

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 fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt. Dit is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing



HB 870.70

nl

9000 005 480

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	6
Voor de aansluiting	6
Veiligheidsvoorschriften	6
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron	7
Zo kunt u schade aan het apparaat voorkomen ...	9
Uw nieuwe fornuis	10
Het bedieningspaneel	10
Verzinkbare schakelaar	14
Snelvoorverwarming	14
Kinderslot	14
Veiligheidsuitschakeling	15
Restwarmte-indicatie voor de oven	15
De verwarmingsmethoden	16
Koelventilator	18
Oven en toebehoren	18
Voor het eerste gebruik	21
Klok instellen	21
Basisinstellingen	22
Basisinstellingen wijzigen	23
Oven verwarmen	23
Toebehoren reinigen	23
De magnetron	24
Serviesgoed	25
De magnetronvermogens	25
Zo stelt u in	26
De magnetron schakelt zichzelf automatisch in en uit	27

Inhoudsopgave

Tabellen	29
Tips voor de magnetron	32
Oven instellen	33
Zo stelt u in	33
De oven moet automatisch uitschakelen	34
De oven schakelt automatisch in en uit	35
Voorbeeld:	37
Zo stelt u de oven in combinatie met de magnetron in	38
Taart, cake en gebak	41
Tips voor het bakken	44
Vlees, gevogelte, vis	46
Vlees	47
Gevogelte	49
Vis	50
Tips voor het braden en grillen	51
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ..	52
Kant-en-klaar diepvriesproducten	53
Bijzondere gerechten	54
Ontdooien	55
Drogen	56
Inmaken	56
Vorbereiden	56
Zo stelt u in	57
Fruit inmaken	57
Groente inmaken	57
Glazen potten verwijderen	58

Inhoudsopgave

Inmaken met de magnetron	58
Zacht koken	59
Serviesgoed	59
Zo gaat u te werk	59
Aanwijzingen voor zacht koken	59
Tabel	60
Tips voor zacht koken	60
Automatische programma's	61
Zo stelt u in	61
De oven schakelt automatisch in en uit	62
Ontdooiprogramma's	64
Bereidingsprogramma's	64
Quickprogramma's	65
Braadprogramma's	67
Tips voor de programma-automaat	71
Memory	73
Instelling opslaan	74
Instelling programmeren	75
Memory starten	77
Wekker	78
Zo stelt u in	78
Onderhoud en reiniging	79
Buitenzijde apparaat	79
Afdichtingen	80
Toebehoren	80
Oven	80

Inhoudsopgave

Wasemfilter	81
Wat te doen bij storingen?	82
Ovenlamp vervangen	84
Deurdichting vervangen	86
Afdichting vervangen	87
Klantenservice	87
De verpakking en uw oude apparaat	88
Zo kunt u energie sparen	88
Acrylamide in levensmiddelen	89
Wat kunt u doen?	89
Testgerechten	90
Testgerechten volgens EN 60705	92

Hierop moet u letten

Voor de aansluiting

- ☐ Alleen een geautoriseerd vakman mag de montage en de aansluiting uitvoeren, op de wijze zoals beschreven in bijgevoegde handleiding en zoals aangegeven op de afbeelding over de aansluiting. Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, dan komt de garantie te vervallen.
- ☐ Neem het apparaat niet in gebruik als u transportschade hebt geconstateerd.
- ☐ Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe beide handleidingen er dan bij.

Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Deze apparaten voldoen aan de veiligheidsvoorschriften voor elektro-apparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.
- ☐ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparaten worden heet bij gebruik. De binnenvlakken van de oven en de verwarmingselementen worden zeer heet. Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!
- ☐ Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet tussen de hete ovendeur worden geklemd. De isolatie kan beschadigd raken. Kortsluiting, elektrische schokken!
- ☐ Als de ovendeur of de deurdichting is beschadigd, mag u de oven pas weer gebruiken wanneer deze is gerepareerd door een technicus van de klantenservice. Er zou magnetronenergie kunnen vrijkomen.
- ☐ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Deze kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld. Verbrandingsgevaar!

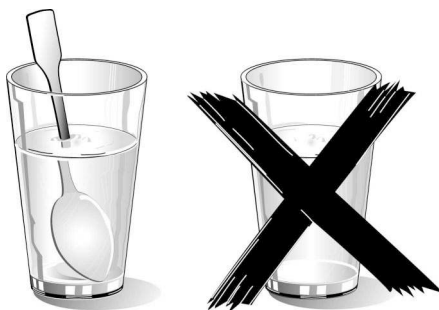
- ❑ Als het apparaat defect is, schakelt u de fornuiszekeringen in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.
- ❑ Dit apparaat voldoet aan de voorschriften voor bak- en kookapparatuur. Schakelaars en de handgreep van de ovendeur worden warm wanneer u het apparaat lange tijd gebruikt op een hoge temperatuur.
- ❑ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron

- ❑ De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden.
- ❑ Verwarm met de magnetron in principe alleen gerechten en drank. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten.

❑ **Verbrandingsgevaar!**

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



- ❑ **Babyvoeding:**
Verwarm babyvoeding altijd in een glas of fles zonder deksel of speen. De babyvoeding na het opwarmen goed omroeren of schudden, zodat de

warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Controleer altijd de temperatuur voordat u het kind voedt. Verbrandingsgevaar!

- ☐ Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!
- ☐ Alcoholische dranken mogen niet te heet worden. Explosiegevaar!
- ☐ Warm geen gerechten in warmhoudverpakkingen op. Deze verpakkingen kunnen gaan branden. Levensmiddelen in bakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen moet u tijdens het opwarmen in de gaten houden. De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.
- ☐ Als u rook ziet in de oven, dan mag u de ovendeur niet openen. Schakel het apparaat en de fornuiszekering in de meterkast uit.
- ☐ Kook geen eieren in de dop en verwarm ook geen hardgekookte eieren. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas prikt u eerst de dooier door.
- ☐ Bij levensmiddelen met vaste schillen of vellen, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worstjes, kan de schil knappen. Prik deze daarom voor het verwarmen door.
- ☐ Als u levensmiddelen zoals kruiden, groenten of paddestoelen droogt of als u levensmiddelen met een laag watergehalte zoals b.v. brood ontdooit of opwarmt, dan moet u de magnetron in het oog houden. Als deze te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ☐ Verwarm geen olie in de magnetron. De olie kan in brand vliegen.
- ☐ Serviesgoed van porselein en keramiek kan kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken.

- ❑ Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een veel te lage tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden.
- ❑ Schakel de magnetron uitsluitend in als deze gerechten bevat. Zonder gerechten zou het apparaat overbelast kunnen raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").
- ❑ Kinderen mogen een magnetron alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en begrijpen wat de gevaren zijn waarop wordt gewezen in de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen.

Zo kunt u schade aan het apparaat voorkomen

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

Uw nieuwe fornuis

Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type

Indicatie van de elektronische klok

Wanneer u op een toets drukt, gaat op het display ter bevestiging het bijbehorende symbool branden.

U kunt de tijd, de tijdsduur, het einde, de wekker, het programma en het gewicht voor de automatische programma's aflezen.

Het symbool Sleutel  brandt wanneer het fornuis geblokkeerd is.

Elektronische klok

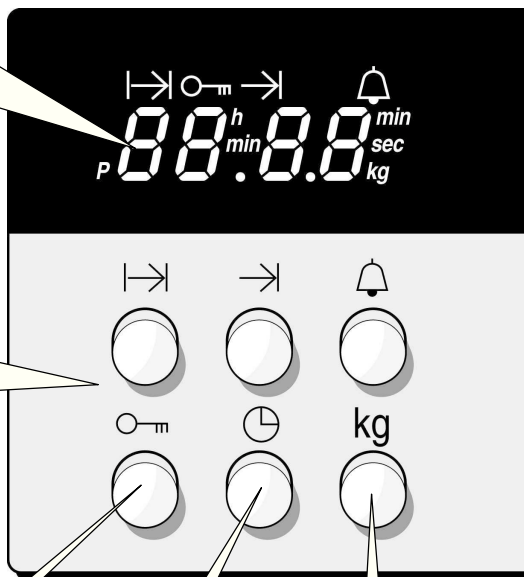
om de tijd, de wekker, de tijdsduur en het einde in te stellen.

  = toets Tijdsduur

  = toets Einde

 = toets Wekker

 = toets Tijd



Toets Sleutel

Hiermee blokkeert u het hele fornuis.

Toets Tijd

indrukken en met de draaiknop de tijd instellen.

Gewichttoets

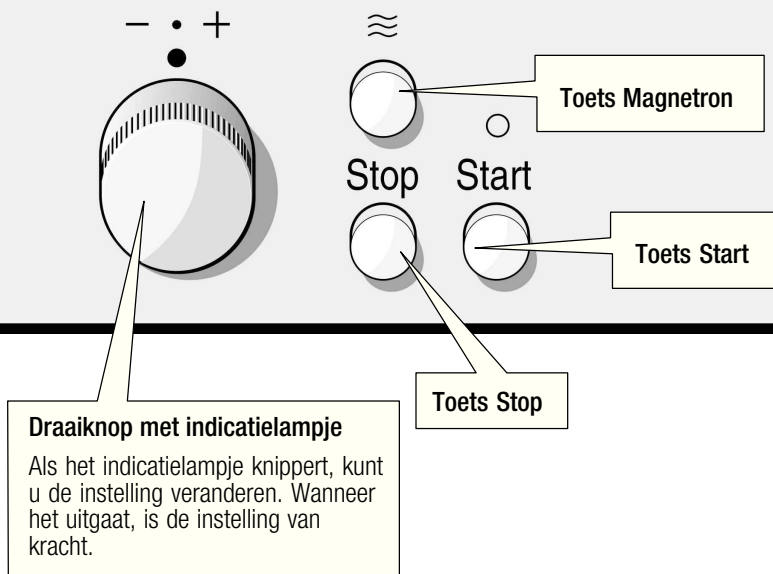
voor de automatische programma's.

Tekstdisplay

Het tekstdisplay kan in 19 talen worden afgelezen.

- Hierop krijgt u aanwijzingen voor het instellen.
- U leest er de gekozen verwarmingsmethode.
- U ziet welke gerechten bij het betreffende programma van de braadautomaat horen.
- U krijgt aanwijzingen bij storingen.
- U kunt er de basisinstellingen aflezen.

Nederlands

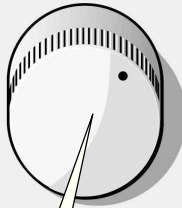


Display voor de functiekeuzeknop

Het symbool voor de gekozen
verwarmingsmethode brandt.



P 0  



Functiekeuzeknop voor de oven

 = ovenlamp

 = onder- en bovenwarmte

 = intensieve warmte

 = onder- en bovenwarmte speciaal

 = 3D-hetelucht

 = circulatiegrillen

 = vlakgrillen, klein

 = vlakgrillen, groot

P = hiermee roept u de automatische programma's, de
Memory-functie of het wijzigen van basisinstellingen op.

Schakel de functiekeuzeknop pas uit wanneer u de oven
niet meer gebruikt.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole laat de temperatuurstijging in de oven zien. Bij het grillen verschijnt de verwarmingscontrole niet.

Indicatie voor de temperatuurkeuzeknop

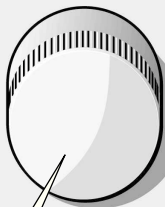
In de indicatie verschijnt bij elke verwarmingsmethode een passend temperatuurvoorstel, bij het grillen de stand 3. U kunt de voorgestelde waarde met de temperatuurkeuzeknop veranderen.

||||| 0000 °C →→>>>

Indicatie voor de snelvoorverwarming

°C

→→>>>



Temperatuurkeuzeknop voor de oven

20-300 = temperatuur in °C
vlakgrillen, groot en klein
1 = grill zwak
2 = grill middel
3 = grill sterk

Toets Snelvoorverwarming

Verzinkbare schakelaar

De temperatuurkeuzeknop en de draaiknop kunnen in alle standen worden verzonken. De functiekeuzeknop kan alleen in de Uit-stand worden verzonken. Druk op de schakelaargreep om de knop omhoog of omlaag te bewegen. De schakelaars kunnen naar links en rechts worden gedraaid.

Snelvoorverwarming

U kunt de snelvoorverwarming bij de volgende verwarmingsmethoden gebruiken:

-  onder- en bovenwarmte
-  intensieve warmte
-  onder- en bovenwarmte speciaal
-  3D-hetelucht
-  circulatiegrillen

Stel de oven zoals gebruikelijk in en druk op de toets Snelvoorverwarming. Het symbool voor de snelvoorverwarming brandt.

Als de snelvoorverwarming beëindigd is, gaat het symbool uit en hoort u een kort signaal. U kunt uw gerecht in de oven plaatsen.

Wissen

Druk op de toets Snelvoorverwarming. Het symbool verdwijnt.

Aanwijzingen

- ☐ Wanneer u de verwarmingsmethode verandert, wordt de snelvoorverwarming afgebroken.
- ☐ Als de temperatuur in de oven slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur voor de snelvoorverwarming, schakelt deze niet in. Het symbool brandt niet.

Kinderslot

Met de toets Sleutel  blokkeert u de oven.

Oven blokkeren

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn. Druk op de toets Sleutel  tot het symbool  in de indicatie van de elektronische klok brandt. Dit duurt ongeveer zes seconden (6s).

Blokking opheffen:

Druk op de toets Sleutel , tot het symbool in de indicatie van de elektronische klok uitgaat.

Aanwijzingen

- ❑ De restwarmte wordt aangegeven, ook wanneer u de oven blokkeert. U kunt de wekker en de tijd ook bij de geblokkeerde oven instellen.
- ❑ Als u de geblokkeerde oven wilt instellen, herinnert het tekstdisplay met “Sleuteltoets indrukken (6s)” u eraan dat u eerst de blokkering dient op te heffen.

Veiligheidsuitschakeling

Oven

De veiligheidsuitschakeling wordt actief wanneer u de instelling van de oven meerdere uren niet gewijzigd heeft.

De oven schakelt zichzelf uit. Het moment waarop dit gebeurt hangt af van de ingestelde temperatuur, de grill- of de kookstand.

Vijf minuten voor de oven wordt uitgeschakeld verschijnt “Veiligheidsuitschakeling” op het tekstdisplay. Wanneer hij wordt uitgeschakeld, klinkt er een signaal. De tekst blijft zichtbaar tot u de functiekeuzeknop uitschakelt. Nu kunt u de oven weer opnieuw instellen.

Veiligheidsuitschakeling opheffen

U beëindigt de veiligheidsuitschakeling door een tijdsduur in te voeren. Wanneer u bijv. pruimen wilt drogen, stelt u een tijdsduur van 10 uur in. Na 10 uur schakelt de oven automatisch uit.

Restwarmte-indicatie voor de oven

Wanneer u de functiekeuzeknop uitschakelt, kunt u in de indicatie van de temperatuurkeuzeknop de restwarmte aflezen.

Deze wordt weergegeven in stappen van 5 graden. Als de temperatuur tot circa 60 °C is gedaald, gaat de indicatie uit.

