

SIEMENS

Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw magnetron-compactoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en u maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe apparaat. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

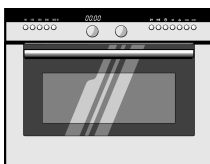
In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

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

Wij wensen u smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing



HB86K.70N

nl

5650 044 514

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	5
Voor het inbouwen	5
Veiligheidsvoorschriften	5
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	7
Oorzaken van schade	9
Uw nieuwe apparaat	10
Het bedieningspaneel	10
Toetsen voor het magnetronvermogen	10
Functiekeuzeknop	11
Draaiknop	12
Bedieningstoetsen en display	12
Schakelaars die kunnen invallen	13
Verwarmingsmethoden	13
Oven en toebehoren	16
Koelventilator	18
Voor het eerste gebruik	18
Stel de dagtijd in	18
Taal voor het tekstdisplay kiezen	18
De oven opwarmen	19
Toebehoren voorreinigen	19
De magnetron	20
Servies	20
Zo stelt u in	21
Meerdere magnetronvermogens achter elkaar	22

Inhoudsopgave

Oven instellen	23
Zo stelt u in	23
De oven moet automatisch uitschakelen	25
De oven schakelt automatisch in en uit	26
Snelvoorverwarming	27
Zo stelt u in	28
Oven en magnetron gecombineerd instellen ...	29
Zo stelt u in	29
Automatische programma's	32
Zo stelt u in	32
Tips voor automatische programma's	34
Programmatabel	37
Memory	41
Geheugen opslaan	42
Memory starten	44
Dagtijd	45
Zo stelt u in	45
Autostart	46
Basisinstellingen	47
Zo stelt u in	48
Kinderslot	49
Wekker	49
Zo stelt u in	49
Veiligheidsuitschakeling	51

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	51
Buitenzijde apparaat	51
Oven	52
Reiniging van de ovenruiten	55
Afdichting	57
Toebehoren	57
Wat te doen bij storingen?	57
Ovenlamp vervangen	59
Deurdichting vervangen	60
Klantenservice	60
Tabellen en tips	61
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	61
Tips voor de magnetron	66
Vlees, gevogelte, vis	67
Tips voor het braden en grillen	70
Taart, cake en gebak	71
Tips voor het bakken	73
Tips voor het sparen van energie	74
Soufflés, gegratineerde gerechten, toasts	75
Kant-en-klare diepvriesproducten	75
Zacht garen	76
Tips voor zacht garen	77
Acrylamide in levensmiddelen	78
Wat kunt u doen?	79
Testgerechten	80

Hierop moet u letten

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Veiligheidsvoorschriften



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen.

Beschadige ovendeur of deurdichting



Nooit de magnetron gebruiken wanneer de ovendeur of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik de magnetron pas weer als hij gerepareerd is.

Kinderen en de magnetron

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

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

Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken.

Nooit de hete binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Risico van brand!

Nooit de ovendeur opendoen wanneer er rook is ontstaan in de oven. Verbrandingsgevaar! Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Omgeving



Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid. Gevaar voor kortsluiting!

Onvoldoende reiniging



Het apparaat regelmatig reinigen. Bij een onvoldoende reiniging kan het oppervlak worden aangetast en het apparaat op den duur doorroesten. Er komt energie vrij van de magnetron!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

Als het apparaat defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit of trekt u de netstekker uit het stopcontact.

Neem contact op met de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. Risico van elektrische schokken!

Veiligheids- instructies voor het gebruik van de magnetron



De magnetron uitsluitend gebruiken voor de bereiding van levensmiddelen. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten. Brandgevaar!

Magnetronvermogen en -tijd



Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten. Het apparaat kan beschadigd worden. Brandgevaar!

Houd u aan de informatie in de gebruiksaanwijzing.

Servies



Gebruik nooit servies dat niet geschikt is voor de magnetron.

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. Gevaar voor letsel!

Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Verbrandingsgevaar!

Neem servies en toebehoren altijd met behulp van pannenlappen uit de magnetron.

Verpakkingen



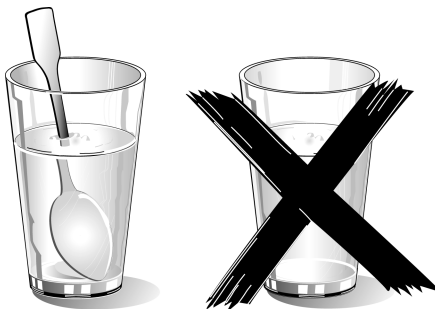
Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Brandgevaar! Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

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

Dranken



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 schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Verbrandingsgevaar! Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Nooit dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen. Explosiegevaar!

Alcoholische dranken nooit te erg verwarmen. Explosiegevaar!

Babyvoeding



Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Alleen op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verbrandingsgevaar! Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Levensmiddelen met vel of schil



Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren verwarmen. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Verbrandingsgevaar!

Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

Levensmiddelen drogen ⚠

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
Brandgevaar!

Levensmiddelen met een laag watergehalte ⚠

Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

Spijsolie ⚠

Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.
Brandgevaar!

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de braadslede niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de braadslede druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Zorg ervoor dat er niets tussen de ovendeur klemt. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting schoon.

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

**Gebruik van de magnetron
zonder levensmiddelen**

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

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

Het bedieningspaneel



Toetsen voor het magnetronvermogen

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	voor het ontdooien en doorkoken

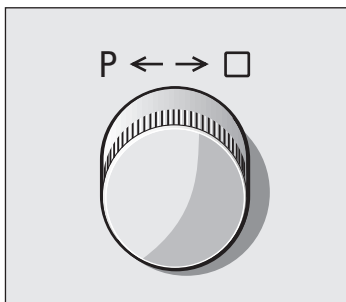
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	voor het verwarmen en bereiden van gerechten
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Wanneer u op een toets drukt, wordt het gekozen vermogen weergegeven op het display.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functie, temperatuur en “Individueel aanpassen” voor de programma-automaat in. Wanneer u de functiekeuzeknop naar rechts draait, verschijnen de verwarmingsmethoden, naar links de programma's.

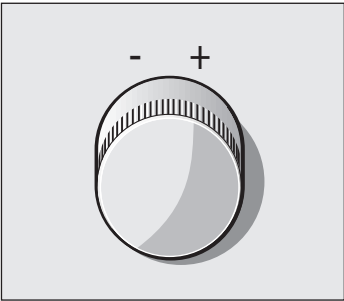
Op het display ziet u de gekozen verwarmingsmethode en in de tweede regel een temperatuur of stand als voorgestelde waarde.



Functie	Temperatuurbereik/standen
Boven-/onderwarmte	30-300 °C
Intensieve warmte	100-300 °C
Hetelucht	30-250 °C
3D-hetelucht	30-250 °C
Onderwarmte	30-200 °C
Circulatiegrillen	100-250 °C
Grill, klein	zwak, gemiddeld, sterk
Grill, groot	zwak, gemiddeld, sterk
Langzaam garen	70-100 °C
Voorverwarmen	30-70 °C
Warmhouden	60-100 °C
Automatische programma's	11 Programmagroepen 51 Programma's

Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de dagtijd, tijdsduur, eindtijd, wekker en het gewicht voor de programma-automaat in.

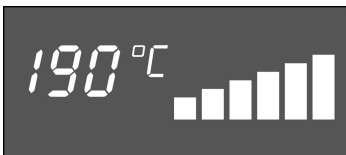


Bereiken	
1 sec - 10.00 h	Tijdsduur
1 sec - 1.30 h	Tijdsduur magnetron Uitzondering: 900 W = 1 sec - 30 min
Gewicht	afhankelijk van het programma
1 sec - 10.00 h	Wekkertijd

Bedieningstoetsen en display

Toets ↓↑	Hiermee gaat u over op een andere regel in het tekst-display
Toets Snelvoorverwarming »»»	Hiermee kunt u de oven snel voorverwarmen
Toets Tijd ⌚	Hiermee roept u de dagtijd of de eindtijd → op
De toets M	Hiermee kiest u een memory-functie
Toets Wekker ⏰	Hiermee kiest u de functie kookwekker - onafhankelijk van de oven
Stoptoets	Hiermee gaat u verder met de ovenfunctie resp. wist u de instelling
Starttoets	Hiermee start u de ovenfunctie

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.



Het tekstdisplay leidt u door de instelling. U ziet de gekozen functie en temperatuur of stand. Er worden gerechten van de automatische programma's weergegeven en u krijgt aanwijzingen voor het instellen. De tekst op het display kan in meerdere talen worden weergegeven.

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging weer. Bij het grillen en de automatische programma's verschijnt de verwarmingscontrole niet.

Schakelaars die kunnen invallen

De schakelaars kunnen invallen. Druk op de schakelaar om ze te laten in- en uitklikken.

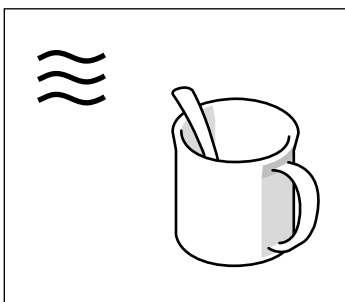
U kunt de schakelaars naar links en naar rechts draaien.

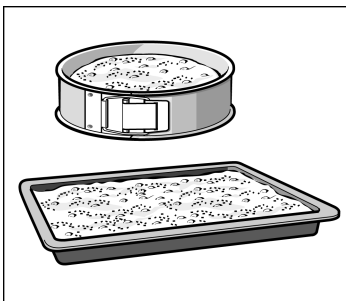
Verwarmingsmethoden

Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.

Magnetron

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





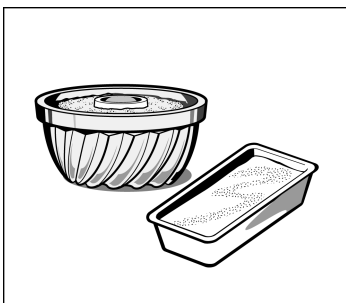
Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. Fijne cake in vormen, biscuittaart en gebak in de braadslede lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebrad van rund-, kalfsvlees en wild is boven- en onderwarmte zeer geschikt.



