 12:00 en het symbool ☹ brandt.	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de tijd opnieuw in. → "Tijd instellen", Pagina 128
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	<p>werd niet ingedrukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Druk op .

14.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding $E1$ verschijnt op het display.	<p>De thermische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 154
Melding $E2$ verschijnt in het display.	<p>De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Druk op een willekeurige button.
Melding $E3$ verschijnt op het display.	<p>De ovenfunctie vertoont een storing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 154
Melding $E4$ verschijnt op het display.	<p>De thermische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 154
Melding $E11$ verschijnt in het display.	<p>Vocht in het bedieningspaneel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedieningspaneel laten drogen.
Melding $E17$ verschijnt op het display.	<p>Het snel voorverwarmen is mislukt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 154

15 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

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 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.

16.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het insteladvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat handmatig ideaal kunt gebruiken en instellen.

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Selecteer een passend gerecht uit de overzichten.
 - Tips**
 - Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:
 - → "Veiligheid", Seite 119
 - → "Energie besparen", Seite 124
 - → "Condenswater", Seite 127
 - 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.
 - Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
 - Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

6. ⚠ 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.

⚠ 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.

16.2 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk ■ Gerechten goudbruin en niet een te donkere kleur laten krijgen. ■ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Gebak en koekjes	<ul style="list-style-type: none"> ■ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen. ■ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. ■ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

16.3 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. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen zijn aangegeven. Hiervoor geldt een 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"> ▪ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd ▪ Halve hoeveelheid = halve tijd

Ontdooien met de magnetron

Insteladvies voor het 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.
- Laat de gerechten na het ontdooien 10-60 minuten rusten.
- 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.
- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Plaats het kookgerei in het midden van het lage rooster, zodat de magnetrongolven het voedsel van alle kanten kunnen bereiken.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Vlees, heel, van rund, kalf of varken met en zonder been	800	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 10 - 20
Vlees, heel, van rund, kalf of varken met en zonder been	1000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 15 - 25
Vlees, heel, van rund, kalf of varken met en zonder been	1500	1. 180 2. 90	1. 30 ¹ 2. 20 - 30
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200	1. 180 2. 90	1. 3 ² 2. 10 - 15
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	500	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 15 - 20
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	800	1. 180 2. 90	1. 8 ² 2. 15 - 20
Gehakt, gemengd ^{3,4}	200	90	10 ¹
Gehakt, gemengd ^{3,4}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 10 - 15
Gehakt, gemengd ^{3,4}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 15 - 20
Gevogelte of delen gevogelte ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

³ Het voedsel vlak invriezen.

⁴ Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

⁵ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

⁶ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁷ De verpakking volledig verwijderen.

⁸ Het voedsel tussendoor keren.

⁹ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

¹⁰ De stukken gebak van elkaar scheiden.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Gevogelte of delen gevogelte ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25 - 30
Eend	2000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 30 - 40
Visfilet, viskotelet of plakken vis ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Hele vis	300	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Hele vis	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15
Groente, bijv. erwten	300	180	10 - 15
Groente, bijv. erwten	600	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ⁶
Fruit, bijv. frambozen ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Fruit, bijv. frambozen ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Boter, ontdooien ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
Boter, ontdooien ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
Heel brood	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Heel brood	1000	1. 180 2. 90	1. 12 ⁸ 2. 15 - 25
Gebak, droog, bijv. cake ^{9, 10}	500	90	15 - 20
Gebak, droog, bijv. cake ^{9, 10}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ⁹	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ⁹	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10 - 15

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

³ Het voedsel vlak invriezen.

⁴ Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

⁵ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

⁶ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁷ De verpakking volledig verwijderen.

⁸ Het voedsel tussendoor keren.

⁹ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

¹⁰ De stukken gebak van elkaar scheiden.

Opwarmen van diepgevroren voedsel met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen van diepgevroren gerechten met de magnetron in acht.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie 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 2-3 keer omroeren of keren.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2-5 minuten 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.

- Plaats het kookgerei in het midden van het lage rooster, zodat de magnetrongolven het voedsel van alle kanten kunnen bereiken.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten	300 - 400	600	10 - 15
Soep	400 - 500	600	8 - 10
Eenpansgerecht	500	600	10 - 15
Eenpansgerecht	1000	600	20 - 25
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500	600	15 - 20
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	1000	600	25 - 30
Vis, bijv. filetstukken	400	600	10 - 15
Vis, bijv. filetstukken	800	600	18 - 20
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	250	600	2 - 5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	500	600	8 - 10
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels ²	300	600	8 - 10
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels ²	600	600	15 - 20
Spinazie a la crème ³	450	600	11 - 16

¹ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

² Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

³ Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

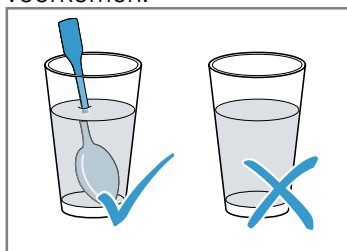
Opwarmen met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

⚠ 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 trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten.

