

HB86P.72  
HB86P582

[nl] Gebruiksaanwijzing .....2



9000590467

**SIEMENS**

|                                                   |           |                                                         |           |
|---------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....             | <b>2</b>  | <b>Kinderslot</b> .....                                 | <b>15</b> |
| Voor het inbouwen.....                            | 3         | Kinderslot activeren.....                               | 15        |
| Instructies voor uw veiligheid .....              | 3         | Blokkering opheffen .....                               | 15        |
| Instructies voor de magnetron .....               | 3         | <b>Basisinstellingen</b> .....                          | <b>15</b> |
| Oorzaken van schade .....                         | 4         | Basisinstellingen wijzigen.....                         | 16        |
| <b>Uw nieuwe apparaat</b> .....                   | <b>5</b>  | <b>Automatische uitschakeling</b> .....                 | <b>16</b> |
| Bedieningspaneel .....                            | 5         | <b>Zelfreiniging</b> .....                              | <b>17</b> |
| Toetsen .....                                     | 5         | Vorbereiding .....                                      | 17        |
| Draaiknop .....                                   | 5         | Zelfreiniging instellen .....                           | 17        |
| Display .....                                     | 5         | Na de zelfreiniging .....                               | 17        |
| Temperatuurregeling .....                         | 6         | <b>Onderhoud en reiniging</b> .....                     | <b>17</b> |
| Binnenruimte .....                                | 6         | Schoonmaakmiddelen .....                                | 18        |
| Toebehoren .....                                  | 6         | Reiniging van de ovenruiten .....                       | 18        |
| <b>Voor het eerste gebruik</b> .....              | <b>7</b>  | <b>Storingstabel</b> .....                              | <b>19</b> |
| Eerste instellingen.....                          | 7         | Storingstabel.....                                      | 19        |
| Binnenruimte opwarmen .....                       | 7         | Ovenlamp vervangen .....                                | 20        |
| Toebehoren reinigen .....                         | 8         | Deurdichting vervangen .....                            | 20        |
| <b>Oven in- en uitschakelen</b> .....             | <b>8</b>  | <b>Servicedienst</b> .....                              | <b>21</b> |
| Inschakelen .....                                 | 8         | E-nummer en FD-nummer .....                             | 21        |
| Uitschakelen .....                                | 8         | <b>Energie- en milieutips</b> .....                     | <b>21</b> |
| <b>Oven instellen</b> .....                       | <b>8</b>  | Energie besparen .....                                  | 21        |
| Verwarmingsmethoden .....                         | 8         | Milieuvriendelijk afvoeren .....                        | 21        |
| Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ..... | 9         | <b>Automatische programma's</b> .....                   | <b>21</b> |
| CombiSpeed normaal CombiSpeed intensief.....      | 9         | Programma kiezen .....                                  | 22        |
| Insteladvies .....                                | 10        | Individueel aanpassen .....                             | 22        |
| Snelvoorverwarming instellen .....                | 10        | Ontdooien en garen met de automatische programma's..... | 22        |
| <b>De magnetron</b> .....                         | <b>10</b> | <b>Voor u in onze kookstudio getest</b> .....           | <b>27</b> |
| Aanwijzingen voor de vormen .....                 | 10        | Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron .....    | 27        |
| Magnetronvermogens .....                          | 11        | Tips voor de magnetron .....                            | 30        |
| Magnetron instellen .....                         | 11        | Taart, cake en gebak .....                              | 30        |
| <b>Combinatie</b> .....                           | <b>11</b> | Tips voor het bakken .....                              | 32        |
| Geschikte magnetronvermogens.....                 | 11        | Braden en grillen .....                                 | 32        |
| Combinatie instellen .....                        | 11        | Tips voor het braden en grillen.....                    | 36        |
| <b>Serie instelling</b> .....                     | <b>12</b> | Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....       | 36        |
| Vormen .....                                      | 12        | Kant-en-klaar producten .....                           | 36        |
| Serie instelling instellen .....                  | 12        | <b>Langzaam garen</b> .....                             | <b>37</b> |
| <b>Tijdfuncties</b> .....                         | <b>13</b> | Langzaam garen instellen .....                          | 37        |
| Kookwekker instellen .....                        | 13        | Tips voor het langzaam garen .....                      | 38        |
| Tijdsduur instellen .....                         | 13        | <b>Testgerechten</b> .....                              | <b>38</b> |
| De eindtijd op een later tijdstip zetten .....    | 13        | Bakken.....                                             | 38        |
| Tijd instellen .....                              | 14        | Grillen.....                                            | 39        |
| <b>Memory</b> .....                               | <b>14</b> | <b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....               | <b>39</b> |
| Instellingen in Memory opslaan .....              | 14        |                                                         |           |
| Memory starten .....                              | 14        |                                                         |           |
| <b>Sabbatinstelling</b> .....                     | <b>14</b> |                                                         |           |
| Sabbatinstelling starten .....                    | 14        |                                                         |           |

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

## **Veiligheidsvoorschriften**

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

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

gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

## Voor het inbouwen

### Transportschade

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

### Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

### Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

## Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

### Hete binnenruimte

#### Risico van verbranding!

- Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de binnenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De deur van de binnenruimte voorzichtig openen. Er kan hete damp vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de binnenruimte voorzichtig.

#### Risico van brand!

- Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Bij het voorverwarmen het bakpapier nooit onbevestigd op de toebehoren leggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een tochtstroom. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

#### Risico van kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De kabelisolatie kan smelten.

#### Kans op verbrandingen!!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

### Hete toebehoren en vormen

#### Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

### Beschadigde deur van de binnenruimte of deurdichting

#### Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Dan kan er

energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik het apparaat pas weer als het gerepareerd is.

### Doorgeroeste oppervlakken

#### Ernstig gezondheidsrisico!

Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat in de loop van de tijd doorroesten. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Maak het apparaat regelmatig schoon.

### Open behuizing

#### Kans op een elektrische schok!

Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

#### Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

### Hete of vochtige omgeving

#### Risico van kortsluiting!

Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.

### Ondeskundige reparaties

#### Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.
- Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de servicedienst.

### Zelfreiniging

#### Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de binnenruimte.
- Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Houd kinderen uit de buurt.

#### Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag aangetast en ontstaan er giftige gassen.

## Instructies voor de magnetron

### Bereiding van levensmiddelen

#### Risico van brand!

Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

### Vormen

#### Risico van letsel!

- Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.
- Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

### Risico van verbranding!

Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem servies en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

### Magnetronvermogen en -tijd

#### Risico van brand!

Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.

### Verpakkingen

#### Risico van brand!

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

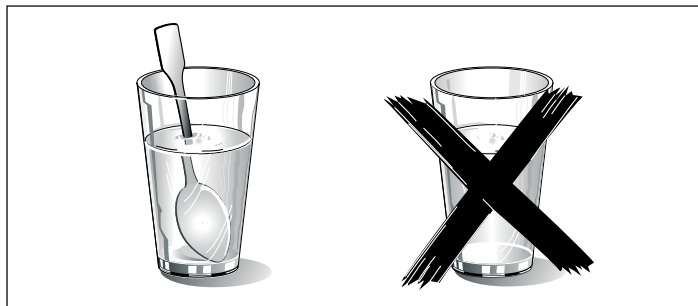
### Risico van verbranding!

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Gebruik altijd pannenlappen wanneer u de gerechten uit het apparaat neemt.

### Dranken

#### Kans op verbrandingen!!

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



#### Kans op explosie!

- Nooit dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen.
- Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

### Babyvoeding

#### Risico van verbranding!

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

### Levensmiddelen met vel of schil

#### Risico van verbranding!

- Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

### Levensmiddelen drogen

#### Risico van brand!

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.

### Levensmiddelen met een laag watergehalte

#### Risico van brand!

Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.

### Spijsolie

#### Risico van brand!

Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Bakplaat, bakpapier, aluminiumfolie of vormen op de bodem van de binnenruimte: Plaats geen bakplaat of vormen op de bodem van de binnenruimte. Geen aluminiumfolie op de bodem van de binnenruimte leggen. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.  
Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Vruchtensap: De braadslede bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de braadslede druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorwerpen van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorwerpen van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen: Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen: Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

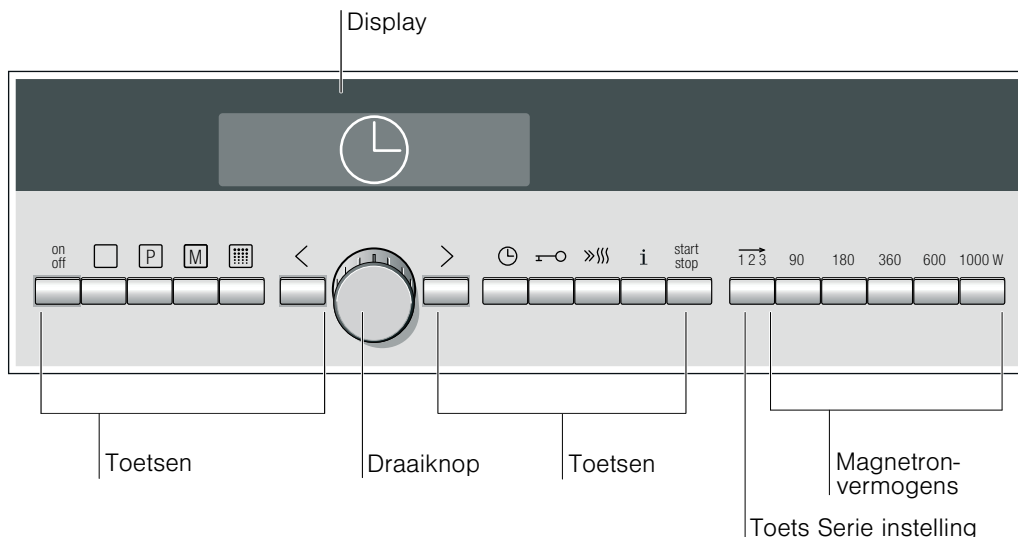
# Uw nieuwe apparaat

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

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

## Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



### Toetsen

| Symbol | Functie van de toets                                                                              |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| on/off | Oven in- en uitschakelen                                                                          |
|        | Verwarmingsmethode kiezen                                                                         |
|        | Automatische programma's kiezen                                                                   |
|        | lang indrukken = Memory kiezen<br>kort indrukken = Memory starten                                 |
|        | Zelfreiniging kiezen                                                                              |
| <      | In het instelbereik naar links gaan                                                               |
| >      | In het instelbereik naar rechts gaan                                                              |
|        | Menu Tijdfuncties openen en sluiten                                                               |
|        | Kinderslot activeren/deactiveren                                                                  |
|        | Snelvoorverwarming inschakelen                                                                    |
|        | kort indrukken = informatie opvragen<br>lang indrukken = menu Basisinstellingen openen of sluiten |
|        | kort indrukken = werking starten/onderbreken<br>lang indrukken = werking afbreken                 |
|        | Serie instelling kiezen                                                                           |
| 90     | Magnetronvermogen 90 watt kiezen                                                                  |
| 180    | Magnetronvermogen 180 watt kiezen                                                                 |
| 360    | Magnetronvermogen 360 watt kiezen                                                                 |
| 600    | Magnetronvermogen 600 watt kiezen                                                                 |
| 1000   | Magnetronvermogen 1000 watt kiezen                                                                |

### Draaiknop

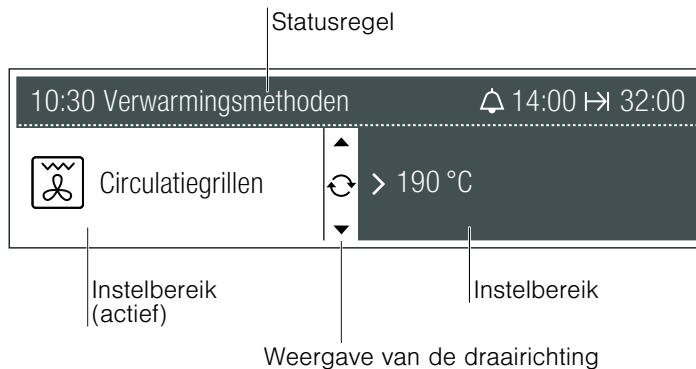
Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

### Display

Het display is in verschillende gebieden verdeeld:

- Statusregel
- Instelbereiken
- Indicatie van de draairichting



### Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd, de gekozen functie, aanwijzingsteksten, informatie en de ingestelde tijdfuncties weergegeven.

### Instelbereiken

In de beide instelbereiken verschijnen voorgestelde waarden die u kunt veranderen. Het instelbereik waar u zich bevindt is licht met zwarte letters. Hier kunt u wijzigingen invoeren.

Met de navigatietoetsen < en > gaat u over van het ene naar het andere instelbereik. U ziet aan de pijlen < en > in de instelbereiken in welke richting u met de navigatietoetsen kunt gaan.

Na de start zijn beide instelbereiken donker met lichte letters.

### Indicatie van de draairichting

De indicatie geeft aan in welke richting u de draaiknop kunt bewegen.

= draaiknop naar rechts draaien

↺ = draaiknop naar links draaien

Wanneer beide richtingspijlen worden weergegeven kunt u de draaiknop in beide richtingen draaien.

## Temperatuurregeling

De balken in de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

### Opwarmfasen

Na de start verschijnen er vijf balken in de statusregel. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer de laatste balk gevuld is.



Wanneer u een grillstand, de zelfreiniging of de magnetron heeft ingesteld verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets **i** de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Door de thermische traagheid kan de getoonde temperatuur iets afwijken van de daadwerkelijke temperatuur.

### Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan. Is de laatste balk gevuld, dan heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C is gedaald.

## Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

### Koelventilator

De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

### Attentie!

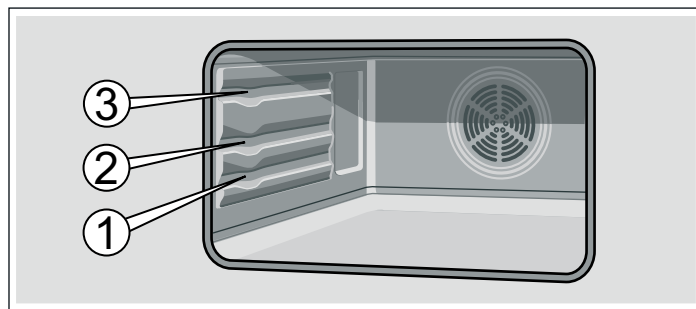
De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

### Aanwijzingen

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

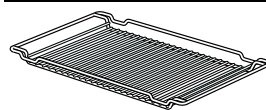
## Toebehoren

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



Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

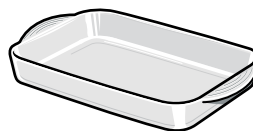
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



### Rooster

Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken.

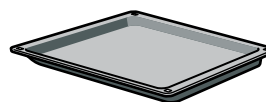
Het rooster kan met de welving naar boven  of beneden  worden gebruikt.