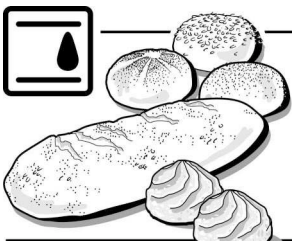
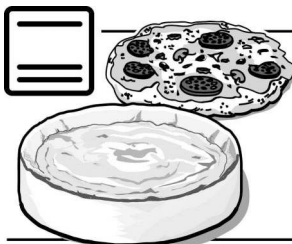
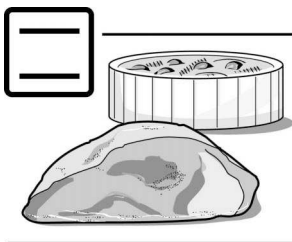
Met de restwarmte kunt u gerechten in de oven warmhouden.

Bij gerechten met langere bereidingstijden schakelt u de oven al 5 tot 10 minuten voor het einde uit. Uw gerecht wordt met de restwarmte afgebakken. Zo spaart u energie.

Aanwijzingen

- ❑ U kunt de restwarmte-indicatie ook uitschakelen. Dit doet u door de basisinstelling “restwarmte-indicatie ja” in “restwarmte-indicatie nee” te veranderen.
- ❑ Het kan zijn dat de aangegeven temperatuur van de restwarmte hoger is dan de ingestelde temperatuur. Deze variaties hebben een technische oorzaak.

De verwarmingsmethoden



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

Onder- en bovenwarmte

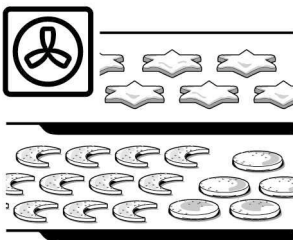
Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. Ovenschotels lukken op deze manier het best. Ook voor magere stukken gebrad van rund, kalf en wild is onder- en bovenwarmte zeer geschikt. Alle zachte stukken vlees worden bijzonder mals door ze zacht te garen op een temperatuur van 70-120 °C.

Intensieve warmte

Op basis van de sterke warmte van onderaf krijgen gerechten zoals pizza's een bijzonder knapperige bodem. Kwarttaarten en 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.

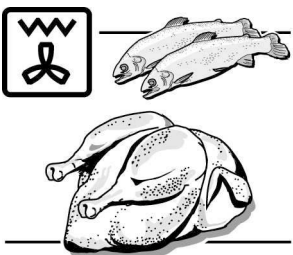
Onder- en bovenwarmte speciaal

Ook hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over de gerechten. Het vocht dat bij het bakken aan het baksel wordt onttrokken blijft als waterdamp in de oven. Daardoor droogt het niet uit. Gerechten met gist, zoals brood, broodjes, of gevlochten brood slagen zo bijzonder goed. Ook voor luchtig gebak zoals roomsoezen is dit de meest geschikte verwarmingsmethode.



3D-hetelucht

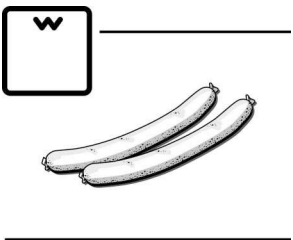
Een ventilator in de achterwand verdeelt de onder- en bovenwarmte en die van het verwarmingselement in de oven. Met 3D hetelucht kunt u gebak en pizza's op twee niveaus en koekjes en bladerdeeg zelfs op drie niveaus tegelijkertijd bakken. Ook cake in vormen en bladerdeeggebak lukken met deze verwarmingsmethode het best. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte. 3D-hetelucht is het meest geschikt voor het inmaken, drogen en ontdooien in het bereik van 20-60 °C.



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 stukken vlees aan alle zijden knapperig bruin en de oven blijft schoner dan bij onder- en bovenwarmte.

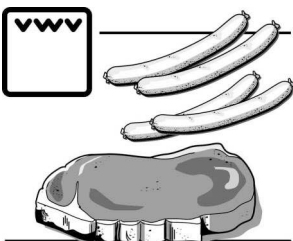
Zonder draaispies en zonder voorverwarmen kunnen ook grote stukken vlees, gevogelte en vis uitstekend worden klaargemaakt.



Vlakgrillen - klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld.

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



Vlakgrillen - groot

Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vis of toast grillen.

Magnetron

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

Magnetronvermogensstanden:

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

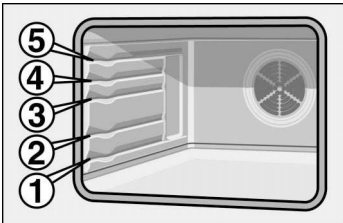
Magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode.

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

Koelventilator

Het fornuis voorzien van een koelventilator. Zolang de oven warm is, loopt de ventilator. Afhankelijk van de deurgreepuitvoering komt de warmte vrij boven of onder de deurgreep.

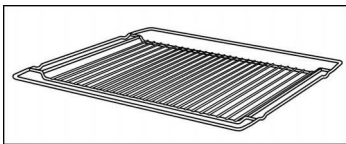
Oven en toebehoren



De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

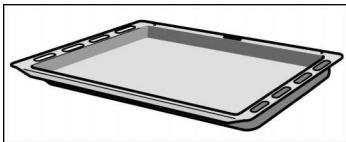
U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Toebehoren



Roosters HZ 334002

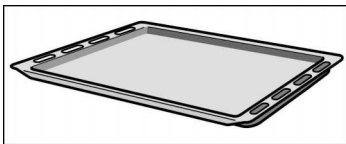
voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Braadslede HZ 332071

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

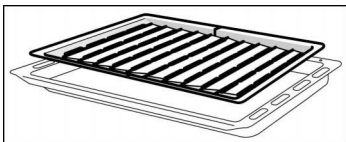
Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Emailen bakplaat HZ 331071

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

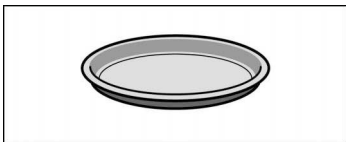


Grillplaat HZ 325071

om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, waardoor de oven niet te sterk vervuilt. De grillplaat alleen in de braadslede gebruiken.

Grillen op de grillplaat: gebruik dezelfde inschuifhoogte als voor het rooster.

De grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.

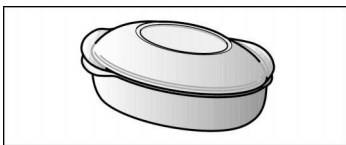


Pizzaplaat HZ 317000

Ideaal voor bijv. pizza's, diepvriesproducten en groot rond gebak. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Plaats de plaat op het rooster. Zie de informatie in de tabellen.

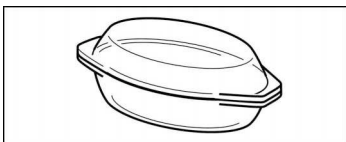
Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



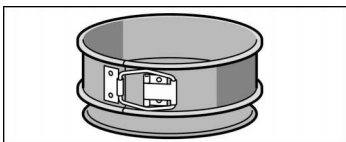
Metalen braadpan HZ26000

Deze is afgestemd op de braadzone van de keramische kookplaat. De braadpan is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadslede is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.



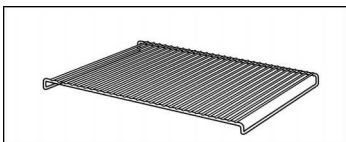
Glazen braadpan HZ915000

voor stoofgerechten en soufflés, die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.



Bakvorm HZ 26001

Mit deze bakvorm kunt u zeer vochtig gebak bereiden. Door de extra brede rand wordt het uitlopen van vloeistof tegengegaan en blijft uw fornuis schoon. De bakvorm heeft van binnen een anti-aanbaklaag.



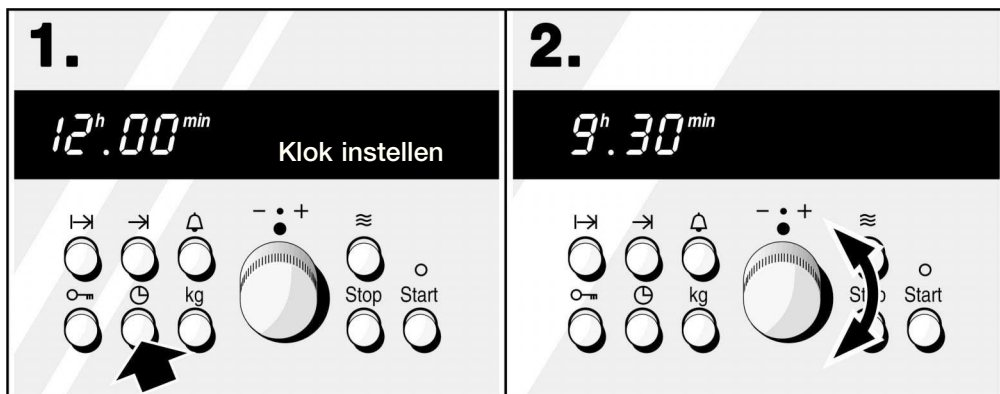
Rooster HZ 324001

voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.

Voor het eerste gebruik

Klok instellen

Nadat het apparaat is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen knipperen er drie nullen in de tijdsindicatie. Op het tekstdisplay wordt "Klok instellen" weergegeven.



1. De toets Tijd indrukken.

2. Met de draaiknop de klok actualiseren.

Wijzigen van de tijd
(b.v. van zomer- naar
wintertijd)

Wijzig de tijd zoals beschreven bij punt **1** en **2**.

Zolang er een tijdsduur of een einde is ingesteld, kunt u de klok niet wijzigen.

Aanwijzingen

- ☐ Door de draaiknop snel te draaien, kunt u instellen in stappen van 10 minuten.
- ☐ De tijd wordt niet aangegeven als u de wekker, een tijdsduur, een einde of de braadautomaat heeft ingesteld.
Wilt u de actuele tijd weten, druk dan op de toets Tijd . De tijd verschijnt enige seconden op het display.

Basisinstellingen

Uw fornuis heeft meerdere basisinstellingen. U heeft de mogelijkheid deze instellingen afzonderlijk te wijzigen.

Basisinstelling:	Wijzigingsmogelijkheden
De taal van het tekstdisplay is Duits "deutsch"	U kunt 19 verschillende talen voor het tekstdisplay kiezen.
De klok wordt voortdurend aangegeven. "Klok" "voortdurend"	De klok wordt alleen weergegeven wanneer het fornuis is ingeschakeld "Klok" "alleen bij wrkng"
De restwarmte in de oven wordt weergegeven. "Restwarmte-indicatie" "ja"	De restwarmte in de oven wordt niet weergegeven. "Restwarmte-indicatie" "nee"
Na afloop van een tijdsduur of een wekkertijd is 10 seconden lang een signaal te horen. "Zoemer" "kort"	U kunt de tijdsduur altijd veranderen. "Zoemer" "gemiddeld" = 2 minuten "Zoemer" "lang" = 5 minuten
Tussen de afzonderlijke instelstappen is er een wachttijd tot de waarden worden overgenomen. Deze wachttijd bedraagt 10 seconden. "Instelduur" "lang"	U kunt de wachttijd wijzigen. "Instelduur" "kort" = 5 seconden "Instelduur" "gemiddeld" = 7,5 seconden
De koelventilator loopt na tot de temperatuur in de oven tot 80 °C is gedaald. "Koelventilator" "naloopt lang"	U kunt de nalooptijd wijzigen. "Koelventilator" "naloopt kort" = 140 °C "Koelventilator" "naloopt middel" = 110 °C

Basisinstellingen wijzigen

Kijk eerst op de vorige bladzijde welke basisinstellingen u wilt wijzigen.

De basisinstellingen verschijnen na elkaar op het tekstdisplay. Wanneer u een instelling niet wilt wijzigen, wacht u tot de volgende basisinstelling op het display verschijnt. Het gaat sneller wanneer u op de toets “kg” drukt.

Zo wijzigt u de basisinstellingen:



1. De functiekeuzeknop op “P” zetten.

2. Direct daarna de toetsen Tijdsduur en Wekker gelijktijdig indrukken, tot op het tekstdisplay “deutsch” wordt weergegeven.

3. Kies met behulp van de draaiknop de gewenste taal.

Na enige seconden wordt de volgende basisinstelling “Klok voortdurend” weergegeven. Wijzig de instelling met behulp van de draaiknop in “Klok alleen bij wrkng” of wacht tot de volgende basisinstelling wordt weergegeven. Met behulp van de draaiknop kunt u alle basisinstellingen wijzigen.

Corrigeren

Schakel de functiekeuzeknop uit en begin van voren.

Oven verwarmen

Om bij een nieuwe oven ongewenste geuren te verwijderen, verwarmt u de gesloten en lege oven 60 minuten. Zet de functiekeuzeknop op en de temperatuurkeuzeknop op 240 °C.

Toebehoren reinigen

Reinig voor het eerste gebruik de toebehoren grondig met zeepsop.

De magnetron

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

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

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepel in. Plaats het rooster op hoogte 2 in de oven. Zet de theekop midden op het rooster.

Wanneer de oven is vergrendeld, drukt u op de toets sleutel.

- 1.** Op toets magnetron drukken – de voorgestelde waarde 600 W wordt weergegeven.
- 2.** De draaiknop naar rechts draaien – 800 W wordt weergegeven.
- 3.** Op toets duur  drukken – de voorgestelde waarde 1 minuut wordt weergegeven.
- 4.** Met de draaiknop 1 minuut en 30 seconden instellen.
- 5.** Start toets indrukken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal.

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

Serviesgoed

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

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

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

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

Serviestest:

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

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

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

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

De magnetron-vermogens

800 watt voor het verwarmen van vloeistoffen.

600 watt voor het verwarmen en bereiden van gerechten.

360 watt voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.

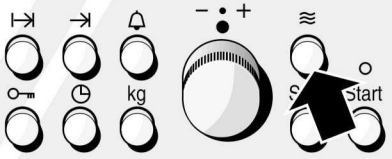
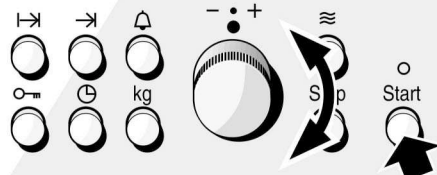
180 watt voor het ontdooien en doorkoken.

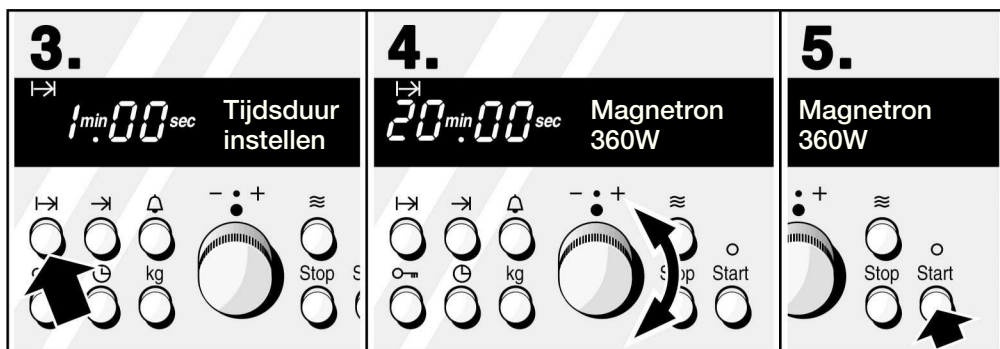
90 watt voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

PAUZE voor het instellen van rustpauzes

- ❑ U kunt een magnetronvermogen van 800 W instellen voor 30 minuten, 600 W voor een uur, de overige vermogens voor 1 uur en 30 minuten. U kunt maximaal 3 magnetronvermogens en -tijden achterelkaar invoeren. Het vermogen 800 watt kan slechts alleen worden ingesteld.
- ❑ Met Magnetron PAUZE kunt u een rustpauze instellen. Gedurende deze tijd werkt de magnetron niet.