- ▶ 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.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie 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 2-3 keer omroeren of keren.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2-5 minuten 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.
- Plaats het kookgerei in het midden van het lage rooster, zodat de magnetrongolven het voedsel van alle kanten kunnen bereiken.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten	350 - 500	600	5 - 10
Dranken ¹	150	900	1 - 2 ^{2,3}
Dranken ¹	300	900	2 - 3 ^{2,3}
Dranken ¹	500	900	3 - 4 ^{2,3}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁴	50	360	ca. 1 ^{5,6}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁴	100	360	1 - 2 ^{5,6}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁴	200	360	2 - 3 ^{5,6}
Soep 1 kop	175	900	2 - 3
Soep 2 koppen	2 x 175	900	4 - 5
Soep 4 koppen	4 x 175	900	5 - 6
Vlees in saus ⁷	500	600	10 - 15
Eenpansgerecht	400	600	5 - 10
Eenpansgerecht	800	600	10 - 15
Groente, 1 portie ⁸	150 g	600	2 - 3
Groente, 2 porties ⁸	300 g	600	3 - 5

¹ Doe een lepel in het glas.

² Alcoholische dranken niet verwarmen.

³ Het voedsel tussendoor controleren.

⁴ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

⁵ Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

⁶ Beslist de temperatuur controleren.

⁷ De lapjes vlees van elkaar scheiden.

⁸ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

Bereiden met magnetron

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden met de magnetron.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2-5 minuten 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.
- Plaats het kookgerei in het midden van het lage rooster, zodat de magnetrongolven het voedsel van alle kanten kunnen bereiken.
- De groenten en de aardappelen in stukken van gelijke grootte snijden. Voor elke 100 g 1-2 el water toevoegen. Tussentijds doorroeren.
- Voor de rijst de dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1500	600	30 - 35 ¹
Visfilet, vers	400	600	5 - 10
Groente, vers ²	250	600	5 - 10 ³
Groente, vers ²	500	600	10 - 15 ³
Aardappelen ²	250	600	8 - 10 ³
Aardappelen ²	500	600	11 - 14 ³
Aardappelen ²	750	600	15 - 22 ³
Rijst	125 ⁴	1.600 2.180	1.7 - 9 2.15 - 20
Rijst	250 ⁴	1.600 2.180	1.10 - 12 2.20 - 25
Zoete desserts, bijv.pudding (instant) ⁵	500	600	7 - 9
Fruit, compote	500	600	9 - 12

¹ Het voedsel tussendoor keren.

² In stukken van gelijke grootte snijden.

³ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁴ De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

⁵ Tussendoor met de gard 2-3 keer roeren.

Popcorn voor de magnetron

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden met de magnetron.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.

- ▶ Open de popcornzak voorzichtig.
- ▶ Stel nooit het maximale magnetronvermogen in.

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	Gewicht in g	Accessoires	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Popcorn voor de magnetron	100	Vormen Rooster	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"> ▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ▪ Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
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"> ▪ Tussentijds doorroeren. ▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooven van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag het magnetronvermogen. ▪ Grote te ontdooven producten meerdere malen keren.

16.4 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.
- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Krans- of rechthoekige vorm	☉	170-180	90	40-50
Cake, fijn bijv. zandgebak ¹	Krans- of rechthoekige vorm	☉	150-170	-	70-90
Taartbodem van beslag	Vorm vruchtentaartbodem	☉	160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, beslag	Springvorm/tulbandvorm	☉	170-180	90	35-45
Taartbodem, 2 eieren	donkere springvorm	☉	160-170	-	20-25
Taartbodem, 6 eieren	donkere springvorm	☉	170-180	-	35-45
Zanddeegbodem met rand	donkere springvorm	☉	170-190	-	30-40

¹ Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.
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"> ▪ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ▪ In deze vormen wordt het gebak minder bruin. ▪ Wanneer u de magnetron bijschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg ¹	donkere springvorm		170-190	180	35-45
Zwitserse vruchtentaart	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulbandcake	Tulbandvorm		170-180	-	40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking	Ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak	donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	donkere springvorm		170-180	90	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	Ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking	Ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	Ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Stol van 500 g bloem	Ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	Ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45


¹ 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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Macarons	Ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	Ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Gebak van soezendeeg	Ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	Ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	Ronde pizzaplaat		200-220	25-35

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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Zuurdesembrood van 1,2 kg bloem	Ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Plat rond brood	Ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	Ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes van gistdeeg, zoet	Ronde pizzaplaat		200-220	15-25

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

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

16.5 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 het stoofrundvlees na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de rosbief en de rundersteaks na de helft van de bereidingstijd. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de steaks na 2/3 van de bereidingstijd.

