

Met dit magnetron-combiapparaat zult u veel plezier beleven aan het koken.

Om gebruik te kunnen maken van alle technische voordelen, raden wij u aan eerst deze gebruiksaanwijzing te lezen.

Voorin de gebruiksaanwijzing vertellen wij enkele belangrijke zaken over veiligheid. Daarna maakt u kennis met de onderdelen van het nieuwe apparaat. U krijgt informatie over de mogelijkheden ervan en hoe u het bedient.

De tabellen zijn zo samengesteld dat u het fornuis stapsgewijs kunt instellen. U vindt er een aantal gebruikelijke gerechten, het bijpassende serviesgoed, de inschuifhoogte en de optimale instelwaarden, die vanzelfsprekend allemaal zijn getest in onze kookstudio.

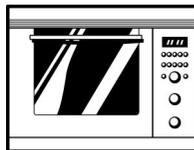
Om uw apparaat langer mooi te houden geven wij u veel tips voor onderhoud en reiniging. En mocht er toch een storing optreden - op de laatste pagina's vindt u informatie over hoe u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Heeft u vragen? Kijk altijd eerst in de uitgebreide inhoudsopgave. Dan vindt u snel wat u zoekt.

En nu – veel plezier met uw nieuwe magnetron-combiapparaat.

## Gebbruiksaanwijzing

---



HF 858.. NL

NL

---

5650 011 756

# Inhoudsopgave

<b>Milieubescherming</b> .....	<b>4</b>
Aanwijzingen voor de afvoer .....	4
Zo kunt u energie sparen .....	4
<b>Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten</b>	<b>5</b>
<b>Opstellen en aansluiten</b> .....	<b>6</b>
<b>Hierop moet u letten</b> .....	<b>7</b>
Veiligheidsvoorschriften .....	7
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron .....	8
Zo kunt u schade aan het apparaat voorkomen ...	10
<b>Het bedieningspaneel</b> .....	<b>11</b>
De verwarmingsmethoden .....	12
Oven en toebehoren .....	13
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>15</b>
Klok instellen .....	15
Oven verwarmen .....	16
<b>De magnetron</b> .....	<b>17</b>
Serviesgoed .....	18
Magnetronvermogensstanden .....	18
Zo stelt u in .....	19
Tabellen .....	20
Ontdooien .....	20
Gerechten met de magnetron bereiden .....	21
Tips voor de magnetron .....	24
Testgerechten volgens EN 60705 .....	25
<b>Oven zonder magnetron</b> .....	<b>26</b>

# Inhoudsopgave

Zo stelt u de oven in .....	26
... als de oven zichzelf automatisch moet uitschakelen .....	27
<b>Oven en magnetron gecombineerd .....</b>	<b>28</b>
Zo stelt u in .....	28
<b>Vlees, gevogelte, vis .....</b>	<b>30</b>
Vlees .....	31
Gevogelte .....	33
Vis .....	34
Tips voor het braden en grillen .....	35
<b>Cake en gebak .....</b>	<b>36</b>
<b>Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast .</b>	<b>39</b>
<b>Kant-en-klaar diepvriesproducten .....</b>	<b>40</b>
Tips voor het bakken .....	41
<b>Memory .....</b>	<b>42</b>
Gerecht programmeren .....	42
Memory starten .....	44
<b>De wekker .....</b>	<b>45</b>
Zo stelt u in .....	45
<b>Signaalduur wijzigen .....</b>	<b>46</b>
<b>Onderhoud en reiniging .....</b>	<b>47</b>
Buitenzijde apparaat .....	47
Toebehoren .....	47
Oven .....	48
<b>Wat te doen bij storingen? .....</b>	<b>49</b>
<b>Klantenservice .....</b>	<b>51</b>

---

# Milieubescherming

---

## Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.

Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!” voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

---

## Zo kunt u energie sparen

- Verwarm de oven uitsluitend voor indien dit is aangegeven in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik donkere, zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is nog warm. Hierdoor is de baktijd voor de tweede cake korter.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen en de restwarmte gebruiken om het gerecht gaar te laten worden.
- Gebruik de magnetron gecombineerd met een ovenstand. Het gaat sneller en u bespaart energie.

---

# Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

**Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik en het onderhoud van het apparaat.**

- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig. Geef ook de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift wanneer u het apparaat verkoopt.
- Neem het apparaat niet in gebruik als u transportschade hebt geconstateerd.

---

# Opstellen en aansluiten

- Neem het speciale montagevoorschrift in acht.
- Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Er moet een zekering van 16 ampère worden gebruikt (L- of B-automaat). De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.
- Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.
- Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

---

# Hierop moet u letten

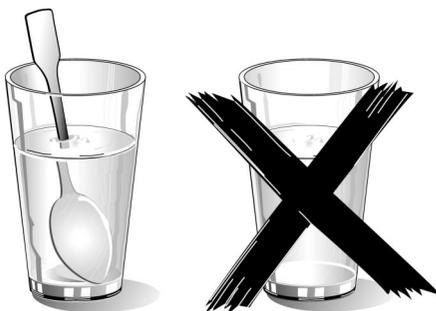
---

## Veiligheidsvoorschriften

- ❑ Deze apparaten voldoen aan de veiligheidsvoorschriften voor elektro-apparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.
- ❑ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden bij gebruik heet. De binnenzijde van de oven en de verwarmingselementen worden zeer heet. Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet tussen de hete ovendeur worden geklemd. De isolatie kan beschadigd raken. Kortsluiting, elektrische schokken!
- ❑ Als de ovendeur of de deurdichting is beschadigd, mag u de oven pas weer gebruiken wanneer deze is gerepareerd door een technicus van de klantenservice. Er zou magnetronenergie kunnen vrijkomen.
- ❑ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Deze kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Wanneer het apparaat defect is, trekt u de stekker uit het stopcontact of draait u de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.
- ❑ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

## Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron

- ❑ De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden.
- ❑ **Verbrandingsgevaar!**  
Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.



- ❑ **Babyvoeding:**  
Verwarm babyvoeding altijd in een glas of fles zonder deksel of speen. De babyvoeding na het opwarmen goed omroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Controleer altijd de temperatuur voordat u het kind voedt. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!
- ❑ Alcoholische dranken mogen niet te heet worden. Explosiegevaar!
- ❑ Warm geen gerechten in warmhoudverpakkingen op. Deze verpakkingen kunnen gaan branden. Levensmiddelen in bakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen moet u tijdens het opwarmen in de gaten houden. De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.
- ❑ Als u rook ziet in de oven, dan mag u de oven deur niet openen. Schakel het apparaat en de fornuiszekering in de meterkast uit.