Zo stelt u in

1. Magnetron 600W  1. Druk de toets Magnetron in. De voorgestelde waarde wordt weergegeven. Wanneer u een ander vermogen wilt...	2. Magnetron 360W  2. ... stelt u met de draaiknop het gewenste magnetronvermogen in. Wanneer u naar rechts draait, verschijnt 800 W. Draait u naar links, dan worden de kleinere vermogens weergegeven.
---	--



3. Op de toets Tijdsduur I→I drukken.

4. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in. U kunt nu andere magnetronvermogens en -tijden instellen (punt 1-4).

5. De toets Start indrukken. De totale tijdsduur loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. U kunt het voortijdig met de toets Stop uitschakelen of de ovendeur openen. Op het tekstdisplay verschijnt een 0 en "Eet smakelijk" of "Ontdooien klaar". Druk op de toets Stop. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

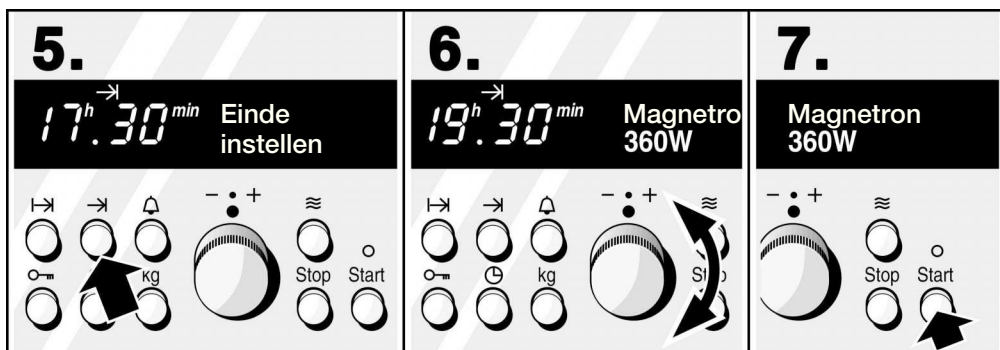
Druk tweemaal op de toets Stop en stel opnieuw in

De magnetron schakelt zichzelf automatisch in en uit

Wanneer u langere tijd weggaat, kunt u de magnetron zo instellen dat deze automatisch in- en uitschakelt. U voert de tijdsduur en het eindtijdstip in. Het elektronisch systeem rekent uit wanneer de magnetron start.

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**.



5. De toets **Einde →I** indrukken.

6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

7. De toets **Start** indrukken. De magnetron schakelt op het juiste tijdstip in en uit.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. U kunt het voortijdig met de toets **Stop** uitschakelen of de ovendeur openen. Op het tekstdisplay verschijnt een 0 en "Eet smakelijk". Druk op de toets **Stop**. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

Het is alleen voor de start mogelijk de eindtijd te corrigeren. Druk op de toets **Einde →I** en verander de eindtijd.

Aanwijzingen

- ☐ Als u tussentijds de ovendeur opent, wordt de werking van de magnetron onderbroken. De deur sluiten en opnieuw de toets **Start** indrukken. Indien u dit vergeet, wordt u hier na enige seconden door een kort signaal en door de tekst "Start indrukken" aan herinnerd.
- ☐ Wanneer het indicatielampje boven de toets **Start** knippert, kunt u de instelling niet meer wijzigen. Wilt u dit toch, druk dan op de toets **Stop** en stel opnieuw in.
- ☐ Is er een wekkertijd ingesteld, dan kunt u de tijdsduur of het einde opvragen, door de toets **Einde →I** of de toets **Tijdsduur I→I** in te drukken. De tijd verschijnt gedurende enkele seconden in de indicatie van de elektronische klok.

Tabellen

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

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

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

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

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

Plaats de schaal altijd op het rooster op hoogte 2.

Veel gerechten moeten tussentijds worden omgeroerd of gekeerd. Als u hiertoe de ovendeur opent, schakelt de magnetron zichzelf onmiddellijk uit. Druk opnieuw op de toets start nadat u de ovendeur weer hebt gesloten.

Druk na het instellen altijd op de toets start.

Ontdooien in open, ondiepe schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale tijdsduur minuten
Gevogelte	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	25-30
	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20-30 min.	45-55
Vlees (compacte stukken)	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-30 min.	30-40
Gehakt	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 9-11 min.	19-21
Plakken vlees (bijv. steak)	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	15-20
Vis	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	15-20
Boter, kwark	250 g	90 W, 10-13	10-13
Slagroom	200 g	90 W, 6-8	6-8

Ontdooien in open, ondiepe schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale tijdsduur minuten
Brood	1 kg	180 W, 12-15	12-15
Broodjes	4 stuks	180 W, 1-2	1-2
Gebak, droog	500 g	180 W, 7-10	7-10
Gebak, vochtig	500 g	180 W, 10-15	10-15
Fruit	250 g	180 W, 6-9	6-9
Groente	300 g	180 W, 8-10	8-10

Slagroom– en botercrèmetaarten ontdooit u het beste zonder temperatuur met de verwarmingsmethode 3D hetelucht . Plaats de taarten op het rooster in hoogte 2.

Ontdooien en verwarmen of koken in gesloten schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W	Totale tijdsduur minuten
Menu, gerechten op borden	350 g	600 W	7-9
Soep, eenpansgerecht	500 g	600 W	11-15
Vis	400 g	600 W	10-12
Vlees in saus	500 g	600 W	12-16
Groente	300 g	600 W	10-12
Rijst, pasta	250 g	600 W	3-5
Ovenschotels	500 g	600 W	8-10

Koken in gesloten schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale tijdsduur minuten
Casseler met been	1 kg	360 W, 40-45	40-45
Gehakt	1 kg	600 W, 18-20	18-20
Visfilet	400 g	600 W, 10–12	10-12
Vis, in z'n geheel (bijv. forel)	500 g	600 W, 10-15	10-15
Groente, bijv. spinazie, courgettes, champignons, paprika's	250 g	600 W, 4-6	4-6
bijv. wortels, prei, bonen	250 g	600 W, 7-9	7-9
bijv. bloemkool, broccoli	250 g	600 W, 5-7	5-7

Koken in gesloten schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale tijdsduur minuten
Aardappels	500 g	600 W, 8 min. + 360 W, 5-7 min.	13-15
Rijst (dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen)	125 g	600 W, 7 min. + 180 W, 10-12 min.	17-19
Grof gemalen graan	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12-15 min.	19-22
Pudding	500 g	600 W, 6-8	6-8
Compote	500 g	600 W, 10-15	10-15

Smelten in open schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W	Totale tijdsduur minuten
Boter, koelkasttemperatuur	100 g	180 W	4-5
Honing	200 g	180 W	1-2
Keukenglazuur*	150 g	600 W	4-6
Gelatine, geweekt	6 bladen	600 W	5-10 seconden

* verkleinen en in een porseleinen schaal overgieten.

Opwarmen in open schaal	Hoeveelheid	Magnetron, W	Totale tijdsduur minuten
Babyvoeding melkflesjes	200 ml	800 W	1½-¾
glaasjes	200 g	360 W	1-2
Boter, koelkasttemperatuur	250 g	90 W	1-3
Kaas, koelkasttemperatuur	200 g	90 W	1-3

Aanwijzingen

Als uw gerecht klaar is, moet het nog een tijdje staan. Tijdens deze rusttijd kan de warmte zich nog gelijkmatiger verdelen over de levensmiddelen. Met magnetron Pauze kunt u deze rusttijd ook instellen.

Voorbeeld: maaltijd op een bord verwarmen

1. 600 W, 3 minuten en
2. PAUZE, 3 minuten instellen.

Het signaal klinkt na 6 minuten. U kunt het gerecht direct eten.

Overigens:

Op de ovenruit, de binnenwanden en de bodem kan condens ontstaan. Veeg dit na het koken af.

Als u de magnetron hebt ingeschakeld, hoort u af en toe een zacht schakelgeluid. Dit heeft een technische oorzaak.

Tips voor de magnetron

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

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

dubbele hoeveelheid = dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

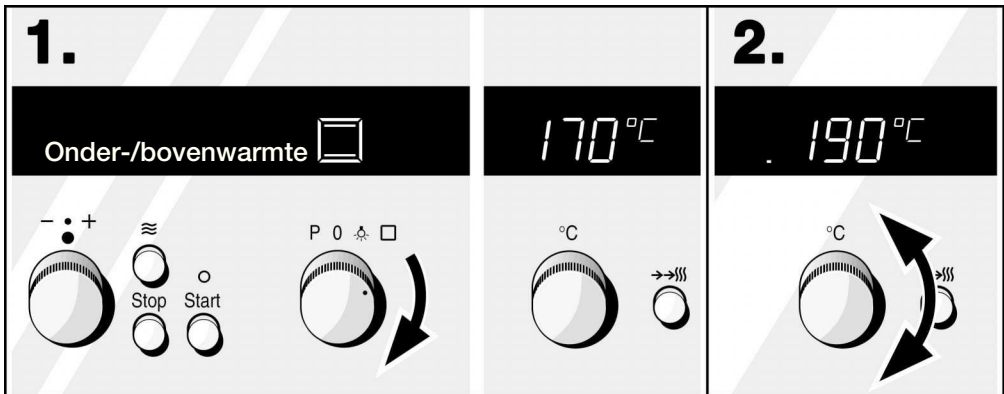
Roer het gerecht tussentijds om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijd.

Oven instellen

Stel de verwarmingsmethode en vervolgens de temperatuur of de grillstand in. Dat is alles. Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven uit.

De oven kan ook automatisch worden uitgeschakeld na een ingestelde tijdsduur. En als u weg moet, kunt u de oven zo instellen dat hij zelf in- en uitschakelt.

Zo stelt u in



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
Op het display voor de temperatuurkeuzeknop verschijnt de voorgestelde temperatuur. Wanneer u deze waarde niet verandert, start de oven na enkele seconden.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de voorgestelde temperatuur of grillstand wijzigen.
Na enkele seconden start de oven.

Als het gerecht klaar is

schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Corrigeren

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

Aanwijzingen

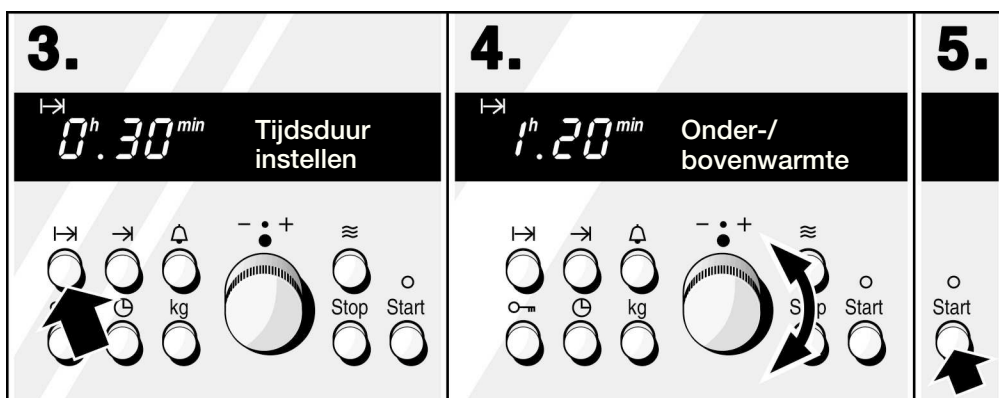
- ❑ Met de temperatuurkeuzeknop kunt u in het bereik van 30-100 °C in stappen van 1 graad, vanaf 100-300 °C in stappen van 5 graden instellen.

- ❑ De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging weer. Voorverwarmen: Wanneer alle velden gevuld zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in de oven te schuiven.
- ❑ Als u vlakgrillen of circulatiegrillen heeft ingesteld, verschijnt de verwarmingscontrole niet.

De oven moet automatisch uitschakelen

Zo stelt u in

Stel de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop in volgens de beschrijving bij punt **1** en **2**.



3. De toets Tijdsduur I→I indrukken.

4. Met de draaiknop de voorgestelde tijdsduur wijzigen.

5. De toets Start indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het tekstdisplay verschijnt "Eet smakelijk" of "Ontdooien klaar". U kunt het signaal voortijdig wissen door op de toets Stop te drukken.

Is het gerecht nog niet helemaal klaar, druk dan op de toets Tijdsduur I→I en stel met de draaiknop nogmaals een tijdsduur in. Druk op de toets Start.

Als het gerecht klaar is

schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Corrigeren

U kunt de tijdsduur altijd veranderen. Druk de toets Tijdsduur **I→I** in en corrigeer de tijdsduur met behulp van de draaiknop. Start de oven opnieuw.

Onderbreken

Druk op de toets Stop of open de oventeur. De tijdsduur loopt verder af wanneer u weer de toets Start indrukt.

Wissen

Schakel de functiekeuzeknop uit.

Aanwijzingen

- ☐ In de indicatie van de elektronische klok loopt een wekkertijd af. U wilt weten hoelang het nog duurt voor het gerecht klaar is. Druk op de toets Tijdsduur **I→I**. De resterende tijd wordt enkele seconden weergegeven. Het tijdstip waarop het gerecht klaar is, verschijnt enkele seconden wanneer u de toets Einde **→I** indrukt.
- ☐ U moet altijd weer de toets Start indrukken, wanneer u een tijdsduur heeft ingesteld. Wanneer u dit vergeten bent, wordt u hier door een kort signaal en de tekst "op start drukken" aan herinnerd.
- ☐ U kunt een tijdsduur instellen van één minuut tot 23 uur en 59 minuten.

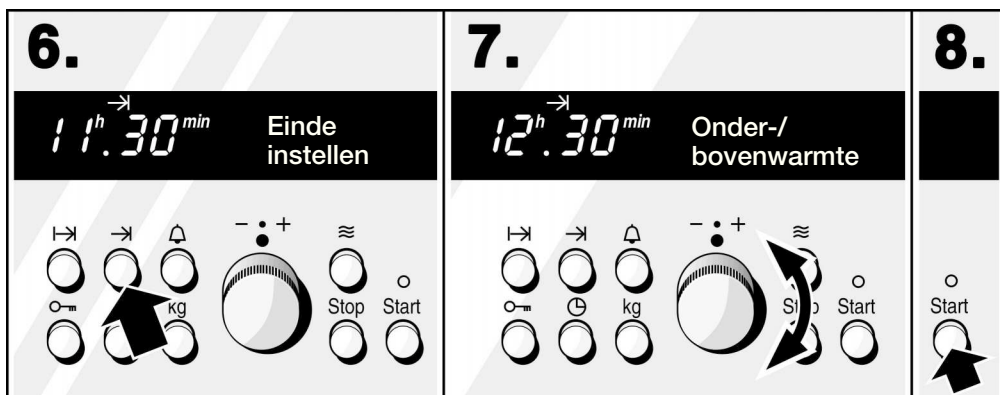
De oven schakelt automatisch in en uit

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

U heeft een belangrijke afspraak maar het eten moet toch stipt op tijd klaar zijn. Dat is heel eenvoudig, want de oven schakelt zich zelf in en op het gewenste tijdstip weer uit.

