

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.

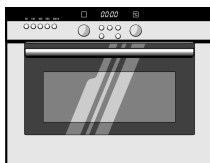
In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

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.

Gebbruiksaanwijzing



HB84K.50N

nl

5650 044 537

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	5
Voor het inbouwen	5
Veiligheidsvoorschriften	6
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	7
Oorzaken van schade	9
Uw nieuwe apparaat	10
Het bedieningspaneel	10
Toetsen voor het magnetronvermogen	11
Functiekeuzeknop	11
Temperatuurkeuzeknop	12
Bedieningstoetsen en display	12
Indrukbare schakelaars	12
Verwarmingsmethoden	13
Oven en toebehoren	14
Koelventilator	15
Voor het eerste gebruik	16
Stel de tijd in	16
De oven opwarmen	16
Toebehoren voorreinigen	16
De magnetron	17
Servies	17
Zo stelt u in	18
Meerdere magnetronvermogens achter elkaar	19
Oven instellen	20
Zo stelt u in	20
De oven moet automatisch uitschakelen	21

Inhoudsopgave

Oven en magnetron gecombineerd	22
Tijd	24
Zo stelt u in	24
Kinderslot	25
Signaalduur wijzigen	25
Veiligheidsuitschakeling	26
Onderhoud en reiniging	26
Buitenzijde apparaat	26
Oven	27
Afdichting	30
Toebehoren	30
Wat te doen bij storingen?	31
Ovenlamp vervangen	33
Deurdichting vervangen	34
Klantenservice	34
Tabellen en tips	35
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	35
Tips voor de magnetron	40
Vlees, gevogelte, vis	41
Tips voor het braden en grillen	44
Taart, cake en gebak	44
Tips voor het bakken	46
Tips voor het sparen van energie	47
Soufflés, gegratineerde gerechten, toasts	48
Kant-en-klare diepvriesproducten	49
Acrylamide in levensmiddelen	49
Testgerechten	51

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. Geef 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 von oude.

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij tranportschade 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.

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!

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.




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.

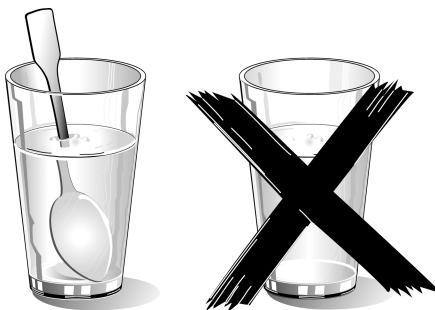
Verpakkingen

⚠️ 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 pannelappen.

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 deur dichting 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



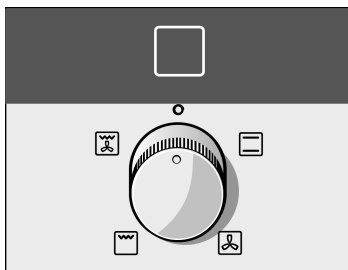
Toetsen voor het magnetronvermogen

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



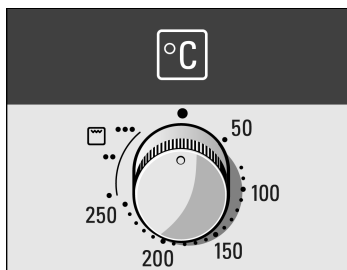
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

Standen

	Boven- en onderwarmte
	Hetelucht
	Vlakgrillen
	Circulatiegrillen

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, gaat het lampje in de oven aan.

Temperatuurkeuzeknop



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

Temperatuur

50-250 Temperatuurbereik in °C


Grill

Stand

•	Grill zwak	1
••	Grill gemiddeld	2
•••	Grill sterk	3

Het symbool op het display brandt terwijl de oven opwarmt. In de verwamingspauze gaat het uit. Bij het grillen en circulatiegrillen brandt het symbool niet.

Bedieningstoetsen en display

Toets Tijd 	Hiermee stelt u de dagtijd en de tijdsduur in.
Toets Min –	Hiermee verandert u de tijd naar beneden.
Toets Plus +	Hiermee verandert u de tijd naar boven.
Stoptoets	Hiermee gaat u verder met de ovenfunctie resp. wist u de instelling.
Starttoets	Hiermee start u de oven.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

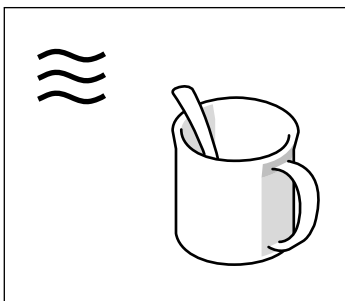
Indrukbare schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien, de temperatuurkeuzeknop alleen naar rechts.