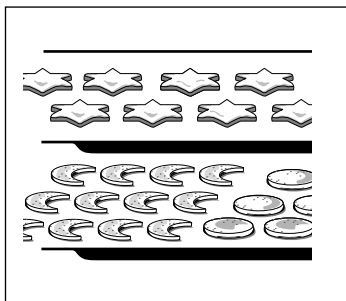
Intensieve warmte

Door de sterke hitte van onderaf krijgen gebakken gerechten een bijzonder knapperige bodem. Pikante taarten, zoals quiche lorraine, hoeft u niet meer voor te bakken. Ook voor het bakken in vormen van blik, glas of porselein die de warmte reflecteren of slecht geleiden, is intensieve warmte de ideale verwarmingsmethode.



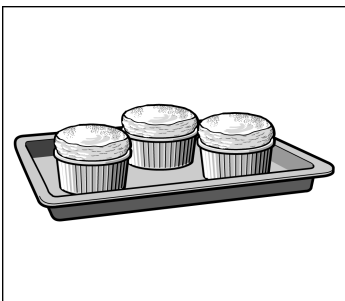
Hetelucht

Een ventilator aan de achterkant verdeelt de boven- en onderwarmte gelijkmatig in de oven. Met Hetelucht kunt u cake in vormen bakken.



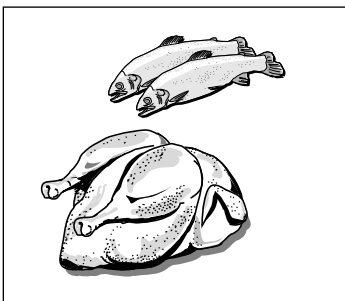
3D-hetelucht

Een ventilator aan de achterkant verdeelt de boven- en onderwarmte en de warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de oven. Met 3D-hetelucht kunt u cake en klein gebak op twee niveaus bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij boven- en onderwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.



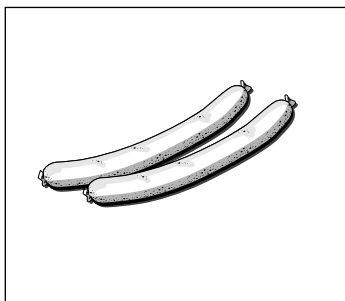
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen. Ook voor het bereiden van gerechten au bain marie is deze functie zeer geschikt.



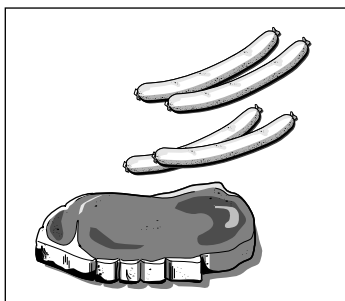
Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



Grill, klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo bespaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



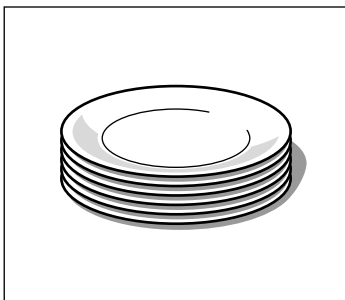
Grill, groot

Het gehele oppervlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



Langzaam garen

Met Langzaam garen in het temperatuurbereik van 70 °C tot 100 °C worden alle stukken vlees erg sappig.

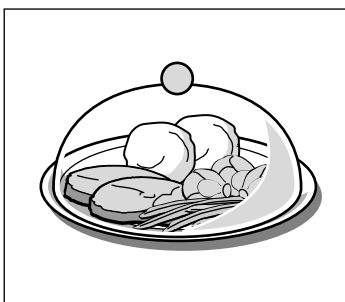


Voorverwarmen

In het bereik van 30 °C tot 70 °C kunt u porseleinen servies warmhouden.

In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Dranken blijven langer warm.

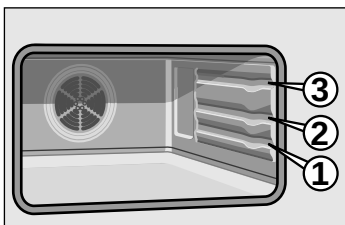
Gebruik altijd een pannenlap of pannenhandschoen wanneer u het servies uit de oven neemt.



Warmhouden

In het bereik van 60 °C tot 100 °C kunt u gerechten warmhouden. Let erop dat warme gerechten gemakkelijker bederven. Houd deze daarom niet langer dan twee uur warm.

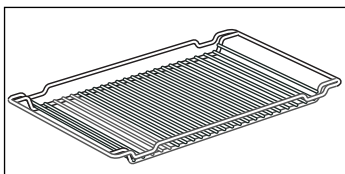
Oven en toebehoren



De toebehoren kunnen in 3 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven.

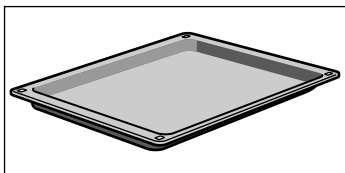
U kunt de toebehoren er voor twee derde uitnemen zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Toebehoren



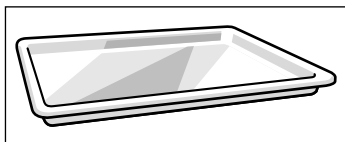
Rooster

voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken. Het rooster kan met de gewelfde kant naar boven  of onderen  worden gebruikt.



Braadslade HZ86U000

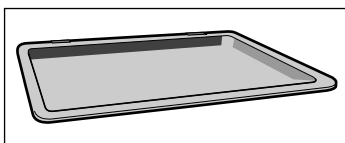
voor grote braadstukken, droog en sappig gebak, soufflé's en gratins. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hiervoor de braadslade in op hoogte 1. De braadslade met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.



Glazen schaal HZ86G000

voor grote braadstukken, sappig gebak, soufflé's en gratins. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hiervoor de glazen schaal in op hoogte 1.

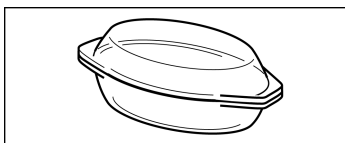
Extra toebehoren



Emailen bakplaat HZ86B000

voor gebak en koekjes.

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



Glazen schaal HZ915000

voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's.

N.B.

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

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

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

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk “Waarop u dient te letten”.

Controleer eerst of op het display het symbool Tijd  en drie nullen knipperen. Op het display wordt “Tijd instellen” weergegeven.

Stel de dagtijd in

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. De toets Tijd  indrukken.

Nu is de oven gebruiksklaar.

Taal voor het tekstdisplay kiezen

De teksten die op het display van uw apparaat verschijnen, staan in het Nederlands.

U kunt voor het tekstdisplay kiezen uit verschillende talen.

Taal veranderen

1. De toets "M" indrukken tot in de eerste regel "Sprache auswählen" verschijnt.
2. Met de toets ↓↑ overgaan naar de tweede regel.
3. Met de functiekeuzeknop de taal kiezen.
4. De toets "M" indrukken.
De taal wordt opgeslagen.

De oven opwarmen

U gaat hierbij als volgt te werk

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Met de functiekeuzeknop Hetelucht kiezen.
2. Met de toets ↓↑ overgaan naar de tweede regel.
3. Met de functiekeuzeknop 250 °C instellen.
4. De toets Tijd ⌚ indrukken. Op het display verschijnt 20.00 minuten.
5. De starttoets indrukken.

Na 20 minuten schakelt de oven vanzelf uit.

Op het display staat "Einde". Er klinkt een signaal. De stop-toets indrukken. Het signaal verdwijnt en de dagtijd verschijnt weer.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De magnetron

U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Hier vindt u informatie over het servies en kunt u nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

Tabellen en tips

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u vele voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

Servies

Geschikt servies

Geschikt is hittebestendig servies van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste 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.

Ongeschikt servies

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

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Serviestest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

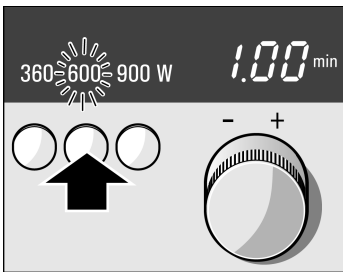
De enige uitzondering hierop is de volgende serviestest.

Wanneer u niet zeker weet of uw servies geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:
Plaats het lege servies ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, is het niet geschikt.

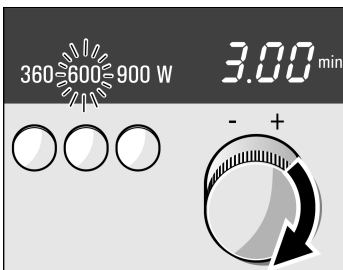
Zo stelt u in

Het magnetronvermogen van 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

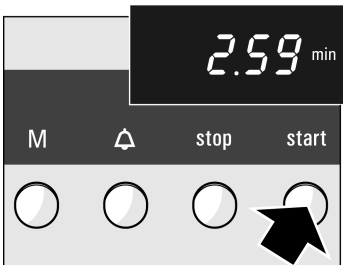
Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, 3 minuten



1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.



2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.



3. De starttoets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display verschijnt “Einde” of “Apparaat koelt af”. De dagtijd verschijnt weer wanneer u op de stoptoets drukt of de ovendeur opent.

Tijdsduur veranderen

U kunt de tijdsduur altijd veranderen.

Stoppen

Ovendeur openen. De magnetron wordt onderbroken. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet. Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal. Op het display wordt “Op starttoets drukken” weergegeven.

Instelling wissen

De stoptoets twee keer indrukken of de ovendeur openen en de stoptoets één keer indrukken.

Aanwijzingen

De tijdsduur wordt als volgt weergegeven:

tot 1.00 min	in stappen van seconden
tot 15.00 min	in stappen van 10 seconden
tot 1.00 h	in stappen van 30 seconden
tot 1.30 h	in stappen van 5 minuten

U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

Meerdere magnetronvermogens achter elkaar

U kunt maximaal drie magnetronvermogens en -tijden voor uw gerecht instellen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Stel dan eerst het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur in en eventueel een derde.

Druk tenslotte op de starttoets.