Zo stelt u in

Stel in volgens de beschrijving bij punt **1-4**. Ga direct daarna door met punt **6**.



6. De toets **Einde →I** indrukken. Op het display verschijnt de eindtijd. Dit is het tijdstip waarop de oven wordt uitgeschakeld. Verschuif dit tijdstip naar later.

7. Met de draaiknop de nieuwe eindtijd instellen.

8. De toets **Start** indrukken.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld. In de indicatie van de elektronische klok wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start. Daarna loopt de tijdsduur terug.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het tekstdisplay verschijnt "Eet smakelijk" of "Ontdooien klaar". U kunt het signaal voortijdig met de toets **Stop** uitschakelen.

Het gerecht is nog niet helemaal klaar

Druk op de toets **Tijdsduur I→I**. Stel met de draaiknop nog eenmaal een tijdsduur in. Druk opnieuw op de toets **Start**.

Als het gerecht klaar is

schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Corrigeren

Voor de oven start, kunt u de eindtijd op elk moment corrigeren. Druk daarvoor de toets **Einde →I** in. Wijzig de eindtijd met behulp van de draaiknop. Druk de toets **Start** in.

Wissen

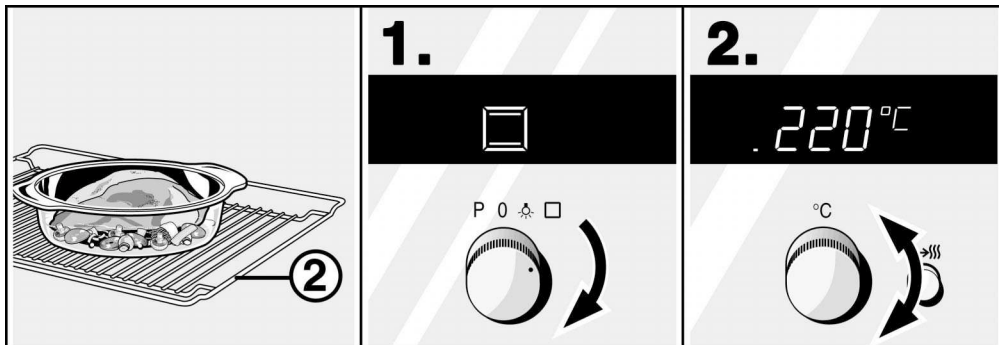
Schakel de functiekeuzeknop uit.

N.B.

- ☐ De eindtijd wordt enkele seconden weergegeven wanneer u op de toets **Einde →I** drukt.

Voorbeeld:

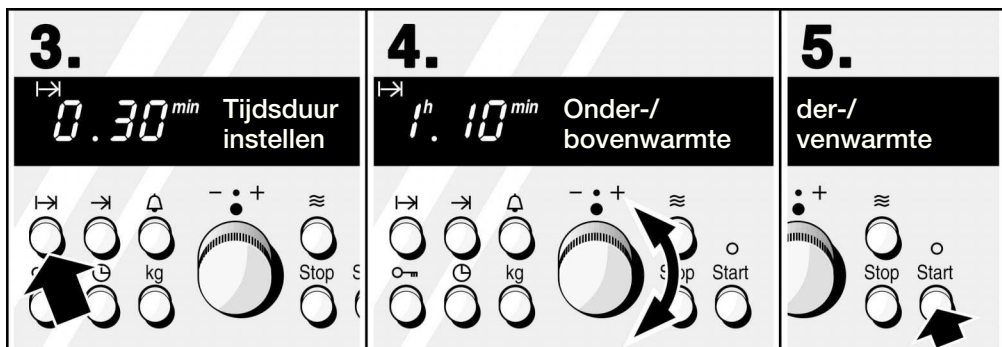
1 kg runderstoofvlees uit de tabel “Vlees”, onder- en bovenwarmte , 220 °C, 70 minuten.



De gesloten braadpan met 1 kg stoofvlees op het rooster op hoogte 2 plaatsen.

1. Met de functiekeuzeknop onder- en bovenwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 220 °C instellen.

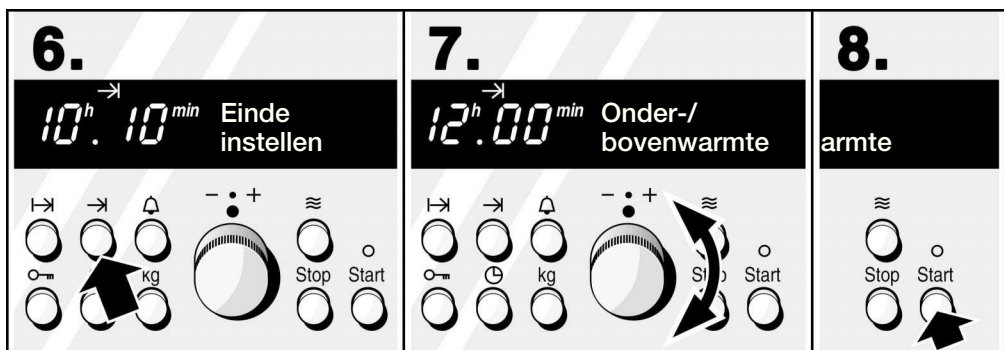


3. Op de toets Tijdsduur I-→ drukken.

4. Met de draaiknop 1 uur 10 minuten instellen.

5. De toets Start indrukken. Na 1 uur en 10 minuten wordt de oven uitgeschakeld.

Het is 9.00 uur. U hebt een belangrijke afspraak. Het stoofvlees moet om 12.00 uur klaar zijn. Stel in volgens de beschrijving bij punt **1-4** en ga vervolgens direct door met **6** en **8**.



6. Op de toets Einde →I drukken. Het vlees moet om 10.10 uur worden gebraden.

7. Met de draaiknop de tijd op 12.00 uur instellen.

8. De toets Start indrukken. De oven schakelt automatisch om 10.50 uur in en om 12.00 uur uit.

Zo stelt u de oven in combinatie met de magnetron in

U kunt de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode instellen. Het maakt hierbij niet uit of u de magnetron bij de verwarmingsmethode of de verwarmingsmethode bij de magnetron inschakelt.

Belangrijk is:

De tijdsduur wordt altijd na het magnetronvermogen ingesteld. Aan het einde schakelen de magnetron en de oven gelijktijdig uit.

U kunt maximaal 3 magnetronvermogens en -tijden instellen.

Wij geven u hier een voorbeeld van.

Voorbeeld:

1 kip van ca. 1 kg

Rooster op hoogte 2 in de oven schuiven.

De braadslede met grillplaat op hoogte 1 in de oven schuiven. Leg de gekruide kip op het midden van het rooster.

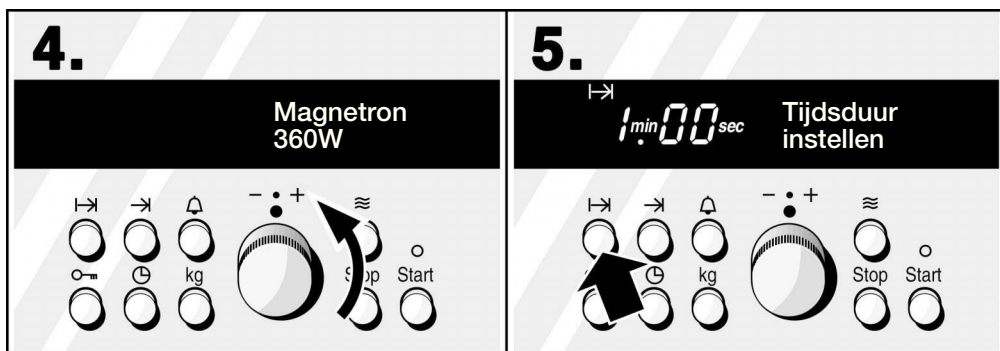
Instelling:  circulatiegrillen, 220 °C, 360 W, 30 minuten.



1. Met de functiekeuzeknop de circulatiegrillen instellen.

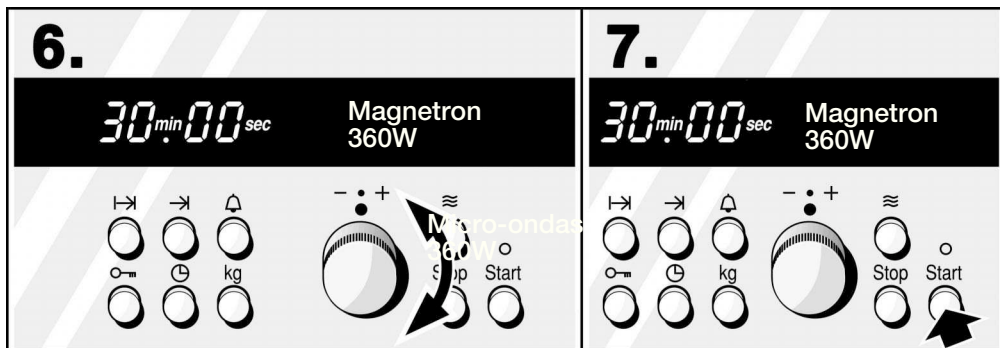
2. Met de temperatuurkeuzeknop 220 °C instellen.

3. Op toets magnetron drukken.



4. Met de draaiknop 360 W instellen.

5. Op toets duur I→I drukken.



6. Met de draaiknop 30 minuten instellen.
Eventueel kunt u nu overige magnetronvermogens en -tijden instellen (punt 3 t/m 6).

7. Op toets start drukken.
Keer de kip na ongeveer 17 minuten.
Druk na het sluiten van de ovensdeur weer op de toets start.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. U kunt het voortijdig met de toets Stop wissen of de oven deur openen.

Op het tekstdisplay wordt een 0 en "Eet smakelijk" weergegeven. Druk op de toets Stop. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Wissen

- ☐ Druk tweemaal op de toets Stop en schakel de functiekeuzeknop uit.

Andere mogelijkheden

- ☐ Met magnetron PAUZE kunt u een rustpauze instellen. Gedurende deze tijd werkt de magnetron niet.

Voorbeeld: u wilt alleen op het einde de magnetron erbij inschakelen.

Stel de verwarmingsmethode, de temperatuur of de grillstand in. Druk de toets Magnetron in. Zet de draaiknop op magnetron PAUZE. Druk op de toets Tijdsduur **I→I**. Voer de lengte van de pauze in. Stel nu het gewenste magnetronvermogen en de gewenste tijdsduur in. Druk op de toets Start.

- ☐ U kunt automatisch de magnetron in combinatie met de verwarmingsmethode laten in- en uitschakelen. Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 6. Druk vervolgens op de toets Einde **→I** en verschuif de eindtijd naar later. Druk eerst de toets Start in.

N.B.

- ☐ Het magnetronvermogen 800 watt is niet mogelijk voor gecombineerd gebruik. Dit is alleen geschikt voor magnetron solo.
- ☐ In de tabellen vindt u ook instelwaarden voor gecombineerd gebruik.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u Hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

In de tabellen vindt u voor alle soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Opmerking: als gevolg van de hoge vochtigheid kan er bij het bakken met onder- en bovenwarmte speciaal  aan de binnenkant van de ovenruit condensvorming optreden. Als u de ovendeur opent, komt er stoom vrij.

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

Taarten en cakes in vormen	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen	Totale tijdsduur minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	2		160-180	-	50-60
Fijne cake (ook zandtaart)*	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	2		140-160	-	60-70
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	-	25-35

Taarten en cakes in vormen	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen	Totale tijdsduur minuten
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	2		150-170	-	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	-	30-40
Notentaart	Spring- of rechthoekige vorm	2		170-180	180 W	20-25
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		180-200	180 W	40-50
Vruchtentaart, fijn roerdeeg	Springvorm of tulbandvorm	2		170-190	90 W	30-35
Pikante taart* (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		200-220	180 W	40-50

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

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4		160-180	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking* (vruchten)	Bakplaat	3		170-190	40-50
	Bakplaat + braadslede**	2+4		160-180	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		180-200	15-20
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakplaat	3		180-200	25-35
Kerststol met 500 g bloem	Bakplaat	3		150-170	65-75
Kerststol met 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	85-95
Strudel, zoet	Braadslede	2		180-200	60-80
Pizza	Bakplaat	3		200-220	25-35
	Bakplaat + braadslede**	2+4		170-190	35-45

Gebak op de plaat	Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur, minuten
-------------------	--------	---------------------	-----------------	--------------------

* Voor erg vochtige vruchtentaarten de diepere braadslede gebruiken.

** Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de bakplaat.

Plaatkoek	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetron, W Duur, min.
Roerdeeg met fruit	Braadslede	3		160-170	180 W, 25-35

Brood en broodjes		Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2	 	300 200	8 +35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2	 	300 200	8 +40-50
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	4		190-210	20-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes*	Bakplaat	3		160-180	10-25
	Bakplaat + braadslede	2+4		140-160	25-35
	2 bakplaten** + braadslede	1+3+4		140-160	30-40
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150
Soesjes	Bakplaat	2		220-240	30-40
Bitterkoekjes*	Bakplaat	2		110-130	30-40
	Bakplaat + braadslede	2+4		110-130	35-45
	2 bakplaten** + braadslede	1+3+4		110-130	40-50
Bladerdeeg*	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Bakplaat + braadslede	2+4		180-200	25-35
	2 bakplaten** + braadslede	1+3+4		180-200	35-45

Klein gebak	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
* Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de bakplaat. Schuif bij het bakken op drie niveaus altijd de braadslede in het midden in. De bovenste bakplaat kan eerder worden verwijderd.				
** Aluminium bakplaten kunt u 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 in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is het gebak klaar.

Het gebak zakt in.

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

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

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

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

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

Het gebak wordt te donker aan de onderkant.

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

Het gebak blijft te licht aan de onderkant.

Schuif hem dieper in de oven of gebruik de volgende keer intensief verhitten .

U wilt in lichtgekleurde vormen bakken.

Lichtgekleurde vormen zijn niet zo geschikt om te bakken omdat ze de warmte reflecteren. Voor gebak dat veel onderwarmte nodig heeft, dient u daarom intensief verhitten  te gebruiken. Bij andere soorten gebak, zoals roergebak, kunt u ook 3D-hetelucht  kiezen. De baktijd wordt dan langer.

Het gebak is te droog.

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

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

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

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

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

Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.

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

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

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

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het past bij de bakplaat.

Het vruchtengebake is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.

Gebruik de volgende keer de diepere braadslee.

U hebt op meer niveaus gebakken. Op de bovenste bakplaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaat.

Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.

Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 3D-hetelucht . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn. Laat de onderste bakplaten 5 tot 10 minuten nabakken of doe ze eerder in de oven.

Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Afhankelijk van het soort greep komt deze vrij boven of onder de deurgreep. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies goed

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

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Keer het vlees na de helft van de tijd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter door het vlees verdelen.

Aanwijzingen voor het grillen

Grill altijd in een gesloten oven.

Gebruik voor het grillen zo mogelijk even dikke stukken vlees, ca. 2 tot 3 cm dik. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals. Biefstuk pas inzouten na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Plaats bovendien de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de aangegeven tijd.

Overigens: het grillelement schakelt zichzelf voortdurend in en uit. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

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

Diepvriesvlees moet volledig ontdooid zijn.