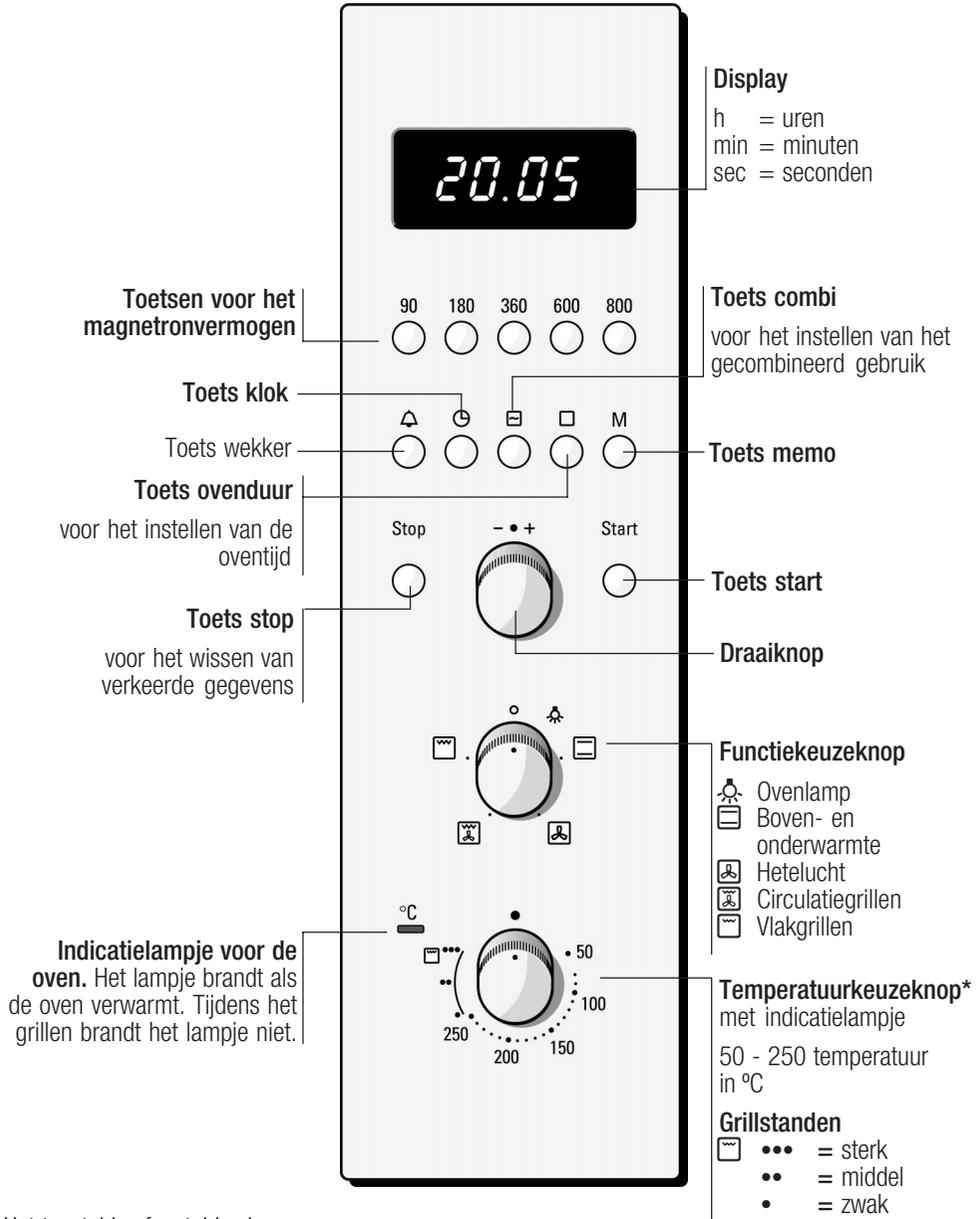
- ❑ Kook geen eieren in de dop en verwarm ook geen hardgekookte eieren. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas prikt u eerst de dooier door.
- ❑ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worstjes, kan de schil knappen. Prik daarom voor het verwarmen de schil door.
- ❑ Als u levensmiddelen zoals kruiden, groenten of paddestoelen droogt of als u levensmiddelen met een laag watergehalte zoals b.v. brood ontdooit of opwarmt, dan moet u de magnetron in het oog houden. Als deze levensmiddelen te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ❑ Verwarm geen olie in de magnetron. De olie kan in brand vliegen.
- ❑ Serviesgoed van porselein en keramiek kan 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.
- ❑ Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een veel te lage tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden.
- ❑ Schakel de magnetron uitsluitend in als deze gerechten bevat. Zonder gerechten zou het apparaat overbelast kunnen raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").
- ❑ Kinderen mogen een magnetron alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en begrijpen wat de gevaren zijn waarop wordt gewezen in de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen.

---

## Zo kunt u schade aan het apparaat voorkomen

- Stel de magnetron niet bloot aan intensieve hitte of vocht.
  
- Leg geen bakplaat op de ovenbodem en bedek de bodem niet met aluminiumfolie, anders ontstaat er een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen dan niet meer en het email raakt beschadigd.
- Giet geen water in de hete oven. Hierdoor kan het email beschadigd raken.
- Vruchtensap dat van de bakplaat druipt veroorzaakt vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. Wanneer u vruchtengebak met veel sap bakt kunt u beter de diepere braadslee gebruiken.
- De ovendeur moet goed sluiten. Zorg ervoor dat de deurdichtingen schoon zijn.

# Het bedieningspaneel



\* Het toestel is afgesteld volgens de veiligheidsnorm EN 60335.

## De verwarmingsmethoden

Voor de oven zijn verschillende verwarmingsmethoden beschikbaar. Zo kunt u voor elk gerecht de beste bereidingswijze kiezen.

### Magnetron

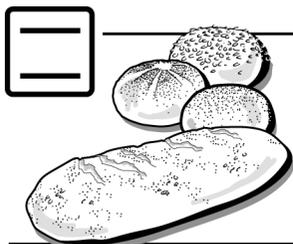
Deze worden bij levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron is geschikt voor snel ontdooien, opwarmen, smelten en koken.

Magnetronvermogensstanden:

- 800 W Voor het verwarmen van vloeistof.
- 600 W Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
- 360 W Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
- 180 W Voor het ontdooien en doorkoken.
- 90 W Voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

### Magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode

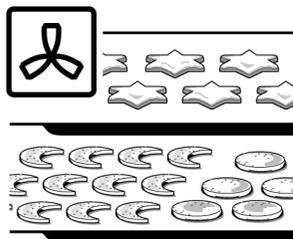
Hierbij wordt de magnetron gebruikt in combinatie met een verwarmingsmethode. De gerechten worden even krokant en bruin als gebruikelijk, maar het gaat veel sneller en u spaart energie. Magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode is alleen geschikt voor het bereiden op 1 niveau.



### Boven- en onderwarmte

Hierbij wordt het gebak of vlees gelijkmatig van boven en onder verhit.

Brood, gebak met biscuit, kwarktaart en vruchtengebak op **één niveau** lukken zo het best. Boven- en onderwarmte is ook geschikt voor mager rund- en kalfsvlees en wild in open of gesloten serviesgoed.



### Hetelucht

Een ventilator in de achterwand van de oven verdeelt de boven- en onderwarmte gelijkmatig in de oven.

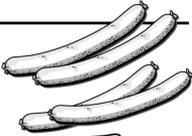
Met hetelucht kunt u **gelijktijdig op twee niveaus** bakken. Ook cake in bakvormen en soesjes lukken met deze verwarmingsmethode het best.

Kies een oventemperatuur die 20 tot 30 °C lager is dan bij boven- en onderwarmte.



### Circulatiegrillen

Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. Tijdens de verwarmingspauze blaast de ventilator de door de grill verwarmde lucht langs het gerecht. Zo wordt het vlees aan alle kanten knapperig bruin en blijft de oven schoner dan bij boven- en onderwarmte.

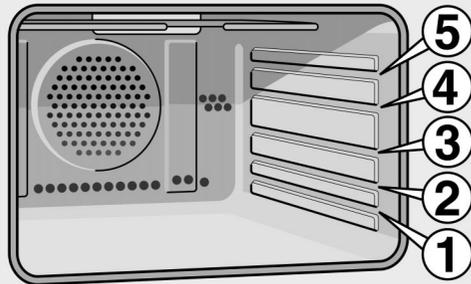


### Vlakgrillen

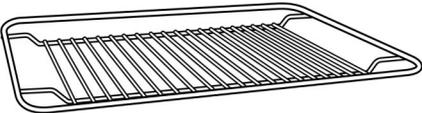
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt daardoor meerdere biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.

---

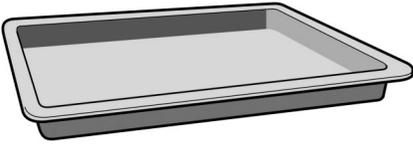
## Oven en toebehoren



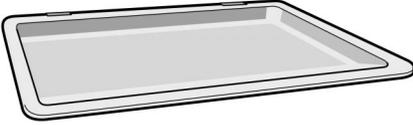
U hebt vijf verschillende hoogten voor het toebehoren.



**Rooster** voor schalen, bakvormen, braad- en grillvlees. Het rooster kan met de haken naar boven  of naar beneden  worden gebruikt.

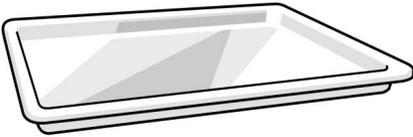


**Braadslede HZ 67615** voor grote stukken braadvlees, vochtig gebak, soufflés en gratins. Deze wordt ook als spatbescherming gebruikt wanneer vlees rechtstreeks op het rooster wordt gegrild. Daarvoor plaatst u de braadslede op hoogte 1 in de oven.



**Aluminium bakplaat HZ 8055** voor cake en koekjes.

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



**Glazen schaal HZ 8056 (extra toebehoren)** voor grote stukken braadvlees, vochtig gebak, soufflés en gratins. Deze wordt ook als spatbescherming gebruikt wanneer vlees rechtstreeks op het rooster wordt gegrild. Daarvoor schuift u de glazen schaal op hoogte 1 in de oven.

