

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>26</b>	<b>Kinderslot .....</b>	<b>36</b>
Oorzaken van schade .....	28	Kinderslot inschakelen.....	36
<b>Opstellen en aansluiten.....</b>	<b>29</b>	Kinderslot uitschakelen.....	36
<b>Uw nieuwe apparaat .....</b>	<b>29</b>	Kinderslot bij de automatische programma's.....	36
Het bedieningspaneel.....	29	<b>Basisinstellingen wijzigen .....</b>	<b>36</b>
Toetsen en indicatie .....	29	Basisinstellingen .....	36
Functiekeuzeknop.....	29	<b>Onderhoud en reiniging .....</b>	<b>36</b>
Temperatuurkeuzeknop.....	30	Schoonmaakmiddelen .....	37
Koelventilator .....	30	<b>Storingstabel .....</b>	<b>37</b>
De toebehoren.....	30	Storingstabel.....	37
<b>Voor het eerste gebruik.....</b>	<b>30</b>	<b>Servicedienst .....</b>	<b>38</b>
Tijd instellen .....	30	E-nummer en FD-nummer .....	38
De oven opwarmen .....	31	Technische gegevens.....	38
Toebehoren reinigen .....	31	<b>Acrylamide in levensmiddelen .....</b>	<b>39</b>
<b>Oven instellen .....</b>	<b>31</b>	<b>Energie- en milieutips .....</b>	<b>39</b>
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen .....	31	Energie besparen .....	39
Snelvoorverwarming.....	31	Milieuvriendelijk afvoeren .....	39
Automatische veiligheidsuitschakeling .....	31	<b>Voor u in onze kookstudio getest.....</b>	<b>39</b>
<b>De magnetron.....</b>	<b>32</b>	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron .....	39
Aanwijzingen voor de vormen .....	32	Tips voor de magnetron .....	42
Magnetronvermogens .....	32	Taart, cake en gebak .....	42
Magnetron instellen .....	32	Tips voor het bakken .....	43
<b>CombiSpeed .....</b>	<b>32</b>	Braden en grillen.....	44
Magnetroncombi-functie instellen .....	32	Tips voor het braden en grillen.....	46
<b>Automatische programma's.....</b>	<b>33</b>	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	46
Programma instellen .....	33	Kant-en-klare producten, diepvries.....	47
Ontdooiprogramma's .....	34	<b>Testgerechten.....</b>	<b>47</b>
Bereidingsprogramma's .....	34		
Combi-gaarprogramma's.....	34		
<b>Tijdfuncties instellen .....</b>	<b>35</b>		
Wekker instellen.....	35		
Tijdsduur instellen .....	35		
Tijd instellen .....	35		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) en in de online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toestel goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke

omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de

risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

### **Risico van brand!**

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan.  
Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen.  
Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. 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.  
Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

### **Kans op explosie!**

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

### **Ernstig gezondheidsrisico!**

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

### **Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de

meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

### **Risico van verbranding!**

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren 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 pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

### **Risico van verbranding!**

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het

toestel 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.
- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

### **Risico van letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

### **Oorzaken van schade**

#### **Attentie!**

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen: Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.

- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd

op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

- Overgekookte vloeisof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

## Opstellen en aansluiten

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

Het toestel is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De beveiliging dient 16 ampère (L- of B-automat) te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

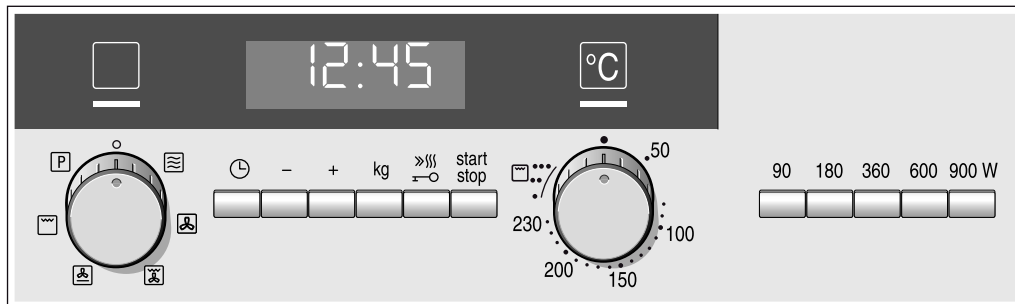
U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

## Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke

bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

### Het bedieningspaneel



### Toetsen en indicatie

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

Symbol	Functie van de toets
⌚	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
- Min	Instelwaarden verlagen
+ Plus	Instelwaarden verhogen
kg	Gewicht kiezen
»    ←○	Snelvoorverwarming of kinderslot kiezen
start stop	kort indrukken: werking starten/onderbreken lang indrukken: werking afbreken
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen

### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
0	Nulstand De oven is uitgeschakeld.
☰	Magnetron Magnetronfunctie kiezen.
☼	Hete lucht Voor het bakken van cakes in vormen, biscuit- en kwarktaart en cake, pizza en klein gebak op de bakplaat.
☼	Circulatiegrill Gevogelte wordt knapperig bruin. Ovenschotels en gegrilde gerechten lukken u hiermee het best.
☼	Pizzastand Voor kant-en-klare diepvriesproducten en voor gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.
☼	Grill Kies tussen de standen sterk, gemiddeld of zwak. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.
P	Programma's 4 ontdooiprogramma's 11 bereidingsprogramma's Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het gewicht vastgelegd.

## Aanwijzingen

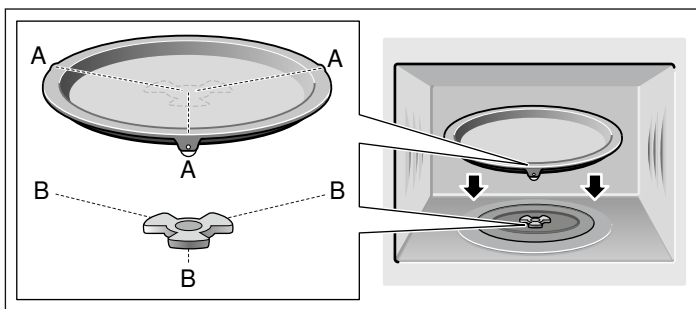
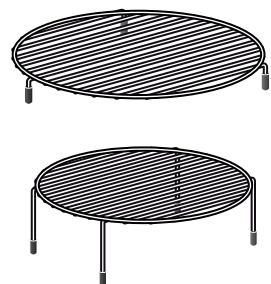
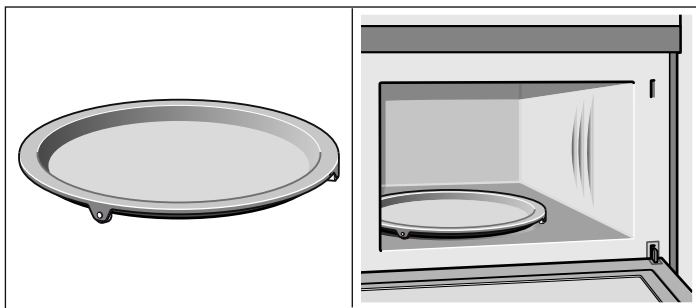
- Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop.
- Na het indrukken van de toets <sup>start</sup>stop gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

## Temperatuurkeuzeknop

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

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven warmt niet op.
50, 100-230	Temperatuur-bereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
●, ●●, ●●●	Grillstanden	● = stand 1, zwak ●● = stand 2, gemiddeld ●●● = stand 3, sterk

## De toebehoren



**Aanwijzing:** Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt totdat de ingestelde temperatuur bereikt is. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.

## Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

### Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

### Draaischijf

Als plaats om het rooster op te zetten.

U kunt gerechten die bijzonder veel warmte nodig hebben direct op de draaischijf klaarmaken.

De draaischijf kan naar links of rechts draaien. Hij kan gesneden worden. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.

- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg belasten.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.

### Laag rooster

Voor de magnetron en voor het bakken en braden in de oven.

### Hoog rooster

Voor het grillen van bijv. steaks, worstjes en toast.

Als plaats om platte ovenschalen op te zetten.

### Draaischijf

Plaats de draaischijf met de rolletjes "A", zoals in de afbeelding, op de houder "B" in het midden van de bodem van de binnenruimte.

De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.

## Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

### Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display drie nullen en de symbolen ► ⏰ verlicht. Stel de tijd in.

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

**Aanwijzing:** Om het stand-by-verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

## De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht [H] bij 180 °C. Let erop dat zich geen verpakingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht [H] instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 180 °C instellen.