Vlees			Hoogte	Verwarmingsmethode	Temp. °C grill	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)	1 kg		2		200-210	360 W, 10 + 180 W, 40-50	50-60
	1,5 kg	gesloten	2		180-200	360 W, 15 + 180 W, 50-60	65-75
	2 kg		2		180-190	360 W, 20 + 180 W, 75-85	95-105
Runderlende	1 kg		2		220-240	-	70
	1,5 kg	open	2		210-230	-	80
	2 kg		2		200-220	-	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	2		220-230	180 W, 20-25	20-25
Steaks, doorgebakken		Rooster	5		Stand 3	-	20
Steaks, rood		Rooster	5		Stand 3	-	15

Vlees			Hoogte	Verwar- mings- methode	Temp. °C grill	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
Varkensvlees zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1 kg		2		200-210	360 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	1,5 kg	open	2		180-200	360 W, 25 + 90 W, 70-80	95-105
	2 kg		2		160-170	360 W, 30 + 90 W, 70-80	100-110
Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	2		200-220	-	100
	1,5 kg		2		190-210	-	140
	2 kg		2		190-210	-	160
Casseler met been	1 kg	gesloten	2	-	-	360 W, 35-40	35-40
Gehakt	750 g	open	2		200-220	360 W, 25-30	25-30
Worstjes	ca. 750 g	Grillplaat***	4		Stand 3	-	15
Kalfsvlees	1 kg	open	2		180-190	180 W, 45-50	50-60
	2 kg		2		160-170	180 W, 70-80	80-90
*Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	2		180-190	180 W, 20 + 90 W, 40-50	60-70

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

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

*** Leg de grillplaat altijd in de braadslede.

Gevogelte

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

Diepvriesgevogelte moet volledig ontdooid zijn.

Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de braadslede op hoogte 1 in de oven. Leg als bescherming tegen spatten de grillplaat zodanig in de braadslede dat de twee delen elkaar in het midden overlappen. Om het gerecht te bestrijken kunt u de twee delen in elkaar schuiven, zodat u beter bij de braadjus kunt.

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

Grote stukken gevogelte dient u na twee derde van de griltijd te keren.

Gevogelte wordt knapperig bruin als u het op het einde van de bereidingstijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte			Hoogte	Verwar- mings- methode	Temp. °C grill	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
2 halve kippen	à 400 g	Grillplaat*	2		Stand 1	360 W, 25-30	25-30
4 halve kippen			2		Stand 1	360 W, 30-35	30-35
Kip in stukken	500g-1 kg	Grillplaat*	2		Stand 2	360 W, 20-25	20-25
1 hele kip			2		220-240	360 W, 30-40	30-40
2 hele kippen	à 1 kg	Rooster	2		220-240	360 W, 30-40	30-40
4 hele kippen			2		220-240	360 W, 40-50	40-50
Eend	1,7 kg	Rooster	2		210-220	180 W, 15 + 90 W, 30-45	45-60
Gans, gevuld	3 kg	Rooster	2		220-220	180 W, 20 + 90 W,	80-90
	4 kg	Rooster	2		190-200	60-70 180 W, 25 + 90 W, 70-85	95-110
Gevulde babykalkoen	3 kg	Rooster	2		190-210	180 W, 65-75	65-75

Gevogelte			Hoogte	Verwarmingsmethode	Temp. °C grill	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
2 kalkoen-bouten	à 800 g	Grillplaat*	2		210-220	360 W, 20 + 90 W, 35-45	55-65

* Leg de grillplaat altijd in de braadslede.

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

Vis			Hoogte	Verwarmingsmethode	Temp. °C, grill	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
Gegrilde vis	à 300 g	Grillplaat*	3		Stand 3	180 W, 12-15	12-15
	1 kg		2		Stand 2	360 W, 25-30	25-30
	1,5 kg		2		190	360 W, 30-35	30-35
Forel, blauw	300 g	gesloten	2	-	-	600 W, 5-7	5-7
Vis, diepvries	400 g	gesloten	2	-	-	600 W, 10-12	10-12
Vis in plakken, b.v. koteletten		Grillplaat*	4		Stand 3	180 W, 15-18	15-18

* Leg de grillplaat altijd in de braadslede.

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 is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

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.

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

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

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. Wanneer u de ovendeur opent, dient u daarna de magnetron opnieuw te starten. Gebruik een vleesthermometer en laat het gare vlees nog 10 minuten in de oven rusten.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

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

Pastaschotel, gegratineerde aardappels en strudel kunnen ook direct in de braadslede worden bereid.

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temp. °C, grill	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
Zoete ovenschotels (bijv. kwark met vruchten)	Ovenschaal	3		170-190	180 W, 25-30	25-30
Pikante soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal, braadslede	3		190-210	360 W, 15-25	15-25
		3		190-210	600 W, 10-15	10-15
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Ovenschaal 1 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 10-15	25-30
	Braadslede 1,5 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 15-20	30-35
Toast roosteren 4 stuks 12 stuks	Rooster of grillplaat**	5		Stand 3	-	6-7
		5		Stand 3	-	4-5
Toast gratineren 4 stuks 12 stuks	Rooster of grillplaat**	4		Stand 3	-	7-10
		4		Stand 3	-	5-8

* De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Leg de grillplaat altijd in de braadslede.

Kant-en-klaar diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Diepvriesgerechten uit de aluminiumverpakking nemen en in een voor de magnetron geschikte vorm doen, bijv. een soepbord, een vuurvaste schaal van glas of keramiek.

Gerecht		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron, W tijdsduur, min.	Totale duur, min.
Strudel met vruchtenvulling*	Braadslede	3		180-200	-	40-50
Patates frites	Grillplaat**	3		240-260	-	25-30
Pizza	Grillplaat**	2		200-220	360 W, 10-12	10-12
Pizza, stokbrood	Rooster	3		220-230	180 W, 12-14	12-14

* Leg bakpapier op de toebehoren. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

** Leg de grillplaat altijd in de braadslede.

N.B. De braadslede kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Bijzondere gerechten

Op dit fornuis kunt u temperaturen tussen de 20 en 300 °C instellen. Zo lukt het maken van romige yoghurt op 38 tot 40 °C even goed als een krokant gebakken pizza op 280 tot 300 °C. Probeer het eens uit.

	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Yoghurt van 1 liter melk	Koppen of twist off glazen op het rooster	1		40	6-8 uur.
Melk (3,5 % vet) koken, tot 45 °C afkoelen. 150 g Yoghurt door de melk roeren, in koppen of kleine twist off glazen doen en afgedekt op het rooster zetten. 5 Minuten op 45 °C voorverwarmen, dan klaarmaken zoals aangegeven.					
Pizza*, gemarmerde cake* (dun belegd gistdeeg), voorverwarmen	Pizzavorm of braadslede	1		300	7-12 min.
		3		300	7-12 min.
Vlees in brooddeeg*	Braadslede	2		170-190	110-120 min.
Voorverwarmen op 280-300 °C					
750 g tot 1 kg vlees en exact evenveel brooddeeg					
2 kg hele vis, bijv. verse zalm	Grillplaat**	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
De voorbereide vis op de grillplaat leggen. De oven voorverwarmen op 280 - 300 °C. De vis 10 minuten aanbraden op deze temperatuur en daarna een temperatuur van 95 °C instellen.					
* Gebruik uitsluitend bakpapier dat geschikt is voor deze temperaturen.					
** Leg de grillplaat altijd in de braadslede.					

De ovenverlichting wordt automatisch ingeschakeld bij 20 °C voor het ontdooien van gevoelige gerechten. In het bereik van 30 tot 60 °C blijft de ovenlamp uitgeschakeld. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Kwetsbare diepvriesgerechten zoals slagroomtaarten, crémetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, enz.	Rooster	2		20 °C
Overige diepvriesproducten* Kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart en ander gebak.	Rooster	2		50 °C

* Diepvriesgerechten bedekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op het bord leggen.

Drogen

- ☐ Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was het grondig.
- ☐ Laat het goed afdruipen of droog het af.
- ☐ Bedek de bakplaat en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Levensmiddelen	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Duur, uren
600 g appelringen	2 + 4		50 - 80	ca. 5
800 g stukjes peer	2 + 4		50 - 80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2 + 4		50 - 80	ca. 10
200 g panklare keukenkruiden	2 + 4		50 - 60	ca. 3

Opmerking: fruit of groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

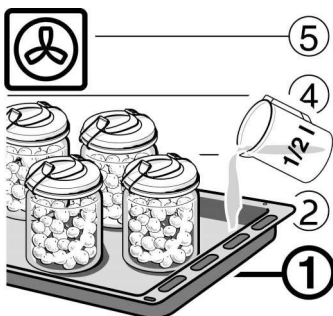
Inmaken

Voorbereiden

- ☐ De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk even grote potten. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter. Attentie! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.
- ☐ Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.
- ☐ Doe het fruit of de groente in de glazen potten. De randen eventueel nogmaals afvegen. Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

- ❑ Zet niet meer dan 6 glazen potten in de oven.
- ❑ De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt voordat u de oven om- of uitschakelt.

Zo stelt u in



1. Plaats de braadslede op hoogte 1. Zet de glazen potten zodanig in braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op zetten.
5. De temperatuurkeuzeknop op 140 tot 150 °C zetten.
6. Startknop indrukken.

Fruit inmaken

Zodra er met korte tussenpozen bellen opstijgen in de potten – na ongeveer 30 tot 40 minuten – zet u de temperatuurkeuzeknop op 30 °C.

Neem de glazen potten na 25 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven. Als u ze langer in de oven laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Fruit in glazen potten van één liter	wanneer ze beginnen te borrelen	Naverwarming
Appels, rode bessen, aardbeien	lager zetten	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	lager zetten	ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	lager zetten	ca. 35 minuten

Groente inmaken

Zodra er bellen opstijgen in de potten, zet u de temperatuurkeuzeknop eerst op ca. 120 tot 140 °C en daarna op 30 °C.

De tabel geeft aan wanneer u de oven kunt uitschakelen.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	wanneer ze beginnen te borrelen 120 - 140 °C	Naverwarming
Augurken	–	ca. 25 minuten
Rode biet	ca. 30 minuten	ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 40 minuten	ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	ca. 50 minuten	ca. 30 minuten
Erwten	ca. 60 minuten	ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Zet de potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Inmaken met de magnetron

Kleine hoeveelheden fruit kunt u eenvoudig en snel inmaken met de magnetron.

Gebruik uitsluitend fruit zonder gebreken. Meng suiker door het kleingesneden fruit. Doe dit in een grote pan die geschikt is voor de magnetron en zet de pan op het rooster op hoogte 2.

Laat het fruit opschuimen met 600 W. Roer het enige malen om. Doe de confiture direct in een schone glazen pot met een schroefdeksel.

Confituren zijn beperkt houdbaar.

Zacht koken

Zacht koken is de ideale bereidingsmethode voor alle zachte stukken vlees die roze of precies goed doorbraden moeten worden. Het vlees blijft mals en wordt lekker zacht. Uw voordeel: U hebt veel speelruimte bij de menuplanning omdat zachtgebraden vlees probleemloos warmgehouden kan worden.

Serviesgoed

Gebruik een platte schaal, bijvoorbeeld een serveerschaal van porselein.

Zo gaat u te werk

1. Met de functiekeuzeknop boven- en onderwarmte  kiezen en met de temperatuurkeuzeknop 90 °C instellen.
De oven voorverwarmen en daarbij een schaal op het rooster op hoogte 2 meeverwarmen.
2. Een beetje vet zeer heet laten worden 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 nabereiden. Voor het meeste vlees is een nabereidingstemperatuur van 90 °C ideaal.

Aanwijzingen voor zacht koken

- ☐ Gebruik alleen vers vlees.
- ☐ Braad het vlees zeer heet en voldoende lang aan.
- ☐ Dek het vlees niet af tijdens het nabereiden in de oven.
- ☐ Ook grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.
- ☐ Het vlees kan direct na het zacht koken in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.
- ☐ Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd roze uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Tabel

Voor het zacht koken zijn alle zachte delen van rund-, varkens-, kalfs- en lamsvlees geschikt. Aanbraad- en nabereidingstijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken.

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

	Aanbraden op de kookzone (minuten)	Nabereiden in de oven (minuten)
Kleine stukken vlees		
Blokjes of reepjes	rondom 1 - 2	20 - 30
kleine schnitzels, biefstukken of medaillons	per zijde 1 - 2	35 - 50
Middelgrote stukken vlees		
hele filet (400 - 800 g)	rondom 4 - 5	75 - 120
Lamsvlees (ca. 450 g)	per zijde 2 - 3	50 - 60
dubbele kotelet	rondom 7 - 9	100 - 120
Grote stukken vlees		
hele filet (vanaf 900 g)	rondom 6 - 8	120 - 150
Vlees (600 g - 1 kg)	rondom 8 - 10	120 - 150
Vlees (1,1 - 2 kg)	rondom 8 - 10	180 - 270

Tips voor zacht koken

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

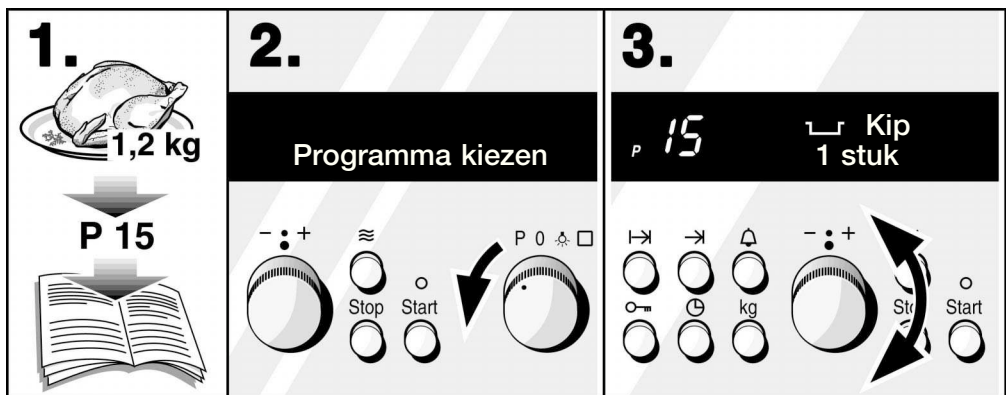
Verwarm de schaal en serveer de sauzen zeer heet.

U wilt zachtgebraden vlees warmhouden.

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

Automatische programma's

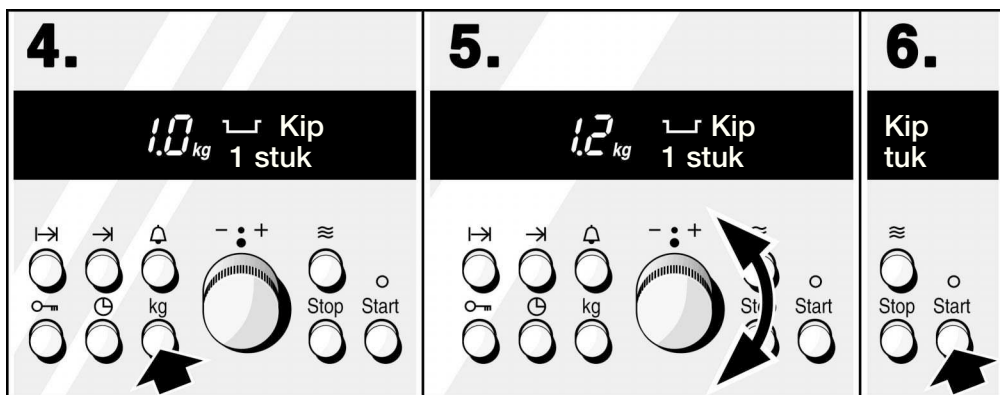
Zo stelt u in



1. Het bijpassende programma kiezen in de braadtabel.

2. De functiekeuzeknop op "P" zetten.

3. Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.
De draaiknop naar rechts draaien: De programmanummers verschijnen oplopend vanaf 01.
De draaiknop naar links draaien: "Memory" wordt weergegeven, daarna de aflopende programmanummers.