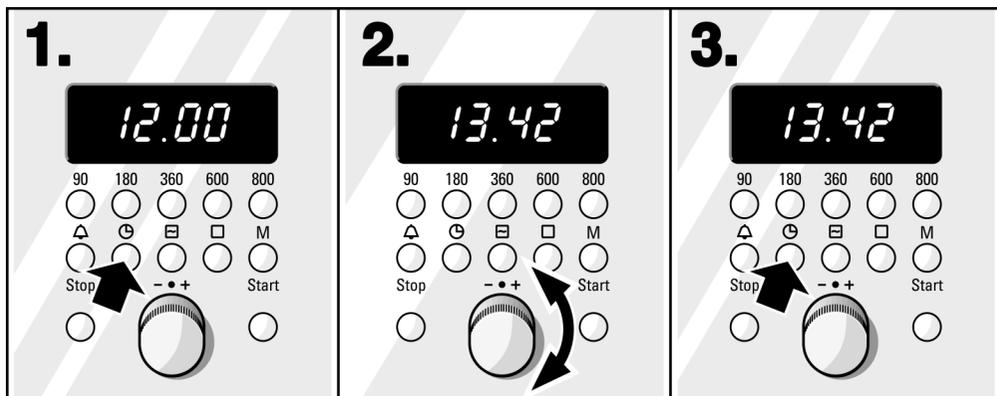
**Toebehoren** is verkrijgbaar bij de vakhandel. Vermeld a.u.b. het HZ-nummer.

# Voor het eerste gebruik

## Klok instellen

Nadat het apparaat is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen knipperen drie nullen in de tijdsindicatie.

Stel de tijd in.



1. Toets tijd indrukken.

2. Met de draaiknop de tijd instellen.

3. Toets tijd nogmaals indrukken.

## Wijzigen van de tijd bijv. van zomer- naar wintertijd

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

## Tijd niet meer weergeven

U kunt de weergave van de tijd uitschakelen, dan loopt deze op de achtergrond verder. Het display is donker.

1. Toets tijd indrukken.

2. Toets stop indrukken.

De tijd loopt nu op de achtergrond.

Wilt u de tijd even zien, druk dan nog eenmaal op de toets tijd .

## De tijd weer weergeven

Om de tijd weer zichtbaar te maken, driemaal op de toets tijd drukken.

---

## Oven verwarmen

Om bij een nieuwe oven ongewenste geuren te verwijderen, verwarmt u de gesloten en lege oven 60 minuten.

- De functiekeuzeknop op  zetten.
- Zet de temperatuurkeuzeknop op 250 °C.

Magnetron niet inschakelen.

Schakel na 60 minuten de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit.

Vanwege de geur die ontstaat kunt u daarbij de keuken het best luchten.

### Opmerking

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven reeds is uitgeschakeld. Zolang de ventilator loopt, brandt de ovenlamp en de antenne achter de glazen afscherming draait. De magnetron is uitgeschakeld.

De ventilator loopt door om het vocht te drogen en voor koeling te zorgen zodat inbouwkasten niet beschadigd worden.

---

# De magnetron

U kunt de magnetron afzonderlijk of in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

Probeer u de magnetron eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor thee.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepel in. Plaats het rooster op hoogte 1 in de oven. Zet de theekop midden op het rooster.

- 1.** Druk op de toets magnetronvermogen 800 watt.
- 2.** Met de draaiknop 1 minuut en 30 seconden instellen.
- 3.** Start toets indrukken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal. U kunt het eerder uitschakelen door op de toets stop te drukken.

Lees bij uw kopje thee de veiligheidsvoorschriften voor de magnetron aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens door. Deze zijn heel belangrijk.

---

## Serviesgoed

Gebruik serviesgoed van glas, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

Metalen serviesgoed laat geen microgolven door. Daarom blijven gerechten in gesloten metalen pannen koud. Platte, open metalen schalen, bijv. van aluminium, kunt u wel gebruiken.

Zorg ervoor dat metaal niet te dicht bij de ovenwand komt. Er kunnen vonken overspringen. Bij oven-toebehoren van metaal kunnen geen vonken overspringen indien u het gebruikt volgens de instructies in de tabel. Plaats het serviesgoed op het rooster. **Uitzondering:** melkflesje warm maken. Veege de bodem van de bakvorm af met een vochtige doek als er toch vonken overspringen tussen metalen bakvormen en het rooster.

In veel gevallen kunt u het gerecht serveren in het serviesgoed dat u voor de bereiding hebt gebruikt. Dit spaart tijd en moeite en u hebt veel minder afwas. Als uw serviesgoed een decor van goud of zilver heeft, mag u dit uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

### Serviestest:

De magnetron mag niet zonder gerechten worden ingeschakeld. De enige uitzondering is de volgende serviestest:

Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, kunt u deze test uitvoeren:

Plaats het lege serviesgoed gedurende ½ tot 1 minuut met 800 W magnetronvermogen in de oven.

Controleer tussentijds de temperatuur. Het serviesgoed moet koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

---

## Magnetronvermogensstanden

800 Watt Voor het verwarmen van vloeistof

600 Watt Voor het verwarmen en bereiden van gerechten

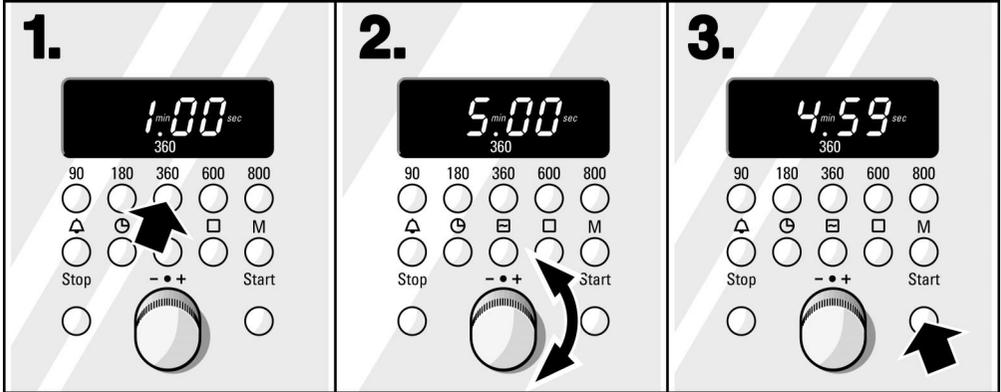
360 Watt Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten

180 Watt Voor het ontdooien en doorkoken

90 Watt Voor het ontdooien van gevoelige gerechten

- Het magnetronvermogen van 800 W kunt u max. 30 minuten instellen, 600 W max. een uur, de overige magnetronvermogens max. 1 uur en 30 minuten. U kunt maximaal 3 magnetronvermogens en -tijden na elkaar invoeren.

## Zo stelt u in



**1.** Toets voor het benodigde magnetronvermogen indrukken. Als voorgestelde tijd wordt 1 minuut weergegeven.

**2.** Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in. U kunt nu andere magnetronvermogens en -tijden invoeren zoals in **1.** en **2.** beschreven.

**3.** Start toets indrukken.

De magnetron loopt af.

## Snelstart

- 1.** Toets voor het benodigde magnetronvermogen indrukken.  
1 minuut wordt weergegeven.  
Elke keer wanneer u de toets indrukt, wordt de tijdsduur met 1 minuut verhoogd.
- 2.** Start toets indrukken.

**Na het verstrijken van de tijd** klinkt een signaal en in de tijdsaanduiding wordt 0.00 weergegeven. Druk op de toets stop. De tijd wordt weer weergegeven.

## Corrigeren

Wanneer alleen een magnetronvermogen is ingesteld, kan de tijdsduur op elk moment gewijzigd worden. Wanneer verschillende magnetronvermogens en -tijden ingesteld zijn, kan de tijdsduur alleen voor de start gewijzigd worden.

## Wissen

Toets stop tweemaal indrukken of deur openen en toets stop eenmaal indrukken.

## Aanwijzingen

- ❑ Wanneer u de ovendeur opent, wordt de magnetronfunctie onderbroken. Na het sluiten loopt de magnetron verder.

---

## Tabellen

In de volgende tabellen vindt u diverse mogelijkheden en instelwaarden van de magnetron.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het levensmiddel.

In de tabellen zijn vaak bereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in verleng de tijd wanneer dit nodig is.