De volledige tijdsduur verschijnt op het display. Deze loopt naar achteren af. Het actieve magnetronvermogen brandt helderder.

N.B.

U kunt ook twee keer hetzelfde magnetronvermogen kiezen: bijv. 600 W - 360 W - 600 W.

Het vermogen van 900 W kunt u slechts één keer kiezen.

Na de start kunt u de tijdsduur niet meer veranderen.

Oven instellen

De oven met de hand uitschakelen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven schakelt automatisch uit

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld.

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

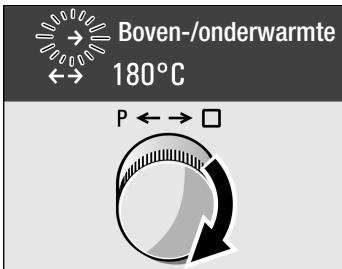
Tabellen en tips

U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en deze zo instellen dat het 's middags klaar is.

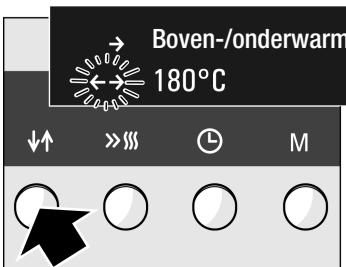
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor veel gerechten de juiste instellingen.

Zo stelt u in

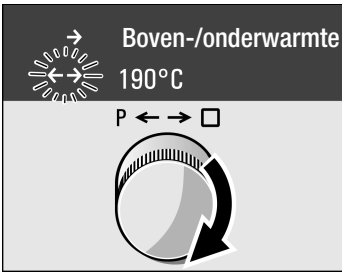
Voorbeeld:
boven- en onderwarmte,
190 °C



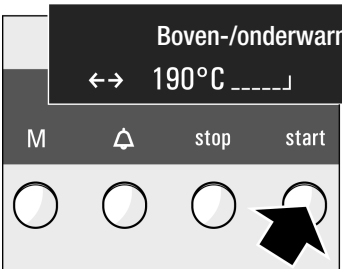
1. De functiekeuzeknop naar rechts draaien tot de gewenste verwarmingsmethode verschijnt. De voorgestelde temperatuur of stand verschijnt in de tweede regel.



2. Met de toets ↓↑ overgaan naar de tweede regel.



3. Met de functiekeuzeknop de gewenste temperatuur of stand instellen.



4. De starttoets indrukken.

Uitschakelen

Wanneer het gerecht klaar is, tweemaal op de stop-toets drukken of de ovendeur openen en eenmaal op de stop-toets drukken. De tekst op het display wordt gewist.

Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

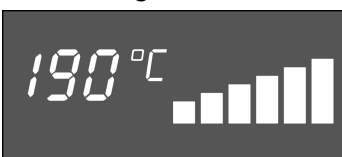
Stoppen

Ovendeur openen. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet. Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal. Op het display wordt "Op starttoets drukken" weergegeven.

Instelling wissen

De stop-toets twee keer indrukken of de ovendeur openen en de stop-toets één keer indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Verwarmingscontrole

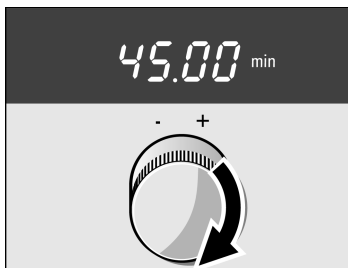


De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de oven weer.

Bij het grillen verschijnt de verwarmingscontrole niet.

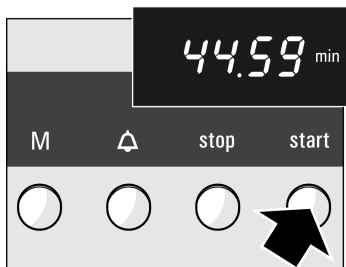
De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld:
tijdsduur 45 minuten



Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3. Voer nu nog de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht in.

4. Toets Tijd ⌚ indrukken. Op het display verschijnt 20 minuten. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.



5. De starttoets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display verschijnt “Einde” of “Apparaat koelt af”. De dagtijd verschijnt weer wanneer u op de stoptoets drukt of de ovendeur opent.

Instelling wijzigen

U kunt de tijdsduur en de temperatuur op elk gewenst moment veranderen.

Stoppen

De stoptoets indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Instelling wissen

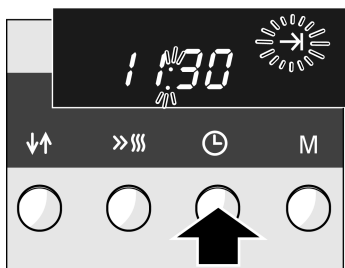
De stoptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stoptoets één keer indrukken.

N.B.

U kunt ook eerst de tijdsduur en vervolgens de verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Stel met de draaiknop de tijdsduur in en daarna met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode. Druk op de toets ↓↑ en wijzig de temperatuur. Start de oven.

De oven schakelt automatisch in en uit

Voorbeeld:
het is 10:45 uur. Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

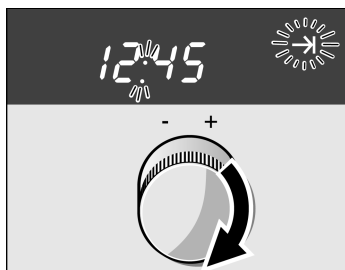


Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

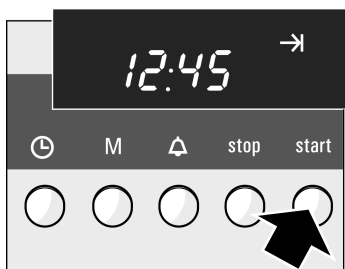
Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.
De oven mag nog niet gestart zijn.

5. Zo vaak de toets Tijd ⌚ indrukken tot “Einde instellen” verschijnt.

Op het display knippert het symbool Einde →I en de eindtijd wordt weergegeven. Dit is het tijdstip waarop het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.



7. De starttoets indrukken.

De instelling wordt overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start. Het symbool Einde →I brandt. De oven start op het juiste moment.

De eindtijd veranderen	De oven mag nog niet gestart zijn. Drie keer op de toets Tijd ⊖ drukken en de eindtijd wijzigen.
De tijdsduur is afgelopen	Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display verschijnt “Einde” of “Apparaat koelt af”. De dagtijd verschijnt weer wanneer u op de stoptoets drukt.
Instelling wissen	De stoptoets één keer indrukken.
N.B.	Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt tussendoor de ingestelde tijd, duur en eindtijd oproepen. Druk hiervoor op de toets ⊖.

Snelvoorverwarming

Geschikte verwarmingsmethoden	Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen. De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden. Boven-/ onderwarmte Intensieve warmte Hetelucht 3D-hetelucht De snelvoorverwarming is ook geschikt voor de verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron. Een ingestelde tijdsduur loopt pas na het beëindigen van de verwarmingsduur af.
--------------------------------------	---

Zo stelt u in

1. De oven naar wens instellen.
2. Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming »|||. Op het display knippert het symbool »|||.
3. De starttoets indrukken. De oven warmt op.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een kort signaal. Het symbool »||| gaat uit. Zet uw gerecht in de oven. Druk opnieuw op de starttoets. Een ingestelde tijdsduur loopt pas op dit moment af.

Snelvoorverwarming afbreken

Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming »|||. Het symbool verdwijnt. Het snel voorverwarmen is afgebroken.

Stoppen

De stoptoets indrukken. Om door te gaan met het snel voorverwarmen weer op de starttoets drukken.

Aanwijzingen

De snelvoorverwarming functioneert niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de oven slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is de snelvoorverwarming niet nodig. Deze wordt niet ingeschakeld.

Oven en magnetron gecombineerd instellen

Hierbij wordt tegelijkertijd gebruik gemaakt van een verwarmingsmethode en de magnetron.

U kunt het vermogen van 900 W niet combineren met een verwarmingsmethode. Op het display verschijnt “Niet mogelijk”.

U kunt maximaal drie magnetronvermogens en -tijden instellen, maar slechts één verwarmingsmethode en temperatuur.

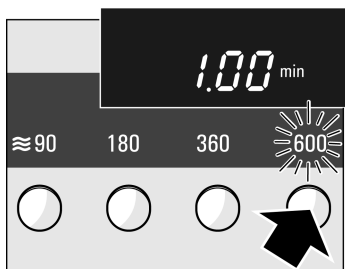
U kunt een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten instellen.

Geschikte verwarmingsmethoden:

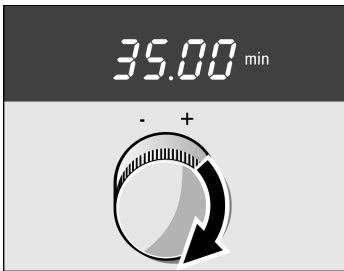
Boven-/onderwarmte
Hetelucht
3D-hetelucht
Circulatiegrillen
Grill, klein
Grill, groot

Zo stelt u in

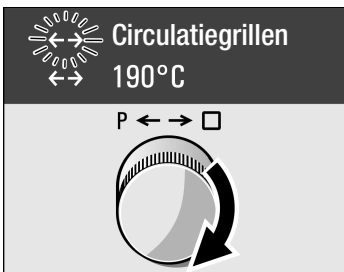
Voorbeeld:
magnetronvermogen 600 W,
35 minuten,
circulatiegrillen 180 °C



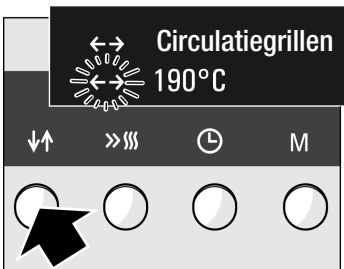
1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.



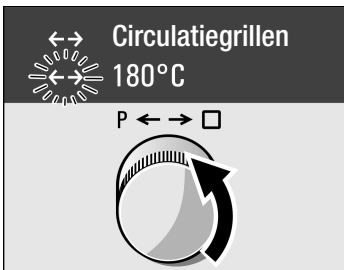
2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.