Verwarmingsmethoden

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

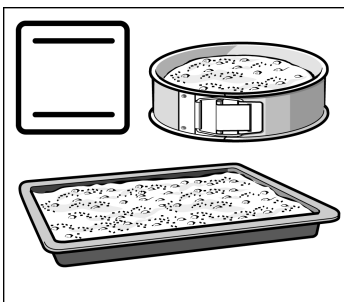


Magnetron

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

Magnetron-combi

Hierbij wordt de magnetron gelijktijdig met een andere verwarmingsmethode gebruikt. De gerechten worden even krokant en bruin als gebruikelijk, maar het gaat veel sneller en u spaart energie.



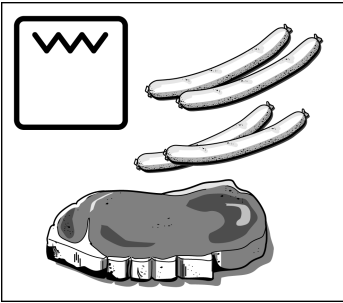
Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. 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.



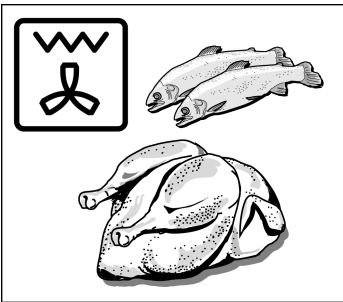
Hetelucht

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



Grill

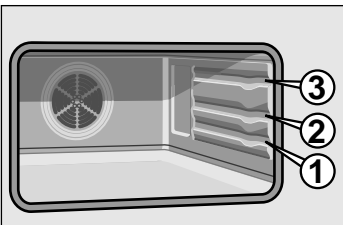
Het gehele oppervlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



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.

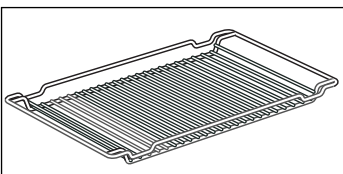
Oven en toebehoren





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

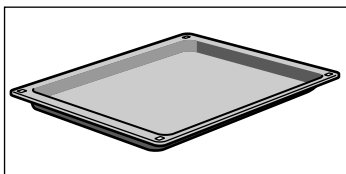
U kunt de toebehoren er voor twee derde uitnemen zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Toebehoren



Rooster

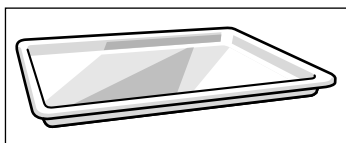
voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken. Het rooster kan met de gewelfde kant naar boven  of onderen  worden gebruikt.



Braadslede HZ86U000

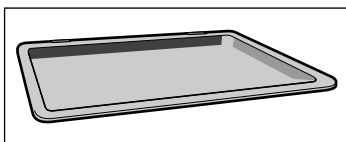
voor grote braadstukken, droog en sappig gebak, soufflé's en gratins. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hiervoor de braadslede in op hoogte 1. De braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.

Extra toebehoren



Glazen schaal HZ86G000

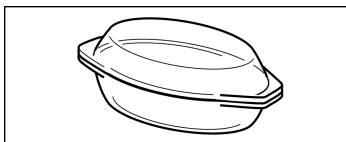
voor grote braadstukken, sappig gebak, soufflé's en gratins. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hiervoor de glazen schaal in op hoogte 1.



Emaillen 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 drie nullen en het symbool Tijd ⌚ knipperen.

Stel de tijd in


1. Met de toets + of toets – de tijd instellen.
2. De toets Tijd ⌚ indrukken.

De dagtijd is overgenomen. Het apparaat is bedrijfsklaar.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

1. Zet de functiekeuzeknop op .
2. Met de temperatuurkeuzeknop 250 °C instellen. Schakel na 20 minuten de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit.

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.