Het is mogelijk dat u andere hoeveelheden wilt gebruiken dan de hoeveelheden in de tabellen.

Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:  
dubbele hoeveelheid – dubbele tijd,  
halve hoeveelheid – halve tijd.

Plaats de schaal altijd op het rooster op hoogte 1.

---

## Ontdooien

Diepvriesproducten worden in een liefst zo plat mogelijke schaal of op een bord gelegd.

Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Keer de levensmiddelen na de halve ontdooitijd. Grote stukken moet u meermals keren.

Laat het ontdooide product nog ca. 10 minuten rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.

**Druk na het instellen altijd op de toets start.**

---

Ontdooien, rooster op hoogte 1	Hoeveelheid	Magnetronvermogen kiezen, W Duur instellen, minuten
1 kip	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.

---

Ontdooien, rooster op hoogte 1	Hoeveelheid	Magnetronvermogen kiezen, W Duur instellen, minuten
2 kip	per 1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.
1 eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.
Vlees (compacte stukken)	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 25 - 35 min.
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 25 - 35 min.
Twee steaks	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.
Vis	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.
Boter	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.
Brood	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 12 min.
Broodjes	4 stuks	90 W, 3 - 5 min.
Gebak	500 g	180 W, 7 - 11 min.
Bessen/vruchten met pit	250 g	180 W, 6 - 8 min.

**Slagroom- en crèmetaarten** worden ontdooid zonder gebruik van de magnetron. U kunt deze het best ontdooien zonder temperatuurinstelling en met de verwarmingsmethode hete lucht . De taart op hoogte 1 plaatsen. Op de starttoets drukken.

De ventilator brengt de lucht in de oven in beweging. Hierdoor ontdooit het gerecht sneller.

## Gerechten met de magnetron bereiden

Dek de gerechten altijd af.

Neem kant-en-klaargerechten uit de aluminium-verpakking en bereid deze in een schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron. Zo worden ze sneller en gelijkmatiger warm.

Wanneer u verschillende gerechten tegelijkertijd verhit, kan het ene gerecht sneller warm worden dan het andere.

De gerechten tussendoor omroeren of omkeren. Daardoor worden ze sneller en gelijkmatiger warm.

Laat de gerechten na het verhitten nog 1 à 2 minuten rusten om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.

Druk na het instellen altijd op de toets start.

<b>Gerechten met de magnetron bereiden, rooster op hoogte 1</b>		<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen kiezen, W Duur instellen, minuten</b>
<b>Groente</b>			
een beetje vloeistof toevoegen			
Champignons, vers	Bereiden	250 g	600 W, 6 - 8 min.
Look/prei, vers	Bereiden	500 g	600 W, 5 - 7 min.
Paprika, vers	Bereiden	500 g	600 W, 8 - 10 min.
Groentenmix, diepvries	Bereiden	450 g	600 W, 10 - 12 min.
Groente, koelkasttemperatuur	Opwarmen	150 g	600 W, 2 - 3 min.
<b>Bijgerechten</b>			
Aardappels, een beetje vloeistof toevoegen	Koken	250 g 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 min. + 180 W, 6 - 8 min.
Rijst (dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen)	Bereiden	125 g 250 g	600 W, 5 min. + 180 W, 15 - 17 min. 600 W, 8 min. + 180 W, 15 - 17 min.
Bijlagen, Koelkasttemperatuur	Opwarmen	250 g	600 W, 2 - 3 min.
Grof gemalen graan*, drie keer zoveel vloeistof toevoegen	Bereiden	100 g	600 W, 8 min. + 90 W, 15 - 20 min.
Graankorrels*, bijvoorbeeld tarwe, spelt, haver, gerst. Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen	Bereiden	100 g	600 W, 5 min. + 90 W, 20 - 25 min.
* Voor graankorrels en grof gemalen graan is afhankelijk van het soort graan een inweektijd van maximaal 30 minuten nodig.			
<b>Soepen en sausen</b>			
Eenpansgerecht, diepvries	Opwarmen	500 g	600 W, 13 - 17 min.
Eenpansgerecht, koelkasttemperatuur	Opwarmen	500 g	600 W, 5 - 7 min.
Bouillon, bevroren	Opwarmen	400 g	800 W, 7 - 10 min.
Gehaktsaus, diepvries	Opwarmen	300 g	600 W, 8 - 11 min.
Gehaktsaus, koelkasttemperatuur	Opwarmen	600 g	600 W, 13 - 16 min.

<b>Gerechten met de magnetron bereiden, rooster op hoogte 1</b>		<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen kiezen, W Duur instellen, minuten</b>
<b>Bordgerechten</b>			
Gerecht op bord, diepvries	Opwarmen	350 - 400 g	600W, 6min. + 360 W, 5 - 10 min.
Gerecht op bord, koelkasttemperatuur	Opwarmen	350 - 400 g	600 W, 6 - 10 min.
Kant-en-klaargerecht, gesteriliseerd	Opwarmen	350 - 400 g	600 W, 4 - 6 min.
<b>Zoete gerechten</b>			
Pudding	Bereiden	500 g	600 W, 6 - 8 min.
Compote	Bereiden	250 g	600 W, 5 - 7 min.
		500 g	600 W, 8 - 11 min.
<b>Babyvoeding</b>			
in open schaalje opwarmen, roeren en temperatuur controleren.			
in een glas	Opwarmen	200g	360 W, 2 min. - 2 min. 30 sec.
Melkflesjes	Opwarmen	200 ml	800 W, 30 - 45 sec.
Het flesje direct op de bodem in het midden van de magnetron zetten en een lepel in het flesje doen.			
<b>Overige</b>			
Boter, koelkasttemperatuur	Smeerbaar maken	250 g	90 W, 1 - 3 min.
Honing, gekristalliseerd	Smelten	200 g	180 W, 1 - 2 min.
Gebakglazuur (uit de verpakking nemen)	Smelten	150 g	600 W, 4 - 5 min.
Boter, koelkasttemperatuur	Smelten	50 g	180 W, 4 - 5 min.
<b>Dranken</b>			
Plaats een lepel in de beker of het kopje			
Koffie, thee, melk afhankelijk van de gewenste temperatuur.	Opwarmen	150 ml	800 W, 1 - 2 min.
		300 ml	800 W, 2 - 3 min.
		500 ml	800 W, 3 - 4 min.
		1 l	800 W, 7 - 8 min.

---

## Tips voor de magnetron

**U hebt geen instelwaarden gevonden voor de voorbereide hoeveelheid van het gerecht.**

Maak de kooktijden langer of korter aan de hand van de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijd

**Het gerecht is te droog geworden.**

Stel een kortere kooktijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.

**Het gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, heet of gaar.**

Stel een langere tijd in. Kies een hoger magnetronvermogen dan aangegeven. Grote hoeveelheden hebben meer tijd nodig. Houd rekening met de hoogte van het gerecht. Hoge gerechten hebben meer tijd nodig.

**Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar nog niet gaar in het midden.**

Roer het gerecht tussentijds om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijd.

**Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten licht gaar, maar in het midden nog niet ontdooit.**

Kies een kleiner magnetronvermogen. Schakel hetelucht  zonder temperatuur in. Keer het te ontdooien product bij grote hoeveelheden meermaals.

## Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Meting van het uitgangsvermogen met het rooster op inschuivniveau 2.

Het toestel is afgesteld volgens de veiligheidsnorm EN 60335.

### Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Magnetronvermogen, W, duur in minuten
Vla	Rooster	1	360 W ca. 16 min. + 180 W ca. 17 min.
Beschuit	Rooster	1	600 W ca. 7 min.
Gehakt	Rooster	1	360 W ca. 34 min.

### Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Magnetronvermogen, W, duur in minuten
Vlees	Rooster	2	180 W ca. 6 min. + 90 W ca. 10 min.

### Bereiden gecombineerd met magnetron

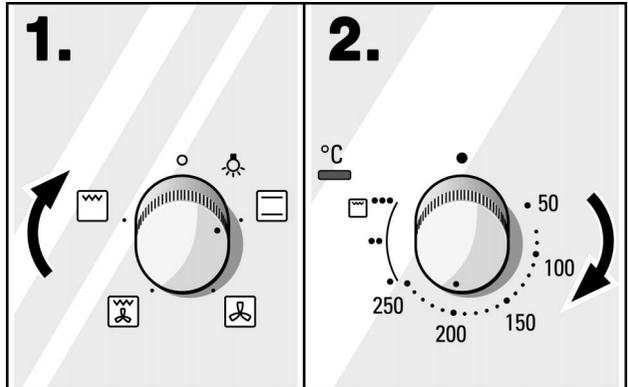
Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen, W, duur in minuten
Gegratineerde aardappels	Rooster	1		180	360 W ca. 30 min.
Gebak	Rooster	2		180	90 W ca. 15 min.
Kip*	Rooster en braadslede	2 1		230	360 W ca. 30 min.

\* Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.

# Oven zonder magnetron

## Zo stelt u de oven in

De oven stelt u in met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop. U kunt in willekeurige volgorde instellen.



**1.** Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.

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

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u de oven met de functiekeuzeknop en de temperatuurknop uit.

## ... als de oven zichzelf automatisch moet uitschakelen

Om de oven automatisch te laten uitschakelen, moet u nog een tijdsduur intoetsen. Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven.



**3.** Druk op de toets Oventijdsduur.

**4.** Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

**5.** Toets start indrukken.

Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Druk op de toets Stop.

Schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit.

### Corrigeren

De tijdsduur kunt u op elk moment met de draaiknop veranderen.

### Wissen

Druk tweemaal op de toets Stop.

### Aanhouden

Druk op de toets Stop.

Ook wanneer u de ovendeur opent wordt de werking stopgezet.

### Aanwijzingen

- Wanneer u vergeten hebt de toets Start in te drukken, herinnert een kort signaal u daaraan. Wanneer de oven niet wordt gestart, blijft de instelling in de indicatie staan, tot deze met de toets Stop gewist wordt.
- U kunt in willekeurige volgorde instellen, bijvoorbeeld eerst de tijdsduur, vervolgens de temperatuur en daarna de ovenstand.

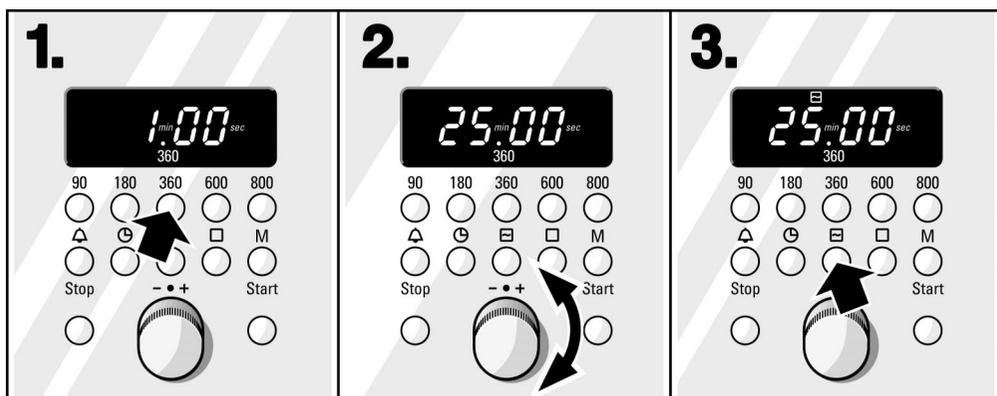
# Oven en magnetron gecombineerd

Hierbij zijn tegelijkertijd een verwarmingsmethode en de magnetron in gebruik.

U kunt eerst de magnetron en vervolgens de oven instellen, of omgekeerd.

## Zo stelt u in

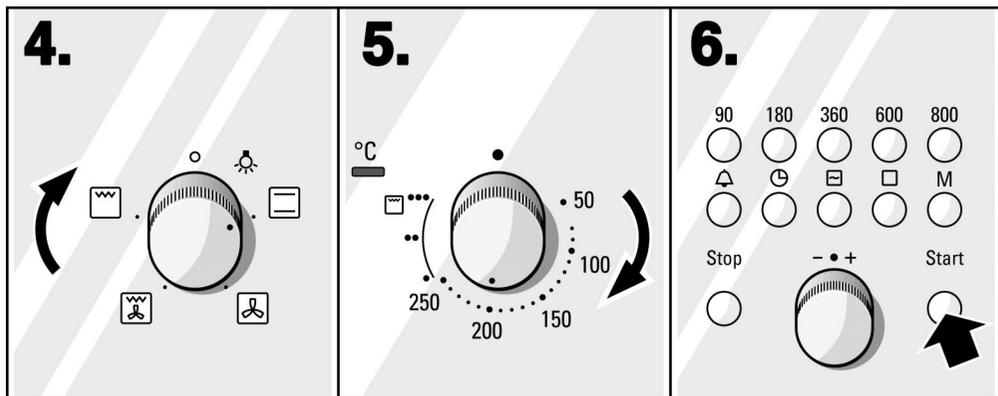
Magnetron en oven worden tegelijkertijd uitgeschakeld.



**1.** Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

**2.** Stel met de draaiknop de tijdsduur in.  
U kunt nu andere magnetronvermogens en -tijden instellen zoals in punt 1 en 2 beschreven.

**3.** Druk op de toets combinatie. In de tijdindicatie wordt het symbol voor de combinatie-functie weergegeven.



**4.** Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.

**5.** Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

**6.** Toets start indrukken.

Magnetron en oven worden na 25 minuten automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. Druk op de toets stop.

Wanneer u vergeten hebt de toets start in te drukken, herinnert een kort signaal u daaraan.

Wanneer de oven niet wordt gestart, blijft de instelling in de indicatie staan, tot deze met de toets stop gewist wordt.

### Wijzigen van de tijdsduur

- Wanneer u een aantal magnetronvermogens en -tijden hebt ingesteld, kunt u de tijdsduur alleen voor de start wijzigen. Daarna moet u de invoer wissen en opnieuw instellen.
- Wanneer u slechts één magnetroncapaciteit en -tijd hebt ingesteld, kunt u de tijdsduur op elk moment wijzigen.

### Wissen

Druk tweemaal op de toets stop. Alle instellingen worden gewist.

# Vlees, gevogelte, vis

## Serviesgoed

U kunt elk soort serviesgoed gebruiken dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron. Ook de braadslede is geschikt voor grote stukken vlees. Andere braadpannen van metaal kunt u uitsluitend gebruiken voor het braden zonder magnetron.

Als u vlees direct op de rooster legt, schuif dan als extra spatbescherming de braadslede in de oven.

Zet heet serviesgoed van glas op een droge keuken-doek. Als u het op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

De schaal kan heet worden. Gebruik pannelappen om de schaal uit de oven te halen.

Zet het serviesgoed altijd midden op het rooster.

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

De gegevens op de volgende pagina's gelden voor het braden in hoge, open schalen. Het gebraad wordt hierbij knapperig en bruin.

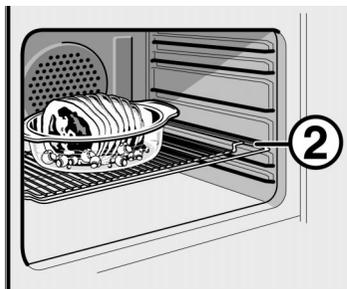
Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

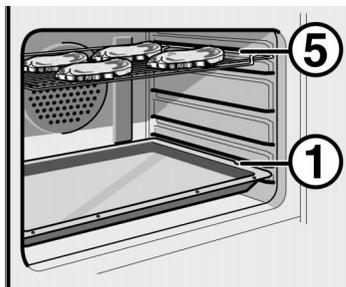
Als het gebraad klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter door het vlees verdelen.

In een gesloten schaal wordt het gebraad sappiger en de oven blijft proper. U moet de temperatuur echter 10 tot 20 °C hoger instellen.

## Aanwijzingen voor het braden



## Aanwijzingen voor het grillen



Grill altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze 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.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Een los stuk grillvlees legt u het best rechts of links onder de grill.

Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De rooster kan met de kromming naar boven  of onderen  ingeschoven worden. Hierdoor kunt u de afstand tot de grill regelen. Draai de grillstukken na twee derden van de tijd die in de tabellen is opgegeven.

Overigens: De grillverwarming wordt automatisch uit en opnieuw ingeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dat gebeurt is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

## Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

Diepriesvlees moet geheel zijn ontdooid.