3. De toets <sup>start</sup> stop indrukken.

De oven begint op te warmen.

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

## Toebehoren reinigen

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

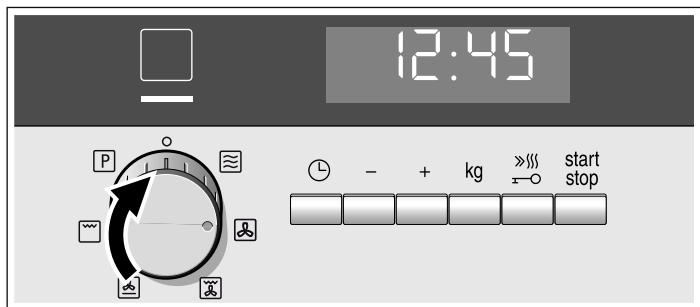
# Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

## Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht [H] bij 200 °C.

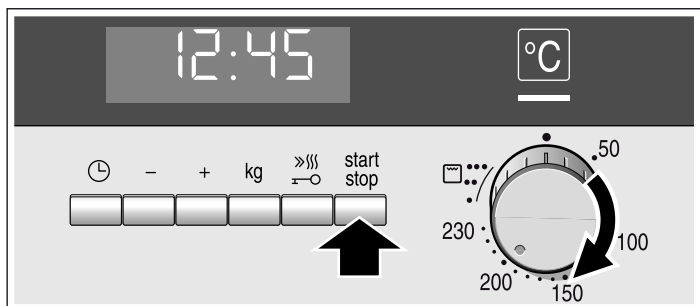
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

3. De toets <sup>start</sup> stop indrukken.

De oven begint op te warmen.



## Ovendeur openen tijdens het gebruik

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets <sup>start</sup> stop indrukken. De werking wordt voortgezet.

## Werking onderbreken

Op de toets <sup>start</sup> stop drukken, de werking wordt onderbroken. De toets <sup>start</sup> stop indrukken, de werking wordt voortgezet.

## Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## Instellingen veranderen

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

## Snelvoorverwarming

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de functie Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

- [H] Hete lucht
- [P] Pizzastand
- [C] Circulatiegrill

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. De toets <sup>start</sup> stop indrukken.

Op het display is het symbool »»» verlicht.

3. De toets <sup>start</sup> stop indrukken.

De oven begint op te warmen.

## Het snel voorverwarmen is beëindigd

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

## Snelvoorverwarming afbreken

De toets <sup>start</sup> stop kort indrukken. Het symbool »»» verdwijnt van het display.

## Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd zonder ingestelde tijdsduur in gebruik is. Het moment waarop uw apparaat uitschakelt, is afhankelijk van de ingestelde functie en temperatuur.

Voorbeeld: Gebruikt u de oven met hete lucht bij 160 °C, dan schakelt hij na ca. 5 uur automatisch uit.

Op het display verschijnt **E2**. Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op de toets <sup>start</sup> stop.

# De magnetron

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

## Aanwijzing:

In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

## Aanwijzingen voor de vormen

### Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurvast kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

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

### Ongeschikte vormen

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

### Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

### Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.

2. Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.

Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

## Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren



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

## Aanwijzingen

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.


## Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.


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

De bereiding start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

## De tijdsduur is afgelopen

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

## Ovendeur openen tijdens het gebruik

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


## Tijdsduur veranderen

Dit is altijd mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.


## Magnetronvermogen veranderen

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

## Werking afbreken

De toets  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## Aanwijzingen


- Wanneer u de functiekeuzeknop op  zet, wordt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen verlicht.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

# CombiSpeed

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 900 watt.

## Magnetroncombi-functie instellen

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


1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.

3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.


4. De toets  indrukken.

De oven start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.



### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

### Ovendeur tussentijds openen

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

### Functie pauzeren

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


### Tijdsduur veranderen

Dit is altijd mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.

### Magnetronvermogen veranderen

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

### Werking afbreken

De toets  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop en temperatuurkeuzeknop weer op de nulstand draaien.

## Automatische programma's


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

Zet de levensmiddelen altijd in de onverwarmde binnenruimte.