4. Toets Gewicht "kg" indrukken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.

5. Met de draaiknop het gewicht van uw gerecht instellen.

6. De toets Start indrukken. Na enige seconden loopt de tijdsduur zichtbaar op het display af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Wissen

Aanwijzingen

klinkt een signaal. U kunt het signaal voortijdig wissen door de toets Stop in te drukken. Op het tekstdisplay verschijnt een 0 en “Eet smakelijk” of “Ontdooien klaar”. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Schakel de functiekeuzeknop uit.

- ☐ In de indicatie van de elektronische klok loopt een wekkertijd af. U wilt weten hoe lang het nog duurt voor het ingestelde programma klaar is. Druk op de toets Tijdsduur **I→I**. De resterende tijd wordt enkele seconden weergegeven.
- ☐ Als u tussentijds het ingevoerde programmanummer of het gewicht wilt opvragen, drukt u op de toets “kg”. De gewenste informatie wordt enkele seconden weergegeven.
- ☐ Als u tussentijds de ovendeur opent, wordt de programma-automaat onderbroken. Druk na het sluiten van de deur weer op de toets Start.

De oven schakelt automatisch in en uit

Gebruik alleen vers vlees of verse vis.

Diepvriesgerechten kunt u tijdens de wachttijd laten ontdooien.

Laat de levensmiddelen niet te lang in de oven staan. Ongekoeld bederven vis en vlees snel.

Stel in volgens de beschrijving bij punt **1** tot **5** en ga direct daarna verder volgens punt **7** tot **9**.



7. De toets **Einde →I** indrukken. De eindtijd wordt weergegeven. U kunt nu een latere eindtijd instellen.

8. Met de draaiknop de nieuwe eindtijd instellen.

9. De toets **Start** indrukken.

De programma-automaat schakelt zichzelf automatisch in en uit. In de indicatie van de elektronische klok wordt de eindtijd weergegeven totdat de oven start. Daarna loopt de tijdsduur terug.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. U kunt het voortijdig uitschakelen door op de toets **Stop** te drukken. In de indicatie verschijnt een 0 en “Eet smakelijk”. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Programma wissen

Schakel de functiekeuzeknop uit.

N.B.

☐ De eindtijd wordt enkele seconden weergegeven wanneer u de toets **Einde →I** indrukt.

Hoe lang duurt het voor het gerecht klaar is?

Als u vooraf wilt weten hoe lang het duurt voor uw gerecht klaar is, dient u in te stellen volgens de beschrijving bij punt **1 - 6**. Daarna geeft de indicatie van de elektronische klok de bereidingstijd weer. U kunt het programma annuleren door de functiekeuzeknop uit te schakelen.

Ontdooiprogramma's

Met behulp van de magnetron worden diepvriesproducten snel ontdooid.

Neem het gerecht uit de verpakking en weeg het. Het gewicht hebt u nodig voor het instellen van de programma-automaat.

Gebruik een ondiepe schaal die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal van glas of porselein.

Leg het gerecht in de schaal en spreidt het uit. Zet de schaal open op het rooster op hoogte 2.

Laat het gerecht na het ontdooien nog 10-20 minuten staan.

Geschikt is		Programma-nummer	Gewichtsbereik
Vlees	rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, gehakt	1	0,5-2,0 kg
Kip	hele kip, kippenbouten	2	0,8-3,0 kg
Vis	filet, hele vis	3	0,2-1,0 kg
Groente	alle diepvriesgroenten	4	0,2-1,0 kg
Bessen	alle diepvriesbessen	5	0,2-1,0 kg
Gebak	cake, gistkoekjes, taarten zonder slagroomgarnituur	6	0,1-1,5 kg
Brood	broodjes, brood	7	0,2-1,5 kg

Bereidingsprogramma's

Met behulp van de magnetron worden uw gerechten snel en probleemloos gaar.

Gebruik een schaal met deksel die geschikt is voor de magnetron, bijv. van glas, glaskeramiek of porselein. De schaal dient zo groot te zijn dat het gerecht er in uitgespreid kan worden. Voor rijst dient u een hoge schaal te gebruiken, omdat graan bij de bereiding sterk schuimt.

Weeg het gerecht en doe het in de schaal. Het gewicht hebt u nodig voor het instellen van de programma-automaat.

In de tabel ziet u aan welke gerechten u vloeistof dient toe te voegen.

Leg het deksel op de schaal en zet het gerecht op het rooster op hoogte 2.

Plaats het gerecht altijd in de onverwarmde oven.

Gerechten vers	Geschikt is	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Vloeistof toevoegen
Groenten, vers	paprika, venkel, wortels, prei, bloemkool, witte kool, aubergines, courgettes	8	0,2-1,0 kg	per 100 g 1 el
Groenten, diepvries	bonen, erwten, spruitjes, bloemkool, broccoli, wortels, prei	9	0,2-1,0 kg	nee
Aardappels	geschildte aardappels	10	0,2-1,0 kg	per 100 g 1 el
Rijst*	parboiled, Patna geen zilvertvies- of ongepelde rijst	11	0,2-1,0 kg	*
Vis, diepvries	hele vis, filet	12	0,2-1,0 kg	nee

* De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen en het totale gewicht instellen.

Quickprogramma's

Met behulp van de magnetron kunt u snel een krokant braadgerecht of een pizza bereiden. Gebruik voor de quickprogramma's een open schaal. Zet het gerecht altijd in de onverwarmde oven.

Weeg het verse of volledig ontdooide vlees of gevogelte. Bij pizza's gebruikt u het op de verpakking vermelde gewicht. Het gewicht hebt u nodig voor het instellen van de programma-automaat.

Vlees

Gebruik een hoge schaal die hittebestendig is en geschikt voor de magnetron, bijv. hittebestendig glas of glaskeramiek. Het vlees moet de bodem van de schaal voor ca. tweederde bedekken.

Kruid het vlees en leg het in de schaal. Voeg geen groente en geen vloeistof toe, anders wordt het vlees niet gaar genoeg.

Zet de schaal op het rooster op hoogte 2.

Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd klinkt een keersignaal. Nu kunt u het vlees keren.

Na de bereidingstijd dient het vlees nog 5-10 minuten te rusten in de uitgeschakelde oven.

Gevogelte

Gevogelte bereidt u het beste direct op het rooster. Om het vleessap te kunnen opvangen zet u de braadslede met grillplaat op hoogte 1.

Als u meerdere kippen tegelijk wilt bereiden, dienen deze ongeveer even groot te zijn. Stel het gewicht van de grootste kip in.

Braad het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden. Keer het gevogelte na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd (keersignaal).

Bij gevuld gevogelte hebt u het totale gewicht met vulling nodig.

Het gevogelte kunt u direct na het bereiden serveren.

Pizza, diepvries

Leg bakpapier op het rooster en zet daar de diepvriespizza op.

Schuif het rooster op hoogte 2 in de oven.

Gerechten vers	Geschikt is	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Vloeistof toevoegen
Rosbief	rosbief	13	1,0-2,0 kg	nee
Varkensvlees	nek, krabbetjes, hals, rollade, schouder	14	0,5-3,0 kg	nee
Kip, 1 stuk		15	0,8-1,5 kg	nee
Kip, 2 stuks	ongeveer even groot	16	0,8-1,5 kg	nee
Kip, 3 stuks	ongeveer even groot	17	0,8-1,5 kg	nee
Kip, 4 stuks	ongeveer even groot	18	0,8-1,5 kg	nee
Eend, 1 stuk		19	1,0-3,0 kg	nee
Eend, 2 stuks	ongeveer even groot	20	1,0-3,0 kg	nee
Gevogelte, gevuld	eend, gans	21	1,0-4,0 kg	nee
Kalfsvlees	rollade of schouder, niet gevuld	22	0,5-2,0 kg	nee
Lamsbout	bout zonder been	23	0,5-2,5 kg	nee
Lamsbout, rosé	bout zonder been	24	0,5-2,5 kg	nee

Gerechten vers	Geschikt is	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Vloeistof toevoegen
Pizza, diepvries		25	0,2-1,0 kg	nee

Braadprogramma's

Braden in een afgesloten schaal

Plaats het gerecht altijd in de koude oven.

Met de braadprogramma's kunt u makkelijk geraffineerde suddergerechten, malse braadgerechten en lekkere eenpansgerechten maken. U hoeft het gerecht niet te keren of te begieten en de oven blijft schoon.

Bij de braadprogramma's wordt de magnetron niet ingeschakeld.

Dit dient u te weten over de schaal

De programma-automaat is uitsluitend geschikt voor braden in gesloten schalen. Gebruik daarom altijd een schaal met een goed passend deksel.

Geschikt is

hittebestendig serviesgoed (tot 300 °C). Gebruik schalen van glas of van glaskeramiek. Voeg meer vloeistof toe wanneer u een braadpan van geëmailleerd staal of van persgegoten aluminium gebruikt. Het gerecht wordt iets bruiner.

Houd rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van de schaal.

Het vlees kan rijzen tijdens het braden. Daarom dient de afstand tussen het vlees en het deksel minimaal 3 cm te bedragen.

De schaal dient zo groot te zijn dat het vlees de bodem voor ca. tweederde bedekt. Zo krijgt u mooie jus.

Niet geschikt

is serviesgoed van lichtgekleurd, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en pannen met kunststof handgrepen.

Vlees

Kies een geschikte schaal met deksel.

Weeg het verse of diepvriesvlees. Het gewicht hebt u nodig voor het instellen van de programma-automaat.

In de braadtabel ziet u of er vloeistof moet worden toegevoegd aan het gerecht. Als dit het geval is, giet u zoveel vloeistof, bijv. bouillon of wijn, in de lege schaal dat de bodem bedekt is.

Kruid het vlees en leg het in de schaal.

Plaats de gesloten schaal op hoogte 2 op het rooster.

Vis

Kies een geschikte schaal met deksel.

Weeg de vis. Het gewicht hebt u nodig voor het instellen van de programma-automaat.

De vis op de gebruikelijke wijze schoonmaken, en zouten.

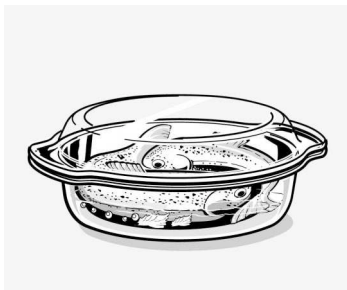
Gestoomde vis: giet ca. ½ cm vloeistof in de schaal, bijvoorbeeld wijn en citroensap.

Gebakken vis: wentel de geprepareerde vis in meel en bestrijk hem met gesmolten boter.

Plaats de gesloten schaal op hoogte 2 op het rooster.

N.B.:

De vis lukt het best wanneer deze in „zwemstand” in de schaal ligt.



Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees combineren met verse groente.

Snijd het vlees in kleine stukken. Gevogelte dient in grotere stukken te worden verdeeld.

Voeg dezelfde tot de dubbele hoeveelheid groente toe aan het vlees.

Aan 0,5 kg vlees kunt u bijvoorbeeld tussen 0,5 kg en 1 kg verse groente toevoegen.

Weeg het vlees en de groente samen. U hebt het gewicht nodig voor het instellen van de programma-automaat.

Voeg tussen een achtste en een kwart liter vloeistof toe.

Plaats de gesloten schaal op hoogte 2 op het rooster.

Gerechten vers	geschikt is	Programma-nummer	Gewichtsbereik	Vloeistof toevoegen
Rundvlees	Klapstuk, schouderstuk, gemarineerd gebraden vlees	26	0,5 - 3,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	27	0,5 - 2,5 kg	Nee
Rosbief, halfrauw	Rosbief, klapstuk	28	0,5 - 2,5 kg	Nee
Varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	29	0,5 - 3,0 kg	Ja
Vlees met een korstje	Schouderstuk, buikstuk	30	0,5 - 2,5 kg	Nee
Kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	31	0,5 - 2,5 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	32	0,5 - 2,5 kg	Ja
Lamsbout, rosé	Bout zonder been	33	0,5 - 2,5 kg	Nee
Gevogelte	Kip, eend, gans, kalkoen	34	0,5 - 2,5 kg	Nee
Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	35	0,3 - 1,5 kg	Nee
Kalkoenborst	Kalkoenborst, rollade	36	0,5 - 2,5 kg	Ja
Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	37	0,5 - 2,5 kg	Ja
Casselerrib, ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	38	0,5 - 3,0 kg	Ja
Gehakt	Gebraden gehakt	39	0,3 - 3,0 kg	Nee
Eenpansgerechten	Rolladen, eenpansgerecht met dobbelsteentjes rundvlees, goulash	40	0,3 - 3,0 kg	Ja
Gestoofde vis	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	41	0,3 - 1,5 kg	Ja
Vis, gebakken	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	42	0,5 - 1,5 kg	Nee

Gerechten diepvries	geschikt is	Programma-nummer	Gewichtsbereik	Vloeistof toevoegen
Rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	43	0,5 - 2,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	44	0,5 - 2,0 kg	Nee
Varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	45	0,5 - 2,0 kg	Ja
Kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	46	0,5 - 2,0 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	47	0,5 - 2,0 kg	Ja
Lamsbout, rosé	Bout zonder been	48	0,5 - 2,5 kg	Nee
Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	49	0,3 - 1,5 kg	Nee
Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	50	0,5 - 2,0 kg	Ja
Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	51	0,5 - 2,0 kg	Ja

Welk gewicht stelt u in?

Gerechten	Invoer
Vlees en gevogelte	Vleesgewicht
Gehakt	Totaalgewicht
Eenpansgerechten: – vegetarisch (groentesoep) – met vlees	Groentegewicht Vleesgewicht
Kippenbouten	Gewicht van de zwaarste bout
Vis	totale visgewicht

Tips voor de programma-automaat

Het levensmiddel is niet volledig ontdooid.

De ontdooiprogramma's zijn zodanig ontworpen dat u de levensmiddelen ook na het ontdooien goed verder kunt verwerken.

Het gewicht van uw vlees/gevogelte ligt niet binnen het aangegeven gewichtsbereik.

Het gewichtsbereik is bewust beperkt gehouden omdat voor zeer grote stukken vlees vaak geen voldoende grote braadpan verkrijgbaar is. Bereid grote stukken vlees met  boven- en onderwarmte of met  circulatiegrillen.

Het gestoofd vlees ziet er goed uit, maar de jus is te donker.

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

Het gestoofd 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.

Het gerecht is te droog aan de bovenkant.

Gebruik schalen met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.

U wilt meer kippenbouten of bouten van gevogelte gelijktijdig sudderen of braden.