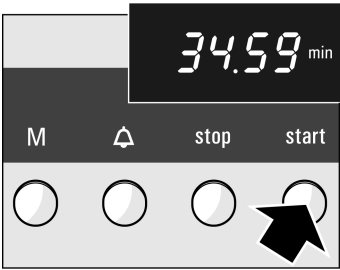
3. De functiekeuzeknop naar rechts draaien tot de gewenste verwarmingsmethode verschijnt.



4. Met de toets ok ↓↑ overgaan naar de tweede regel.



5. Met de functiekeuzeknop de gewenste temperatuur of stand instellen.



6. De starttoets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display verschijnt “Einde” of “Apparaat koelt af”. De ovendeur openen of op de stoptoets drukken.

Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur, grillstand en tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Stoppen

Ovendeur openen. De magnetron wordt onderbroken. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet. Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal. Op het display wordt “Op starttoets drukken” weergegeven.

Instelling wissen

De stoptoets twee keer indrukken of de ovendeur openen en de stoptoets één keer indrukken.

De oven en de magnetron moeten automatisch in- en uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5. Druk op de toets Tijd ⌚ tot “Einde instellen” verschijnt. Verschuif de eindtijd met de draaiknop naar later en druk weer op de starttoets.

N.B.

U kunt ook eerst de verwarmingsmethode en temperatuur en vervolgens het magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

Automatische programma's

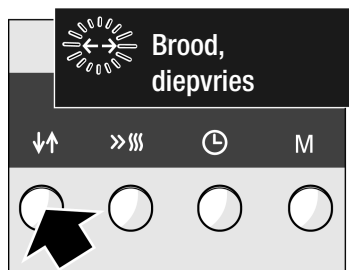
Zo stelt u in

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig levensmiddelen ontdooien en vele gerechten snel en probleemloos klaarmaken. Voor de automatische programma's zijn 11 programmagroepen met in totaal 51 programma's beschikbaar.

Voorbeeld:
Gehakt, diepvries, 1000 g



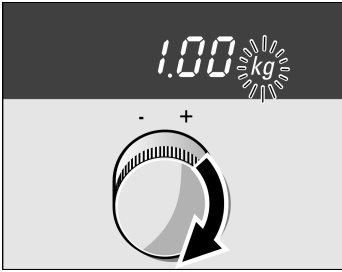
1. De functiekeuzeknop naar links draaien en een programmagroep kiezen.



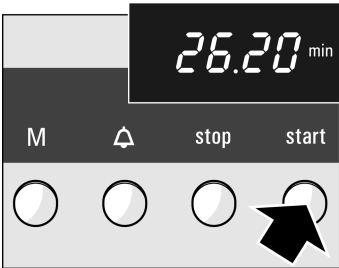
2. De toets ↓↑ indrukken.
Het eerste programma en het voorgestelde gewicht verschijnen op het display.



3. Kies met de functiekeuzeknop het gewenste programma uit.
Op het display verschijnt het voorgestelde gewicht.



4. Met de draaiknop het gewenste gewicht instellen.



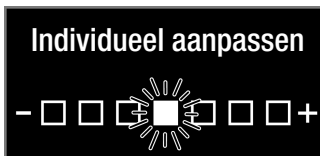
5. De starttoets indrukken.

De tijdsduur loopt zichtbaar af op het display.

De tijdsduur is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display verschijnt "Einde". Wanneer de oven nog heet is, verschijnt "Apparaat koelt af" op het display. Open de ovendeur of druk op de stop-toets.

Resultaat van de bereiding individueel aanpassen



Wanneer het resultaat van de bereiding niet naar uw smaak is, kunt u het veranderen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. Druk enkele seconden op de toets ↓↑ en verschuif met de functiekeuzeknop het oplichtende veld.

naar links = bereidingsresultaat zwakker

naar rechts = bereidingsresultaat intensiever

Wilt u een zwakker of intensiever bereidingsresultaat, dan kunt u "Individueel aanpassen" wijzigen. Zie hiervoor het hoofdstuk Basisinstellingen.

Informatie bij de toebehoren

Wanneer u de toets Memory "M" indrukt, krijgt u informatie over de benodigde toebehoren.

Stoppen

Ovendeur openen. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten weer op de starttoets. De functie wordt voortgezet.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal. Op het display staat "Op starttoets drukken".

Wissen

De stopptoets tweemaal indrukken of de ovendeur openen en eenmaal op de stopptoets drukken.

Het programma moet automatisch in- en uitschakelen

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. Druk op de toets Tijd $\odot$ tot "Einde instellen" verschijnt.

Verschuif met de draaiknop de eindtijd naar later en druk weer op de starttoets.

Tips

De tijdsduur kan niet veranderd worden.

Bij sommige programma's is het nodig het gerecht om te roeren of te keren. Op het display verschijnt "Keren" of "Roeren". Er klinkt een signaal. De tekst blijft staan tot u de ovendeur opent of het programma afgelopen is.

Tips voor automatische programma's

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

Gebruik voor de programma's altijd servies dat geschikt is voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek, of de braadslede. Let op de tips over de toebehoren in de programmatafel.

Zet de levensmiddelen in de onverwarmde oven.

Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

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

Bij veel gerechten klinkt enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij –18 °C invriezen en bewaren.

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

Kwetsbare en uitstekende delen afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat de gerechten aanbakken. Let erop dat de aluminiumfolie de wanden van de oven niet raakt.

Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 90 minuten laten rusten.

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

Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op het servies.

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

Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.

Bij gevogelte in zijn geheel eerst de borstzijde en bij stukken gevogelte eerst de zijde van het vel op de schaal leggen. Poten en vleugels afdekken met kleine stukken aluminiumfolie.

Bij vis in zijn geheel de staartvinnen, bij visfilet de randen en bij viskotelet de uitstekende uiteinden afdekken met aluminiumfolie.

Groente

Groente, vers: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g 1 tot 2 eetlepels water toevoegen.

Groente, diepvries: alleen geblancheerde, niet voorgedookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 2 eetlepels water per 100 g toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappels

Geschilde aardappels: In stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout toevoegen.

In de schil gekookte aardappels: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen en meerdere keren in de schil prikken. De aardappels nog vochtig in een schaal zonder water doen.

Graanproducten

Graan schuimt sterk bij de bereiding. Neem daarom voor alle graanproducten een hoge vorm met een deksel. Stel het brutogewicht van het graanproduct (zonder vloeistof) in.

Rijst: Geen rijst in kookbultjes gebruiken.
Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

Polenta: Gebruik bij polenta afhankelijk van de maling 2 tot 3 keer zoveel water.

Couscous: Voeg bij couscous twee keer zoveel vloeistof toe.

Quinoa: Voeg bij Quinoa twee keer zoveel vloeistof toe.

Gierst: Voeg bij gierst twee- tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof toe.

Vis

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

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

Gepaneerde inktvisringen, diepvries: deze moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

Gevogelte

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

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

Kalkoenfilet bereiden zonder vel. Voeg bij kalkoenfilet 100-150 ml vloeistof toe. Voeg na het keren eventueel nogmaals 50-100 ml vloeistof toe.

Vlees

Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar onderen.

Gebraden rundvlees, kalfsvlees, lamsbout en gebraden varkensvlees: het vlees moet de bodem van de schaal voor ca. twee derde bedekken. Voeg 50 ml vloeistof toe aan het braadstuk. Voeg na het keren eventueel nogmaals 50-100 ml vloeistof toe.

Voeg aan het gehakt 50-100 ml vloeistof toe.

Ovenschotels, diepvries

Plaats het gerecht in een voor de magnetron geschikte vorm op inschuifhoogte 1 op het rooster.

Aardappelproducten, diepvries

Patates frites, kroketten en Rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

Snacks, diepvries

Loempia's en mini-loempia's dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven. Krakelingen worden in de oven gezet zonder ze eerst te ontdooien.

Pizza, diepvries

Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.

Rusttijden

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

Gerecht	Rusttijd
Groente	Ca. 5 minuten
Aardappels	Ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Graanproducten	5 tot 10 minuten
Kalkoenborst	10 min.
Rosbief, gebraden rund-, kalfs- en varkensvlees, lamsbout, gehakt	10 min.

Programmatabel

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsber eik in kg	Servies / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien			
Brood, diepvries***	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsber eik in kg	Servies/ toebehoren, inschuifhoogte
Gebak, droog, diepvries*	Cake zonder glazuur en couverture, koek van gistdeeg	0,20 - 1,50	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Gebak, vochtig, diepvries	Cake met vruchten zonder couverture, glazuur of gelatine, zonder crème of slagroom	0,20 - 1,20	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Gehakt, diepvries*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,15 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Rundvlees, diepvries**	Gebraden rundvlees, geraden kalfsvlees, steak	0,20 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Lamsvlees diepvries**	Lamsbout, lamsschouder, lamsrollade	0,50 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Varkensvlees, diepvries**	Halsstuk zonder been, rollade, schnitzel, goulash	0,20 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Gevogelte, heel, diepvries**	Kip, eend	0,70 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Gevogelte, stukken, diepvries**	Kippenpoten, halve kippen, ganzebout, ganzeborst, eendeborst	0,20 - 1,20	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Hele vis, diepvries**	Forel, dors, kabeljauw	0,20 - 1,20	Ondiepe schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Visfilet, diepvries**	Filet van snoek, kabeljauw, zalm, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, deksel, rst., hoogte 1
Viskotelet, diepvries**	Kotelet van kabeljauw, snoek, dors, zalm	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, deksel, rst., hoogte 1

* Signaal voor het keren na ca. de ½ van de tijd

** Signaal voor het keren na ⅓ en ⅔ van de tijd

*** Signaal voor het keren na ⅔ van de tijd

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsber eik in kg	Servies/ toebehoren, inschuifhoogte
Groente			
Groente, vers*	Bloemkool, broccoli, wortels, koolrabi, prei, paprika, augurken	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
Groente, diepvries*	Bloemkool, broccoli, wortels, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 - 1,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1

* Signaal voor het omroeren na de ½ van de tijd.