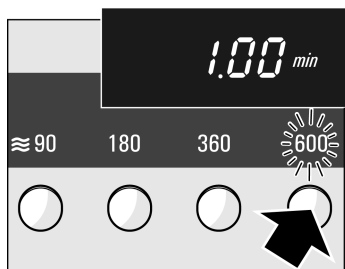
De enige uitzondering hierop is de volgende serviestest.

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 hoogstens 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. Met de toets + of toets – de tijdsduur instellen.



3. De starttoets indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen	Er klinkt een signaal. Het verdwijnt wanneer u de ovendeur opent of op de stoptoets drukt.
Instelling wijzigen	Met de toets plus + of de toets min – kunt u de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.
Instelling wissen	De stoptoets twee keer indrukken of de ovendeur openen en de stoptoets één keer indrukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.
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.
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 kan de tijdsduur niet meer worden veranderd.

Oven instellen

U stelt uw oven in met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop.

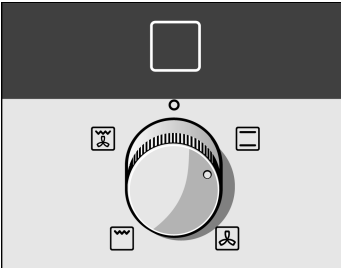
Daarnaast kunt u voor uw gerecht een tijdsduur invoeren. Dan schakelt de oven na de ingestelde tijdsduur automatisch uit.

Tabellen en tips

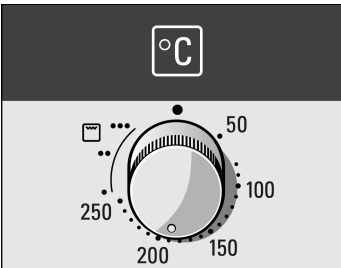
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

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

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld:
Tijdsduur 45 minuten



Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Voer nu nog de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht in.

3. Met de toets Plus + of de toets Min – de tijdsduur instellen.

Toets Plus + voorgestelde waarde = 30 minuten

Toets Min – voorgestelde waarde = 10 minuten.

Het temperatuursymbool  verdwijnt en wordt na de start weer weergegeven.



4. De starttoets indrukken.

De oven start. De ingestelde tijdsduur loopt zichtbaar op het display af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Wanneer u de ovendeur opent of op de stoptoets drukt, verdwijnt het signaal. Om de dagtijd opnieuw te laten verschijnen, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Tijdsduur veranderen

Met de toets + of de toets – de tijdsduur 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 de starttoets in te drukken klinkt er na drie seconden een signaal.

Het instellen afbreken

Twee keer de stoptoets indrukken. Functiekeuzeknop uitschakelen.

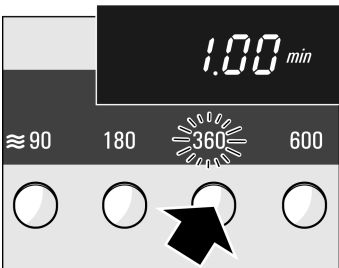
Oven en magnetron gecombineerd

U kunt de magnetron gelijktijdig met een verwarmingsmethode combineren. Magnetron en oven schakelen op hetzelfde moment uit. U kunt maximaal drie magnetronvermogens en -tijden voor een verwarmingsmethode instellen.

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten gecombineerde instellingen.

Let op: Het magnetronvermogen 900 watt is niet geschikt voor gecombineerd gebruik. Op het display wordt de instelling gecorrigeerd en veranderd in 600 W.

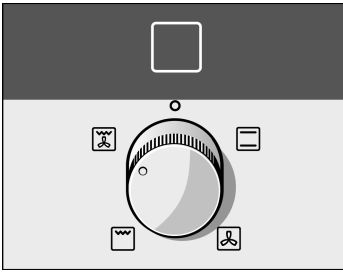
Voorbeeld:
magnetronvermogen 360 W,
25 minuten,
circulatiegrillen 190 °C



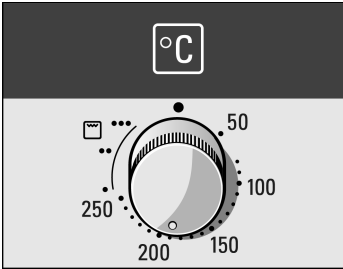
1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.