Gebruik hiervoor twee bouten die ongeveer even groot zijn. Stel het gewicht van de zwaarste bout in. Als u bijv. 2 kalkoenbouten van 1,4 kg en 1,5 kg wilt braden, stelt u dus 1,5 kg in.

U wilt gevuld gevogelte bereiden.

Voor de bereiding met de programma-automaat is uitsluitend niet-gevuld gevogelte geschikt. Gevuld gevogelte lukt het best open op het rooster. Zie hiervoor de tabel voor gevogelte.

Het eenpansgerecht ziet er goed uit, maar het vlees is niet bruin genoeg.

Leg de volgende keer de vleesblokjes langs de rand van de schaal en leg de groente in het midden.

De groente van het eenpansgerecht is te zacht.

Normaal gesproken stelt u bij eenpansgerechten het gewicht van het vlees en de groente in. Als u wilt dat de groente iets steviger blijft, stelt u de volgende keer alleen het vleesgewicht in.

U wilt een roestvrijstalen braadpan gebruiken.

Schalen van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt voor de braadprogramma's, omdat het glanzende oppervlak de warmtestraling sterk reflecteert. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Indien u de braadpan van roestvrij staal gebruikt, verwijdt u na het programma-einde het deksel en grilt u het vlees nog 8 tot 10 minuten na op grillstand 3 .

Tijdens het braden ruikt het aangebrand, maar het gerecht ziet er goed uit.

Het deksel van de braadpan sluit niet goed of het vlees is gerezen tijdens het braden en heeft het deksel opgetild. Gebruik de volgende keer een goed sluitend deksel en zorg voor een afstand van minimaal 3 cm tussen het vlees en het deksel.

U wilt meer hele vissen gelijktijdig stomen of bakken.

Gebruik hiervoor twee vissen die ongeveer even groot zijn. Stel het totale gewicht in. Als u bijv. twee forellen van 0,6 kg en 0,5 kg wilt bakken, dan stelt u 1,1 kg in.

U wilt een vegetarisch eenpansgerecht bereiden.

Voor de bereiding van groentesoep met de programma-automaat zijn uitsluitend stevige groenten geschikt, bijvoorbeeld worteltjes, groene bonen, witte kool, selderie en aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.

U wilt diepvriesvlees bereiden.

Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees.

Het is niet mogelijk de programmastart te verschuiven naar een later tijdstip. Het voorbereide vlees zou in de tussentijd ontdooien.

De bereide groente is niet zacht genoeg.

De grootte van de groente bepaalt hoe gaar deze wordt. Als u de groente zachter wilt, kunt u deze het best in kleinere stukken snijden.

Memory

Met behulp van Memory kunt u de verwarmingsmethoden, temperaturen en bereidingstijden van een gerecht opslaan en op elk gewenst moment weer oproepen. De verwarmingsmethode boven- en onderwarmte speciaal  kan niet worden opgeslagen.

Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u verschillende instellingen nodig hebt voor uw gerecht, of wanneer u vaak een bepaald gerecht bereidt. Er zijn drie verschillende instellingen mogelijk.

Er zijn twee manieren om Memory op te slaan.

- ☐ Instelling opslaan: wanneer bijv. een gecompliceerd gerecht u goed gelukt is, kunt u meteen daarna alle gebruikte instellingen onveranderd opslaan.
- ☐ Instelling programmeren: u kunt bijvoorbeeld de instellingen voor uw lievelingsgerecht programmeren. Hiervoor voert u de instelwaarden opnieuw in.

Instelling opslaan

U wilt de instellingen van het zojuist bereide gerecht opslaan.

Er mag geen tijdsduur en geen programma zijn ingesteld.



1. De functiekeuzeknop op "P" zetten.

2. De draaiknop naar links draaien tot "Memory opslaan" wordt weergegeven.

3. De toets Start indrukken. Ter bevestiging wordt "Memory opgeslagen" weergegeven.

Wanneer alle instellingen zijn opgeslagen, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Wanneer u een gerecht met meer dan drie instellingen wilt opslaan, is daar onvoldoende geheugenruimte voor. Op het display verschijnt "Memory niet mogelijk". Schakel de functiekeuzeknop uit.

Wissen

Wanneer u een ander gerecht opslaat, worden de oude instellingen automatisch overschreven.

Instelling programmeren

U wilt bijvoorbeeld de instellingen voor uw lievelingsgerecht programmeren. Stel de verwarmingsmethoden, temperaturen en de tijdsduur ervan in. De oven warmt niet bij het programmeren.

1. Programma kiezen	2. Memory programmeren
---------------------------------------	--

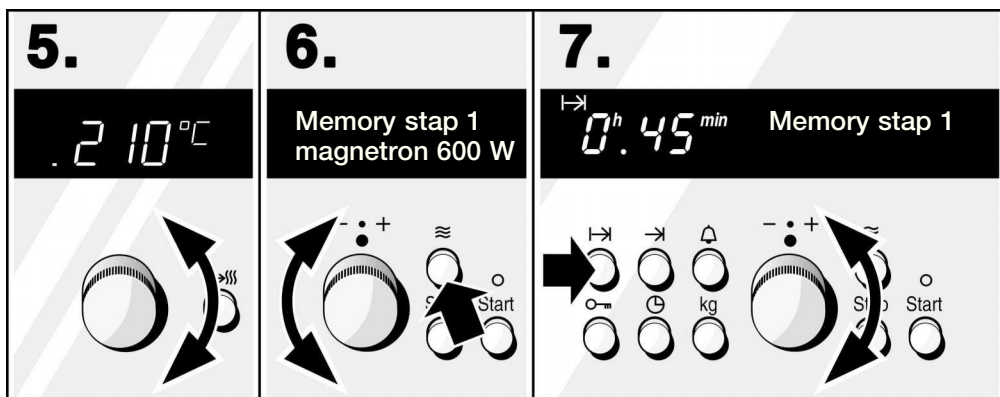
1. De functiekeuzeknop op “P” zetten.

2. De draaiknop naar links draaien tot “Memory programmeren” wordt weergegeven.

3. Memory stap 1 programmeren	4. Memory stap 1
---	------------------------------------

3. De toets Start indrukken. Nu kunt u “stap 1” programmeren. D.w.z., u voert de eerste verwarmingsmethode, temperatuur, eventueel het magnetronvermogen en de tijdsduur in.

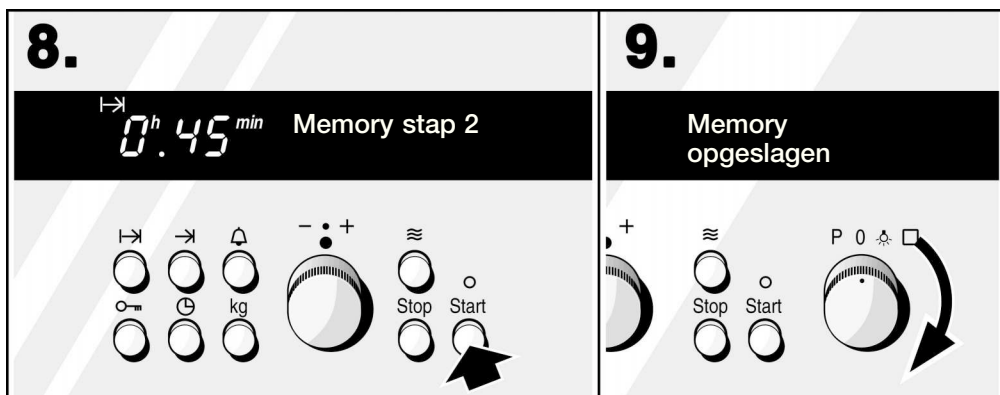
4. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen. Draai de functiekeuzeknop niet voorbij “0”.



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

6. Voer nu eventueel een magnetronvermogen in. De toets Magnetron indrukken en met de draaiknop het gewenste vermogen instellen.

7. De toets Tijdsduur I→I indrukken en met de draaiknop de gewenste duur instellen.



8. De toets Start indrukken. Hierdoor slaat u "stap 1" op. Er wordt een "stap 2" aangeboden. (Stel in volgens de beschrijving bij punt 4 tot 8). U kunt maximaal drie stappen instellen en opslaan. Als "Memory vol" wordt weergegeven, kunt u geen instellingen meer opslaan.

9. Wanneer u klaar bent, schakelt u de functiekeuzeknop uit. Ter bevestiging wordt "Memory opgeslagen" weergegeven op het tekstdisplay.

Wissen

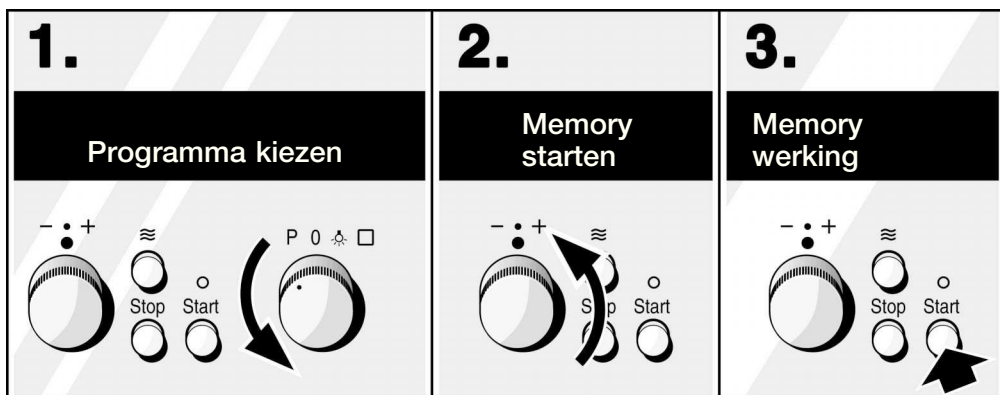
Wanneer u opnieuw programmeert, worden de oude instellingen automatisch overschreven.

N.B.

Als u tijdens het programmeren de functiekeuzeknop op "0" zet of voorbij "0" draait, wordt Memory geannuleerd.

Memory starten

De geprogrammeerde of opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u eenvoudig oproepen. Plaats het gerecht in de oven.



1. De functiekeuzeknop op "P" zetten.

2. De draaiknop naar links draaien tot "Memory starten" wordt weergegeven.

3. De toets Start indrukken. Na enkele seconden start de oven.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het tekstdisplay wordt "Eet smakelijk" weergegeven. U kunt het signaal voortijdig wissen door op de toets Einde →I te drukken. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Wissen

Schakel de functiekeuzeknop uit.

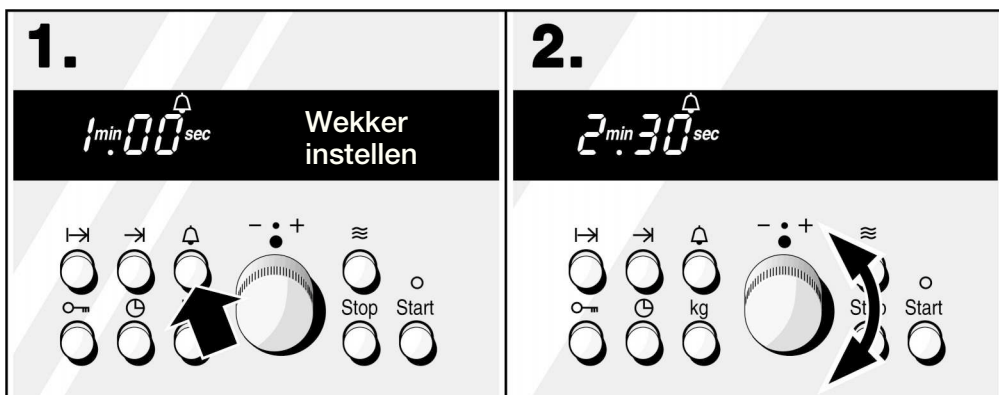
Aanwijzingen

- ☐ U wilt weten welke Memory-instellingen zijn opgeslagen: Stel in volgens de beschrijving bij punt **1** en **2**. Met de toets Tijdsduur I→I kunt u alle instellingen oproepen. Na de laatste instelling verschijnt "Memory starten" weer op het tekstdisplay. Start Memory of schakel de functiekeuzeknop uit.
- ☐ Ook bij Memory kunt u de oven automatisch laten in- en uitschakelen. Stel in volgens de beschrijving bij punt **1** en **2**. Druk op de toets Einde →I en stel met de draaiknop de nieuwe eindtijd in. Druk vervolgens op de toets Memo.
- ☐ In de indicatie van de elektronische klok loopt een wekkertijd af. Wanneer u op de toets Tijdsduur I→I drukt, verschijnt de resterende tijd van Memory enige seconden op het display.

Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Deze loopt onafhankelijk van andere instellingen af. U kunt voor uw stoofvlees de braadautomaat gebruiken en met de wekker de kooktijd voor de pasta instellen. De wekker heeft een speciale signaaltoon. Zo kunt u horen of de wekker of bijv. de ingestelde braadautomaat afgelopen is.

Zo stelt u in



1. De toets Wekker  indrukken.

2. Stel met de draaiknop de gewenste wekkertijd in.

Na enige seconden wordt de instelling automatisch overgenomen. De kookwekkertijd loopt terug in de indicatie van de elektronische klok.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. Het symbool Wekker  knippert. Druk op de toets Wekker .

Corrigeren

De toets Wekker  indrukken. Verander de tijd met de draaiknop.

Wissen

De toets Wekker  kort na elkaar tweemaal indrukken.

Opmerkingen:

☐ U kunt uren, minuten en seconden instellen.

- ❑ Door de draaiknop snel te draaien, kunt u grotere stappen instellen

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

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

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

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

Toestellen van edelstaal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken zo snel mogelijk. Onder dit vuil kan er gemakkelijk roest ontstaan.

Gebruik voor het onderhoud algemeen gebruikelijke reinigingsmiddelen voor staal. Neem hierbij nauwgezet de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht en probeer het product eerst op een kleine plaats uit voor u het middel over het hele oppervlak gebruikt.

Apparaten met een aluminium front

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

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

Afdichtingen

De afdichtingen van de oven deur en van de oven kint u verwijderen en reinigen met afwasmiddel (niet in de afwasautomaat). Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Toebehoren

Na gebruik kunt u het toebehoren het best laten weken in water met wat afwasmiddel. Resten kunt u dan makkelijk verwijderen met een borstel of een (niet krassende) afwasspons.

De onderdelen van de grillplaat kunt u laten inweken in de braadslede of reinigen in de afwasautomaat.

Oven

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

Gebruik geen harde schuursponsjes. Gebruik oven-reiniger uitsluitend voor de emailoppervlakken van de oven.

Reiniging van katalytisch email

De achterwand van de oven is voorzien van email. Deze reinigt zich zelf terwijl de oven in gebruik is. Het kan zijn dat grotere spetters pas verdwijnen nadat de oven meerdere malen is gebruikt. U kunt resten van specerijen en dergelijke met een droge doek of een zachte borstel verwijderen.

Gebruik in geen geval een reinigingsmiddel voor de oven!

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

Reiniging van de overige emailen oppervlakken

Maak de licht vervuilde oven schoon met warm zeepsop of water met azijn.

Zijn de bodem, de zijwanden en de bovenkant van de oven sterk vervuild, dan kunt het beste een reinigingsmiddel voor de oven gebruiken.

- ☐ Het reinigingsmiddel voor de oven uitsluitend in een onverwarmde oven gebruiken.