Aardappels			
Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsber eik in kg	Servies / toebehoren, inschuifhoogte
Aardappels in de schil*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1

* Signaal voor het omroeren na de ½ van de tijd.

Graanproducten

Rijst met lange korrel*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Basmatirijst*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Zilverviesrijst*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Polenta*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Couscous**		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Quinoa*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Gierst*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1

* Signaal voor het omroeren, afhankelijk van het gewicht, na ca. 2-14 minuten.

** Signaal voor het omroeren na 1-2 minuten.

Vis

Hele vis, vers	Forel, makreel, snoekbaars	0,30 - 1,10	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Visfilet, vers	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Gepan. inktvis-ringen, diepvries*		0,20 - 0,50	Braadslede, hoogte 2

* Signaal voor het keren na ⅔ van de tijd

Gevogelte

Hele kippen, vers*		0,80 - 1,80	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,20	Hoge schaal met deksel, rst., hoogte 1
Kalkoenfilet, vers**	Kalkoenfilet zonder vel	0,80 - 2,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1

* Signaal voor het keren bij hele kip na ⅔ van de tijd

** Signaal voor het keren na de ½ van de tijd

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsber eik in kg	Servies/ toebehoren, inschuifhoogte
Vlees			
Rosbief, vers*	5 - 6 cm hoge rosbeef	0,80 - 2,00	Schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Rosbief, doorbakken, vers*	5 - 6 cm hoge rosbeef	0,80 - 2,00	Schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Gebraden rundvlees, vers**		0,80 - 2,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
Gebraden kalfsvlees, vers*	Bout, fricandeau	0,80 - 2,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
Lamsbout rosé, vers*	*Lamsbout zonder been	1,00 - 2,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
Gebraden varkensvlees, vers*	Halsstuk zonder been, rollade	0,80 - 2,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
Vlees met een korstje		0,80 - 2,00	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
Gehakt	8 cm hoge gehakt	0,80 - 1,50	Schaal met deksel, rst., hoogte 1
* Signaal voor het keren na de helft van de tijd			
** Signaal voor het keren na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de tijd			
Soufflé, diepvries			
Lasagne Bolognese, diepvries		0,40 - 1,00	Schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Canneloni, diepvries		0,40 - 1,00	Schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Macaronischotel, diepvries		0,40 - 1,80	Schaal zonder deksel, rst., hoogte 1
Aardappelproducten, diepvries			
Patates frites, dik, diepvries*		0,20 - 0,60	Braadslede, hoogte 2
Patates frites, dun, diepvries*		0,20 - 0,50	Braadslede, hoogte 2
Kroketten, diepvries*		0,20 - 0,70	Braadslede, hoogte 2
Rösti, diepvries*		0,20 - 0,80	Braadslede, hoogte 2

* Signaal voor het keren na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsber eik in kg	Servies / toebehoren, inschuifhoogte
Snacks, diepvries			
Loempia's, diepvries*		0,10 - 1,00	Braadslede, hoogte 2
Mini-loempia's, diepvries*		0,10 - 0,60	Braadslede, hoogte 2
Krakelingen, diepvries		0,10 - 0,40	Braadslede, hoogte 2
* Signaal voor het keren na de ½ van de tijd			
Pizza, diepvries			
Pizza, voorgebakken, dunne bodem, diepvries		0,30 - 0,50	Braadslede, hoogte 1
Pizza, voorgebakken, dikke bodem, diepvries		0,40 - 0,60	Braadslede, hoogte 1
Mini-pizza's, voorgebakken, diepvries		0,10 - 0,60	Braadslede, hoogte 1
Pizza-baguette, diepvries		0,10 - 0,75	Braadslede, hoogte 1

Memory

Met Memory kunt u uw eigen programma's samenstellen. U kunt de instellingen voor zes gerechten opslaan en elk moment weer oproepen.

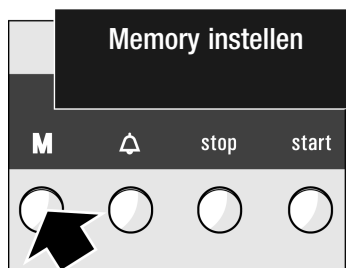
Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u verschillende instellingen nodig heeft voor uw gerecht, of wanneer u vaak een bepaald gerecht bereidt.

U kunt ook een gerecht van de programma-automaat opslaan.

Geheugen opslaan

Voorbeeld:
geheugenplaats 1, 360 W,
7 minuten, hetelucht, 220 °C

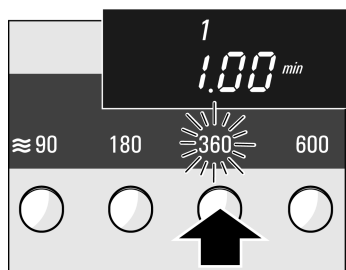
Kies een van de zes geheugenplaatsen en stel in.



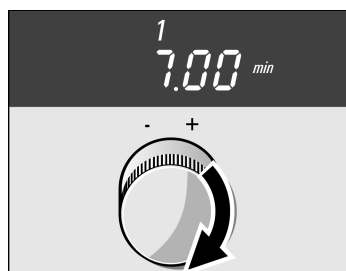
1. De toets Memory “M” indrukken.

Op het display verschijnt “Memory instellen” en de 1 voor de eerste geheugenplaats.

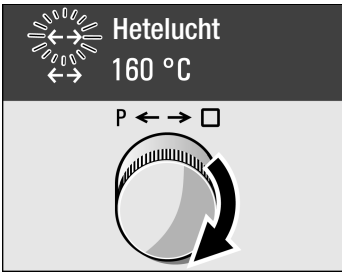
Voor een andere geheugenplaats drukt u opnieuw op de toets Memory “M”.



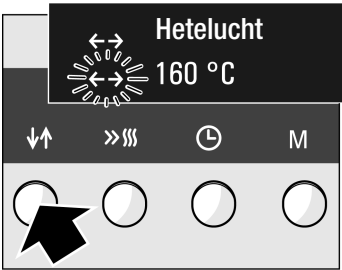
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.



3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.



4. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode kiezen.



5. Met de toets ok ↓↑ overgaan naar de tweede regel.



6. Met de functiekeuzeknop de gewenste temperatuur of grillstand instellen.



7. De toets Memory "M" indrukken. Op het display verschijnt "Opgeslagen". De dagtijd wordt opnieuw weergegeven.

U kunt ook Memory opslaan en tegelijk starten. Druk hiervoor niet op Memory "M" maar op de starttoets.

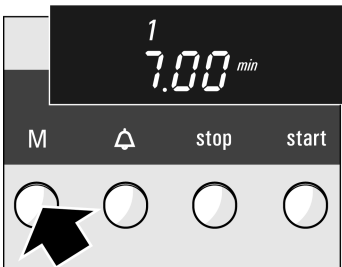
U kunt ook een gerecht van de programma-automaat opslaan.

Geheugenplaats opnieuw toewijzen

Wanneer u een andere functie aan een geheugenplaats wilt toewijzen, kies dan de geheugenplaats. De oude instellingen verschijnen. Druk op de stop-toets en stel opnieuw in.

Memory starten

Voorbeeld:
geheugenplaats 1, 360 W,
7 minuten, Hetelucht, 220 °C

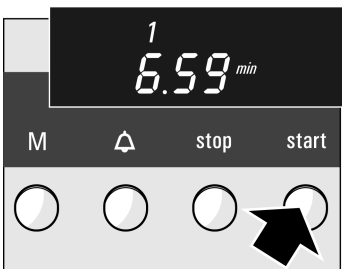


U kunt heel eenvoudig de opgeslagen instellingen van uw gerechten oproepen.

Plaats het gerecht in de oven.

1. De toets Memory “M” indrukken. De 1 verschijnt voor geheugenplaats 1.

Voor een andere geheugenplaats drukt u opnieuw op de toets Memory “M”.



2. De starttoets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display verschijnt “Einde” of “Apparaat koelt af”. De ovendeur openen of op de stoptoets drukken.

Stoppen

Ovendeur openen. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet. Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal. Op het display wordt “Op starttoets drukken” weergegeven.

Instelling wissen

De stoptoets twee keer indrukken of de ovendeur openen en de stoptoets één keer indrukken.

De oven automatisch in- en uitschakelen

Met de toets Memory “M” de geheugenplaats kiezen. De toets Tijd ⌚ indrukken en de eindtijd naar later verschuiven.

N.B.

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

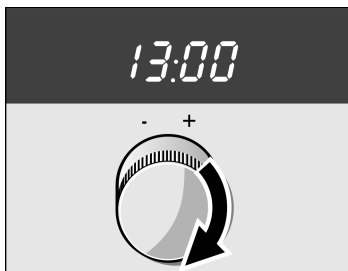
De temperatuur, grillstand of tijdsduur kunt u alleen na de start wijzigen.

Dagtijd

Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomuitval knipperen er drie nullen en het symbool Tijd ⌚ op het display. "Tijd instellen" verschijnt.

Zo stelt u in

Voorbeeld:
13:00 uur



1. Met de draaiknop de dagtijd instellen.



2. Toets Tijd ⌚ indrukken.
De dagtijd is overgenomen.

Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

Tijdsweergave uit

drukt u op de toets Tijd . Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2.

Het apparaat is zo ingesteld dat de dagtijd voortdurend te zien is.

U kunt deze basisinstelling wijzigen in

“Tijd alleen bij werking” - de dagtijd is uitgeschakeld en verschijnt alleen wanneer de oven in gebruik is.

1. Op de toets Memory “M” drukken tot “Taal kiezen” in de eerste regel op het display verschijnt.
2. Aan de functiekeuzeknop draaien tot in de eerste regel “Tijdsindicatie” verschijnt.
3. Met de toets   overgaan naar de tweede regel en met de functiekeuzeknop de instelling “alleen bij werking” kiezen.
4. De toets Memory “M” indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

De dagtijd loopt op de achtergrond.

In het hoofdstuk “Basisinstellingen” vindt u hierover informatie.

N.B.

Tussen 22.00 uur en 6.00 uur brandt de tijdsindicatie slechts op halve lichtsterkte.