2. Met de toets + of de toets – de tijdsduur instellen.



3. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



5. De starttoets indrukken.

De oven start. De ingestelde tijdsduur loopt zichtbaar op het display af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Magnetron en oven schakelen uit. Wanneer u de ovendeur opent of op de stoptoets drukt, verdwijnt het signaal. Om de dagtijd opnieuw te laten verschijnen, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

Wanneer u slechts één magnetronvermogen en -tijd heeft ingesteld, kunt u de tijdsduur op elk moment wijzigen. Bij meerdere magnetronvermogens kunt u de tijdsduur alleen voor de start veranderen. Hierna dient u de invoer te wissen en opnieuw in te stellen.

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 de starttoets in te drukken klinkt er na drie seconden een signaal.

Het instellen afbreken

Twee keer de stoptoets indrukken. Functiekeuzeknop uitschakelen. Alle instellingen worden gewist.

N.B.

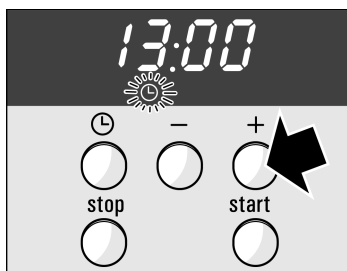
U kunt ook eerst de verwarmingsmethode en temperatuur en vervolgens het magnetronvermogen en de magnetrontijd instellen.

Tijd

Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomuitval knipperen er drie nullen en het symbool Tijd \odot op het display. Stel de tijd in.

Zo stelt u in

Voorbeeld:
13:00 uur



1. Zolang het symbool \odot knippert met de toets + of de toets – de tijd instellen.

2. De toets Tijd \odot indrukken. De dagtijd is overgenomen. Het symbool \odot verdwijnt.

Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

De toets Tijd \odot indrukken en instellen zoals beschreven bij punt 1 en 2.

Tijdsweergave uit

Als de tijdsindicatie op het apparaat u stoort, dan kunt u de dagtijd verbergen.

1. Functiekeuzeknop op \circ zetten.
2. De toets Tijd \ominus indrukken.
3. De stop-toets indrukken.

Om de dagtijd weer te laten verschijnen, drukt u twee keer op de toets Tijd \ominus en de starttoets.

Kinderslot

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

De oven blokkeren

De stop-toets indrukken, tot het display het symbool Sleutel $\circ\text{---}$ weergeeft. Alle functies zijn geblokkeerd.

Blokking opheffen

De stop-toets opnieuw indrukken, tot op het display het symbool Sleutel $\circ\text{---}$ wordt gewist.
De blokkering is opgeheven.

N.B.

U kunt de dagtijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval blijft het kinderslot actief.

Signaalduur wijzigen

Wanneer de oven uitgeschakeld wordt, klinkt er een signaal. U kunt de tijdsduur van de signaaltoon veranderen.

Druk hiervoor circa 6 seconden op de starttoets.

01 = signaalduur kort - 3 tonen

02 = signaalduur - 30 tonen.

De signaalduur wordt overgenomen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

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 de functiekeuzeknop uitschakelt. 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

Neem de afgekoelde oven na de bereiding af met een vochtige doek. Spetters en korsten kunnen gemakkelijk worden verwijderd, zodat ze de volgende keer niet nog meer inbranden.

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Zelfreinigende oppervlakken in de oven

De achterzijde van de oven is voorzien van zelfreinigend email. Hij reinigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Gebruik in geen geval ovenreiniger!

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

De bodem, het plafond en de zijwanden van 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.

Behandel de zelfreinigende achterwand hier nooit mee.

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.

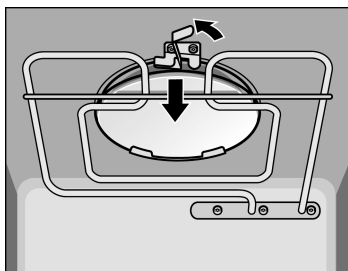
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

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

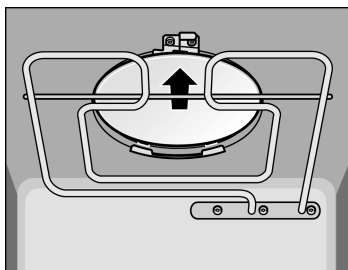


1. Theedoek in de oven leggen.

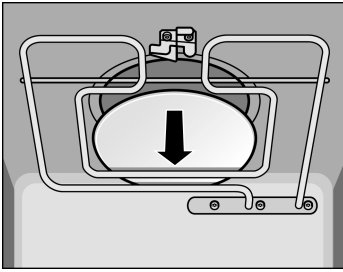
2. De haken aan de bovenkant van de oven naar voren trekken.