**Druk na het instellen altijd op de toets start.**

Vlees		Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Combi-toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Runder-rollade (b.v. klapstuk)	1 kg	gesloten	1		200 - 210		360 W, 10	50 - 60
	1,5 kg		1		190 - 200		+ 180 W, 40 - 50 360 W, 10	65 - 75
	2 kg		1		180 - 190		+ 180 W, 55 - 65 360 W, 20	85 - 95
Runderlende	1 kg	open	1		210 - 230	–	–	80
	1,5 kg		1		200 - 220	–	–	100
	2 kg		1		190 - 210	–	–	120
Rosbief, rosé*	1 kg	open	1		200 - 210		180 W, 20 + 90 W, 10 - 15	30 - 35

Vlees	Serviesgoed	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Combi- toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Biefstuk, doorbakken	Rooster 	5		Stand ●●●	–	–	22 - 25
Biefstuk, rosé	Rooster 	5		Stand ●●●	–	–	18 - 20
Varkensvlees zonder zwoerd (b.v. halsstuk)	1 kg open 1,5 kg 2 kg	1 1 1	  	190 - 200 180 - 190 170 - 180	  	90 W, 65 - 75 180 W, 35 + 90 W, 60 - 70 180 W, 40 + 90 W, 65 - 75	65 - 75 95 - 105 105 - 115
Varkensvlees met zwoerd** (b.v. schouder- stuk)	1 kg open 1,5 kg 2 kg	1 1 1	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	– – –	– – –	110 - 120 140 - 150 160 - 170
Casselerrib met been	1 kg open	2	–	–	–	360 W, 35 - 45	35 - 45
Gehakt	750 g open	1		Stand ●		600 W, 20 - 30	20 - 30
Worstjes	ca. 750 g	Rooster en braadslede	4 	Stand ●●●	–	–	12 - 17
Kalfsvlees	1 kg open 2 kg	1 1	 	170 - 180 160 - 170	 	180 W, 25 + 90 W, 25 - 35 180 W, 45 + 90 W, 35 - 45	50 - 60 80 - 90
Lamsbout zonder been	1,5 kg open	1		190 - 200		180 W, 10 + 90 W, 40 - 50	50 - 60

\* Keer rosbief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

\*\* Snijd het zwoerd van het varkensvlees in. Leg het vlees eerst met de zwoerd naar onderen in de schaal als het moet worden omgekeerd.

## Gevogelte

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

Diepvriesgevogelte moet volledig ontdooid zijn.

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grilt, plaatst u de braadslede op hoogte 2.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

Grote stukken gevogelte dient u na tweederde van de grilltijd te keren.

Gevogelte wordt vooral krokant en bruin wanneer u het tegen het einde van de braadtijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.

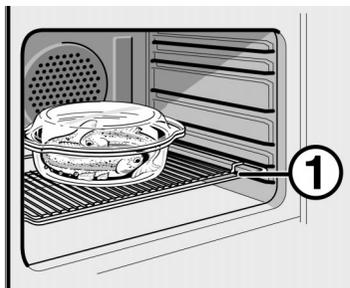
**Druk na het instellen altijd op de toets start.**

Gevogelte			Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Combi- toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
2 halve kip	per 400 g	Rooster en braadslede	3		Stand •		360 W, 20 - 30	20 - 30
Kip in stukken	500 g	Rooster en braadslede	3		Stand ••		360 W, 15 - 20	15 - 20
1 hele kip	1 kg	open	2		230 - 240		360 W, 25 - 35	25 - 30
2 hele kippen	à 1 kg		2		230 - 240		360 W, 30 - 40	35 - 40
Eend	1,7 kg	open	1		220 - 230		180 W, 15 + 90 W, 35 - 45	50 - 60
Gans	3 kg	Rooster en braadslede	1		200 - 210		180 W, 20 + 90 W, 50 - 60	70 - 80

## Vis

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

**Druk na het instellen altijd op de toets start.**



Vis			Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Combi- toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Gegrilde vis	à 300 g	Rooster en braadslede	3		Stand ●●●		180 W, 12 - 15	12 - 15
	1 kg		2		Stand ●●		360 W, 25 - 30	25 - 30
Forel, blauw	300 g	gesloten	1	—	—	—	600 W, 6 - 8	6 - 8
Vis, diepvries	400 g	gesloten	2	—	—	—	600 W, 12 - 15	12 - 15
Vis in plakken		Rooster en braadslede	4		Stand ●●		180 W, 15 - 20	15 - 20
			3					

---

## Tips voor het braden en grillen

**Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.**

**Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.**

**Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.**

**Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.**

**Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.**

**Als u water op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.**

**U hebt ook de magnetron ingeschakeld. Het vlees is niet gaar.**

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vloeistof toe.

Gebruik de circulatiegrill in plaats van boven- en onderwarmte. Hierdoor wordt het braadvocht minder heet en ontstaat er minder waterdamp.

Snijd het vlees in plakken. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakken vlees in de jus. Gebruik uitsluitend de magnetron om het vlees gaar te maken.

Schakel de volgende keer vanaf het begin ook de magnetron in. Gebruik een vleesthermometer en laat het gare vlees nog 10 minuten in de oven rusten.

# Cake en gebak

## Bakvormen

Het geschiktst zijn donkere bakvormen van metaal.

Wanneer u ook de magnetron inschakelt, kunt u het best donkere bakvormen van metaal gebruiken.

Bij bakvormen van glas, keramiek of kunststof (hittebestendig tot 250 °C) zijn de baktijden korter en wordt het gebak minder bruin.

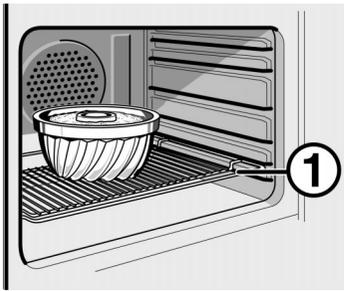
U kunt alle verwarmingsmethoden combineren met de snelle magnetron.

Gecombineerd gebruik is niet geschikt voor bakken op twee niveaus.

Zet de bakvorm altijd midden op het rooster.

## Tabellen

De tabelwaarden gelden voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Wanneer u voorverwarmt, maakt u de baktijden 5 tot 10 minuten korter.



De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de samenstelling van het deeg. Daarom zijn er bereiken aangegeven in de tabellen. Probeer het eerst met de laagste waarde. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de volgende keer zo nodig een hogere temperatuur in.

Meer informatie vindt u in „Tips voor het bakken“ bij de tabellen.

**Druk na het instellen altijd op de toets start.**

Gebak in bakvormen	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Combi-toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Eenvoudige cake, fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulbandvorm/ rechthoekige bakvorm	1 2	 	150 - 170 140 - 160	– –	– –	50 - 65 60 - 70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	2		160 - 180	–	–	25 - 35

Gebak in bakvormen	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Combi-toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Taartbodem van roerdeeg	Bakvorm voor vruchtengebak	2		150 - 170	–	–	25 - 35
Biscuittaart (waterbiscuit)	Springvorm	2		170 - 190	–	–	25 - 35
Notengebak	Springvorm	2		170 - 180		90 W, 25 - 35	25 - 35
Vruchten- of kwarkgebak, zandtaartdeeg*	donkere springvorm	1		170 - 190		360 W, 35 - 45	35 - 45
Vruchtengebak, fijn roerdeeg	Springvorm/ tulbandvorm	2		160 - 180		90 W, 30 - 40	30 - 40
		1		160 - 180		90 W, 30 - 40	30 - 40
Pikant gebak* (bijv. quiche/ uiengebak)	Springvorm of quichevorm	1		170 - 180		180 W, 30 - 40	30 - 40

\* Gebak ca. 20 minuten laten afkoelen in het apparaat.

Plaatkoek		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
met droog beleg (roerdeeg)	1 bakplaat	2		150 - 170	30 - 40
	2 bakplaten	1 + 4		140 - 160	40 - 50
met vochtig beleg* bijv. gistdeeg met appelvulling	1 bakplaat	2		160 - 170	45 - 55
	2 bakplaten	1 + 4		150 - 170	50 - 60
Beschuitrol (voorverwarmen)	1 bakplaat	1		190 - 210	15 - 20
Gevlochten gistgebak met 500 g meel	1 bakplaat	1		190 - 210	30 - 40
(Kerst)stollen met 500 g meel	1 bakplaat	2		170 - 190	60 - 70
Pizza	1 bakplaat	1		170 - 190	30 - 40
Gistbrood 1000 g deeg** (voorverwarmen)	1 bakplaat	2		170 - 190	50 - 70

\* Gebruik de braadslede voor vruchtengebak met veel vocht.