Autostart

In principe is uw apparaat zo ingesteld dat u op de starttoets moet drukken om de ingestelde ovenfunctie te starten.

Bij “Autostart” start de oven automatisch nadat de ovensdeur gesloten is.

In het hoofdstuk “Basisinstellingen” kunt u onder “Zo stelt u in” nalezen hoe u op Autostart kunt overgaan.

Basisinstellingen

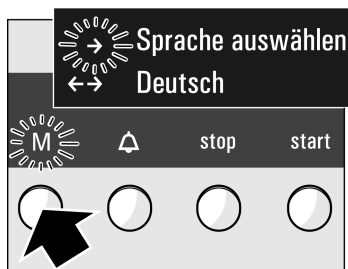
Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u in elk geval de taal van het display aan te passen. De basisinstelling is Duits. Alle andere basisinstellingen kunt u altijd afzonderlijk veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
"Taal kiezen" "Duits"	Taal voor het tekstdisplay	Andere talen zijn mogelijk
"Signaaltoon-duur kort" = 5 tonen	Signaal na afloop van een tijdsduur	"Signaaltoon-duur gemiddeld" = 30 tonen "Signaaltoon-duur lang" = 40 tonen
"Signaaltoon-volume" = gemiddeld	Volume van het signaal	"Signaltoon-volume" = zacht = hard
"Tijdsindicatie voortdurend" brandt altijd op het display	Indicatie van de dagtijd	"Tijdsindicatie alleen bij werking" De dagtijd verschijnt zolang de oven in gebruik is
"Autostart uit" = Functie starten met starttoets	Functie starten	"Autostart aan" = Functie start automatisch zonder starttoets
"Individueel aanpassen"	Bereidingsresultaat van de automatische programma's veranderen	bijv. Individueel aanpassen Bereidingsresultaat steeds intensiever
-  +		-  +

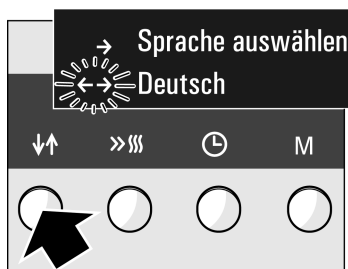
Zo stelt u in

Voorbeeld:
Taal wijzigen in Nederlands

U kunt verschillende talen kiezen.



1. Enkele seconden op de toets Memory “M” drukken.
In de eerste regel van het display verschijnt de basisinstelling “Sprache auswählen” en in de tweede regel “Deutsch”.



2. Met de toets ok ↓↑ overgaan naar de tweede regel.



3. Met de functiekeuzeknop de basisinstelling veranderen.

4. De toets Memory “M” indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

Andere basisinstellingen veranderen.

De toets Memory “M” enkele seconden lang indrukken. Kies met de functiekeuzeknop de basisinstelling die u wilt wijzigen.
Stel in volgens de beschrijving bij punt 2 tot 4.

Kinderslot

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

De oven blokkeren

De stoptoets enkele seconden indrukken. Op het display verschijnt “Kinderslot actief”.
Alle functies zijn geblokkeerd.

Blokking opheffen

De stoptoets weer enkele seconden indrukken.
De blokking is opgeheven.

N.B.

U kunt de wekker en de dagtijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

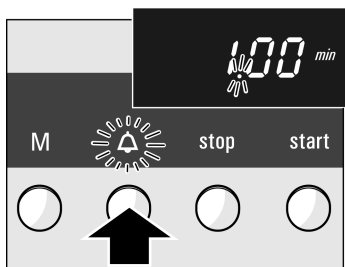
Na een stroomuitval blijft het kinderslot actief.

Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

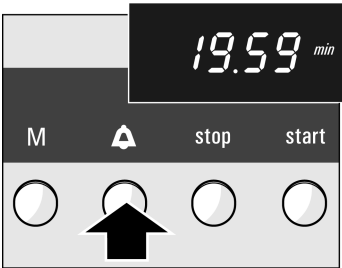
Voorbeeld:
20 minuten



1. De toets Wekker  indrukken.
Op het display verschijnt “Wekker instellen”.



2. Stel met de draaiknop de gewenste wekkertijd in.



3. De toets Wekker  indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken. De dagtijd wordt opnieuw weergegeven.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Met de draaiknop de tijd veranderen en weer op de toets Wekker  drukken.

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken en vervolgens op de stoptoets drukken.

Wanneer er tegelijkertijd een ovenfunctie wordt beëindigd:

De toets Wekker  indrukken en met behulp van de draaiknop de wekkertijd op nul zetten en nogmaals de toets Wekker  indrukken. De ovenfunctie wordt voortgezet.

Veiligheidsuitschakeling

Mocht u een keer vergeten zijn de oven uit te schakelen, dan wordt de veiligheidsschakeling actief. De werking van de oven wordt onderbroken. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer de oven niet meer opwarmt, verschijnt er een **5** op het display.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u op de stoptoets heeft gedrukt. De **5** verdwijnt. Nu kunt u de oven weer opnieuw instellen.

Veiligheidsuitschakeling opheffen

Voer een tijdsduur in, dan schakelt de oven op het gewenste tijdstip uit. De veiligheidsuitschakeling is opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog deze met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn hiervoor niet geschikt. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Apparaten met RVS front

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

Gebruik voor het reinigen water en wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

Apparaten met aluminium front

Gebruik een mild reinigingsmiddel voor ramen. Wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over het oppervlak.

Agressieve schoonmaakmiddelen, krassende sponzen en grove schoonmaakdoeken zijn niet geschikt.

Oven

Zelfreinigende oppervlakken in de oven reinigen

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

De achterwand en bovenkant zijn voorzien van een laagje zelfreinigend email. Ze reinigen zich zelf terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

De emailvlakken in de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

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

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

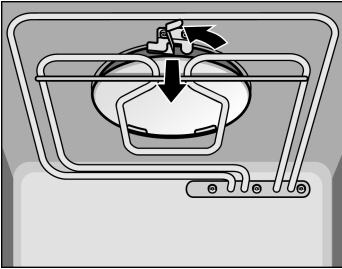
Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

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

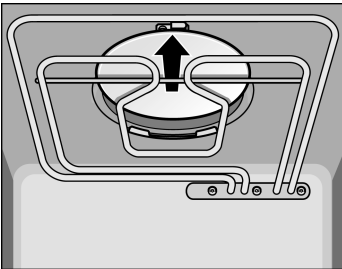
U kunt de glazen afscherming aan het plafond van de oven verwijderen.
Attentie! De oven dient onverwarmd te zijn.

Reiniging van de glazen afscherming aan het plafond van de oven

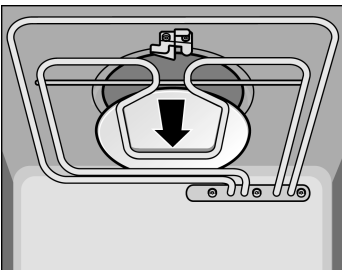
Demontage



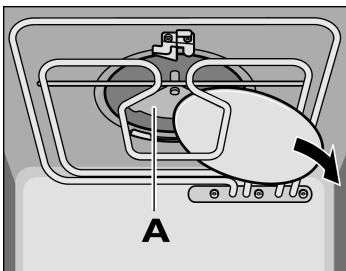
1. Theedoek in de oven leggen.
2. De haken aan de bovenkant van de oven naar voren trekken.
De glazen afscherming met de duimen van de andere hand naar beneden drukken.
De haken loslaten.



3. De glazen afscherming met beide handen naar voren schuiven en op het verwarmingselement leggen.



4. Weer een beetje naar achteren schuiven.



5. Zijwaarts naar beneden kantelen en uitnemen.



Nooit de magnetron-antenne (A) aanraken of reinigen!

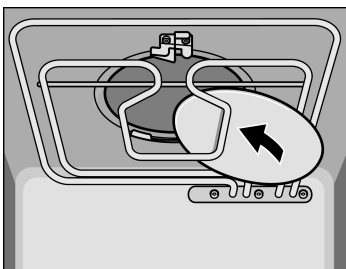
Bij lichte vervuiling:

de glazen afscherming afwassen met warm zeepsop.

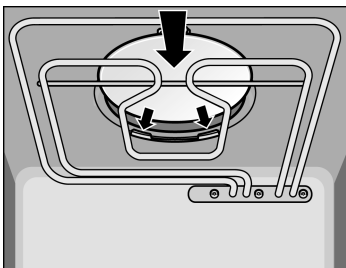
Bij sterke vervuiling:

de glazen afscherming en de emailen oppervlakken in de oven reinigen.

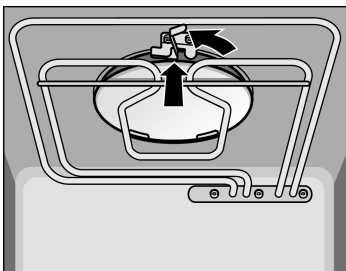
Montage



1. De afscherming met de gladde kant in de oven schuiven en op het verwarmingselement van de grill leggen.



2. Met beide handen achter in de twee haken schuiven.



3. De haken naar voren trekken en de glazen afscherming naar boven drukken. Haken loslaten.

Theedoek uit de oven nemen.



Het apparaat nooit zonder de glazen magnetronafscherming in gebruik nemen.

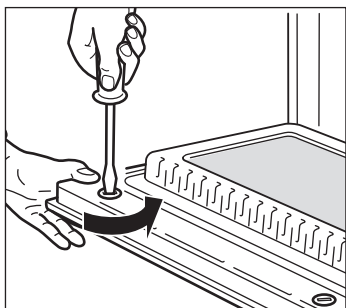
Reiniging van de ovenruiten

U kunt de ovenruiten van de ovendeur nemen om ze beter te reinigen.

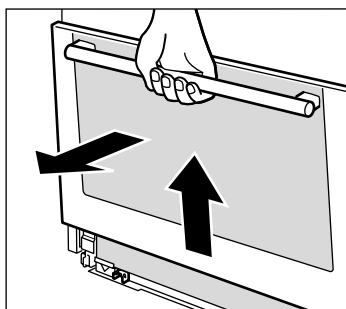


Let op, de oven dient koud te zijn. Risico van verbranding!