### Glazen schaal

Voor grote braadstukken, vochtig gebak, ovenschotels en gratineerde gerechten.

Plaats de glazen vorm op het rooster.



### Braadslede HZ86U000

Voor grote braadstukken en vochtig gebak, ovenschotels en gratineerde gerechten. Deze dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Plaats hiervoor de braadslede op hoogte 1.

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

## Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

## Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of

|                                                     |                    |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken | Artikel-nr. 311134 | Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.                                             |
| Oven-grillreiniger-gel                              | Artikel-nr. 463582 | Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.                                                                                                                                                  |
| Microvezeldoek met honingraatstructuur              | Artikel-nr. 460770 | Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.    |
| Deurbeveiliging                                     | Artikel-nr. 612594 | Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht. |

andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

| Extra toebehoren | HZ nummer | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emailen bakplaat | HZ86B000  | Voor gebak en koekjes.<br>De bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven schuiven.                                                                                                                                                                                                        |
| Glazen schaal    | HZ86G000  | Voor grote braadstukken, vochtig gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Hiervoor plaatst u de glazen schaal op hoogte 1. De glazen schaal kan bij de magnetronfunctie ook worden gebruikt als vlak om iets op te zetten. |
| Glazen braadpan  | HZ915001  | Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's.                                                                                                                                                                                              |

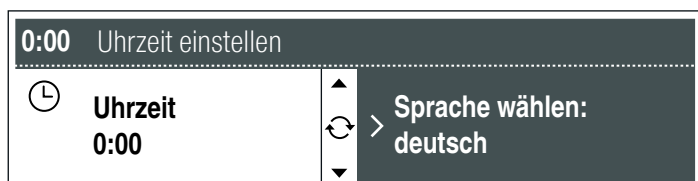
## Voor het eerste gebruik

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

- Stel de tijd in
- Wijzig indien gewenst de taal voor de tekstweergave
- Verwarm de binnenruimte
- Reinig de accessoires
- Lees de veiligheidsinstructies in het begin van de gebruikershandleiding. Deze zijn heel belangrijk.

## Eerste instellingen

Nadat uw nieuwe apparaat aangesloten is, staat boven in de statusregel "Uhrzeit einstellen" ("Tijd instellen"). Stel de tijd in en eventueel de taal voor het tekstdisplay. Standaard is Duits ingesteld.



## Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets > naar het rechterinstelbereik van "Sprache wählen: deutsch" (Taal kiezen: Duits) gaan.
3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
4. De toets ⏻ indrukken.

De taal en tijd zijn opgeslagen. De actuele tijd wordt op het display weergegeven.

**Aanwijzing:** U kunt de taal te allen tijde wijzigen. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

## Binnenruimte opwarmen

Om het "nieuwe" luchtje van de oven te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, meer in de oven bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

Stel de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte en een temperatuur van 240 °C in.

1.

De toets  indrukken.  
Het Siemens-logo verschijnt.
2.

Direct hierna op de toets  drukken.  
De verwarmingsmethode  3D-hetelucht en 160 °C worden voorgesteld.
3.

Met de draaiknop de verwarmingsmethode wijzigen in boven- en onderwarmte.
4.

Met de toets  naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur wijzigen in 240 °C.
5.

De toets  indrukken.  
De oven start.

6.

Na 60 minuten de oven met de toets  uitschakelen.  
De tijd verschijnt op het display.  
  
De balken van de temperatuurregeling geven de restwarmte in de binnenruimte aan.  
  
Hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt, kunt u ook uitvoerig in het hoofdstuk *Oven instellen* nalezen.

**Toebehoren reinigen**

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

**Oven in- en uitschakelen**

Met de toets  schakelt u de magnetron-compactoven in en uit.

**Inschakelen**

1.

De toets  indrukken.  
Het Siemens-logo verschijnt.
2.

Kies de gewenste functie.
  - Toets 90, 180, 360, 600 of 1000 W voor een magnetronvermogen
  - Toets  = verwarmingsmethoden

- Toets  = automatische programma's
- Toets  = opgeslagen memory-instellingen
- Toets  = zelfreiniging
- Toets  = serie instelling

Wanneer u na een paar seconden geen functie heeft gekozen, verschijnt in de statusregel de tekst "Functie kiezen".  
Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

**Uitschakelen**

De toets  indrukken.  
De oven schakelt zichzelf uit.

**Oven instellen**

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- hoe u een gerecht uit het insteladvies kiest
- en hoe u het snel voorverwarmen instelt.

**Verwarmingsmethoden**

Voor uw oven staat een groot aantal verwarmingsmethoden ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

| Verwarmingsmethode en temperatuurbereik                                                                              | Toepassing                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  3D-hetelucht<br>30-250 °C          | Voor het bakken van taart en klein gebak op twee niveaus.                                                                                   |
|  Hete lucht<br>30-250 °C            | Voor het bakken van cake in vormen op één niveau.                                                                                           |
|  Boven- en onderwarmte<br>30-300 °C | Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. quarktaarten) en voor plaatgebak |
|  Intensieve warmte<br>100-300 °C    | Voor gerechten met een knapperige bodem (bijv. quiche). De hitte komt van boven en bijzonder sterk van beneden.                             |

| Verwarmingsmethode en temperatuurbereik                                                                                                      | Toepassing                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Onderwarmte<br>30-200 °C                                 | Voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruind of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte na afloop van de baktijd slechts even bij. |
|  Circulatiegrillen<br>100-250 °C                          | Voor gevogelte en grotere stukken vlees.                                                                                                                     |
|  Grill, groot<br>1 (zwak),<br>2 (gemiddeld),<br>3 (sterk) | Voor het grillen van grote hoeveelheden steaks, worstjes, toast of stukjes vis.                                                                              |
|  Grill, klein<br>1 (zwak),<br>2 (gemiddeld),<br>3 (sterk) | Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast of stukjes vis.                                                                             |
|  Langzaam garen<br>70-100 °C                              | Voor malse stukken vlees die medium/rosé of à point (medium) gegaard moeten worden.                                                                          |
|  Voorverwarmen<br>30-70 °C                                | Voor het voorverwarmen van porseleinen servies.                                                                                                              |
|  Warmhouden<br>60-100 °C                                  | Voor het warmhouden van gerechten.                                                                                                                           |



| Verwarmingsmethode en temperatuurbereik | Toepassing                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CombiSpeed normaal 30-250 °C            | Voor roerdeeg in vormen, sappig gevuld zandtaartdeeg en gebak van bakmengsels.<br><br>Bij de ovenfunctie wordt automatisch een laag magnetronvermogen ingeschakeld. |
| CombiSpeed intensief 30-250 °C          | voor gevogelte, vis en ovenschotels.<br><br>Bij de ovenfunctie wordt automatisch een gemiddeld magnetronvermogen ingeschakeld.                                      |

## Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

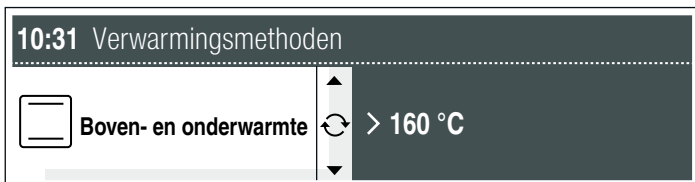
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 180 °C.

De toets indrukken.

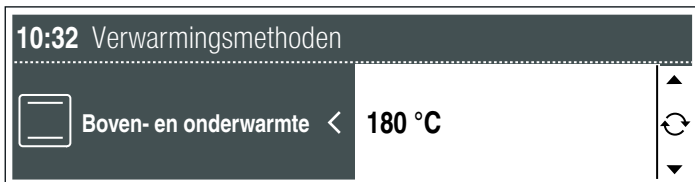
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld. U kunt deze instelling direct met de toets starten.

Wilt u een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen, ga dan als volgt te werk:

1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



2. Met de toets naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.



3. De toets indrukken.  
De oven start. In de statusregel verschijnen de verwarmingsbalken van de temperatuurcontrole.



4. Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de toets uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.

### Temperatuur of grillstand wijzigen

Dit is altijd mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

### Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. knippert. Na het sluiten van de ovendeur opnieuw op de toets drukken. De functie wordt voortgezet.

### Werking onderbreken

De toets indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand, knippert. Opnieuw op de toets drukken, de werking wordt voortgezet.

### Werking afbreken

De toets ingedrukt houden tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

### Informatie opvragen

De toets kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie weer de toets kort indrukken. Voor de start krijgt u informatie over de verwarmingsmethoden, inschuifhoogtes en accessoires. Na de start kunt u de opwarmtemperatuur in de binnenruimte opvragen.

### Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk Tijdfuncties, tijdsduur instellen.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk Tijdfuncties, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

## CombiSpeed normaal CombiSpeed intensief

Bij deze verwarmingsmethoden wordt automatisch een magnetronvermogen ingeschakeld. U stelt eenvoudig de in het recept opgegeven temperatuur in en houdt de helft van de bereidingstijd aan.

### CombiSpeed normaal

CombiSpeed normaal is geschikt voor gebak in vormen, zoals

- cake, bijv. marmercake, cake met rozijnen en amandel- of vruchtentaart
- taarten van zandtaartdeeg met een sappige vulling, bijv. donkere appeltaart, kwarktaart.
- gebak van bakmengsels
- taarten van gistdeeg, bijv. rozentaart
- Ook voor braadvlees kan met deze verwarmingsmethode de helft van de bereidingstijd worden aangehouden.

**Aanwijzing:** Gebruik donkere bakvormen van metaal of flexibele vormen van kunststof. Voor braadvlees is een hittebestendige glazen vorm met of zonder deksel geschikt.

### CombiSpeed intensief

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor

- gevogelte, bijv. kip
- ovenschotels, bijv. noedelsoufflé
- gegratineerde gerechten, bijv. gegratineerde aardappels
- gegratineerde vis, vers en diepvries

**Aanwijzing:** Gebruik hittebestendige vormen van glas of keramiek.

### Zo stelt u in

Staan er in het recept verschillende verwarmingsmethoden, neem dan de instelling voor boven- en onderwarmte. De in het recept opgegeven bereidingstijd mag niet korter zijn dan 30 minuten.

Schuif het gerecht in de onverwarmde binnenruimte. Plaats het gerecht in het midden van het rooster op hoogte 1.

1. De toets indrukken.  
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode CombiSpeed normaal of CombiSpeed intensief instellen.  
In de statusregel worden 20:00 minuten voorgesteld.
3. Met de toets naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.
4. De toets indrukken en met de toets naar de tijdsduur gaan.
5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. Met de toets het menu sluiten.

7. De toets  indrukken.

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

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. In de statusregel staat  $I \rightarrow 0:00$ . U kunt het signaal voortijdig met de toets  wissen.

## Insteladvies

Wanneer u een gerecht uit het insteladvies kiest, zijn de optimale instelwaarden al ingesteld. U kunt kiezen uit veel verschillende categorieën. U vindt een groot aantal gerechten met onze insteladviezen, van gebak, brood, gevogelte, vlees en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De verwarmingsmethode is vast ingesteld.

Via diverse selectieniveaus komt u bij de gerechten. Probeer het maar eens. Bekijk het uitgebreide scala aan gerechten.

### Gerecht selecteren

1. De toets  indrukken.  
 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt als voorstel op het display.
2. Draaiknop naar links op  het insteladvies draaien.
3. Met de toets  $\triangleright$  naar de eerste gerechtcategorie gaan en met de draaiknop de categorie instellen.  
Met de toets  $\triangleright$  gaat u naar het eerste niveau. Met de draaiknop maakt u vervolgens de volgende selectie. Tot slot verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht.
4. De toets  indrukken.  
De oven start. Het verloop van de voorgestelde tijdsduur  $I \rightarrow$  wordt in de statusregel weergegeven.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat  $I \rightarrow 0:00$ . U kunt het signaal voortijdig met de toets  wissen.

### Temperatuur of grillstand wijzigen

Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

### Tijdsduur veranderen

De toets  indrukken en met de toets  $\triangleright$  naar de tijdsduur gaan. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. De toets  indrukken.

## Informatie opvragen

De toets **i** kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie de toets **i** kort indrukken.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

## Snelvoorverwarming instellen

De functie Snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

### Geschikte verwarmingsmethoden

- 3D-hetelucht
- Hete lucht
- Boven- en onderwarmte
- Intensieve warmte

### Geschikte temperaturen

De functie Snelvoorverwarming werkt niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is het snel voorverwarmen niet nodig. Deze functie wordt niet ingeschakeld.

### Snelvoorverwarming instellen

De toets  $\gg \lll$  voor het snel voorverwarmen indrukken. In de statusregel verschijnt het symbool  $\gg \lll$ . De balken van de temperatuurregeling vullen zich.

Wanneer alle balken gevuld zijn is het snel voorverwarmen beëindigd. Er klinkt een kort signaal. Het symbool  $\gg \lll$  verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

### Aanwijzingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.
- Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de functie Snelvoorverwarming direct na de start af.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets **i** de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.
- Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

### Snelvoorverwarming afbreken

De toets  $\gg \lll$  indrukken. Het symbool verdwijnt.

# De magnetron

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

### Aanwijzing:

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

## Aanwijzingen voor de vormen

### Geschikte vormen

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

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

### Ongeschikte vormen

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

### Attentie!

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

## Vormtest

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

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

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur.  
De vorm moet goed koud of handwarm zijn.  
Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

## Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

|        |                                                                   |
|--------|-------------------------------------------------------------------|
| 90 W   | voor het ontdooien van gevoelige gerechten.                       |
| 180 W  | voor het ontdooien en doorgaren                                   |
| 360 W  | voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten. |
| 600 W  | voor het verwarmen en garen van gerechten                         |
| 1000 W | voor het verwarmen van vloeistoffen                               |

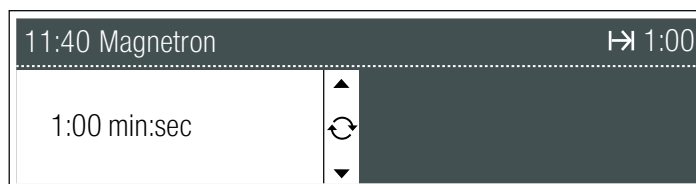
### Aanwijzingen

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 1000 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

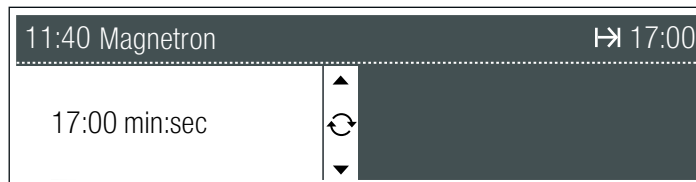
## Magnetron instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.  
De toets is verlicht.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



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

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

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. In de statusregel staat I→0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> wissen.

### Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> knippert. Na het sluiten van de ovendeur opnieuw op de toets <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drukken. De functie wordt voortgezet.

### Werking onderbreken

De toets <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand, <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> knippert. Opnieuw op de toets <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drukken, de werking wordt voortgezet.

### Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

### Werking afbreken

De toets <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> ingedrukt houden tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

# Combinatie

Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin. U kunt een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten instellen.

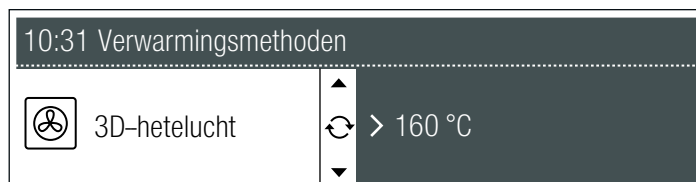
## Geschikte magnetronvermogens

Alle magnetronvermogens, buiten 1000 W, kunt u combineren met een verwarmingsmethode.

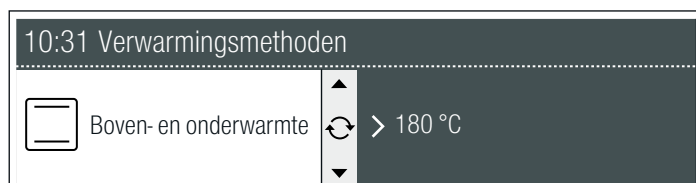
## Combinatie instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling boven- en onderwarmte, 200 °C en magnetron 360 W, 17 minuten.

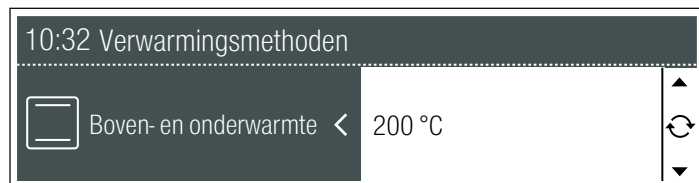
1. De toets  indrukken.  
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.



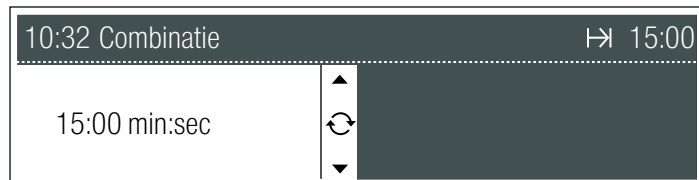
2. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



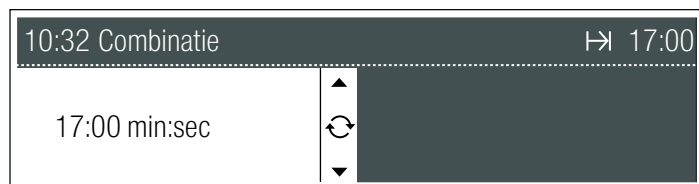
3. Met de toets > naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.



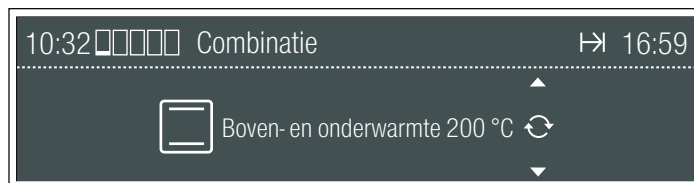
4. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.  
De toets is verlicht.



5. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



6. De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> indrukken.



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

#### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat I→I 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⌚ wissen.

#### Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. <sup>start</sup><sub>stop</sub> knippert. Na het sluiten van de ovendeur opnieuw op de toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> drukken. De functie wordt voortgezet.

#### Werking onderbreken

De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand, <sup>start</sup><sub>stop</sub> knippert. Opnieuw op de toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> drukken, de werking wordt voortgezet.

#### Temperatuur of grillstand wijzigen

Dit is altijd mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

#### Werking afbreken

De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> ingedrukt houden tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

#### De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

## Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende functies achter elkaar instellen en dan starten.  
Voorwaarde: u moet voor elke stap een tijdsduur instellen.

#### Geschikt zijn

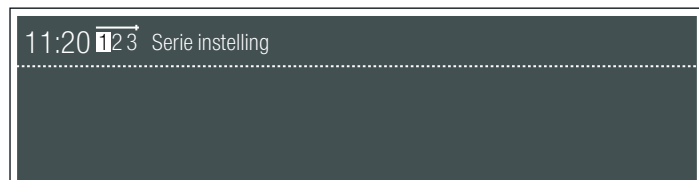
- alle verwarmingsmethoden  
Uitzondering: de verwarmingsmethoden CombiSpeed normaal en CombiSpeed intensief zijn niet geschikt.
- De magnetron
- De combinatiefunctie

#### Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

### Serie instelling instellen

1. De toets <sup>1</sup><sub>2</sub><sup>3</sup> indrukken.  
<sup>1</sup><sub>2</sub><sup>3</sup> Serie instelling verschijnt in de statusregel. De 1 is gemarkeerd. De eerste serie instelling kan worden uitgevoerd.



2. De gewenste functie kiezen en instellen.
3. De toets <sup>1</sup><sub>2</sub><sup>3</sup> opnieuw indrukken.  
De 2 is gemarkeerd. De tweede serie instelling kan worden uitgevoerd.
4. De gewenste functie kiezen en instellen.
5. De toets <sup>1</sup><sub>2</sub><sup>3</sup> opnieuw indrukken.  
De 3 voor de derde serie instelling is gemarkeerd.
6. De gewenste functie kiezen en instellen.
7. De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> indrukken.

De oven start. In de statusregel links worden het verloop van de serie instelling en de tijdsduur weergegeven. Rechts is het verloop van de totale tijdsduur te zien.

#### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. In de statusregel staat I→I 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⌚ wissen.

# Tijdfuncties

Het menu Tijdfuncties roept u op met de toets . De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven is uitgeschakeld:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer de oven is ingeschakeld:

- Kookwekker instellen
- Tijdsduur instellen
- De eindtijd op een later tijdstip zetten

## Kookwekker instellen

De wekker loopt onafhankelijk van de oven. U kunt deze gebruiken als kookwekker en altijd instellen.

1. De toets indrukken.  
Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. Met de toets het menu sluiten.

Het display keert terug naar de vorige toestand. Het symbool voor de wekker en de aflopende tijd wordt weergegeven.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets kunt u het signaal voortijdig wissen. Het menu Tijdfuncties sluit u met de toets .

### Looptijd afbreken

Met de toets het menu Tijdfuncties openen en de tijd terugdraaien naar 0:00. Het menu met de toets sluiten.

### Looptijd wijzigen

Met de toets het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop in de volgende seconden de looptijd voor de wekker wijzigen. Het menu met de toets sluiten.

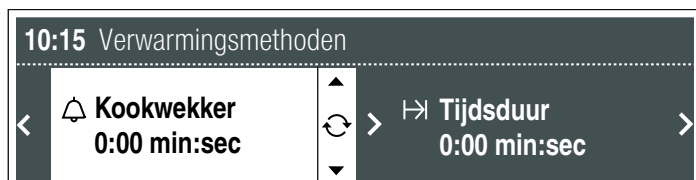
## Tijdsduur instellen

Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijdsduur uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

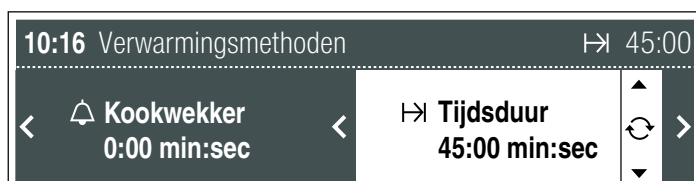
Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

Voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

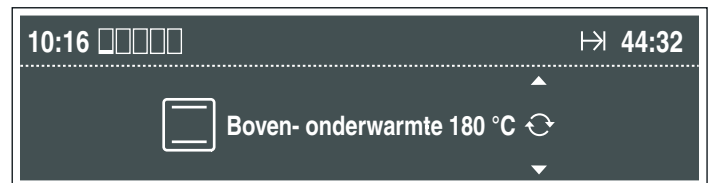
1. De toets indrukken.  
Het menu Tijdfuncties gaat open.



2. Met de toets of naar de tijdsduur gaan en met de draaiknop die tijdsduur instellen.



3. De toets indrukken.  
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.
4. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets indrukken.  
Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.



### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat de tijdsduur op 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets wissen.

### Tijdsduur afbreken

Menu met de toets openen. Met de toets of naar de tijdsduur gaan en deze met de draaiknop op 0:00 zetten. Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven. De toets indrukken, de werking wordt zonder tijdsduur voortgezet.

### Tijdsduur veranderen

Menu met de toets openen. Met de toets of naar de tijdsduur gaan en met deze met de draaiknop veranderen. Menu met de toets sluiten.

## De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

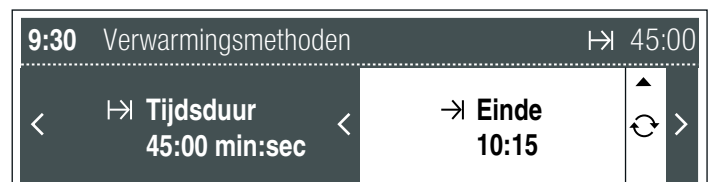
Voorbeeld: u plaatst om 9.30 uur het gerecht in de binnenruimte. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is. Verschuif de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. De oven gaat over in de wachtstand. Het programma gaat om 12.00 uur van start en is om 12.45 uur klaar.

Bij enkele programma's is het niet mogelijk de eindtijd te veranderen.

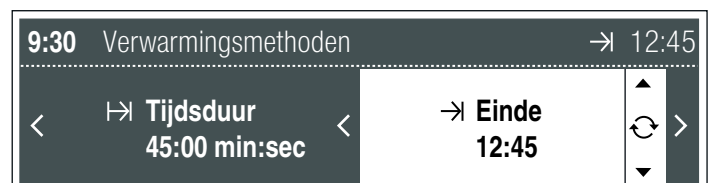
### Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld. Het menu Tijdfuncties is geopend.

1. Met de toets naar de eindtijd gaan. De eindtijd wordt weergegeven.



2. Met draaiknop de eindtijd naar een later tijdstip verschuiven.



3. Met de toets het menu Tijdfuncties sluiten.
4. Met de toets bevestigen.

De instelling is opgeslagen. De oven bevindt zich in de wachtstand, in de statusregel wordt de eindtijd

weergegeven. Het programma start op het juiste tijdstip. Het verloop van de tijdsduur I→I is te zien in de statusregel.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de statusregel staat de tijdsduur op I→I 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⊖ wissen.

### Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets ⊖ openen, met de toets > of < naar de eindtijd gaan en deze met de draaiknop aanpassen. Het menu met de toets ⊖ sluiten.

### Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets ⊖ openen, met de toets > of < naar de eindtijd gaan en de draaiknop naar links draaien totdat het display dooft. De tijdsduur loopt direct af.

## Tijd instellen

Voor het instellen of wijzigen van de tijd moet de oven zijn uitgeschakeld.

### Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking staat in de statusregel "Tijd instellen".

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.  
De ingestelde displaytaal wordt in het rechter instelbereik weergegeven. Deze wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.
2. De toets ⊖ indrukken.  
De tijd is opgeslagen.

### Tijd wijzigen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets ⊖ indrukken.  
Het menu Tijdfuncties gaat open.
2. Met de toets > naar de tijd ⊖ gaan en met de draaiknop de tijd wijzigen.
3. De toets ⊖ indrukken.  
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

### Tijdsindicatie wijzigen

Wanneer de oven uitgeschakeld is, verschijnt op het display de klok met de actuele tijd. U kunt deze indicatie wijzigen in een andere klokweergave, in tijd digitaal of in het niet weergegeven van de tijd. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

# Memory

Memory geeft u de mogelijkheid eigen instellingen op te slaan en met een druk op een toets weer op te vragen. U heeft hiervoor zes geheugenplaatsen tot uw beschikking. Memory is nuttig voor gerechten die u zeer vaak klaarmaakt.

## Instellingen in Memory opslaan

1. De gewenste functie instellen. Niet starten.
2. De toets M kort indrukken en met de draaiknop de geheugenplaats kiezen.
3. De toets M ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan elk moment worden gestart.

### Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

## Memory starten

De opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u altijd starten.

1. De toets M kort indrukken.  
De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer "Geheugenplaats leeg" verschijnt, is geen instelling opgeslagen. U kunt Memory niet starten. Sla eerst de gewenste instelling op, zoals omschreven onder *Memory opslaan*.
2. De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> indrukken.  
De memory-instelling start.

### Geheugenplaats wijzigen

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

### Instellingen veranderen

Dit is altijd mogelijk. Wanneer u de volgende keer Memory start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

# Sabbatinstelling

Met deze instelling heeft de oven bij boven- en onderwarmte een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

Gedurende deze tijd blijven de gerechten in de oven warm, zonder dat u deze hoeft in- of uit te schakelen.

## Sabbatinstelling starten

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen "Sabbatinstelling ja" geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

1. De toets □ indrukken.  
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.

2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode Sabatinstelling kiezen.
3. Met de toets > naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.
4. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties openen en met de toets > naar de tijdsduur gaan.  
Er wordt 27:00 uur voorgesteld.
5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties sluiten.
7. De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> indrukken.  
De Sabbatinstelling start.

## De tijdsduur is afgelopen

De oven warmt niet meer op.

## De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten.

## Sabbatinstelling afbreken

De toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> ingedrukt houden tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

# Kinderslot

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

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

## Kinderslot activeren

De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Het bedieningsveld is geblokkeerd.

## Blokkering opheffen

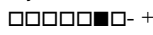
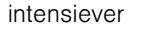
De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.

**Aanwijzing:** Ondanks het actieve kinderslot kunt u de oven met <sup>on</sup><sub>off</sub> of door lang op de toets <sup>start</sup><sub>stop</sub> in te drukken uitschakelen, de wekker instellen en het geluidssignaal met de toets  uitschakelen.

# Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment aan uw behoeften kunt aanpassen.