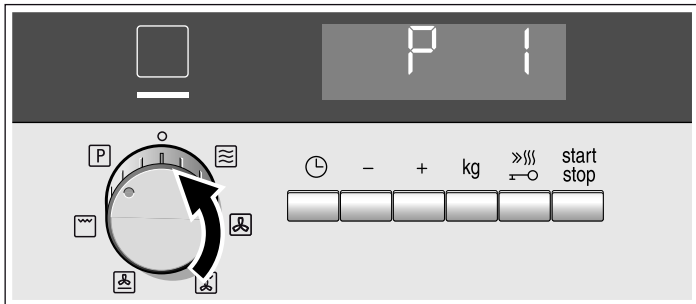
### Programma instellen

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

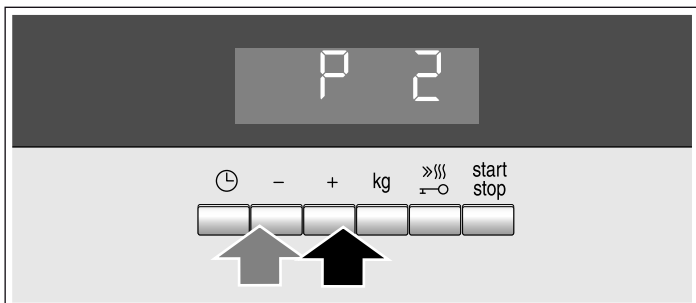
Het voorbeeld in de afbeelding: programma 2 met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's  zetten.

Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



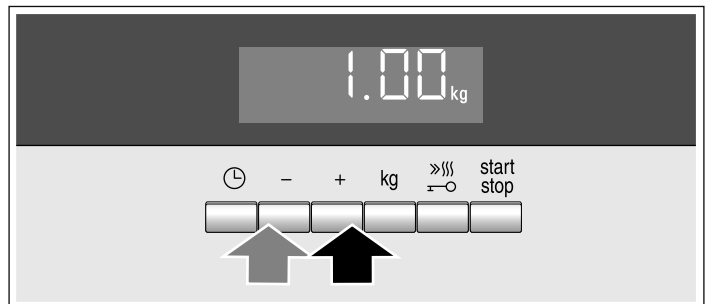
2. Met de toets **+** of **-** het programmanummer kiezen.






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




4. Met de toets **+** of **-** het gewicht instellen.



5. De toets  indrukken. Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en de symbolen  en  verschijnen.

### Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De functiekeuzeknop naar de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

### Programma wijzigen

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

### Programma afbreken

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

### Tijdsduur en eindtijd wijzigen

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



## Ontdooiprogramma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

### Aanwijzingen

#### ■ Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk zijn en per portie bij -18 °C zijn ingevroren en opgeslagen.

Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.

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

#### ■ Vormen

Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.

- Bij het ontdooien van kip en stukken kip (P03) klinkt tweemaal het signaal om te keren.

#### ■ Rusttijd

Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen.

Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

Programma-nr.		Gewichtsbereik in kg
	<b>Ontdooien</b>	
P 01	Gehakt	0,20 - 1,00
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,00
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80
P 04	Brood	0,20 - 1,00

## Bereidingsprogramma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

### Aanwijzingen

#### ■ Levensmiddelen voorbereiden

Weeg het product. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.

#### ■ Vormen

Maak de levensmiddelen altijd klaar in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken. Plaats de vorm op het lage rooster.

#### Rijst (P05)

**Aanwijzing:** Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Rijst schuimt sterk bij de bereiding. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

#### Aardappels (P06)

**Aanwijzing:** Gekookte aardappels: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g aardappels 1 eetlepel water en wat zout toevoegen.

#### Groente (P07)

### Aanwijzingen

- verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. 1 eetlepel water per 100 g groente toevoegen.

#### ■ Rusttijd

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5-10 minuten te rusten.

De bereidingsresultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Programma-nr.		Gewichtsbereik in kg
	<b>Garen</b>	
05	Rijst	0,05 - 0,20
06	Aardappels	0,15 - 1,00
07	Groente	0,15 - 1,00

## Combi-gaarprogramma's

### Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

#### ■ Vormen

Gaar de levensmiddelen in een niet al te grote, hittebestendige vorm, die geschikt is voor de magnetron. Plaats de vorm op het lage rooster.

#### Lamsvlees, medium (P12)

Geschikt is lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been.

#### Gehakt (P13)

Het programma is geschikt voor vlees dat niet hoger is dan 7 cm.

#### Vis, heel (P14)

Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.