Demontage



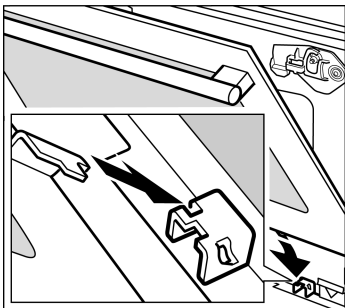
1. Ovendeur openen.
2. De twee schroeven van de deur met een sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11) losdraaien. Hierbij de deurruiten met één hand vasthouden.



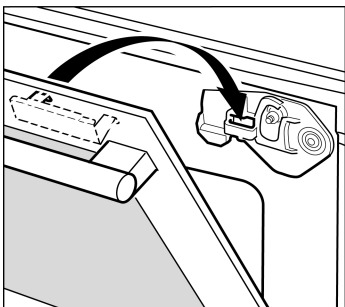
3. De deur schuin zetten en de ruit met de deurgreep naar boven eruit trekken.
4. De deur sluiten.

Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

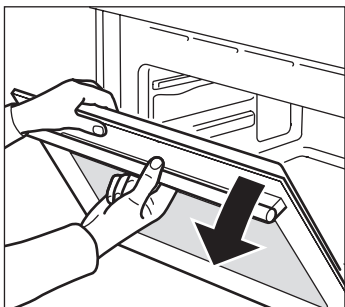
Montage



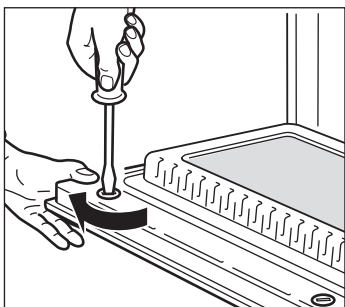
1. De ruit in de geleiding plaatsen, iets optillen en van boven vasthaken.



2. De ruit iets optillen en van boven inhangen.



3. De deur volledig openen, hierbij de ruiten met één hand vasthouden.



4. De schroeven met de sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11) vastdraaien. De deur sluiten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Afdichting

De dichting op de ovendeur maakt u schoon met afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensresten kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Wat te doen bij storingen?

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

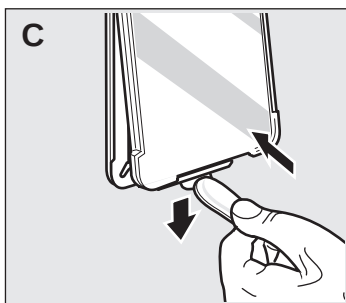
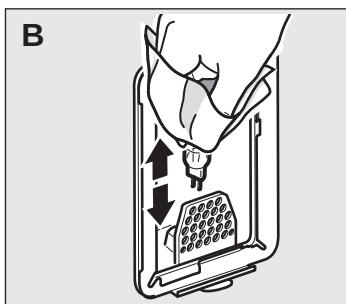
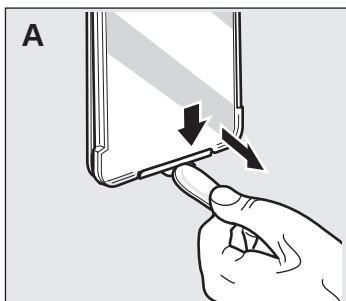
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	Schakel de zekering in de meterkast voor het apparaat uit en na ca. 10 seconden weer in.
Op het display branden drie nullen.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de stoptoets.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stoptoets.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
In de display verschijnt een "5".	De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. De oven is zeer lang in gebruik geweest zonder dat de instelling is veranderd.	Druk op de stoptoets.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er2".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice. De magnetronfunctie solo is mogelijk.
Op het display verschijnt de foutmelding "E9", "E10" of "E11".	De magnetron heeft een storing.	Druk op de stoptoets. De foutmelding verdwijnt. Start de magnetron opnieuw. Verschijnt de foutmelding weer, neem dan contact op met de klantenservice. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er16" of "Er17".	Technisch defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron heeft een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Ovenlamp vervangen

U gaat hierbij als volgt te werk



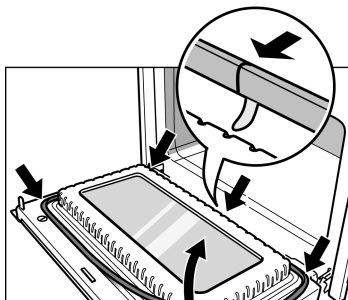
U kunt de ovenlamp vervangen.

Temperatuurbestendige halogeenlampen 12 V, 20 W kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

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

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand onderaan openen.
Wanneer de glazen afscherming moeilijk kan worden verwijderd, kunt u een lepel als hulpmiddel gebruiken. (Afbeelding A)
4. De lamp eruit halen en door hetzelfde type lamp vervangen. (Afbeelding B)
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. (Afbeelding C)
6. Theedoek uit de oven nemen. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

Deurdichting vervangen



Als de deurdichting defect is, moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

1. Ovendeur openen.
2. Oude deurdichting lostrekken en verwijderen.
3. Op de deurdichting zijn 5 haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe dichting aan de deur van de oven bevestigen.

N.B.: De las onderaan in het midden van de deurdichting heeft een technische reden.

Klantenservice

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze klantenservice voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u op onze website www.siemens.nl

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. U vindt het typeplaatje met de nummers in de oven. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

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

Klantenservice ☎

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

Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welk magnetronvermogen, welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

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 het servies, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Hiervoor bestaat een vuistregel:

Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur,
halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Schuif het rooster in op hoogte 1. Zet de schaal midden op het rooster. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Zet de diepvriesproducten in een open schaal op het rooster.

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

De gerechten tussendoor 1-2 maal keren of doorroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.

Laat het ontdooide product nog 10-60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.	Meermaals keren.
Vlees in stukken of plakken, van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g 1000 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 13 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13 - 18 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Tussendoor keren.
Eend	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Meermaals keren.
Gans	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Om de 20 minuten keren. De vloeistof na het ontdooien verwijderen.
Vis Filet, viskotelet, plakken	40 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis, heel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Groente, bijv. erwten	300 g 600 g	180 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter, licht ontdooien	125g 250g	90 W, 7 - 9 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De stukken gebak van elkaar scheiden. Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, vochtig bijv. fruittaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

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

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

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400g	600 W, 11 - 15 min.	Afgedekt
Soepen	400-500g	600 W, 8 - 13 min.	Gesloten schaal
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Gesloten schaal
	1000 g	600 W, 20 - 25 min.	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Gesloten schaal
	1000 g	600 W, 25 - 30 min.	
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Afgedekt
	800 g	600 W, 18 - 23 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Gesloten schaal, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-12 min.	Gesloten schaal, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 13 - 18 min.	
Spinazie met room	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Koken zonder water toe te voegen

Verhitten van gerechten

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



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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Afgedekt
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-3 min. 900 W, 3-4 min. 900 W, 4-5 min.	Lepel in de vorm doen. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, bijv. melkflesjes*	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, 1-1½ min. 360 W, 1-2 min.	Zonder speen of deksel. Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Beslist de temperatuur controleren!
Soep, 1 kop 2 koppen 4 koppen	à 175 g à 175 g à 175 g	900 W, 1½-2 min. 900 W, 2-4 min. 900 W, 4-6 min.	
Plakken of stukken vlees in saus	500 g	600 W, 7-10 min.	Afgedekt
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-10 min.	Gesloten schaal
Groente, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Wat vloeistof toevoegen.

* Melkflesjes op de bodem van het apparaat zetten.

Koken van gerechten

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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers zonder ingewanden	1500 g	600 W, 25-30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Visfilet, vers	40 g	600 W, 8-13 min.	
Groente, vers	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g groente 1-2 el water toevoegen.
Bijgerechten, bijv. aardappels	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Aardappels in evengrote stukken snijden. 1-2 el water per 100 g toevoegen, omroeren.
bijv. rijst	125 g 250 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min. 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen en een hoge vorm gebruiken.
Dessert, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Pudding tussendoor met de garde 2-3 mal goed roeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en doe er meer vloeistof bij.

Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooit, warm of gaar.

Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.

Aan het einde van de bereidingstijd is het gerecht aan de randen oververhit maar in het midden nog niet klaar.

Roer het tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.

Na het ontdooien is het gevogelte of vlees aan de buitenkant licht gekookt maar in het midden nog niet ontdooit.

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

Vlees, gevogelte, vis

Bij de tabellen

Temperatuur en braadduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de kwantiteit. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het braden en grillen” na de tabellen.

Servies

U kunt elk servies gebruiken dat hittebestendig is en geschikt voor de magnetron. Braadvormen van metaal kunt u alleen gebruiken voor het braden zonder magnetron.

Zet heet servies van glas op een droge keukendoek. Als u het op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

Het servies kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u het uit de oven haalt.

Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het braden een hoge braadvorm.

Probeer of uw vorm in de oven past. Hij mag niet te groot zijn.

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

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Wanneer het klaar is, moet het vlees nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen.

Het vocht kan zich dan beter verdelen.

- Hetelucht 
- Boven-/onderwarmte 
- Circulatiegrillen 
- Grill, groot 

	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	—, 120 min.	1		150-170	Schaal met deksel op het rooster. Tweemaal keren.

	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarm- ings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		240-260	Open schaal. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees zonder zwaard, ca. 750 g, bijv. hals	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Schaal met deksel op het rooster. Halverwege de bereidingstijd keren.
Varkensvlees met zwaard* ca. 1,5 kg, bijv. schouder	600 W, 10 min. + –, 115-125 min.	1		180-200	Open schaal. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet omdraaien.
Varkenshaas, ca. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Schaal met deksel. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, ca. 50 min.	1		190-210	Schaal zonder deksel op het rooster. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Kip, heel ca. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Schaal met deksel op het rooster. Met de borst naar onderen leggen. Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.
Stukken kip, bijv. kwartstukken ca. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Open schaal op het rooster. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Braadslede. Tweemaal keren.
Eendenborst, 2 stuks à 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		sterk	Met de kant van het vel naar onderen leggen. Na 10 minuten keren.
Ganzenborst, 2 stuks à ca. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Met de kant van het vel naar onderen leggen. Na ca. 10 minuten keren.
Ganzenbout, 4 stuks ca. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Na ca. 20 minuten keren. Na het keren gaatjes in het vel prikken.
Gans 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Braadslede. Tweemaal keren.