**Aanwijzing:** In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden. Afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat worden op het display alleen de basisinstellingen weergegeven die geschikt zijn voor uw apparaat.

| Basisinstellingen                                                                                              | Mogelijkheden                                                                                                                         | Toelichting                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taal kiezen:<br>Nederlands                                                                                     | 29 andere talen zijn mogelijk                                                                                                         | Taal voor de displayteksten                                                                                                                                 |
| Signaal tijdsduur:<br>gemiddeld                                                                                | gemiddeld = 2 minuten<br>kort = 10 seconden<br>lang = 5 minuten                                                                       | De tijd dat het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is                                                                                             |
| Toetssignaal:<br>uit                                                                                           | aan<br>uit                                                                                                                            | Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets                                                                                                            |
| Display-helderheid:<br>dag                                                                                     | dag<br>gemiddeld<br>nacht                                                                                                             | Displayverlichting                                                                                                                                          |
| Contrast:<br> +              | bijv. sterker<br> +                                | Display-contrast                                                                                                                                            |
| Tijdsindicatie:<br>analoog 1                                                                                   | analoog 1<br>analoog 2<br>analoog 3<br>uit*<br>digitaal                                                                               | Weergave van de tijdsindicatie op het display, wanneer de oven uitgeschakeld is.<br>* De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven.            |
| Verder na deur sluiten:<br>uit                                                                                 | automatisch<br>uit*                                                                                                                   | De manier waarop de werking na het openen en weer sluiten van de ovendeur wordt voortgezet.<br>*met <sup>start</sup> <sub>stop</sub> de werking voortzetten |
| individueel aanpassen:<br> + | bijv. bereidingsresultaat steeds intensiever<br> + | Het bereidingsresultaat van alle automatische programma's wijzigen<br>naar rechts = intensiever<br>naar links = zwakker                                     |
| Indicatie merklogo:<br>aan                                                                                     | aan<br>uit                                                                                                                            | Het opschrift Siemens na het inschakelen van de oven.                                                                                                       |
| 3D-hetelucht<br>Voorstel: 160 °C                                                                               | van 30 tot max. 250 °C                                                                                                                | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                      |
| Hete lucht<br>Voorstel: 160 °C                                                                                 | van 30 tot max. 250 °C                                                                                                                | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                      |
| Boven- en onderwarmte<br>Voorstel: 180 °C                                                                      | van 30 tot max. 300 °C                                                                                                                | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                      |
| Intensieve warmte<br>Voorstel: 190 °C                                                                          | van 100 tot max. 300 °C                                                                                                               | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                      |

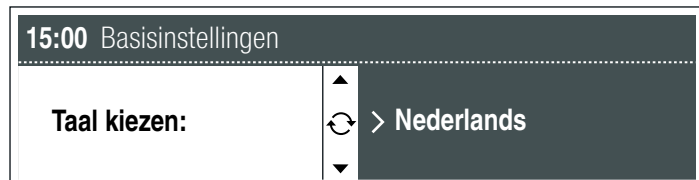
| Basisinstellingen                             | Mogelijkheden                            | Toelichting                                                            |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Onderwarmte<br>Voorstel: 180 °C               | van 30 tot max. 200 °C                   | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| Circulatiegrillen<br>Voorstel: 190 C          | van 100 tot max. 250 °C                  | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| Grill, groot<br>Voorstel: 3                   | 3 (sterk)<br>2 (gemiddeld),<br>1 (zwak), | Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen       |
| Grill, klein<br>Voorstel: 3                   | 3 (sterk)<br>2 (gemiddeld),<br>1 (zwak), | Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen       |
| Langzaam garen<br>Voorstel: 80 °C             | van 70 tot max. 100 °C                   | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| Voorverwarmen<br>Voorstel: 50 °C              | van 30 tot max. 70 °C                    | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| Warmhouden<br>Voorstel: 70 °C                 | van 60 tot max. 100 °C                   | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| CombiSpeed, normaal<br>180 °C                 | van 30 tot max. 250 °C                   | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| CombiSpeed, intensief<br>200 °C               | van 30 tot max. 250 °C                   | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen |
| Sabbatinstelling:<br>nee                      | nee<br>ja                                | Zie het hoofdstuk Sabbathinstelling                                    |
| Bedrijfsspanning<br>220–230 V                 | 220-230 V<br>230-240 V                   | Bedrijfsspanning aanpassen                                             |
| Fabrieksinstellingen opnieuw instellen<br>nee | nee<br>ja                                | Alle wijzigingen direct terugzetten naar de basisinstellingen          |

## Basisinstellingen wijzigen

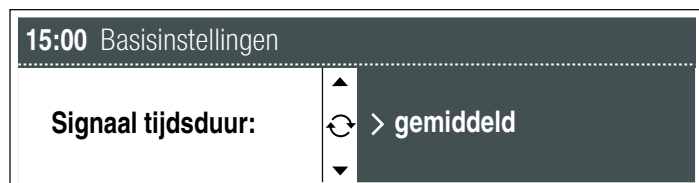
Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

Het voorbeeld in de afbeelding: basisinstelling signaaltoon tijdsduur veranderen van gemiddeld in kort.

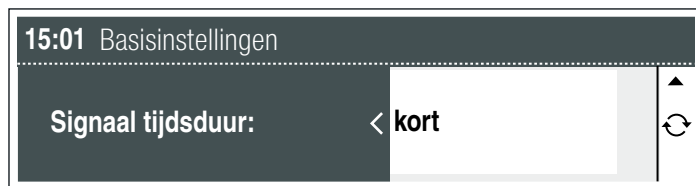
1. De toets **i** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot links "Sprache wählen" (Taal kiezen) en rechts "deutsch" verschijnt.



2. Met de draaiknop de basisinstelling kiezen.



3. Met de toets **>** naar het rechterinstelbereik gaan en met de draaiknop de waarde veranderen.



4. Nu kunt u verdere basisinstellingen wijzigen. Hiervoor met de toets **<** naar de basisinstelling gaan en instellen volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.
5. De toets **i** ingedrukt houden tot de weergave dooft. Dit duurt ca. vier seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

### Afbreken

De toets **off** indrukken. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

## Automatische uitschakeling

Uw oven heeft een automatische uitschakeling. Deze wordt actief wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instellingen gedurende lange tijd niet veranderd zijn. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

### Uitschakeling actief

De tekst "automatische uitschakeling" verschijnt op het display. De werking is onderbroken. Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de tekst. U kunt opnieuw instellen.

**Aanwijzing:** Is er een tijdsduur ingesteld, dan warmt de oven na afloop van de tijdsduur niet meer op. De automatische uitschakelfunctie is niet nodig.



# Zelfreiniging

Bij de zelfreiniging wordt de binnenruimte verhit tot ca. 480 °C. Resten van het braden, grillen of bakken worden verbrand. De zelfreiniging duurt inclusief opwarm- en afkoeltijd ca. 2 uur.

## Aanwijzingen

- Voor uw veiligheid vergrendelt de ovendeur automatisch. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer de binnenruimte wat afgekoeld is en het slotsymbool van de vergrendeling verdwenen is. Probeer niet de haken met de hand te verschuiven.
- Opent u de deur na de start nog een keer, dan kan boven bij de oven de vergrendelhaak zichtbaar zijn. Dit is normaal. Wanneer u de deur weer sluit, verdwijnt de haak automatisch. Probeer niet om de haak met de hand te verschuiven.
- Probeer de deur niet te openen zolang de zelfreiniging bezig is. Daardoor kan het reinigen worden afgebroken.
- De lamp in de binnenruimte blijft tijdens de zelfreiniging uit. De balken van de temperatuurcontrole verschijnen niet.

## ⚠ Risico van brand!

- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet. Zorg ervoor dat de voorzijde van het apparaat vrij blijft. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Nooit brandbare voorwerpen, bijv. theedoeken aan de deurgreep hangen.

## Vorbereiding

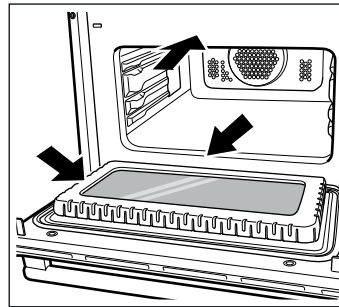
Neem alle toebehoren en vormen uit de oven.

## ⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag aangetast en ontstaan er giftige gassen.

## ⚠ Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Neem de bodem, de binnenkant van de deur en de vlakken aan de voorkant van de oven met een vochtige doek af. De deurdichting van de oven mag niet worden geschuurd.



Het is voldoende wanneer u de binnenruimte elke twee tot drie maanden reinigt. Zo nodig kunt u hem ook vaker reinigen. Voor het schoonmaken zijn slechts ca. 3,8 kilowattuur nodig.

## Zelfreiniging instellen

1. De toets indrukken.
2. Met de reiniging starten.

De ovendeur vergrendelt kort na de start. Het symbool voor de vergrendeling is verlicht.

## Na afloop van de reiniging

In de statusregel verschijnt "Zelfreiniging beëindigd". Pas wanneer het symbool verdwijnt, kan de ovendeur weer worden geopend.

## Reiniging afbreken

Met de toets de oven uitschakelen. De ovendeur kan pas worden geopend wanneer het symbool verdwenen is.

## Reinigingsstand corrigeren

Na de start kan de reinigingsstand niet langer worden gewijzigd.

## De reiniging moet 's nachts worden uitgevoerd

Om de oven overdag te kunnen gebruiken, verzet u het tijdstip van het einde van de reiniging naar de nacht. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

## Na de zelfreiniging

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijdert u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

# Onderhoud en reiniging

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

## ⚠ Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

## ⚠ Risico van verbranding!

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

## Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

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

## Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schrapers voor het schoonmaken van de deurdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

| Bereik                                   | Schoonmaakmiddelen                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkant van het apparaat                | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.                                                                                                                                                               |
| Roestvrij staal                          | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. |
| Oven                                     | Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken.                                                                                |
| Glazen afscherming van de ovenlamp       | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bedieningspaneel/ Buitenruit van de deur | Glasreiniger: direct met een zachte doek droog wrijven. Geen schraper gebruiken.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Binnenruit van de deur                   | Glasreiniger: met een zachte doek droog wrijven. Geen schraper gebruiken.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Dichting                                 | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.                                                                                                                                                                                               |
| Toebehoren                               | Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.                                                                                                                                                                                                                                            |

## Reiniging van de ovenruiten

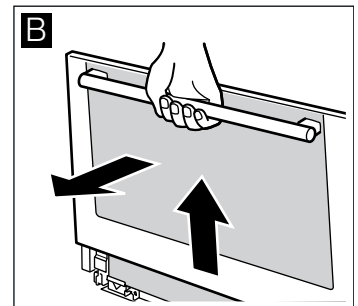
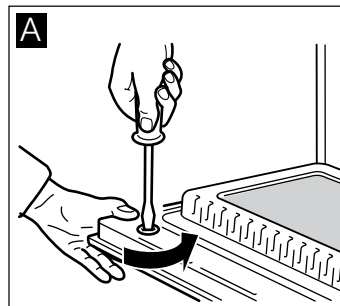
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.

### Risico van verbranding!

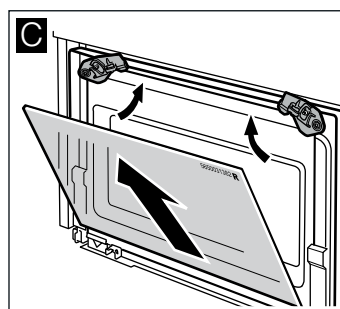
Verwijder ze niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is. De oven dient onverwarmd te zijn.

## Demontage

1. Ovendeur openen.
2. De twee schroeven van de deur met een sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11 mm) losdraaien. Hierbij de deurruit met één hand vasthouden. (Afbeelding A)
3. De deur langzaam sluiten en de ruit met de deurgreep er naar boven uittrekken. (Afbeelding B)



4. De middelste ruit vasthouden en de knip op de deur naar boven drukken. De ruit er naar boven uittrekken. (Afbeelding C)



## Aanwijzingen

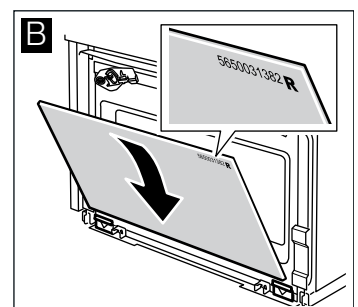
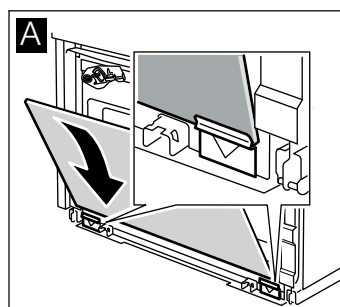
- Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. De schraper is niet geschikt.

## Montage

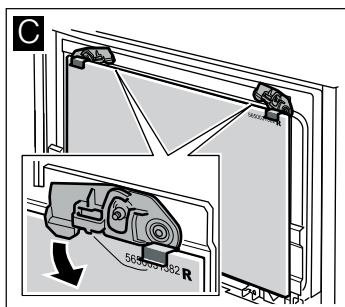
1. De middelste ruit met beide handen aan de bovenkant vastpakken en beneden in de geleiding plaatsen. (Afbeelding A)

**Aanwijzing:** Let erop dat de ruit beneden recht zit.

2. Het opschrift moet leesbaar rechtsboven staan. (Afbeelding B)

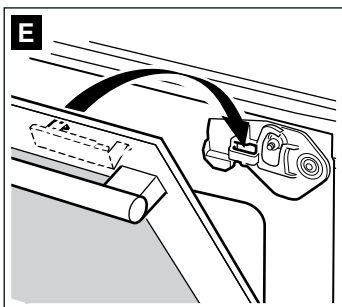
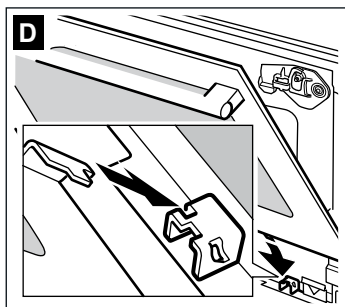


3. De knip naar beneden drukken. (Afbeelding C)

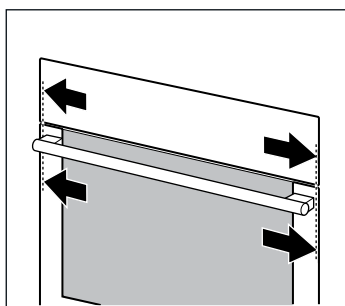


4. De deurruit met beide handen in de geleiding plaatsen. (Afbeelding D)

5. De deurruit naar beneden drukken, iets optillen en boven inhangen. (Afbeelding E)

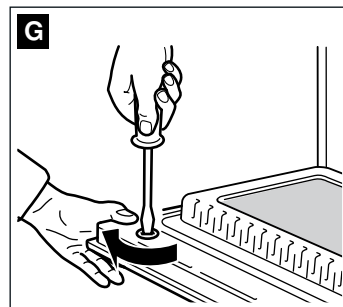
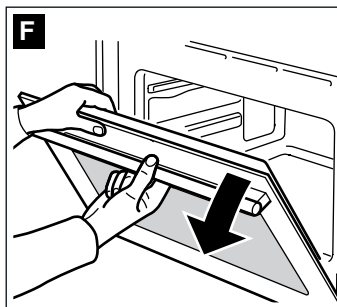


Let erop dat de deurruit gelijk loopt met het bedieningspaneel.