- 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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	Gesloten servies		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	Open vorm		180-200	90	30-40
Rosbief, medium, ca. 1 kg	Open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	Hoog rooster		3	-	10-25

Kalfsvlees

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Kalfsvlees en -schenkel halverwege de bereidingstijd keren. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.






Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	Gesloten servies		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	Gesloten servies		200-220	-	120-130

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 varkensfilet en casselerrib niet. Laat het gerecht tot slot nog ca. 5 minuten staan.
- Keer de halsstukken na 2/3 van de bereidingstijd.



Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, ca. 750 g	Gesloten servies		220-230	180	40-50
Vlees met zwoerd, bijv. schouder, ca. 1,5 kg → "Bakken", Pagina 000	Open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g → "Bakken", Pagina 000	Gesloten servies		220-230	90	25-30
Varkensvlees mager, ca. 1 kg → "Bakken", Pagina 000	Gesloten servies		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg → "Bakken", Pagina 000	Open vorm	-	-	360	45
Halsstuk, 2 cm dik → "Grillen", Pagina 000			3	-	15-20 10-15

Lamsvlees

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer de lamsbout na de helft van de tijd.



Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Lamszadel met been, ca. 1 kg	Open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	Gesloten servies		190-210	-	90-95

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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gehakt, ca. 1 kg → "Bakken", Pagina 000	Open vorm		180-200	600+180	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks, elk ca. 150 g → "Grillen", Pagina 000	-		3	-	10-15

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. Keren na 2/3 van de tijd.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Keren na 30 minuten en het magnetronvermogen op 180 Watt zetten.
- Leg halve kippen, stukken kip, eendenborst en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Keer de gerechten niet.
- Keer ganzenbouten halverwege de bereidingstijd. Prik in de huid.
- Leg kalkoenfilet en kalkoenbouten met de kant van het vel naar beneden. Keren na 2/3 van de tijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kip, heel, ca. 1,2 kg	Gesloten servies		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	Gesloten servies		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	Open vorm		180-200	360	30-35
Kipdelen, ca. 800 g	Open vorm		210-230	360	20-30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks, ca. 350-450 g	Open vorm		190-210	180	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300-400 g	Open vorm		3	90	20-30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	Open vorm		210-230	90	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	Open vorm		210-230	180	30-40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	Gesloten servies		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	Gesloten servies		200-220	180	50-60

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.

nl Zo lukt het

- Vet het rooster van te voren in met olie.

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		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">▪ Kies een lagere temperatuur.▪ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none">▪ Kies een lagere temperatuur.▪ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none">▪ Verhoog de temperatuur.Of:▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none">▪ Kies een kleinere vorm.▪ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.

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

16.6 Ovenschotels

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- 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.
- Plaats vormen op het lage rooster.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.















Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	Open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel, hartig, van bereide ingrediënten, ca. 1 kg	Open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	Open vorm		200-220	360	25-35
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	Open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks	Hoog rooster		3	-	8-10

16.7 Diepvries kant-en-klaar-producten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Pizza met dunne bodem	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaiplateau	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Draaiplateau	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patat	Draaiplateau		220-230	-	8-13
Aardappelkroketten	Draaiplateau		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelvormpjes	Draaiplateau		200-220	-	25-30
Afbakbroodjes of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaiplateau		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaiplateau		200-220	-	15-20
Strudel	Draaiplateau		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g	Laag rooster		220-230	600	12-17

16.8 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

Insteladvies voor het ontdooien met de magnetron.

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Vlees	1.180 2.90	1.5 2.10 - 15	Pyrexvorm Ø 22 cm op het draaiplateau plaatsen. Verwijder het ontdooide vlees na ca. 13 minuten.




Bereiden met magnetron

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden met de magnetron.

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Kandeel	1.600 2.180	1.10 - 13 2.25 - 30	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuitgebak	600	9 - 10	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gehaktbrood	600	18 - 23	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

Bereiden in combinatie met magnetron



Instellingsaanbevelingen voor het bereiden met de magnetron.

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Verwarmingsmethode	Tijdsduur in min	Temperatuur in °C	Aanwijzing
Aardappelgratin	600		25 - 30	210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180		15 - 20	180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	360		35 - 40	200-220	Keren na 2/3 van de tijd.

Bakken



Instellingsaanbevelingen voor het bakken van testgerechten.

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm Laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm Laag rooster		190-210	50-60

Grillen

Instellingsaanbevelingen voor het grillen van testgerechten.

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Hoog rooster		3	4-5
Beefburgers, 9 stuks	Hoog rooster		3	30-35

17 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

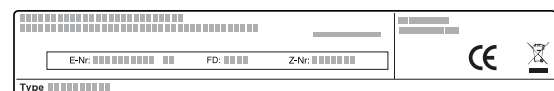
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

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.

17.1 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.