#### Eenpansgerecht met rijst (P15)

Voer alleen het gewicht van de rijst in. Geschikt zijn gerechten met rijst en groente, vis of gevogelte. Gebruik alleen verse ingrediënten. Gebruik een hoge vorm met deksel.

#### Rusttijd

Het product na afloop van het programma nog ca 5-10 minuten laten rusten voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.

Programma-nr.		Gewichtsbereik in kg
	<b>Combi-garen</b>	
08	Ovenschotel, diepvries* (tot 3 cm hoog)	0,40 ,1,20
09	Kip, heel*	0,50 - 2,00
10	Rosbief, medium*	0,50 - 1,50
11	Gebraden varkenshals	0,50 - 2,00
12	Lamsvlees, medium	0,80 - 2,00
13	Gehakt*	0,50 - 1,50
14	Vis, heel*	0,30 - 1,00
15	Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	0,05 - 0,20

\* Gebruik een vorm zonder deksel



# Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle tijdsymbolen verlicht. Aan de pijl  kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets **+** of **-** wijzigen, wanneer voor het tijdsymbool de pijl  staat.

## Wekker instellen

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


### 1. De toets eenmaal indrukken.

Op het display is het tijdsymbool verlicht, de pijl  staat voor .


### 2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten

Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

### De wekkertijd is afgelopen

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

### Wekkertijd veranderen





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

### Wekkertijd wissen

Met de toets **-** de wekkertijd weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

### Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool  staat de pijl  en u kunt het verloop van de wekkertijd aflezen.

Om Kookwekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl om het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

## Tijdsduur instellen



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

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

### 1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

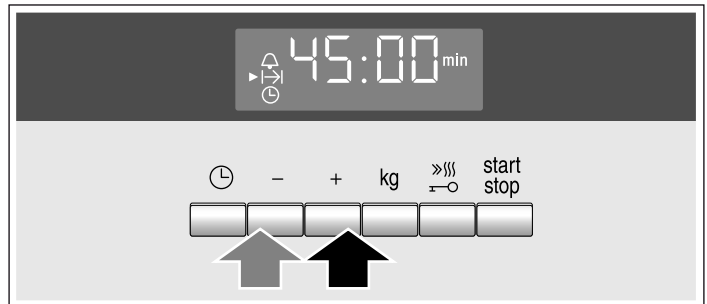
### 2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of grillstand instellen.

### 3. De toets twee keer indrukken.


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




### 4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.




### 5. De toets indrukken.

De oven start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

### De tijdsduur is afgelopen






Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Het signaal verdwijnt. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

### Tijdsduur wissen


Met de toets **-** de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdstellingen opvragen

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

Om Kookwekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen de toets  zo vaak indrukken tot de pijl  om het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt een paar seconden op het display.

## Tijd instellen

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

### 1. De toets **+** of **-** indrukken.

Voorgestelde waarde **+**: 12:00

Voorgestelde waarde **-**: 23:59

### 2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

### 3. De toets indrukken. De tijd is ingesteld.

### Tijd wijzigen

Voowaarde: uw apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De toets  $\ominus$  twee keer indrukken.  
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl  $\blacktriangleright$  staat voor het symbool  $\ominus$ .
2. Met de toets  $+$  of  $-$  de tijd veranderen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

### Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

## Kinderslot

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

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

### Kinderslot inschakelen

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

De toets  $\gg\text{III}$  ca. vier seconden lang indrukken.

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

### Kinderslot uitschakelen

De toets  $\gg\text{III}$  ca. vier seconden lang indrukken.

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

### Kinderslot bij de automatische programma's

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

## Basisinstellingen wijzigen

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

### Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
$\text{C } 1$ Klokdisplay $1$ = aan	Klokdisplay $2$ = uit	Tijdsindicatie
$\text{C } 2$ Geluidssignaal tijdsduur $2$ = gemiddeld = 2 minuten	$1$ = kort = 10 seconden $3$ = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
$\text{C } 3$ Geluidssignaal tijdsduur $2$ = gemiddeld	$1$ = zacht $3$ = hard	Volume van het signaal
$\text{C } 4$ Wachtijd $2$ = gemiddeld = 5 seconden	$1$ = kort = 2 seconden $3$ = lang = 10 seconden	Wachtijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets  $\ominus$  een paar seconden indrukken.  
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de toets  $+$  of  $-$  de basisinstelling wijzigen.