\*\* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Duur, minuten
Koekjes	1 bakplaat	3		170 - 190	10 - 25
	2 bakplaten	1 + 4		140 - 160	20 - 30
Spritsgebak	1 bakplaat	2		160 - 180	25 - 35
	1 bakplaat	2		140 - 150	25 - 35
	2 bakplaten	1 + 4		130 - 150	35 - 50
Schuimgebak	1 bakplaat	2		80 - 90	120 - 150
Soesjes	1 bakplaat	2		170 - 190	35 - 45
Bitterkoekjes	1 bakplaat	2		120 - 140	30 - 40
	2 bakplaten	2 + 4		100 - 120	35 - 45
Bladerdeeg	1 bakplaat	1		170 - 190	25 - 35
	2 bakplaten	1 + 4		150 - 170	35 - 45
Broodjes (bijv. roggebrood)	1 bakplaat	2		200 - 220	25 - 30

N.B.: Extra aluminium bakplaten zijn als speciaal toebehoren verkrijgbaar bij de speciaalzaak.

# Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

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

Doe de ovenschotel in een schaal die geschikt is voor de magnetron en zet deze op het rooster.

**Druk na het instellen altijd op de toets start.**

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Combi-toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Zoete ovenschotels (bijv. kwark met vruchten)	Ovenschaal	2		180 - 190		180 W, 25 - 30	25 - 30
Pikante ovenschotels op basis van toebereide ingrediënten (bijv. pastaschotel)	Ovenschaal	1		Stand •		360 W, 20 - 30	20 - 30
Pikante ovenschotels op basis van rauwe ingrediënten* (bijv. gegratineerde aardappels)	Ovenschaal	1		170 - 180		600 W, 30 - 40	30 - 40
Strudel, zoet	Ovenschaal	1		190 - 200		360 W, 20 - 30	20 - 30
Toast 9 stuks bruineren	Rooster	5		Stand ●●●	–	–	5 - 6
Toast 9 stuks lichtes bakken	Rooster	4		Stand ●●●	–	–	5 - 8

\* 1 kg rauwe aardappels

# Kant-en-klaar diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Diepvriesgerechten uit de aluminium verpakking halen en in een schaal doen die geschikt is voor de magnetron, bijvoorbeeld een soepbord of een glazen of keramische ovenschaal.

**Druk na het instellen altijd op de toets start.**

Gerecht		Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Combi- toets	Magnetron, W Duur, min.	Totale duur, min.
Strudel met vruchtenvulling	Bakplaat	1		190 - 200		180 W, 15 - 20	15 - 20
Patates frites	Bakplaat	3		220 - 230	–	–	20 - 25
Pizza	Rooster met bakpapier	1		180 - 190		180 W, 15 - 20	15 - 20
Pizza, stokbrood	Rooster met bakpapier	2		180 - 190		90 W, 15 - 20	15 - 20

---

## Tips voor het bakken

**U wilt bakken volgens uw eigen recept.**

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

**Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.**

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is het gebak klaar.

**Het gebak zakt in.**

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

**Het gebak is gerezen in het midden maar lager aan de randen.**

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

**Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.**

Schuif het gebak verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.

**Het gebak wordt te donker aan de onderkant.**

Plaats de bakplaat hoger en stel de volgende keer een lagere temperatuur in.

**Het gebak is te droog.**

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

**Het brood of gebak (bijv. kaasgebak) ziet er goed uit, maar is klef van binnen (waterig).**

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

**De koekjes of de plaatkoek laten niet los van de bakplaat.**

Plaats de bakplaat nog even in de oven. Maak direct daarna de koekjes los. Leg de volgende keer ovenpapier op de bakplaat.

**Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.**

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

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

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

**Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.**

Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.

**U hebt op 2 niveaus gebakken. Daardoor is het gerecht op de bovenste bakplaat donkerder dan op de onderste.**

Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Gelijktijdig in de oven geplaatste bakplaten hoeven niet gelijktijdig gaar te zijn. Laat de onderste bakplaat 5 tot 10 langer bakken of plaats deze eerder in de oven.

---

## Memory

Met memory kunt u magnetronvermogens en -tijden voor twee gerechten bewaren en opnieuw oproepen.

M1 = geheugenplaats 1

M2 = geheugenplaats 2

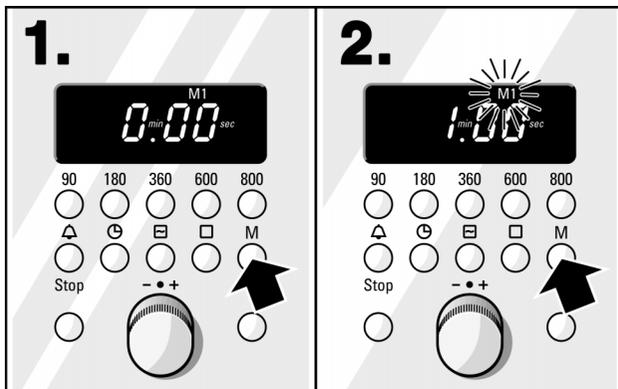
---

## Gerecht programmeren

Voor memory is enkel magnetron solo geschikt.

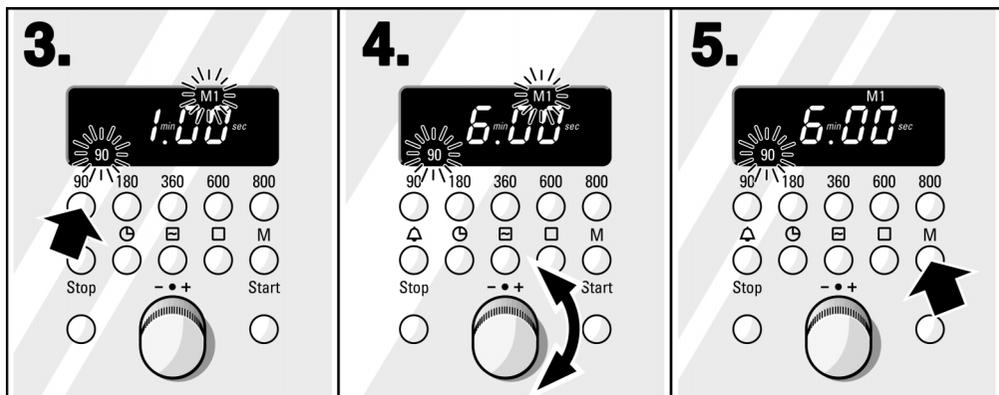
**Voorbeeld:**

125 g boter ontdoeien: 90 W met 6 minuten op geheugenplaats M1.



**1.** Toets memo kort indrukken, M1 verschijnt.  
Als u de toets nog eens kort indrukt, verschijnt op het display M2.

**2.** Toets memo indrukken en ingedrukt houden tot M1 op het display knippert.



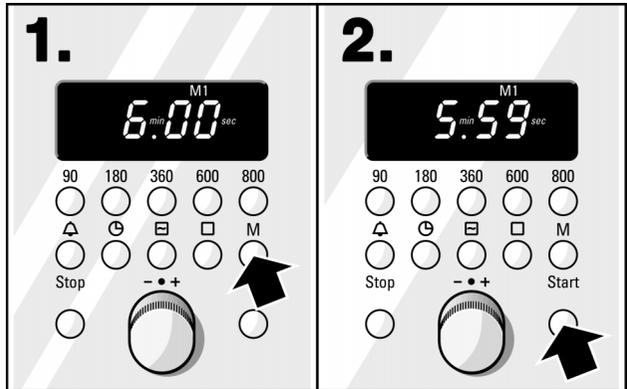
**3.** Toets 90 W indrukken.

**4.** Met de draaiknop de tijd op 6 minuten instellen.

**5.** Met de toets memo de instelling bewaren.

Bent u klaar, druk dan op de toets stop.

## Memory starten



- 1.** Druk kort op de toets memo. M1 wordt weergegeven. Wanneer u de toets nogmaals kort indrukt, wordt M2 weergegeven.
- 2.** Druk op de toets start. De door u geprogrammeerde Memo-functie wordt uitgevoerd.

**Na het verstrijken van de tijd** klinkt een signaal. In de indicatie staat 0.00. Druk op de toets stop.

### Wijzigen

De memo-instellingen kunnen niet gewijzigd worden. Wanneer u een andere memo-instelling wilt programmeren, moet u de geheugenplaats M1 of M2 van nieuwe instellingen voorzien.