De glazen afscherming met de duimen van de andere hand naar beneden drukken.

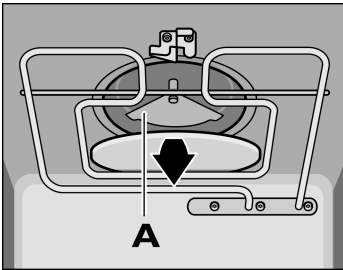
De haken loslaten.



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



4. Weer een beetje naar achteren schuiven.



5. Van voren naar beneden kantelen en uitnemen.



Nooit de antenne van de magnetron (A) anraken of reinigen!

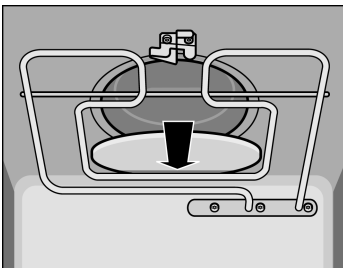
Bij lichte vervuiling:

De glazen afscherming afwassen met warm zeepsop.

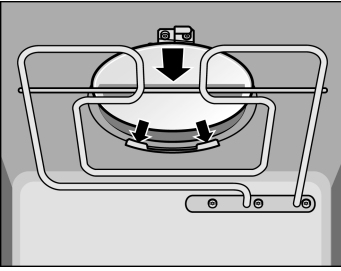
Bij sterke vervuiling:

gebruikt u ovenreiniger.

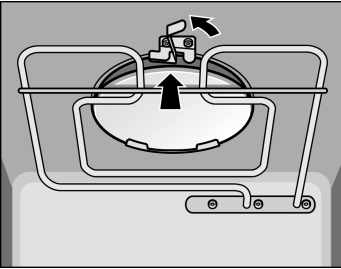
Montage



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.

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.	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op het display branden drie nullen.	Stroomuitval	De tijd opnieuw instellen.
Op het display staat een tijdsduur en/of er knippert een symbool.	Er is per ongeluk aan de draaiknop gedraaid of een toets ingedrukt.	Druk op de stoptoets.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stoptoets.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet volledig gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Controleer of de sluitvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting verdraaid is.
	De magnetron is niet gestart.	De starttoets indrukken.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Hoger vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten zijn kouder dan gebruikelijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
In de tijdsindicatie verschijnt een "5".	De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. De oven is zeer lang in gebruik geweest zonder dat de instelling is veranderd.	Functiekeuzeknop uitschakelen.
In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding "E7", "E8" of "E9".	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.
In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding "E11".	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.

U mag alleen reparaties laten uitvoeren door geschoolde technici. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

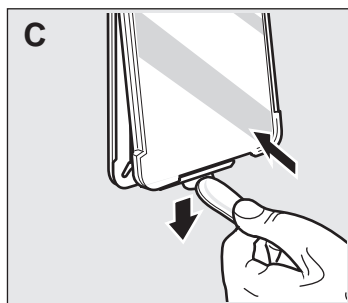
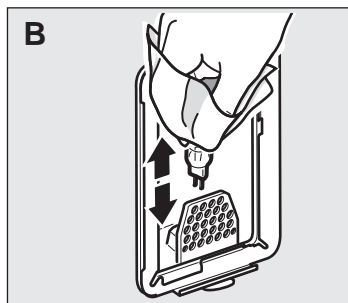
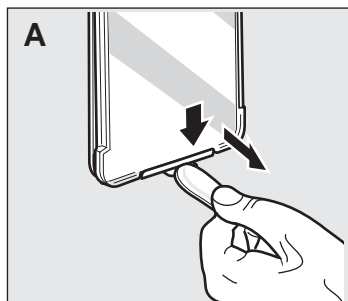
Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen.

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

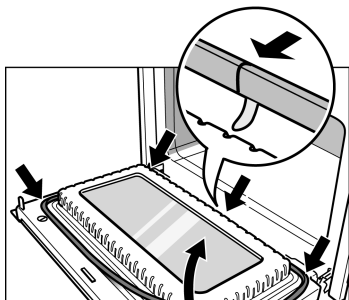
Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

U gaat hierbij als volgt te werk



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.