- ❑ Het middel inspuiten en laten inwerken.

Attentie: Niet de achterwand van de oven inspuiten.

Bij bijzonder hardnekkige vlekken de oven hoogstens 2 minuten lang op 50 °C verwarmen, niet langer, anders wordt het email vlekkelig.

- ❑ De oven grondig schoonmaken.

Glazen afscherming van de ovenlamp

De glazen afscherming in de oven kunt u het best reinigen met zeepsop.

Aanwijzingen

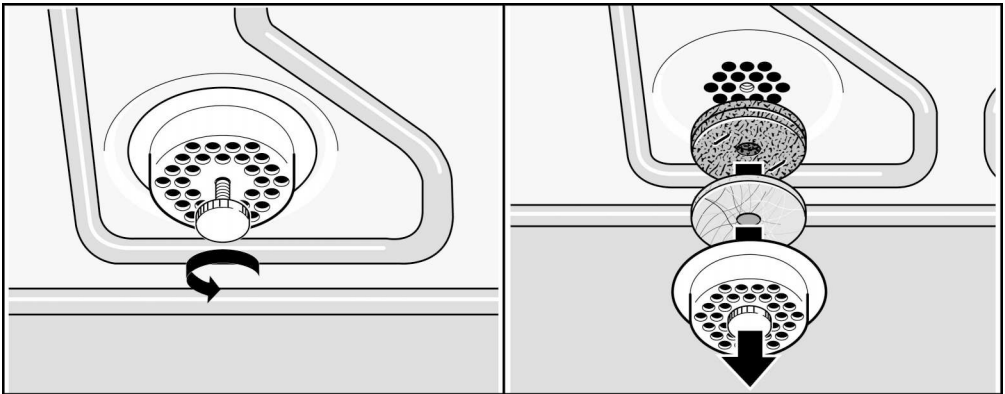
De oven is geëmailleerd. Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan.

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

Wasemfilter

Op het ovendeksel bevindt zich een wasemfilter dat de vetdeeltjes uit de afvoerlucht filtert en geuren beperkt.

Het filter moet regelmatig worden gereinigd.



Zo gaat u te werk:

1. De schroef losdraaien en het filter verwijderen.
2. De twee filterelementen verwijderen.

Het filter en het dunne eenlaags-filterelement kunt u afwassen met afwasmiddel of in de bestekmand van de afwasautomaat. Het dikkere tweelaags-filterelement mag niet worden gereinigd. De beschermende laag kan beschadigd raken.

3. Filter en filterelement weer aanbrengen. Hierbij eerst het eenlaags-filterelement en dan het tweelaags-filterelement in het filter leggen.
4. Het filter vastdraaien met de schroef.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht, voor u de klantentenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het fornuis werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Het fornuis is geblokkeerd.	De toets Sleutel indrukken tot het sleutelsymbool op het display uitgaat.
Het symbool van de ingestelde verwarmingsmethode knippert.	Stroomuitval	Functiekeuzeknop op 0 zetten en de verwarmingsmethode opnieuw instellen.
De indicatie van de elektronische klok knippert.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.
De oven verwarmt niet. De indicaties werken maar in de linkerbovenhoek van het display voor de temperatuurkeuzeknop brandt een vierkantje.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Fornuiszekeringen in de zekeringkast uitschakelen. Ca. 20 seconden wachten. Zekeringen weer inschakelen. Nu binnen 2 minuten de toets Snelvoorverwarming 6 seconden lang indrukken tot het vierkantje op het display verdwijnt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Op het tekstdisplay wordt "Veiligheidsuitschakeling" weergegeven.	Het fornuis is lang in gebruik geweest zonder dat de instelling is veranderd.	Functiekeuzeknop uitschakelen.
Op het display voor de temperatuurkeuzeknop verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.
Op het display voor de temperatuurkeuzeknop verschijnt de foutmelding "Er2" en er is een signaal te horen.	Onjuiste netaansluiting.	De zekeringen in de zekeringkast uitschakelen en het fornuis juist laten aansluiten.
Op het display voor de temperatuurkeuzeknop verschijnt de foutmelding "Er3".	Het elektronische systeem is oververhit.	De koelventilator loopt. Na het afkoelen wordt "Er3" gewist en verwarmt het fornuis weer.
Op het display voor de temperatuurkeuzeknop verschijnt de foutmelding "Er5". De functiekeuzeknop staat op "P".	De klok is defect.	Neem contact op met de klantenservice. De oven werkt ook zonder klok.
De temperatuurindicatie geeft de foutmelding "Er8" weer.	Fouten in het elektronisch systeem van de magnetron.	De toets Stop indrukken tot Er8 verdwijnt. De oven werkt ook zonder klok. Neem contact op met de klantenservice.
Op het display voor de temperatuurkeuzeknop verschijnt de foutmelding "E10".	De elektronica is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

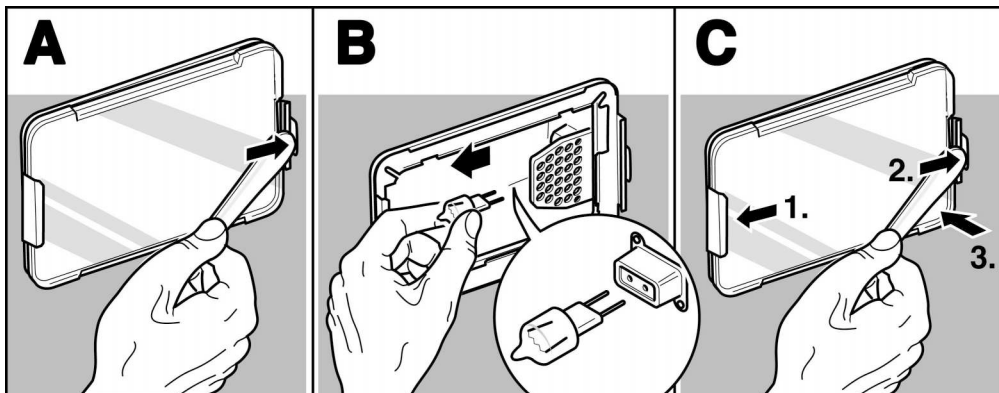
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer uw apparaat op ondeskundige wijze wordt gerepareerd, loopt u grote risico's.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 20 watt, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel. Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

Linker ovenlamp



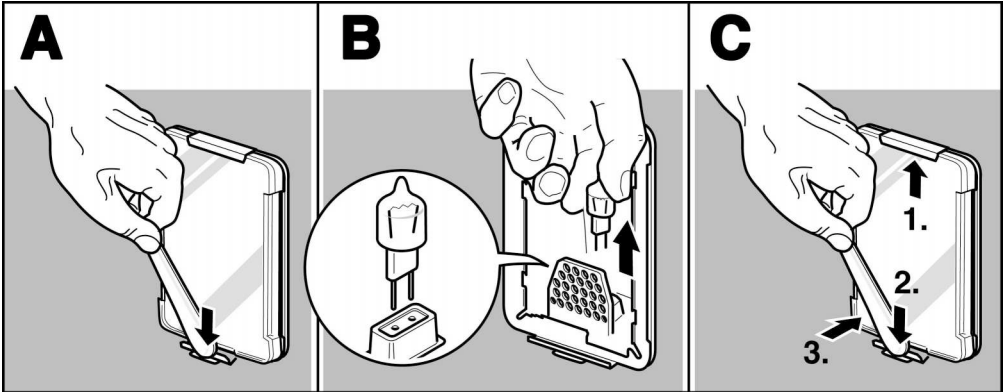
Zo gaat u te werk:

1. Fornuiszekering in de meterkast uitschakelen.
2. Een droogdoek in de koude oven leggen om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming van het **linker ovenlampje** verwijderen. Hiertoe met een lepelsteel het metalen lipje naar achteren drukken – afbeelding A – en de glazen afscherming verwijderen.
4. Ovenlamp vervangen.
Met duim en wijsvinger van de linkerhand de lamp lostrekken van achter het rooster – niet draaien – afbeelding B. De reservelamp aanbrengen. Let hierbij op de stand van de pinnen. De nieuwe lamp vast aandrukken.
5. De glazen afscherming van de **linker ovenlamp** weer aanbrengen. Het opschrift op het glas moet zich onderaan bevinden. Hiertoe de glazen afscherming vooraan aanbrengen. Achteraan het

lipje met een lepelsteel naar achteren drukken. Het glas zit nu vast – afbeelding C.

6. Droogdoek verwijderen.
7. Zekering weer inschakelen en de tijd opnieuw instellen.

Rechter ovenlamp



Zo gaat u te werk:

1. Fornuiszekering in de meterkast uitschakelen.
2. Een droogdoek in de koude oven leggen om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming van de **rechter ovenlamp** verwijderen. Hiertoe met een lepelsteel het metalen lipje naar onderen drukken – afbeelding A – en de glazen afscherming verwijderen.
4. Ovenlamp vervangen.
Met duim en wijsvinger van de linkerhand de lamp lostrekken van achter het rooster – niet draaien – afbeelding B. De reservelamp aanbrengen. Let hierbij op de stand van de pinnen. De nieuwe lamp vast aandrukken.
5. De glazen afscherming van de **rechter ovenlamp** weer aanbrengen. Het opschrift op het glas moet zich achteraan bevinden. Hiertoe de glazen afscherming aan de bovenkant aanbrengen. Onderaan het lipje met een lepelsteel naar

beneden drukken. Het glas zit nu vast
– afbeelding C.

6. Droogdoek verwijderen.
7. Zekering weer inschakelen en de tijd opnieuw instellen.

Glazen afscherming vervangen

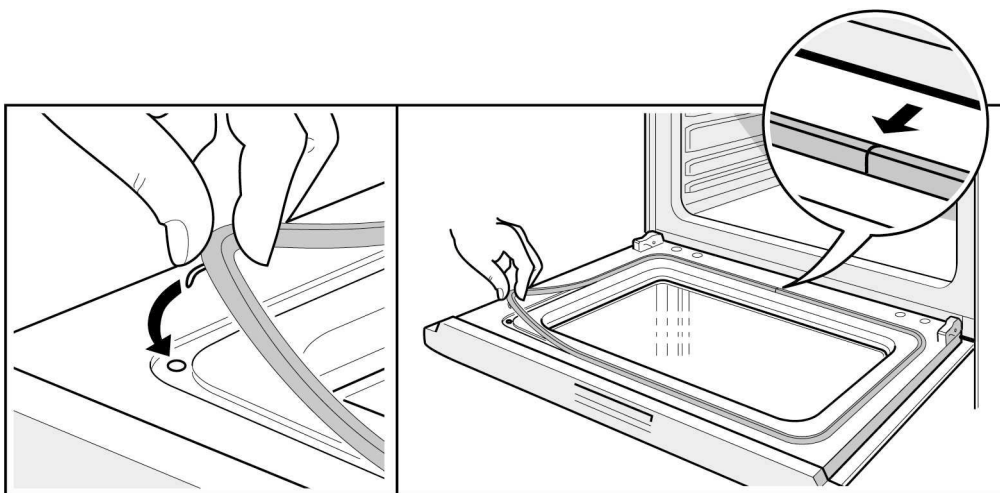
Als de glazen afscherming van de ovenlamp beschadigd is, dient deze te worden vervangen. Vervangende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Deurdichting vervangen

Wanneer de deurdichting defect is, moet deze worden vervangen. De deurdichting voor uw apparaat is tegen meerprijs verkrijgbaar bij de Servicedienst. Geef het E-nummer en FD-nummer van uw apparaat op.

1. Ovendeur openen.
2. Oude deurdichting lostrekken.
3. Aan de deurdichting zijn zes haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe deurdichting aan de binnenzijde van de ovendeur bevestigen en vastduwen.

N.B.: de las van de deurdichting onder in het midden is van technische aard.



Afdichting vervangen

Links en rechts van de oven bevindt zich een afdichting die zowel boven als beneden met een haak bevestigd is. Deze afdichting kunt u vervangen.

Vervangende afdichtingen kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

Geef altijd het E-nr. en het FD-nr. van het apparaat door aan de klantenservice. Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de rechter zijkant van de oven-deur. Om te voorkomen dat u in geval van storing moet zoeken naar deze nummers, is het handig om deze gegeven hier te noteren.

E-nr.	FD
Klantenservice 📞	

De verpakking en uw oude apparaat

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 terugname en verwerking van oude.

Zo kunt u energie sparen

- ☐ Verwarm de oven uitsluitend voor indien dit is aangegeven in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing.
- ☐ Gebruik donkere, zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- ☐ Meerdere cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is nog warm. Hierdoor is de baktijd voor de tweede cake korter. U kunt ook twee cakes (rechthoekige bakvormen) naast elkaar in de oven doen.
- ☐ Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen en de restwarmte gebruiken om het gerecht gaar te laten worden.
- ☐ Grillen: kleine hoeveelheden legt u midden op het rooster. Schakel het kleine grilloppervlak in.
- ☐ Stel de magnetron in gecombineerd met een verwarmingsmethode. Dit gaat sneller en u spaart energie.

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

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	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak*	Bakplaat	3		180-200	15-30
	Bakplaat	3		160-180	15-30
	Bakplaat + braadslede	2+4		140-160	35-45
	2 bakplaten** + braadslede	1+3+4		140-160	40-50
Small cakes* 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Bakplaat	3		180-200	15-25
	Bakplaat	3		150-170	15-25
	Bakplaat + braadslede	2+4		150-170	25-35
	2 bakplaten** + braadslede	1+3+4		150-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		150-170	30-40

Servies en aanwijzingen		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Plaatkoek met gist*	Bakplaat	3		170-190	40-50
	Bakplaat + braadslede	2+4		160-180	50-60
Appeltaart	2 roosters** + 2 springvormen van blik Ø 20 cm	1+3 diagonaal geplaatst		170-190	70-80
	1 rooster + 2 springvormen van blik Ø 20 cm	1 in het midden naast elkaar		200-220	70-80

* Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de bakplaat. Schuif bij het bakken op drie niveaus altijd de braadslede in het midden in. De bovenste bakplaat kan eerder worden verwijderd.

** Bakplaten of roosters kunt u krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

Grillen

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

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings- methode	Grillstand	Duur, minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		Stand 3	30-120 sec.
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		Stand 3	25-30

* Halverwege de bereidingstijd keren.

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten. Meting van het uitgangsvermogen met het rooster op inschuifniveau 2.
Zet de schaal op het rooster op hoogte 2.

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsuur in minuten	Totale duur
Vla, 1000 g	600 W, 8 min. + 180 W, 29-32 min.	37-40 minuten
Biscuit	360 W, 16-19 min.	16-19 minuten
Gehakt	360 W, 30-35 min.	30-35 minuten

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsuur in minuten	Totale duur
Vlees	180 W, 8 min. + 90 W, 5-7 min.	13-15 minuten

Bereiden gecombineerd met magnetron

Gerecht	Verwarming smethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen, W, tijdsuur in minuten	Totale duur
Aardappelgratin (2-3 cm hoog)		190-210	600 W, 12 min. + 180 W, 15-17 min.	27-29 minuten
Gebak		180-190	180 W, 15-17 min.	15-17 minuten
Kip*		240-250	360 W, 30-35 min.	30-35 minuten

* De braadslede op hoogte 1 inschuiven.
De kip na 2/3 van de tijd keren.