### Wissen

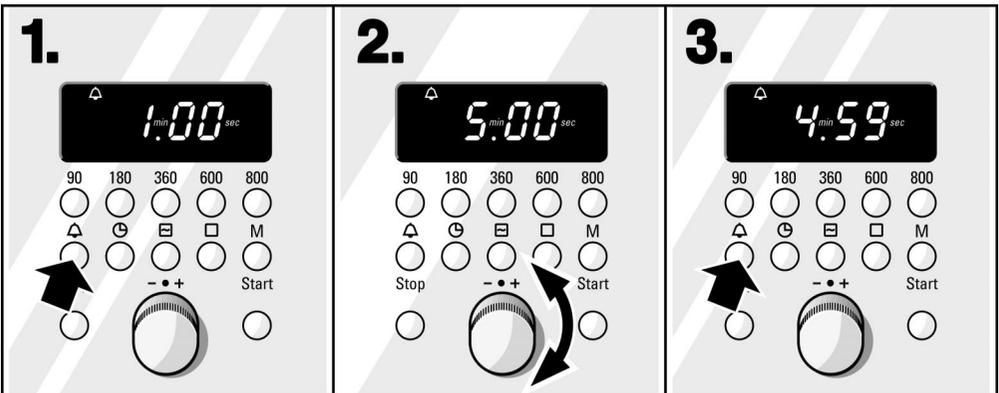
Wanneer u opnieuw programmeert, worden de oude instellingen automatisch overschreven.

# De wekker

De wekker geeft een speciaal geluidssignaal. Hieraan kunt u horen of de wekker of bijv. een ingestelde tijd is afgelopen.

U kunt broodjes met de magnetron ontdooien en tegelijkertijd de wekker voor de eieren voor uw ontbijt instellen. In de indicatie verstrijkt de tijd van de magnetron.

## Zo stelt u in



**1.** Op toets kookwekker drukken.

**2.** Met behulp van de draaiknop de gewenste wekkertijd instellen.

**3.** Toets wekker  indrukken. De wekker wordt gestart.

Wanneer geen tijdsduur is ingesteld, loopt de wekkertijd zichtbaar af.

Wanneer een tijdsduur is ingesteld, loopt de wekkertijd op de achtergrond af. Het wekkersymbool staat in de indicatie.

**Na het verstrijken van de tijd** klinkt een signaal en het wekkersymbool knippert. Met de toets  zet u het signaal uit.

## Aanwijzingen

- U kunt de uren, minuten en seconden instellen.
- Door de draaiknop snel te draaien, kunt u grotere stappen instellen.

- Wanneer u de ovendeur opent, wordt de wekkertijd niet onderbroken.
- U kunt een tijd van max. 23 uur en 59 minuten instellen.

## Corrigeren

De wekkertijd is zichtbaar in de indicatie. Toets wekker  indrukken. Verander de tijd met de draaiknop. Weer toets wekker  indrukken. De wekkertijd loopt op de achtergrond:

De wekkertijd loopt op de achtergrond: Toets wekker  indrukken. De tijd wordt weergegeven. Verander meteen daarna de tijd, zoals hierboven beschreven.

## Wissen

Toets wekker  kort achter elkaar tweemaal indrukken. De wekkertijd loopt op de achtergrond: Toets wekker  indrukken. De wekkertijd wordt zichtbaar. Meteen daarna tweemaal de toets wekker  indrukken.

---

# Signaalduur wijzigen

Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een minuut lang een signaal.

De signaalduur kunt u van 60 seconden op 6 seconden wijzigen.

## Zo gaat u tewerk

- Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.
- Druk 6 seconden op de starttoets tot het u het signaal hoort. Op het display verschijnt een 02.

De wijziging is ingevoerd.

Op die manier kunt u de signaalduur opnieuw op 60 seconden instellen.

---

# Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

---

## Buitenzijde apparaat

Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terecht komt, veeg het dan direct af met water.

## Apparaten van roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Maak de voorzijde schoon met water en wat afwasmiddel. Droog deze met een zachte doek na.

## Apparaten met een aluminium front

Gebruik een mild glasreinigingsmiddel en een zachte, niet-pluizende doek. Veeg het oppervlak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en geen schuursponsjes of grove reinigungsdoeken. Maak het aluminium oppervlak schoon met een droge doek.

---

## Toebehoren

Toebehoren kunt u het best direct na gebruik weken in de gebruikelijke reinigingsmiddelen. Vuilresten kunnen dan gemakkelijk worden verwijderd met een borstel of afwasspons.

---

# Oven

De oven blijft langer mooi wanneer u rekening houdt met het volgende:

Gebruik geen harde schuursponsjes. Gebruik ovenreiniger uitsluitend voor de emailoppervlakken van de oven.

Bij zeer vochtige vruchtentaart niet te veel op de plaat leggen. Gebruik liever de diepere braadslede. Van de bakplaat lekkend vruchtensap kan ook met ovenreiniger niet meer verwijderd worden.

Het grillelement is vast ingebouwd. Het kan niet worden verwijderd.

## Om de reiniging makkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen. Zet hiertoe de functiekeuzeknop op .

## Reinigen van de email oppervlakken

Oppervlakkig vuil in de oven kunt u schoonmaken met heet water met afwasmiddel of met azijn.

Als de oven erg vuil is, kunt u het beste ovenreiniger gebruiken.

- Ovenreiniger uitsluitend gebruiken in een koude oven.
- Laat het middel inwerken.  
Laat de oven bij bijzonder hardnekkige vlekken tot 50 °C warm worden gedurende hoogstens twee minuten. Niet langer, anders komen er vlekken op het email.
- De oven grondig schoonvegen.

## Aanwijzingen

De oven is geëmailleerd. Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

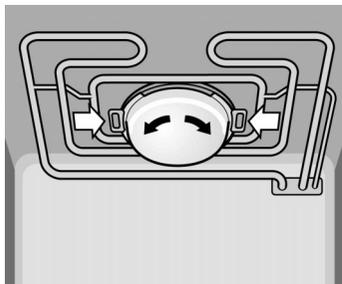
## Reiniging van de deursluitvlakken

Houd de sluitvlakken van de deur altijd schoon zodat de ovendeur goed sluit.

## Reiniging van de deursluiting

De afdichting kunt u verwijderen en in een heet sopje reinigen (niet in de vaatwasmachine).

### Reiniging van de glazen afscherming aan het plafond van de oven



De glazen afscherming uit de vating draaien (zie de afbeelding, witte pijlen) en verwijderen.

#### Bij oppervlakkig vuil:

Was de glazen afscherming af met heet afwassop.

#### Bij hardnekkig vuil:

Reinig de glazen afscherming zoals de andere emailoppervlakken van de oven.

Bij het opnieuw aanbrengen moet u de afscherming draaien tot deze juist is vastgeklkt.

## Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering van de betreffende groep defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Insteken
	Stroomuitval.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Het display voor de elektronische klok knippert.	Stroomuitval.	Tijd opnieuw instellen.
Het display voor de elektronische klok is plotseling donker.	De tijd loopt op de achtergrond.	Driemaal de toets tijd indrukken. De tijd is zichtbaar.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Op het display staat een tijdsduur en/of een symbool knippert.	Een draaiknop of een toets werden per ongeluk ingedrukt.	Druk op de toets stop.
	Na het instellen werd de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de toets stop.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Controleer of de sluitvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting verdraaid is.
	De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Starttoets indrukken.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Groter vermogen kiezen.
	Er is een grotere dan de gebruikelijke hoeveelheid in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd.
	De gerechten waren kouder dan gebruikelijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De magnetron wordt niet uitgeschakeld.		Zekering in de zekeringkast uitschakelen. Licht de klantenservice in.
Op het display voor de elektronische klok verschijnt de foutmelding "Er3".	Het elektronisch systeem is oververhit.	De koelventilator loopt. Na het afkoelen wordt Er3 gewist en de oven warmt opnieuw.
De ventilator loopt na. De antenne onder de glazen afscherming draait en de ovenlamp brandt hoewel de magnetron is uitgeschakeld.		Dit is geen storing. Zie daarvoor de aanwijzing in het hoofdstuk "Voor het eerste gebruik".

**Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.** Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

---

# Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven service-centra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

## E-nummer en FD-nummer

Geeft aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr. ) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD-NR.
-------	--------

Klantenservice 
--