6. Deur helemaal openen, hierbij de ruiten met één hand vasthouden. (Afbeelding F)

7. De deur nogmaals naar beneden drukken en de schroeven met een sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11 mm) stevig vastdraaien. Deur sluiten. (Afbeelding G)



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

## Storingstabel

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

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

### Storingstabel

| Storing                                                                                                                        | Mogelijke oorzaak                        | Oplossing / aanwijzing                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet                                                                                                        | Zekering defect.                         | Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.                                                                               |
|                                                                                                                                | Stekker niet in het stopcontact gestoken | In het stopcontact steken                                                                                                        |
|                                                                                                                                | Stroomonderbreking                       | Controleer of de keukenverlichting werkt.                                                                                        |
| In de statusregel verschijnt "Tijd instellen". De weergegeven tijd is onjuist. In het rechterinstelbereik staat "Taal kiezen". | Stroomonderbreking.                      | Stel de juiste tijd in met de draaiknop en druk op de toets . De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd. |

### Kans op een elektrische schok!

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

| Storing                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mogelijke oorzaak                                                                                                                                           | Oplossing / aanwijzing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De ovendeur kan niet worden geopend. In de statusregel staat "Tijd instellen". De weergegeven tijd is onjuist. In het rechterinstelbereik staat "Taal kiezen". Het symbool  wordt weergegeven. | Stroomonderbreking tijdens de zelfreiniging                                                                                                                 | Stel de juiste tijd in met de draaiknop en druk op de toets  . De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld. Het symbool  verdwijnt. U kunt de ovendeur weer openen. |
| De oven warmt niet op. In de statusregel staat "Demo".                                                                                                                                                                                                                          | De oven bevindt zich in de demomodus                                                                                                                        | Schakel de zekering in de meterkast uit en na ca. 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  vier seconden lang ingedrukt houden, tot "Demo" in de statusregel verschijnt.                                                                                                                            |
| In de statusregel verschijnt "automatische uitschakeling".                                                                                                                                                                                                                      | De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven schakelt uit.                                                                                         | Druk op een willekeurige toets. De tekst verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| De magnetron wordt niet ingeschakeld.                                                                                                                                                                                                                                           | De deur is niet helemaal gesloten.                                                                                                                          | Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting gedraaid zit.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                 | De magnetron is niet gestart.                                                                                                                               | De toets  indrukken.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Het apparaat warmt niet op de ingestelde temperatuur op.                                                                                                                                                                                                                        | De toets  is niet ingedrukt.                                               | De toets  indrukken.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.                                                                                                                                                                                                                   | De magnetron heeft een storing.                                                                                                                             | Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bij de magnetronfunctie worden de gerechten langzamer warm dan gewoonlijk.                                                                                                                                                                                                      | Te klein magnetronvermogen ingesteld.<br>Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.<br>De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. | Hoger vermogen kiezen.<br>Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.<br>De gerechten tussentijds omroeren of keren.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Foutmeldingen met E

Wordt op het display een foutmelding met E weergegeven, druk dan op de toets . Stel vervolgens de tijd opnieuw in. Hiermee wordt de foutmelding gewist. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de servicedienst. Bij de foutmeldingen E101, E104 en E106 blijft het gebruik van de magnetronfunctie mogelijk.

De foutmelding E011 wijst erop dat een toets beklemd is geraakt. Druk alle toetsen afzonderlijk in en ga na of ze schoon zijn. Neem contact op met de servicedienst wanneer de foutmelding aanhoudt.

## Ovenlamp vervangen

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

### Kans op een elektrische schok!

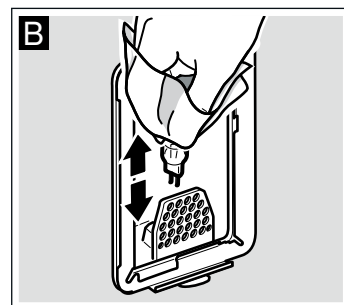
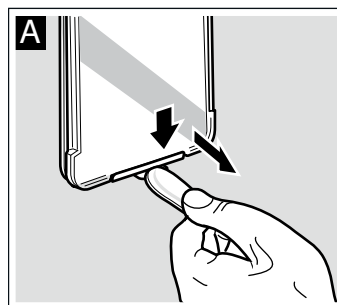
De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

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

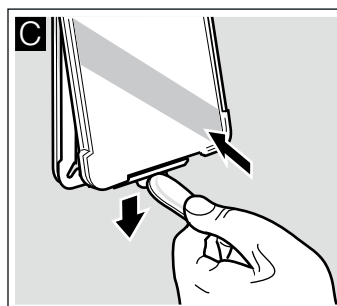
### Zo gaat u te werk

1. Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand van onderaf openen. Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij. (Afbeelding A)

4. Lamp eruit halen en door hetzelfde type lamp vervangen. (Afbeelding B)



5. De glazen afscherming weer aanbrengen. (Afbeelding C)



6. Droogdoek verwijderen. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

## Deurdichting vervangen

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

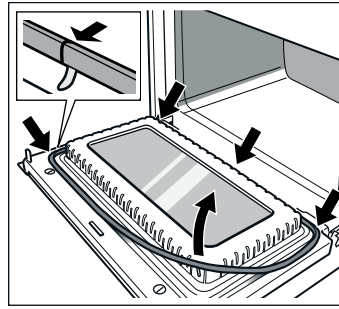
### Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron

vrijkomen. Het apparaat pas opnieuw gebruiken wanneer het gerepareerd is.

1. Ovendeur openen.
2. Oude deurdichting er aftrekken.

3. Aan de deurdichting zijn 5 haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe dichting aan de ovendeur bevestigen.



**Aanwijzing:** De las onderaan in het midden van de deurdichting heeft een technische reden.

## Service dienst

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

### E-nummer en FD-nummer

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

| E-nr.           | FD-nr. |
|-----------------|--------|
| <hr/>           |        |
| <hr/>           |        |
| Servicedienst ☎ |        |
| <hr/>           |        |

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

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

## Energie- en milieutips

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

### Energie besparen

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

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

Open de apparaatdeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

## Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het

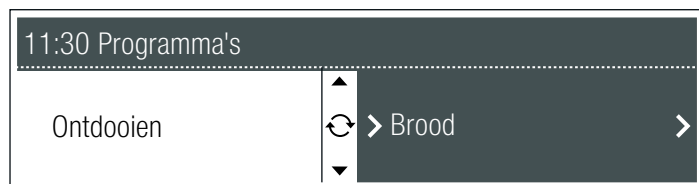
gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen.

## Programma kiezen

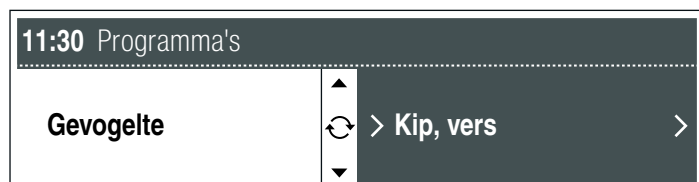
Het voorbeeld in de afbeelding: programma voor 1 kg verse stukken kip kiezen en instellen.

1. De toets **P** indrukken.

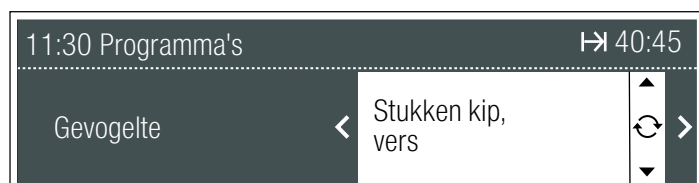
De eerste programmagroep en het eerste programma verschijnen.



2. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.



3. De toets **>** indrukken en met de draaiknop het programma kiezen.

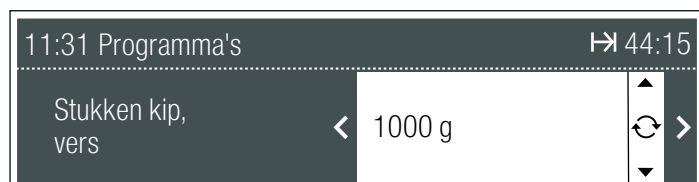


4. De toets **>** indrukken.

Voor het gekozen programma verschijnt een voorgesteld gewicht.

5. Met de draaiknop het gewicht instellen.

De programmaduur wordt in de statusregel weergegeven. Wanneer u nu nog een keer de toets **>** indrukt, gaat u naar Individueel aanpassen. U kunt invloed op het resultaat van het programma uitoefenen. Zie *Individueel aanpassen* hierna.



6. De toets **start/stop** indrukken.

Het programma start. Het verloop van de tijdsduur **I→I** is te zien in de statusregel. .

### Het programma is afgerond

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal vroegtijdig met de toets **⏸** wissen. In de statusregel staat **I→I 0:00**.

### Programma afbreken

De toets **start/stop** ingedrukt houden tot "Functie kiezen" in de statusregel verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

### Informatie opvragen

Voor de start: de toets **i** kort indrukken. Er worden verschillende soorten informatie bij de programma's weergegeven. Voor elke nieuwe informatie weer de toets **i** kort indrukken.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij veel programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

## Individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw voorstellingen beantwoordt, kunt u dit de volgende keer veranderen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5.

De toets **>** indrukken en met de draaiknop het verlichte veld verplaatsen.

□□□■□□- +

Naar links = bereidingsresultaat zwakker.

Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.

Met de toets **start/stop** starten.

De tijdsduur is gewijzigd.

## Ontdooien en garen met de automatische programma's

### Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek, of de braadslede. Let op de tips over de toebehoren in de programmatafel.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte
- Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.
- Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

### Ontdooien

#### Aanwijzingen

- De levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij 18 °C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijv. glas of porselein  
Broodjes legt u rechtstreeks op het rooster.
- Kwetsbare en uitstekende delen afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat de gerechten aanbakken. Let er op dat de aluminiumfolie de wanden van de binnenruimte niet raakt.
- Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 90 minuten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. U dient deze bij het keren te verwijderen. In geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking brengen.
- Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op de vorm.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Verwijder gehakt dat al ontdooit is na het keren.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen. Poten en vleugels afdekken met kleine stukken aluminiumfolie.
- Bij hele vis de staartvinnen, bij visfilet de randen en bij viskotelet de uitstekende uiteinden afdekken met aluminiumfolie.



| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen                                                           | Gewichtsbereik<br>in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte   |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b>Ontdooien</b>            |                                                                                    |                         |                                     |
| Tarwebrood                  |                                                                                    | 0,10 - 0,60             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Volkorenbrood***            |                                                                                    | 0,20 - 1,50             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Broodjes                    |                                                                                    | 0,05 - 0,45             | Rooster, hoogte 1                   |
| Taart, droog*               | Cake zonder glazuur en couverture, koek van gistdeeg                               | 0,20 - 1,50             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Taart, vochtig              | Cake met vruchten zonder couverture, glazuur of gelatine, zonder crème of slagroom | 0,20 - 1,20             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Gehakt*                     | Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees                                            | 0,20 - 1,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Rundvlees**                 | Rundvlees, kalfsvlees, steak                                                       | 0,20 - 2,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Varkensvlees**              | Halsstuk zonder been, rollade, schnitzel, goulash                                  | 0,20 - 2,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Lamsvlees**                 | Lamsbout, lamsschouder, lamsrollade                                                | 0,20 - 2,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Gevogelte, heel**           | Kip, eend                                                                          | 0,70 - 2,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Stukken gevogelte**         | Kippenpoten, halve kippen, ganzenbout, ganzenborst, eendenborst                    | 0,20 - 1,20             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Hele vis**                  | Forel, dors, kabeljauw                                                             | 0,20 - 1,20             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Visfilet**                  | Filet van snoek, kabeljauw, zalm, roodbaars, koolvis, snoekbaars                   | 0,20 - 1,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |
| Viskotelet*                 | Kotelet van kabeljauw, snoek, dors, zalm                                           | 0,20 - 1,00             | Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1 |

\* Signaal voor het keren na ca. de helft van de bereidingstijd.

\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

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

## Garen

### Groente

#### Aanwijzingen

- verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. 2 eetlepels water per 100 g groente toevoegen.

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

- Laat de groente na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten.

| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen                                           | Gewichtsbereik<br>in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| <b>Groente</b>              |                                                                    |                         |                                   |
| verse groente garen*        | Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes | 0,20 - 1,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1  |
| diepvriesgroente garen*     | Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie       | 0,20 - 1,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1  |

\* Signaal voor het omroeren na de helft van de bereidingstijd.

## Aardappels

### Aanwijzingen

- Aardappels: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout toevoegen.
- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke grootte. Aardappels wassen en meerdere keren in de schil prikken. Nog vochtig in een vorm zonder water doen.

- Laat de aardappels na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten. Giet eerst het water dat is ontstaan af.
- Gegratineerde aardappels in een laag van 3 tot 4 cm in een ondiepe vorm leggen.
- Laat de ovenschotel na afloop van het programma nog 5 tot 10 minuten in het apparaat rusten.
- Frites, kroketten en rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen                                       | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>Aardappels</b>           |                                                                |                      |                                   |
| Gekookte aardappels*        | Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels | 0,20 - 1,00          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1  |
| Aardappels in de schil*     | Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels | 0,20 - 1,00          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1  |

\* Signaal voor het omroeren na de helft van de bereidingstijd.

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

| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen       | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte   |
|-----------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
|                             | Gegratineerde aardappels, vers | 0,50 - 3,00          | Ondiepe open vorm, rooster hoogte 1 |
|                             | Frites, diepvries**            | 0,20 - 0,60          | Braadslede, hoogte 2                |
|                             | Kroketten, diepvries**         | 0,20 - 0,70          | Braadslede, hoogte 2                |
|                             | Rösti, diepvries**             | 0,20 - 0,80          | Braadslede hoogte 2                 |

\* Signaal voor het omroeren na de helft van de bereidingstijd.

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

## Graanproducten

### Aanwijzingen

- Graan schuimt sterk tijdens het koken. Neem daarom voor alle graanproducten een hoge vorm met een deksel. Stel het brutogewicht van het graanproduct (zonder vloeistof) in.
- Rijst: gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

- Polenta: gebruik bij polenta afhankelijk van de maling twee tot drie keer zoveel water.
- Couscous: voeg twee keer zo veel vloeistof toe.
- Gierst: voeg twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof toe.
- Laat het graanproduct na afloop van het programma nog ca. 5 tot 10 minuten rusten.

| Programmagroep<br>Programma | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte     |
|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| <b>Graanproducten</b>       |                      |                                       |
| Rijst met lange korrel*     | 0,10 - 0,50          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Basmatirijst*               | 0,10 - 0,50          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Zilvervliesrijst*           | 0,10 - 0,50          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Polenta***                  | 0,10 - 0,50          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Couscous**                  | 0,10 - 0,50          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Gierst*                     | 0,10 - 0,50          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |

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

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

\*\*\* Signaal voor het omroeren na de helft van de bereidingstijd.