* Bij varkensvlees het zwaard insnijden.

** Rooster op hoogte 2, braadslede op hoogte 1 inschuiven. 50 ml water in de braadslede gieten.

Aanwijzingen voor het grillen

Altijd met een gesloten ovendeur grillen en niet voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Steaks moeten tenminste 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Draai de grillstukken om met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt droog.

Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen toch gaar en sappig.

Overigens: het grillelement wordt automatisch uit- en opnieuw ingeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

- Grill, groot 
- Grill, klein 

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grill	Tijdsduur in minuten
Steaks 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 200 g	1+3**		sterk sterk	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10
Halssteaks 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		gemiddeld gemiddeld	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		sterk sterk	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10
Viskotelet*	2-3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		sterk sterk	1e kant: ca. 10-12 2e kant: ca. 8-12
Vis, heel* bijv. forellen	2-3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		gemiddeld gemiddeld	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Toastbrood	12 sneetjes		3		sterk sterk	1e kant: ca. 4-6 2e kant: ca. 2-3

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grill	Tijdsduur in minuten
Toastbrood	4 sneetjes***		3		sterk sterk	1e kant: ca. 5-6 2e kant: ca. 3-4

* Het rooster eerst invetten met olie.

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

*** De sneetjes toastbrood naast elkaar in het midden van het rooster leggen.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.

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

Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.

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.

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

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

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

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

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

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.

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

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

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het bakken” na de tabellen.

Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

Hetelucht 
Boven-/onderwarmte 

Gebak	Servies	Hoogte	Magnetron- vermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	35-45		170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	1	360 W	30-40		170-180
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm of springvorm	1	90 W	30-40		160-180
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/ rechthoekige bakvorm	1	90 W	30-40		160-180

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

Boven-/onderwarmte 
 Intensieve warmte 
 Hetelucht 
 3D-hetelucht 

Gebak	Servies	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur in minuten
Fijne cake (ook zandtaart)*	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	1		150-170	60-80
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		170-190	30-40
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	2		160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	1		170-180	30-40
Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)	Braadslede	2		170-180	25-35
Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)	Braadslede Emaillen bakplaat****	1 3		150-170	40-50
Gebak met vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Braadslede	2		170-190	45-55
Gebak met vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Braadslede Emaillen bakplaat****	1 3		160-180	50-60
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Braadslede	2		160-180	40-50
Kerststol met 500 g bloem	Braadslede	2		150-170	60-70
Taart	Braadslede	1		190-200	40-50
Pizza	Braadslede	1		210-230	30-40
Pizza	Braadslede Emaillen bakplaat****	1 3		210-230	40-50
Gistbrood 1 kg** (voorverwarmen****)	Braadslede	2		300 + 180	10 15-25
Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm of quichevorm	1		180-200	55-65

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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

*** Emaillen bakplaten kunt u als extra toebehoren krijgen in uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

**** Met Snelvoorverwarming voorverwarmen.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Braadslede	2		150-170	20-30
Koekjes	Braadslede emailen bakplaat*	1 3		140-160	30-40
Schuimgebak	Braadslede	2		80-100	90-110
Bitterkoekjes	Braadslede	2		120-140	35-45
Bitterkoekjes	Braadslede emailen bakplaat*	1 3		110-130	40-50
Bladerdeeg	Braadslede	2		180-200	30-40
Bladerdeeg	Braadslede emailen bakplaat*	1 3		210-230	30-40
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Braadslede	2		200-220	20-30
Soesjes	Braadslede	2		210-230	35-45
Spritsgebak	Braadslede	2		150-170	25-35
Spritsgebak	Braadslede emailen bakplaat*	1 3		140-160	40-50

*Extra bakplaten kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

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

De cake zakt in.

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

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

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

De cake wordt te donker aan de onderkant.	Kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of het gebak (bijv. kwarkgebak) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met vochtige vulling: eerst de bodem bakken, bestrooi deze daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.	Laat het 5 tot 10 minuten afkoelen wanneer het klaar is, dan kan het gemakkelijker uit de vorm worden gehaald. Als het niet loslaat, probeert u de rand voorzichtig los te maken met een mes. Keer de bakvorm nogmaals om en bedek de vorm een paar keer met een koude natte doek. Vet de volgende keer de bakvorm goed in en strooi er wat paneermeel in.
U hebt de oventemperatuur gemeten met uw eigen thermometer en een afwijking geconstateerd.	De fabrikant heeft de oventemperatuur gemeten met een testrooster midden in de oven en na een vastgelegde tijdsduur. Omdat het gebruikte serviesgoed en toebehoren de meetwaarde beïnvloeden, zult u bij eigen metingen altijd een afwijkende waarde vinden.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de buitenkant van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Wanneer dit niet helpt, bak dan zonder magnetron verder. De tijdsduur wordt dan verlengd.

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

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.

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

Soufflés, gegratineerde gerechten, toasts

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

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

Gebruik voor soufflé's en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Ovenschotels en gratineerde gerechten dienen nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven te blijven staan.

Circulatiegrillen



Grill groot



Gerecht	Hoeveel- heid	Servies	Hoogte	Magnetron watt	Tijds- duur in minuten	Verwar- mings- methode	Temp. °C Stand
Zoete soufflés (bijv. kwark-soufflé met vruchten)	ca. 1500 g	Lage vuur- vaste schaal 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Pikante soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	Lage vuur- vaste schaal 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	ca. 1100 g	Lage vuur- vaste schaal	1	600 W	20-25		180-200
Toast grillen	2-4 sneetjes	Braadslede	2	Naargelang het beleg: 180 W	8-10		sterk

* Sneetjes toastbrood voortoasten

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Boven-/ onderwarmte 

Hetelucht 

3D-hetelucht 

Gerecht		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur°C	Tijdsduur, minuten
Strudel met fruitvulling	Braadslede	2		200-220	30-40
Patates frites	Braadslede	2		220-230	20-25
Pizza	Braadslede	1		180-200	20-25
Pizza, stokbrood	Braadslede	1		180-190	15-20
Kroketten	Braadslede	2		200-220	25-35
Rösti:	Braadslede	2		200-220	25-35
2 Pizza's	Rooster	1		190-210	20-30
	braadslede	3			

Zacht garen

Zacht garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want zacht gegaard vlees kan probleemloos worden warm gehouden.

Geschikt servies

Gebruik een platte schaal, bijvoorbeeld een serveerschaal van porselein.

U gaat hierbij als volgt te werk

1. Met de functiekeuzeknop Zacht garen kiezen en vervolgens 90 °C instellen. De oven voorverwarmen en daarbij een schaal op het rooster op hoogte 2 meeverwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees krachtig aanbraden en direct op de voorverwarmde schaal leggen.
3. De schaal met het vlees weer in de oven doen en nagaren. Voor het meeste vlees is een nagaartemperatuur van 90 °C ideaal.

Aanwijzingen voor zacht garen

Gebruik alleen vers vlees.

Braad het vlees zeer heet en voldoende lang aan.

Dek het vlees niet af tijdens het nagaren in de oven.

Ook grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Het vlees kan direct na het zacht garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.

Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Tabel

Voor het zacht garen zijn alle zachte delen van rund, varken, kalf en lam geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken.

De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in heet vet wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookzone (minuten)	Nagaren in de oven (minuten)
Kleine stukken vlees		
Blokjes of repen	rondom 1-2	20-30
Kleine schnitzels, steaks of medaillons	per kant 1-2	35-50
Middelgrote stukken vlees		
Filet (400-800 g)	rondom 4-5	75-120
Lamszadel (ca. 450 g)	per kant 2-3	50-60
Grote stukken vlees		
Filet (vanaf 900 g)	rondom 6-8	120-150
Rosbief (1,1-2 kg)	rondom 8-10	210-300

Tips voor zacht garen

Het zachtgebraden vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.

Verwarm de schaal en serveer de sauzen zeer heet.

U wilt zachtgebraden vlees warmhouden.

Zet na het zacht garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

Algemeen

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij 3D-hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij 3D-hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ aid infobrochure "Acrylamid" uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testgerechten

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 en EN 60350

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen. Ontdooit vlees na ca. 13 minuten verwijderen.

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Pyrexvorm op het rooster op hoogte 1 plaatsen.
Biscuit	600 W, 8-10	Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Gehakt	600 W, 20-25	Pyrexvorm op het rooster op hoogte 1 plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Circulatiegrillen 
Boven-/onderwarmte 

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	600 W, 20-25		170-190	Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gebak	180 W, 15-20		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip*	360 W, 25-30		200-220	Na 15 minuten keren.
* Schuif het rooster in op hoogte 2 en de braadslede op hoogte 1.				

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Boven-/onderwarmte 
 Hetelucht 
 3D-hetelucht 
 Intensieve warmte 

	Servies en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprints	Braadslede	2		160-180	20-30
	Braadslede	2		150-170	20-30
	emailen bakplaat en braadslede**	1+3		140-160	40-50
Small cakes	Braadslede	2		160-180	25-35
	Braadslede	2		140-160	25-35
Small cakes (voorverwarmen)	Emailen bakplaat * + braadslede**	1+3		160-180	35-45
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-180	30-40
Plaatkoek met gist	Braadslede	2		170-190	45-55
	Emailen bakplaat* + braadslede**	1+3		160-180	50-60

	Servies en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Appeltaart	2 springvormen van blik Ø 20 cm*** direct op het rooster	1		200-220	70-90

- * Emaillen bakplaten kunt u als extra toebehoren krijgen in uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen
- ** Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de emaillen bakplaat.
- *** Zet het gebak diagonaal op de toebehoren.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Stand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3		sterk	5-8
Beefburger, 12 stuks*	Rooster en braadslede	3 1		sterk	30
* Na ½ van de tijd keren.					

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

[illegible]