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

	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 ontdooidede delen van elkaar scheiden.
Boter, licht ontdooiden	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 1000 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	Gesloten schaal
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 min. 600 W, 25 - 30 min.	Gesloten schaal
Vis, bijv. filetstukken	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 18 - 23 min.	Afgedekt
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 7-10 min.	Gesloten schaal, vloeistof toevoegen
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8-12 min. 600 W, 13 - 18 min.	Gesloten schaal, 1 el water toevoegen
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 over- verhitten. 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 von 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.

	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.
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		250	Open schaal. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.

	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Varkensvlees zonder zwoerd, 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 zwoerd* 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**		•••	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 zwoerd 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.

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

Gebak	Servies	Hoogte	Magnetron- vermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmings- 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
Gewone cake	Tulband-/krans-/ rechthoekige bakvorm	1	90 W	30-40		160-180








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

Gebak	Servies	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur in minuten
Fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulband-/krans-/ rechthoekige bakvorm	1		150-170	60-80
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		180-200	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 vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Braadslede	2		170-190	45-55
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Braadslede	2		160-180	40-50
Kerststol met 500 g bloem	Braadslede	2		150-170	60-70
Pizza	Braadslede	1		210-230	30-40
Gistbrood 1 kg** (voorverwarmen op 250 °C, 10 min.)	Braadslede	2		250 + 180	10 20-30

Gebak	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Taart	Braadslede	1		200-220	40-50
Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm of quichevorm op het braadslede	1		180-200	55-65

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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Braadslede	2		150-170	20-30
Schuimgebak	Braadslede	2		80-100	90-110
Bitterkoekjes	Braadslede	2		120-140	30-40
Bladerdeeg	Braadslede	2		180-200	35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Braadslede	2		200-220	20-30
Soesjes	Braadslede	2		210-230	35-45
Sprits	Braadslede	2		150-170	25-35

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 gegratineerde gerechten dienen nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven te blijven staan.







Gerecht	Hoeveelheid	Servies	Hoogte	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C grill
Zoete soufflés (bijv. kwark-soufflé met vruchten)	ca. 1500 g	Lage vuurvaste schaal 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Pikante soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	Lage vuurvaste schaal 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	ca. 1100 g	Lage vuurvaste schaal	1	600 W	20-25		180-200
Toast grillen	2-4 sneetjes	Braadslede	2	Naargelang het beleg: 180 W	8-10		Stand •••

* 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.

Gerecht		Hoogte	Verwarmingsmethode	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

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 dit informatieblad samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat 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 de levensmiddelen
het sterk bruin worden van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

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

aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren van zandtaartdeeg, zoals koekjes, taaitaai en speculaas.

Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid¹ en BMVEL² adviezen uitgegeven:

Algemeen:

De bak-, braad- en frituurtijden zo kort mogelijk houden.

Voorkom een te sterk bruinen.

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

Bakken:

Maximale temperatuur bij boven- en onderwarmte 200 °C, bij hetelucht max. 180 °C.

Koekjes: Bij boven- en onderwarmte niet boven de 190 °C bakken, bij hetelucht niet boven de 170 °C. Door ei of eierdooier in het deeg of beslag te doen wordt de vorming van acrylamide voorkomen.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Wanneer er tenminste 400 g per plaat wordt gebruikt, drogen ze minder snel uit.

¹ aid infobroschure "Acrylamide" 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	De pyrexvorm Ø 22 cm op hoogte 1 op het rooster plaatsen. Ontdooit vlees na ca. 13 minuten verwijderen.

Bereiden met de magnetron

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

Bereiden in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	600 W, 20-25		170-190	De pyrexvorm Ø 22 cm op hoogte 1 op het rooster plaatsen.








Gerecht	Magnetron- vermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmings methode	Tempe- ratuur °C	Aanwijzingen
Gebak	180 W, 15-20		180-200	De pyrexvorm Ø 22 cm op hoogte 1 op het rooster 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.

	Servies en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprints	Braadslede	2		160-180	20-30
				150-170	20-30
Small cakes*	Braadslede	2		170-190	20-30
				150-170	20-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-190	30-40
Plaatkoek met gist	Braadslede	2		170-190	45-55
Appeltaart	Springvorm van blik Ø 20 cm direct op het braadslede	1		200-220	70-90

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill 	Tijdsduur, minuten
Toast roosteren	Rooster	3	•••	5-8
Beefburger, 12 stuks*	Rooster en braadslede	3 1	•••	30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.