## Ovenschotel

### Aanwijzingen

- Plaats het gerecht altijd in een voor de magnetron geschikte vorm op het rooster.
- Hartige en zoete ovenschotel altijd in een laag van ca. 5 cm in een ondiepe vorm doen.

- Gegratineerde aardappels in een laag van 3 tot 4 cm in een ondiepe vorm leggen.
- Laat de gegratineerde aardappels na afloop van het programma nog 5 tot 10 minuten in het apparaat rusten.

| Programmagroep<br>Programma                 | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte    |
|---------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| <b>Ovenschotel</b>                          |                      |                                      |
| Lasagne bolognese diepvries                 | 0,40 - 1,00          | open vorm, rooster, hoogte 1         |
| Cannelloni, diepvries                       | 0,40 - 1,00          | open vorm, rooster, hoogte 1         |
| Macaronisoufflé, diepvries                  | 0,40 - 1,00          | open vorm, rooster, hoogte 1         |
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten. | 0,40 - 3,00          | Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1 |
| Ovenschotel, zoet                           | 0,50 - 1,80          | Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1 |
| Gegratineerde aardappels, vers              | 0,50 - 3,00          | Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1 |

## Diepvriesproducten

### Aanwijzingen

- Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.
- Frites, kroketten en rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.
- Loempia's en mini-loempia's dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven.
- Let erop dat diepvriesgerechten niet op elkaar liggen.



| Programmagroep<br>Programma   | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Pizza, dunne bodem            | 0,30 - 0,50          | Braadslede, hoogte 1              |
| Pizza, dikke bodem            | 0,40 - 0,60          | Braadslede, hoogte 1              |
| Mini-pizza's                  | 0,10 - 0,60          | Braadslede, hoogte 1              |
| Pizza-baguettes, voorgebakken | 0,10 - 0,75          | Braadslede, hoogte 1              |
| Frites*                       | 0,20 - 0,60          | Braadslede, hoogte 2              |
| Kroketten*                    | 0,20 - 0,70          | Braadslede, hoogte 2              |
| Rösti*                        | 0,20 - 0,80          | Braadslede, hoogte 2              |
| Lasagne bolognese             | 0,40 - 1,00          | open vorm, rooster, hoogte 1      |
| Canneloni                     | 0,40 - 1,00          | open vorm, rooster, hoogte 1      |
| Macaronisoufflé               | 0,40 - 1,00          | open vorm, rooster, hoogte 1      |
| Loempia's**                   | 0,10 - 1,00          | Braadslede hoogte 2               |
| Mini-loempia's**              | 0,10 - 0,60          | Braadslede, hoogte 2              |
| Vissticks*                    | 0,20 - 0,90          | Braadslede, hoogte 2              |
| Gepaneerde inktvisringen*     | 0,20 - 0,50          | Braadslede, hoogte 2              |

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

\*\* Signaal voor het keren na de helft van de bereidingstijd.

### Gevogelte

#### Aanwijzingen

- Leg de kip of de poularde eerst met de borstzijde naar onderen in de vorm.
- Leg de stukken kip met de kant van het vel naar boven in de vorm.

- Kalkoenfilet bereiden zonder vel. Voeg aan de kalkoenfilet 100 tot 150 ml vloeistof toe. Voeg na het keren eventueel opnieuw 50 tot 100 ml vloeistof toe.
- Laat de kalkoenfilet na afloop van het programma nog 10 minuten rusten.

| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen  | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte     |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| <b>Gevogelte</b>            |                           |                      |                                       |
| Kip, vers*                  | Hele kip, vers            | 0,80 - 1,80          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Stukken kip, vers           | Kippenpoten, halve kippen | 0,40 - 1,20          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Poularde, vers*             |                           | 1,50 - 3,00          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Kalkoenfilet, vers**        | Kalkoenfilet zonder vel   | 0,80 - 2,00          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |

\* Signaal voor het keren bij hele kip na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

\*\* Signaal voor het keren na de helft van de bereidingstijd.

### Vlees

#### Aanwijzingen

- Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar onderen.
- Rundvlees, kalfsvlees, kalfsschenkel, lamsbout en varkensvlees: het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Voeg aan het vlees 50 tot 100 ml vloeistof toe. Voeg na het keren eventueel opnieuw 50 tot 100 ml vloeistof toe.
- Voeg aan het gehakt 50 bis 100 ml vloeistof toe.
- Laat het vlees na afloop van het programma nog 10 minuten rusten.

| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte     |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| <b>Rundvlees</b>            |                          |                      |                                       |
| Stoofvlees, vers**          |                          | 0,80 - 2,00          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Rosbief, medium *           | 5 - 6 cm hoge rosbeef    | 0,80 - 2,00          | open vorm, rooster, hoogte 1          |
| Rosbief, doorbakken*        | 5 - 6 cm hoge rosbeef    | 0,80 - 2,00          | open vorm, rooster, hoogte 1          |
| Gehakt                      | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Vleesrolletjes              |                          | 0,50 - 3,00          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |

#### Kalfsvlees

\* Signaal voor het keren na de helft van de bereidingstijd

\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

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

| Programmagroep<br>Programma            | Geschikte levensmiddelen | Gewichtsbereik<br>in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte     |
|----------------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Braadstuk, vers*                       | Bout, fricandeau         | 0,80 - 2,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Schenkel met been, vers                |                          | 0,80 - 3,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Osso buco                              |                          | 0,80 - 3,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| <b>Varkensvlees</b>                    |                          |                         |                                       |
| Halsstuk, vers, zonder been***         |                          | 0,80 - 2,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Halsstuk, vers, met been*              |                          | 0,80 - 2,50             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Braadstuk met korstje, vers            |                          | 0,80 - 2,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Gehakt                                 | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Rollade, vers*                         |                          | 1,00 - 3,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| <b>Lamsvlees</b>                       |                          |                         |                                       |
| Bout, vers, zonder been, medium*       |                          | 0,80 - 2,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Bouten, vers, met been,<br>doorbakken* |                          | 0,80 - 2,00             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| Gehakt                                 | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50             | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| <b>Wildbraad</b>                       |                          |                         |                                       |
| Hertenvlees, vers*                     |                          | 0,50 - 3,00             | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Reebout, zonder been, vers***          |                          | 0,50 - 2,50             | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Hazenbout, met been, vers***           |                          | 0,50 - 1,50             | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Wild zwijn, vers***                    |                          | 0,50 - 2,50             | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Konijn, vers                           |                          | 0,50 - 2,00             | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |

\* Signaal voor het keren na de helft van de bereidingstijd

\*\* Signaal voor het keren na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd

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

## Vis

### Aanwijzingen

- Hele vis, vers:

1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

Visfilet, vers:

1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

- Gepaneerde inktvisringen, diepvries:

deze moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

| Programmagroep<br>Programma     | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte |
|---------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Verse vis in zijn geheel stoven | 0,30 - 1,10          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1  |
| Verse visfilet stoven           | 0,20 - 1,00          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1  |
| Vissticks*                      | 0,20 - 0,90          | Braadslede, hoogte 2              |
| Inktvisringen, diepvries*       | 0,20 - 0,50          | Braadslede, hoogte 2              |

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

## Gehakt en eenpansgerecht

**Aanwijzing:** Voeg 50 bis 100 ml vloeistof aan het gehakt toe.

| Programmagroep<br>Programma | Geschikte levensmiddelen | Gewichtsbereik in kg | Vorm / toebehoren, inschuifhoogte     |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| <b>Gehakt</b>               |                          |                      |                                       |
| van vers rundvlees          | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| van vers varkensvlees       | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| van vers, gemengd vlees     | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| van vers lamsvlees          | ca. 8 cm hoog            | 0,80 - 1,50          | gesloten vorm, rooster, hoogte 1      |
| <b>Eenpansgerecht*</b>      |                          |                      |                                       |
| Goulash                     |                          | 0,30 - 2,00          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |
| Vleesrolletjes              |                          | 0,50 - 3,00          | Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1 |

\* Gewicht van het vlees instellen

# Voor u in onze kookstudio getest.

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

## Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

## Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

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

### Ontdooien

#### Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

| Ontdooien                                                  | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                          |
|------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been) | 800 g   | 180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.               | meerdere malen keren.                                                 |
|                                                            | 1 kg    | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.               |                                                                       |
|                                                            | 1,5 kg  | 180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.               |                                                                       |
| Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken       | 200 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.                  | tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.             |
|                                                            | 500 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                 |                                                                       |
|                                                            | 800 g   | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.               |                                                                       |
| Gehakt, gemengd                                            | 200 g   | 90 W, 8-15 min.                                 | meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen                   |
|                                                            | 500 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                |                                                                       |
|                                                            | 800 g   | 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.               |                                                                       |
|                                                            | 1 kg    | 180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.               |                                                                       |
| Gevogelte of stukken gevogelte                             | 600 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.                | tussendoor keren.                                                     |
|                                                            | 1,2 kg  | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.               |                                                                       |
| Eend                                                       | 2 kg    | 180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.               | meerdere malen keren.                                                 |
| Gans                                                       | 4,5 kg  | 180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.               | om de 20 minuten keren, ontdooivloeistof verwijderen                  |
| Visfilet, viskotelet of plakken                            | 400 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                | ontdooide delen van elkaar scheiden.                                  |
| Hele vis                                                   | 300 g   | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.                | tussendoor keren.                                                     |
|                                                            | 600 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                |                                                                       |
| Groente, bijv. erwten                                      | 300 g   | 180 W, 5-15 min.                                | tussendoor voorzichtig roeren.                                        |
|                                                            | 600 g   | 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.                |                                                                       |
| Fruit, bijv. frambozen                                     | 300 g   | 180 W, 5-10 min.                                | tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden. |
|                                                            | 500 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                 |                                                                       |
| Boter, ontdooien                                           | 125 g   | 90 W, 7-9 min.                                  | Verpakking volledig verwijderen.                                      |
|                                                            | 250 g   | 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.                  |                                                                       |

| Ontdooien                                       | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                                 |
|-------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Heel brood                                      | 500 g   | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.                | tussendoor keren.                                                            |
|                                                 | 1 kg    | 180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.                |                                                                              |
| Gebak, droog, bijv. cake                        | 500 g   | 90 W, 10-15 min.                                | alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden |
|                                                 | 750 g   | 180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.                |                                                                              |
| Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart | 500 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.                | alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.                         |
|                                                 | 750 g   | 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.               |                                                                              |

### Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

#### Aanwijzingen

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

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

| Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten | Gewicht   | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                 |
|------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht                 | 300-400 g | 600 W, 11-15 min.                               | Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken |
| Soep                                                 | 400-500 g | 600 W, 8-13 min.                                | gesloten vorm                                                |
| Eenpansgerechten                                     | 500 g     | 600 W, 10-15 min.                               | gesloten vorm                                                |
|                                                      | 1 kg      | 600 W, 20-25 min.                               |                                                              |
| Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash       | 500 g     | 600 W, 12-17 min.                               | gesloten vorm                                                |
|                                                      | 1 kg      | 600 W, 25-30 min.                               |                                                              |
| Vis, bijv. stukken filet                             | 400 g     | 600 W, 10-15 min.                               | afgedekt                                                     |
|                                                      | 800 g     | 600 W, 18-23 min.                               |                                                              |
| Bijgerechten, bijv. rijst, pasta                     | 250 g     | 600 W, 2-5 min.                                 | gesloten vorm; vloeistof toevoegen                           |
|                                                      | 500 g     | 600 W, 7-10 min.                                |                                                              |
| Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels             | 300 g     | 600 W, 8-12 min.                                | gesloten vorm; 1 el water toevoegen                          |
|                                                      | 600 g     | 600 W, 13-18 min.                               |                                                              |
| Spinazie à la crème                                  | 450 g     | 600 W, 11-16 min.                               | zonder toevoeging van water garen                            |

### Gerechten verhitten

#### Kans op verbrandingen!!

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

#### Attentie!

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

#### Aanwijzingen

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

| Gerechten verhitten                  | Gewicht   | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                 |
|--------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht | 350-500 g | 600 W, 4-8 min.                                 | Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken |

| Gerechten verhitten                            | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dranken                                        | 150 ml  | 1000 W, 1-3 min.                                | <b>Attentie!</b><br>Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten., tussendoor controleren                                          |
|                                                | 300 ml  | 1000 W, 3-4 min.                                |                                                                                                                                                         |
|                                                | 500 ml  | 1000 W, 4-5 min.                                |                                                                                                                                                         |
| Babyvoeding, bijv. flesjes melk                | 50 ml   | 360 W, ½-1 min.                                 | Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren |
|                                                | 100 ml  | 360 W, 1-1½ min.                                |                                                                                                                                                         |
|                                                | 200 ml  | 360 W, 1-2 min.                                 |                                                                                                                                                         |
| Soep 1 kop 2 koppen 4 koppen                   | 175 g   | 1000 W, 1½-2 min.                               | -                                                                                                                                                       |
|                                                | à 175 g | 1000 W, 2-4 min.                                |                                                                                                                                                         |
|                                                | à 175 g | 1000 W, 4-6 min.                                |                                                                                                                                                         |
| Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash | 500 g   | 600 W, 7-10 min.                                | afgedekt                                                                                                                                                |
| Eenpansgerecht                                 | 400 g   | 600 W, 5-7 min.                                 | gesloten vorm                                                                                                                                           |
|                                                | 800 g   | 600 W, 7-10 min.                                |                                                                                                                                                         |
| Groente                                        | 150 g   | 600 W, 2-3 min.                                 | een beetje vloeistof toevoegen                                                                                                                          |
|                                                | 300 g   | 600 W, 3-5 min.                                 |                                                                                                                                                         |

## Gerechten garen

### Aanwijzingen

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

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

| Gerechten garen                         | Gewicht | Magnetronvermogen in watt<br>Tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                                                    |
|-----------------------------------------|---------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hele kip, vers, zonder ingewanden       | 1,5 kg  | 600 W, 25-30 min.                                 | halverwege de bereidingstijd keren.                                                             |
| Visfilet, vers                          | 400 g   | 600 W, 8-13 min.                                  | -                                                                                               |
| Groente, vers                           | 250 g   | 600 W, 6-10 min.                                  | In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren |
|                                         | 500 g   | 600 W, 10-15 min.                                 |                                                                                                 |
| Aardappels                              | 250 g   | 600 W, 8-11 min.                                  | In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren |
|                                         | 500 g   | 600 W, 12-15 min.                                 |                                                                                                 |
|                                         | 750 g   | 600 W, 15-22 min.                                 |                                                                                                 |
| Rijst                                   | 125 g   | 600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.               | dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken                      |
|                                         | 250 g   | 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.               |                                                                                                 |
| Zoete desserts, bijv. pudding (instant) | 500 ml  | 600 W, 5-8 min.                                   | tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren                                                     |
| Fruit, compote                          | 500 g   | 600 W, 9-12 min.                                  | -                                                                                               |

## Popcorn voor de magnetron

### Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster op hoogte 1.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.