3. Met de toets  $\ominus$  bevestigen.

In het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets  $\ominus$  kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de toets  $+$  of  $-$  veranderen.

4. Ten slotte de toets  $\ominus$  een paar seconden lang ingedrukt houden.  
Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

## Onderhoud en reiniging

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

### Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

### Risico van verbranding!

Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken. Het apparaat laten afkoelen.

### Ernstig gezondheidsrisico!

Wanneer de deur van de binnenruimte of de deur dichting beschadigd is, kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of

deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.

### Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

### Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabel om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metalen of glazen schraper om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schraper om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaak sponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Laat alle oppervlakken zeer goed drogen voordat u het apparaat weer gaat gebruiken.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel met roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuursponsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Reinigingshulp voor de binnenruimte	Kop met water en afwasmiddel: een paar druppeltjes afwasmiddel in een kop met water doen. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 2 minuten op maximaal magnetronvermogen. Apparaat uitschakelen en de vorm nog 5 minuten in de gesloten binnenruimte laten staan. Vervolgens met een zachte doek de binnenruimte schoonmaken en grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen.
Rooster	Warm zeepsop: reinigen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Afdichting	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

## Storingstabel

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

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

### Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	In de meterkast controleren of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Stekker in het stopcontact steken.
	Stroomonderbreking	Controleren of de keukenverlichting werkt.

### Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.


Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet. In het indicatieveld verschijnt $\rightarrow\circ$ .	Kinderslot is actief.	Kinderslot deactiveren (zie hoofdstuk: Kinderslot).
In het indicatieveld staat $0:00$ en $\text{⌚}$ .	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
Magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur is niet helemaal gesloten.	Controleren of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
Gerechten in de magnetron worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te lage vermogensstand voor de magnetron ingesteld.	Hogere vermogensstand kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Voor dubbele hoeveelheid bijna dubbele tijdsduur instellen.
	Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
Draaiplateau schuurt of sleept.	Verontreiniging of oneigenlijk voorwerp bij aandrijving draaiplateau.	Wieltjes onder het draaiplateau en de groef in de ovenbodem goed schoonmaken.
Een bepaalde functie of vermogensstand kan niet worden ingesteld.	Instelling voor temperatuur, vermogensstand of combinatie is voor deze functie niet mogelijk.	Mogelijke instellingen kiezen.
In het indicatieveld verschijnt $E1$ .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Contact opnemen met de servicedienst.
In het indicatieveld verschijnt $E2$ .	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
In het indicatieveld verschijnt $E3$ .	Storing in ovenfunctie.	Contact opnemen met de servicedienst.
In het indicatieveld verschijnt $E4$ .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Contact opnemen met de servicedienst.
In het indicatieveld verschijnt $E11$ .	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
In het indicatieveld verschijnt $E17$ .	Snel voorverwarmen mislukt.	Contact opnemen met de servicedienst.
Apparaat kan worden ingesteld maar warmt niet op. De dubbele punt knipt.	Demoschakeling is geactiveerd.	Stroomtoevoer voor het apparaat onderbreken en weer tot stand brengen. De toets $\rightarrow\circ$ zo lang indrukken tot het symbool $\rightarrow\circ$ op het display verschijnt en de dubbele punt ophoudt te knipperen. Binnen 4 seconden met de toets $\rightarrow\circ$ bevestigen.

## Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
<b>Service dienst</b> 	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

### Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-230 V, 50 Hz
Magnetronvermogen	900 W
Microgolven-frequentie	2450 MHz
Zekering	16 A
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Dit apparaat beantwoordt 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.

# Acrylamide in levensmiddelen

## Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

## Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C. Met boven- en onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hete lucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

## Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de oven deuren tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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 terugname en verwerking van oude apparaten.

## Voor u in onze kookstudio getest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

### Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

## Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Zet de vorm midden op het lage rooster. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

### Ontdooien

#### Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv. 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.

- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt

verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

<b>Ontdooien</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

### **Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten**

#### **Aanwijzingen**

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

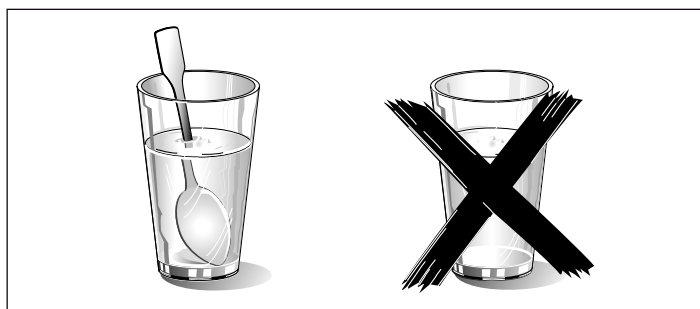
<b>Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 15-20 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm; vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm; 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water klaarmaken

### Gerechten verhitten

#### ⚠ Kans op verbrandingen!!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



#### Attentie!

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

#### Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	<b>Attentie!</b> Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soep			-
1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 koppen	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppen	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

### Gerechten garen

#### Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.



Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 min.	tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

### Popcorn voor de magnetron

#### Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.

- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak er na 1 minuut en 30 seconden even uitnemen en schudden. Let op: heet!

#### **Risico van verbranding!**

- Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.
- Nooit het volledige magnetronvermogen instellen.

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	600 W, 3-5 min.

### Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

### Taart, cake en gebak



















#### Bij de tabellen

#### Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.








#### Bakvormen





**Aanwijzing:** Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm		170-180	90	40-50
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Krans-/rechthoekige vorm		150-170	-	70-90
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem		160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm		170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm		170-180	-	35-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm		170-190	180	35-45
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	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
Kerststol van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45

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

\*\* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200-220	25-35

Brood en broodjes	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood 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

\* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

## Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept. Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken. De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is. Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Het gebak zakt in. Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

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

## Braden en grillen

### Bij de tabellen

Temperatuur en 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 hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "*Tips voor het braden en grillen*" na de tabellen.

### Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig en geschikt voor de magnetron is. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

### Aanwijzingen voor het braden

#### Aanwijzingen

- Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.
- Vlees:
  - Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees

klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

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

### Aanwijzingen voor het grillen





#### Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, 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 schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

### Rundvlees


#### Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Runderfilet en rosbeef halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbeef, medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	elke kant: 10-15

### Kalfsvlees

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

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	110-130

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200-220	-	120-130

## Varkensvlees

### Aanwijzingen

- Keer mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. nek), ca. 750 g*	gesloten vorm		220-230	180	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg	open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220-230	90	25-30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg	gesloten vorm		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	-	-	360	45-45
Halsstuk 2 cm dik**			3	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15

\* laag rooster

\*\* hoog rooster

## Lamsvlees

**Aanwijzing:** Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

Lamsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190-210	-	90-95

## Diversen

### Aanwijzingen

- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

Diversen	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180-200	600 W + 180 W	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuks à ca. 150 g**	-		3	-	elke kant: 10-15

\* laag rooster \*\* hoog rooster

## Gevogelte

### Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.
- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.

- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogens in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm		180-200	360	30-35
Stukken kip, 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 vorm		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200-220	180	50-60

**Vis** ■ Vet het rooster van te voren in met olie.

#### Aanwijzingen

■ Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel op het hoge rooster.

Vis	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
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 het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidings-tijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere berei-dingstijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijdt het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

### Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

#### Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm

- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gegrilde toast: sneetjes brood voortoasten.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	open vorm		200-220	360	25-35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks			3	-	8-10

\* hoog rooster

## Kant-en-klare producten, diepvries

### Aanwijzingen

- Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.
- Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

Kant-en-klar producten	Toebehoren	Verwar- mings- method e	Temperatuur °C	Magnetronvermo- gen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-30
Afbakbroodje of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaischijf		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaischijf		200-220	-	15-20
Strudel	Draaischijf		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	600	12-17

\* Binnenruimte 5 minuten voorverwarmen en het product vervolgens op de hete draaischijf leggen.

\*\* Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.

## Testgerechten

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

### Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen. Na ca. 13 minuten ontdooid vlees verwijderen.

### Bereiden met de magnetron



Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vla	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 18-23 min.	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

### Garen in combinatie met de magnetron



Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	N.B
Gegratineerde aard- appels	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35-40 min.		200-220	Na 2/3 van de bereidingstijd keren.

**Bakken**

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

Gerecht	Vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190-210	50-60

**Grillen**

Gerecht	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Hoog rooster		3	4-5
Beefburger 9 stuks	Hoog rooster		3	30-35