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

### ⚠ Kans op verbrandingen!!

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

|                           | Gewicht       | Toebehoren    | Hoogte | Magnetronvermogen in watt<br>Tijdsduur in minuten |
|---------------------------|---------------|---------------|--------|---------------------------------------------------|
| Popcorn voor de magnetron | 1 zak à 100 g | Vorm, rooster | 1      | 600 W, 4-min.                                     |

Tips voor de magnetron

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

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

Bakvormen

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

-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Intensieve warmte

| Gebak in vormen                                      | Toebehoren               | Hoogte | Verwar- mings- methode                                                              | Temperatuur ° C | Magnetronvermogen in watt | Tijdsduur in minuten |
|------------------------------------------------------|--------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------|
| Cake eenvoudig                                       | Krans-/rechthoekige vorm | 1      |  | 160-180         | 90 W                      | 30-40                |
| Cake fijn (bijv. zandtaart)                          | Krans-/rechthoekige vorm | 1      |  | 150-170         | -                         | 60-80                |
| Taartbodem roerdeeg                                  | Vorm vruchtentaartbodem  | 2      |  | 160-180         | -                         | 25-35                |
| Vruchtentaart fijn, roerdeeg                         | Springvorm/ tulbandvorm  | 1      |  | 160-180         | 90 W                      | 30-40                |
| Biscuitbodem, 2 eieren                               | Vorm vruchtentaartbodem  | 1      |  | 150-160         | -                         | 20-25                |
| Biscuittaart, 6 eieren**                             | donkere springvorm       | 1      |  | 170-180         | -                         | 30-40                |
| Bodem van zandtaartdeeg met rand                     | donkere springvorm       | 1      |  | 170-190         | -                         | 30-40                |
| Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg* | donkere springvorm       | 2      |  | 160-170         | 180 W                     | 30-40                |
| Zwitserse Wähe (platte vruchtentaart)                | donkere springvorm       | 1      |  | 190-200         | -                         | 40-50                |
| Tulband                                              | Tulbandvorm              | 1      |  | 160-180         | 90 W                      | 30-40                |
| Notentaart                                           | donkere springvorm       | 1      |  | 170-180         | 90 W                      | 35-45                |
| Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**               | ronde pizzaplaat         | 1      |  | 220-240         | -                         | 15-20                |
| Hartig gebak                                         | donkere springvorm       | 1      |  | 180-200         | -                         | 50-60                |

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

-  Boven- en onderwarmte
-  3D-hetelucht

-  Hete lucht
-  Intensieve warmte

| Gebak op de plaat                               | Toebehoren                         | Hoogte | Verwarmings-<br>methode                                                             | Temperatuur<br>° C | Magnetronvermogen<br>in watt | Tijdsduur in<br>minuten |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------|-------------------------|
| Roerdeeg met droge bedekking                    | Braadslede                         | 2      |    | 160-180            | -                            | 25-35                   |
| Roerdeeg met droge bedekking                    | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat* | 1<br>3 |    | 150-170            | -                            | 40-50                   |
| Roerdeeg met vochtige bedekking (vruchten)      | Braadslede                         | 1      |    | 160-180            | 90 W                         | 30-40                   |
| Gistdeeg met droge bedekking                    | Braadslede                         | 2      |    | 170-190            | -                            | 35-45                   |
| Gistdeeg met droge bedekking                    | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat  | 1<br>3 |    | 160-180            | -                            | 50-60                   |
| Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)      | Braadslede                         | 2      |    | 170-190            | -                            | 45-55                   |
| Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)      | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat* | 1<br>3 |    | 160-180            | -                            | 50-60                   |
| Zandtaartdeeg met droge bedekking               | Braadslede                         | 2      |    | 160-180            | -                            | 25-35                   |
| Zandtaartdeeg met droge bedekking               | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat* | 1<br>3 |    | 160-180            | -                            | 30-40                   |
| Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten) | Braadslede                         | 1      |    | 160-180            | -                            | 50-60                   |
| Zwitserse Wähe (platte vruchtentaart)           | Braadslede                         | 1      |    | 190-200            | -                            | 40-50                   |
| Biscuitrol, voorverwarmen                       | Braadslede                         | 2      |    | 170-190            | -                            | 10-20                   |
| Broodvlecht van 500 g bloem                     | Braadslede                         | 2      |    | 160-180            | -                            | 40-50                   |
| Kerststol van 500 g bloem                       | Braadslede                         | 2      |    | 150-170            | -                            | 60-70                   |
| Kerststol van 1 kg bloem                        | Braadslede                         | 2      |   | 140-150            | -                            | 65-75                   |
| Strudel, zoet                                   | Braadslede                         | 1      |  | 190-210            | 180 W                        | 30-40                   |
| Pizza                                           | Braadslede                         | 1      |  | 210-230            | -                            | 25-35                   |
| Pizza                                           | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat* | 1<br>3 |  | 180-200            | -                            | 40-50                   |
| Flammkuchen, voorverwarmen                      | Braadslede                         | 2      |  | 220-240            | -                            | 15-20                   |

\* Emaillen bakplaten kunt u als extra toebehoren kopen in uw speciaalzaak.

-  Boven- en onderwarmte

-  3D-hetelucht

| Klein gebak            | Toebehoren                                         | Hoogte | Verwarmings-<br>methode                                                             | Temperatuur in °C | Tijdsduur in<br>minuten |
|------------------------|----------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| Koekjes                | Braadslede                                         | 2      |  | 150-170           | 20-30                   |
| Koekjes                | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat*                 | 1<br>3 |  | 140-160           | 30-40                   |
| Bitterkoekjes          | Braadslede                                         | 2      |  | 120-140           | 35-45                   |
| Bitterkoekjes          | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat*                 | 1<br>3 |  | 110-130           | 40-50                   |
| Schuimgebak            | Braadslede                                         | 2      |  | 80-100            | 90-110                  |
| Muffins                | Muffinplaat op het rooster                         | 2      |  | 160-180           | 35-45                   |
| Muffins                | steeds 1 muffinplaat op<br>braadslede +<br>Rooster | 1<br>3 |  | 140-160           | 50-60                   |
| Deeg van bijv. soesjes | Braadslede                                         | 2      |  | 200-220           | 30-40                   |
| Bladerdeeggebak        | Braadslede                                         | 2      |  | 170-190           | 25-35                   |
| Bladerdeeggebak        | Braadslede +<br>Emaillen bakplaat*                 | 1<br>3 |  | 170-190           | 30-40                   |
| Gistdeeggebak          | Braadslede                                         | 2      |  | 200-220           | 20-30                   |

\* Emaillen bakplaten kunt u als extra toebehoren kopen in uw speciaalzaak.

- □ Boven- en onderwarmte
- ☒ Hete lucht

**Aanwijzing.** De binnenruimte voorverwarmen.

| Brood en broodjes              | Toebehoren | Hoogte | Verwarmings-<br>methode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|--------------------------------|------------|--------|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Gistbrood van 1 kg bloem       | Braadslede | 2      | □                       | 300 + 170         | 10 15-25             |
| Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem | Braadslede | 2      | □                       | 300 + 170         | 10 40-50             |
| Plat rond brood                | Braadslede | 2      | ☒                       | 220-240           | 15-20                |
| Broodjes                       | Braadslede | 2      | □                       | 200-220           | 20-30                |
| Broodjes van gistdeeg, zoet    | Braadslede | 2      | □                       | 190-210           | 15-25                |

## Tips voor het bakken

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U wilt bakken volgens uw eigen recept.                                                                                     | Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.                                                       | De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.                                                                                                                                            |
| Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.                                                                             | Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.                                                                                                                                                |
| Het gebak zakt in.                                                                                                         | Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.                                                                                                                                                                        |
| Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.                                                            | Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Het gebak wordt te donker.                                                                                                 | Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Het gebak is te droog.                                                                                                     | Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.                                                                                                                              |
| Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen). | Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.                                                    |
| Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.                                                            | Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in. |
| U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.                          | De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.                                                                               |
| Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.                                                                                    | Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.                                                                                                                                                                  |

## Braden en grillen

### Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

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

### Vormen

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

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

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

### Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Vlees:

Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte:

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

### Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden



ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

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

Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

### Aanwijzingen voor het stoven

Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

Doe twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

### Rundvlees

#### Aanwijzingen

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

| Rundvlees                       | Toebehoren             | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Temperatuur<br>°C, grillstand | Magnetronvermo-<br>gen in watt | Tijdsduur in minuten                    |
|---------------------------------|------------------------|--------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|
| Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg    | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 190-210                       | -                              | 120-140                                 |
| Gestoofd rundvlees, ca. 1,5 kg  | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 180-200                       | -                              | 140-160                                 |
| Gestoofd rundvlees, ca. 2 kg    | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 170-190                       | -                              | 160-180                                 |
| Runderfilet, medium, ca. 1 kg   | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 180-200                       | 90 W                           | 30-40                                   |
| Runderfilet, medium, ca. 1,5 kg | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 200-220                       | 90 W                           | 45-55                                   |
| Rosbeef medium, ca. 1 kg        | open vorm, rooster     | 1      |                              | 240-260                       | 180 W                          | 30-40                                   |
| Steaks medium, 3 cm dik         | Braadslede + Rooster   | 1<br>3 |                              | 3                             | -                              | 1e kant: ca. 10-15<br>2e kant: ca. 5-10 |

### Kalfsvlees

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

- Hete lucht
- Circulatiegrillen

| Kalfsvlees                | Toebehoren             | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Temperatuur °C,<br>grillstand | Magnetronvermogen<br>in watt | Tijdsduur in<br>minuten |
|---------------------------|------------------------|--------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Kalfsvlees, ca. 1 kg      | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 210-220                       | 90 W                         | 60-70                   |
| Kalfsvlees, ca. 1,5 kg    | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 200-210                       | 90 W                         | 70-80                   |
| Kalfsvlees, ca. 2 kg      | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 190-200                       | 90 W                         | 80-100                  |
| Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg | gesloten vorm, rooster | 1      |                              | 190-200                       | -                            | 120-130                 |

### Varkensvlees

#### Aanwijzingen

- Keer mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.

Het halsstuk na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

■ Circulatiegrillen

■ Grill, groot

| Varkensvlees                                              | Toebehoren                | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Temperatuur<br>°C, grillstand | Magnetronvermoge<br>n in watt        | Tijdsduur in minuten                     |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------|--------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|
| Braadstuk zonder<br>zwoerd (bijv. halsstuk),<br>ca. 750 g | gesloten vorm,<br>rooster | 1      |                              | 220-240                       | 180 W                                | 40-50                                    |
| Braadstuk met zwoerd<br>(bijv. schouder)<br>ca. 1,5 kg    | open vorm, rooster        | 1      |                              | 180-200                       | -                                    | 150                                      |
| Braadstuk met zwoerd<br>(bijv. schouder)<br>ca. 2 kg      | open vorm, rooster        | 1      |                              | 170-190                       | -                                    | 180                                      |
| Varkensfilet,<br>ca. 500 g                                | gesloten vorm,<br>rooster | 1      |                              | 210-230                       | 90 W                                 | 20-25                                    |
| Varkensvlees mager,<br>ca. 1 kg                           | gesloten vorm,<br>rooster | 1      |                              | 210-230                       | 90 W                                 | 50-60                                    |
| Varkensvlees mager,<br>ca. 1,5 kg                         | gesloten vorm,<br>rooster | 1      |                              | 200-220                       | 90 W                                 | 70-80                                    |
| Varkensvlees mager,<br>ca. 2 kg                           | gesloten vorm,<br>rooster | 1      |                              | 190-210                       | 180 W, 10 min. +<br>90 W, 75-85 min. | 85-95                                    |
| Casselerrib met been,<br>ca. 1 kg                         | open vorm, rooster        | 1      | -                            | -                             | 360 W                                | 45-50                                    |
| Halsstuk 2 cm dik                                         | Braadslede +<br>Rooster   | 1<br>3 |                              | 2                             | -                                    | 1e kant: ca. 15-20<br>2e kant: ca. 10-15 |

## Lams- en wildbraad

**Aanwijzing:** Lams- en wildbraad halverwege de bereidingstijd keren.

■ Circulatiegrillen

■ Boven- en onderwarmte

| Lams- en wildbraad                          | Toebehoren                | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Temperatuur °C | Magnetronvermogen<br>in watt | Tijdsduur<br>in minuten |
|---------------------------------------------|---------------------------|--------|------------------------------|----------------|------------------------------|-------------------------|
| Lamszadel met been, ca. 1 kg                | open vorm,<br>Rooster     | 1      |                              | 190-210        | -                            | 40-50                   |
| Lamsbout zonder been,<br>medium, ca. 1,5 kg | gesloten vorm,<br>Rooster | 1      |                              | 180-200        | -                            | 90-100                  |
| Reerug met been, ca. 1 kg                   | gesloten vorm,<br>Rooster | 1      |                              | 210-220        | -                            | 40-50                   |
| Reebout zonder been,<br>ca. 1,5 kg          | gesloten vorm,<br>Rooster | 1      |                              | 180-190        | -                            | 105-120                 |
| Wild zwijn, ca. 1,5 kg                      | gesloten vorm,<br>Rooster | 1      |                              | 200-220        | -                            | 100-110                 |
| Hertenvlees, ca. 1,5 kg                     | gesloten vorm,<br>Rooster | 1      |                              | 200-220        | -                            | 90-100                  |
| Konijn, ca. 1,5 kg                          | gesloten vorm,<br>Rooster | 1      |                              | 200-220        | 90 W                         | 25-35                   |

## Diversen

### Aanwijzingen

■ Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.

■ Keer de worstjes na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

■ Circulatiegrillen

■ Grill, groot

| Diversen                                              | Toebehoren              | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Temperatuur<br>°C, grillstand | Magnetronvermogen<br>in watt | Tijdsduur in<br>minuten                 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|--------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|
| Gehakt van ca. 1 kg vlees                             | open vorm, rooster      | 1      |                              | 170-190                       | 600 W<br>180 W               | 10m<br>40-50 min.                       |
| Worstjes om te grillen, 4 tot<br>6 stuks, à ca. 150 g | Braadslede +<br>Rooster | 1<br>3 |                              | 3                             | -                            | 1e kant: ca. 10-15<br>2e kant: ca. 5-10 |

## Gevogelte

onderen. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

### Aanwijzingen

■ Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar

- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.
- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Eend en gans na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar onderen. Halverwege de bereidingstijd keren.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Kalkoenrollade na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte

| Gevogelte                                  | Toebehoren               | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Temperatuur °C,<br>grillstand | Magnetronver-<br>mogen in watt | Tijdsduur in<br>minuten |
|--------------------------------------------|--------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Kip, heel, ca. 1,2 kg                      | gesloten vorm, rooster   | 1      |    | 230-250                       | 360 W                          | 25-35                   |
| Poularde, heel                             | gesloten vorm, rooster   | 1      |    | 200-220                       | 360 W<br>180 W                 | 30<br>15-25             |
| Kip, gehalveerd, elk 500 g                 | open vorm, rooster       | 1      |    | 180-200                       | 360 W                          | 30-35                   |
| Stukken kip, ca. 800 g                     | open vorm, rooster       | 1      |    | 190-210                       | 360 W                          | 30-35                   |
| Stukken kip, ca. 1,5 kg                    | open vorm, rooster       | 1      |    | 190-210                       | 360 W                          | 35-40                   |
| Kipfilet ca. 500 g                         | open vorm, rooster       | 1      |    | 190-210                       | 180 W                          | 25-30                   |
| Eend, heel, 1,5 tot 1,7 kg                 | Braadslede               | 1      |    | 170-190                       | 180 W                          | 60-80                   |
| Eendenborst, heel, 2 stuks à 300 tot 400 g | Rooster +<br>Braadslede* | 2<br>1 |    | 3                             | 90 W                           | 18-22                   |
| Gans, heel, 3 tot 3,5 kg                   | Braadslede               | 1      |    | 170-190                       | 180 W                          | 80-90                   |
| Ganzenborst, 2 stuks à 500 g               | Rooster +<br>Braadslede* | 2<br>1 |    | 210-230                       | 90 W                           | 20-25                   |
| Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg           | Rooster +<br>Braadslede* | 2<br>1 |    | 170-190                       | 180 W                          | 30-40                   |
| Kalkoen, heel, ca. 3 kg                    | Braadslede               | 1      |    | 170-180                       | 180 W                          | 60-70                   |
| Kalkoen, heel, ca. 1,5 kg                  | gesloten vorm, rooster   | 1      |  | 190-200                       | 180 W                          | 60-70                   |
| Kalkoenfilet, ca. 1 kg                     | gesloten vorm, rooster   | 1      |  | 200-210                       | -                              | 80-90                   |
| Kalkoenbout, ca. 1,3 kg                    | gesloten vorm, rooster   | 1      |  | 210-230                       | 360 W                          | 45-50                   |

\* 50 ml water in de braadslede doen.

## Vis

### Aanwijzingen

- Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel, in het midden van het rooster.
- Maak hele, gestoofde vis klaar in de zwemhouding.
-  Grill, klein
-  Grill, groot

| Vis                                         | Toebehoren                | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Grillstand | Magnetronvermogen<br>in watt | Tijdsduur in<br>minuten                  |
|---------------------------------------------|---------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------|------------------------------------------|
| Vis heel, bijv. forel ca. 300 g, gegrild    | Braadslede +<br>Rooster*  | 1<br>3 |  | 2          | -                            | 1e kant: ca. 10-15<br>2e kant: ca. 8-12  |
| Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild   | Braadslede +<br>Rooster*  | 1<br>3 |  | 3          | -                            | 1e kant: ca. 10-12<br>2e kant: ca. 8-12  |
| Vissen heel, 2 tot 3 stuks à 300 g, gegrild | Braadslede +<br>Rooster*  | 1<br>3 |  | 2          | -                            | 1e kant: ca. 10-15<br>2e kant: ca. 10-15 |
| Vis, heel ca. 1 kg, gestoofd                | gesloten vorm,<br>rooster | 1      | -                                                                                   | -          | 600 W                        | 10-15                                    |
| Vis, heel ca. 1,5 kg, gestoofd              | gesloten vorm,<br>rooster | 1      | -                                                                                   | -          | 600 W<br>360 W               | 10-15<br>5-10                            |
| Vis, heel ca. 2 kg, gestoofd                | gesloten vorm,<br>rooster | 1      | -                                                                                   | -          | 600 W<br>360 W               | 15-20<br>10-15                           |
| Visfilet bijv. zeezalm ca. 800 g, gestoofd  | gesloten vorm,<br>rooster | 1      | -                                                                                   | -          | 600 W                        | 9-14                                     |

\* Het rooster eerst met olie invetten.

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
  - Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.
  - Doe de ovenschotel in een vorm die geschikt is voor de magnetron en zet deze op het rooster
  - Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
  - Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge ovenschaal.
- Doe soufflé in portievormen of in een hoge ovenschaal. De binnenruimte voorverwarmen.
  - Gegrilde toasts: 4 stuks naast elkaar in het midden van de braadslede leggen. 12 stuks gelijkmatig over de braadslede verdelen.
  - Circulatiegrillen
  - Hete lucht
  - Boven- en onderwarmte
  - Grill, klein
  - Grill, groot

| Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast                | Toebehoren             | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C, grillstand | Magnetronvermogen in watt | Tijdsduur in minuten |
|-------------------------------------------------------------|------------------------|--------|--------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|
| Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg                               | gesloten vorm, Rooster | 1      |                    | 140-160                    | 360 W                     | 25-35                |
| Soufflé                                                     | open vorm, Rooster     | 1      |                    | 160-180                    | -                         | 40-45                |
| Soufflé in portievormen                                     | Rooster                | 1      |                    | 200-210                    | -                         | 12-17                |
| Noedelsoufflé, ca. 1 kg                                     | open vorm, Rooster     | 1      |                    | 140-160                    | 600 W                     | 20-30                |
| Lasagne, ca. 2 kg                                           | open vorm, Rooster     | 2      |                    | 180-200                    | 600 W                     | 20-30                |
| Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg | open vorm, Rooster     | 1      |                    | 170-190                    | 600 W                     | 20-25                |
| Toast grillen, 4 stuks                                      | Braadslede             | 2      |                    | 3                          | -                         | 8-13                 |
| Toast grillen, 12 stuks                                     | Braadslede             | 2      |                    | 3                          | -                         | 9-14                 |

Kant-en-klaar producten

Aanwijzingen

- Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.
  - De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
  - Frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen.
  - Vissticks, kipsticks, nuggets en groenteburgers halverwege de bereidingstijd keren.
- Slagroomtaart zonder toebehoren op de bodem van de oven, hoogte 0, plaatsen.
  - Boven- en onderwarmte
  - Hete lucht
  - Circulatiegrill

| Kant-en-klaar producten | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Magnetronvermogen in watt | Tijdsduur in minuten |
|-------------------------|------------|--------|--------------------|----------------|---------------------------|----------------------|
| Pizza met dunne bodem   | Braadslede | 1      |                    | 210-230        | -                         | 20-25                |
| Pizza met dikke bodem   | Braadslede | 2      |                    | 200-220        | 90 W                      | 15-25                |

\* Bekleed de braadslede met bakpapier.  
Het bakpapier moet voor deze temperaturen geschikt zijn.

| Kant-en-klaar producten              | Toebehoren  | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                | Temperatuur °C | Magnetronvermogen in watt | Tijdsduur in minuten |
|--------------------------------------|-------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|----------------------|
| Minipizza                            | Braadslede  | 2      |  | 210-230        | -                         | 15-20                |
| Pizza, stokbrood                     | Braadslede  | 2      |  | 180-190        | -                         | 15-20                |
| Frites                               | Braadslede  | 2      |  | 220-230        | -                         | 20-25                |
| Kroketten                            | Braadslede  | 2      |  | 200-220        | -                         | 25-35                |
| Rösti, gevulde aardappelflappen      | Braadslede  | 2      |  | 200-220        | -                         | 25-35                |
| Broodjes, baguette                   | Rooster     | 2      |  | 200-220        | -                         | 15-20                |
| Zoute krakelingen, niet voorgebakken | Braadslede* | 2      |  | 190-210        | -                         | 20-25                |
| Afbakbroodje of -stokbrood           | Rooster     | 2      |  | 140-150        | -                         | 12-15                |
| Vissticks                            | Braadslede  | 2      |  | 190-210        | 180 W                     | 10-15                |
| Kipsticks, nuggets                   | Braadslede  | 2      |  | 190-210        | 360 W                     | 15-20                |
| Groenteburgers                       | Braadslede  | 2      |  | 200-220        | 180 W                     | 15-25                |
| Strudel                              | Braadslede  | 2      |  | 200-220        | 90 W                      | 20-25                |
| Lasagne                              | Rooster     | 2      |  | 200-210        | 180 W                     | 18-23                |
| Slagroomtaart                        | -           | 0      |  | 30             | -                         | 120-150              |

\* Bekleed de braadslede met bakpapier.

Het bakpapier moet voor deze temperaturen geschikt zijn.

## Langzaam garen

Langzaam garen, ook wel garen bij lage temperaturen genoemd, is de ideale bereidingsmethode voor alle malse stukken vlees, die rosé of medium gegaard moeten worden.

Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

### Langzaam garen instellen

Gebruik een vlakke vorm, bijv. een serveerbord van porselein of glazen vorm met deksel. Plaats de gesloten vorm altijd op het rooster op hoogte 1.

1. Langzaam garen  kiezen en een temperatuur tussen 70 en 100 °C instellen. De binnenruimte voorverwarmen en daarbij de vorm mee verwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden stevig aanbraden en direct op de voorverwarmde vorm leggen.
3. De vorm in de binnenruimte plaatsen en opnieuw starten.

#### Aanwijzingen

- Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.
- Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van gevogelte, rund, kalf, varken en lam geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken.

- Braad het vlees even zeer heet en lang genoeg aan alle kanten, ook de uiteinden.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Een kerntemperatuur van 60 °C dient minstens 30 minuten te worden aangehouden.
- U kunt uw vlees ook in een open vorm langzaam garen. De gaartijden worden dan langer.
- Ook grotere stukken vlees hoeft u niet te keren.
- U kunt het vlees na het langzaam garen direct in stukken snijden. Het hoeft niet te rusten.
- Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

#### Langzaam garen

**Aanwijzing.** Gebruik een vorm met passend deksel, bijv. een glazen schaal. De braadslede op het rooster zetten.

 Langzaam garen

| Langzaam garen                      | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                  | Temperatuur °C | Tijdsduur in minuten |
|-------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>Gevogelte</b>                    |        |                                                                                     |                |                      |
| Kalkoenfilet                        | 1      |  | 80             | 240-270              |
| Eendenborst zonder vel              | 1      |  | 80             | 110-140              |
| <b>Rundvlees</b>                    |        |                                                                                     |                |                      |
| Gebraden rundvlees (bijv. heupstuk) | 1      |  | 80             | 270-300              |
| Runderfilet                         | 1      |  | 80             | 150-180              |
| Rosbief                             | 1      |  | 80             | 180-220              |

| Langzaam garen                 | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                | Temperatuur °C | Tijdsduur in minuten |
|--------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Rundersteaks, 3 cm dik         | 1      |  | 80             | 70-100               |
| <b>Kalfsvlees</b>              |        |                                                                                   |                |                      |
| Kalfsvlees (bijv. bovenbout)   | 1      |  | 80             | 180-220              |
| Kalfsfilet                     | 1      |  | 80             | 80-100               |
| <b>Varkensvlees</b>            |        |                                                                                   |                |                      |
| Varkensvlees (bijv. lendestuk) | 1      |  | 80             | 180-210              |
| Varkensfricandeau              | 1      |  | 80             | 140-170              |
| <b>Lamsvlees</b>               |        |                                                                                   |                |                      |
| Lamsfilet                      | 1      |  | 80             | 40-70                |

## Tips voor het langzaam garen

|                                                                                                   |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden. | Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de oven van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.                |
| U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden.                                                         | Zet na het langzaam garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten, grote stukken tot 2 uur worden warmgehouden. |

# Testgerechten

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

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

### Ontdooien met magnetron

| Gerecht | Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten | N.B.                                                                                               |
|---------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vlees   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.             | Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen. Na ca. 10 minuten ontdooid vlees verwijderen. |

### Garen met de magnetron

| Gerecht      | Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten | N.B.                                                 |
|--------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Vla          | 360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.           | Pyrexform op het rooster, hoogte 1 plaatsen.         |
| Biscuittaart | 600 W, 8-10 min.                             | Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen. |
| Gehakt       | 600 W, 20-25 min.                            | Pyrexform op het rooster, hoogte 1 plaatsen.         |

-  Circulatiegrillen
-  Boven- en onderwarmte

### Garen in combinatie met de magnetron

| Gerecht                  | Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten | Verwarmingsmethode                                                                  | Temperatuur °C | N.B.                                                 |
|--------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------|
| Gegratineerde aardappels | 600 W, 20-25 min.                            |  | 170-190        | Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen. |
| Gebak                    | 180 W, 15-20 min.                            |  | 180-200        | Pyrexvorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen. |
| Kip*                     | 360 W, 30-35 min.                            |  | 200-220        | Na 15 minuten keren.                                 |

\* Plaats het rooster op hoogte 2 en de braadslede op hoogte 1.

## Bakken

### Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Bedekte appeltaart: donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.
-  Boven- en onderwarmte
-  Hete lucht
-  3D-hetelucht
-  Intensieve warmte

|                     | Vormen                                   | Hoogte | Verwarmings-<br>methode                                                           | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---------------------|------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| Sprints             | Braadslede                               | 2      |  | 160-180        | 20-30              |
|                     | Braadslede                               | 2      |  | 150-170        | 20-30              |
|                     | Braadslede* +<br>Emaillen bakplaat**     | 1      |  | 140-150        | 30-40              |
|                     |                                          | 3      |                                                                                   |                |                    |
| Small cakes         | Braadslede                               | 2      |  | 160-180        | 25-35              |
|                     | Braadslede                               | 2      |  | 140-160        | 25-35              |
| Small cakes         | Braadslede* +<br>Emaillen bakplaat**     | 1      |  | 150-170        | 35-45              |
|                     |                                          | 3      |                                                                                   |                |                    |
| Waterbiscuit        | Springvorm op het rooster                | 1      |  | 160-170        | 30-40              |
| Plaatgebak met gist | Braadslede                               | 2      |  | 170-190        | 45-55              |
|                     | Braadslede* +<br>Emaillen bakplaat**     | 1      |  | 160-180        | 50-60              |
|                     |                                          | 3      |                                                                                   |                |                    |
| Appeltaart          | 2 springvormen Ø 20 cm<br>op het rooster | 2      |  | 170-190        | 70-90              |

\* Bij het bakken op twee niveaus de emailen bakplaat altijd boven de braadslede inschuiven.

\*\* Emailen bakplaten kunt u als extra toebehoren kopen in uw speciaalzaak.

## Grillen

 Grill, groot

| Gerecht               | Toebehoren               | Hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Grillstand | Tijdsduur, minuten |
|-----------------------|--------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| Brood roosteren       | Rooster                  | 3      |    | 3          | 1-2                |
| Beefburger 12 stuks** | Rooster en<br>braadslede | 3      |  | 3          | 30                 |
|                       |                          | 1      |                                                                                     |            |                    |

\* 5 minuten voorverwarmen.

\*\* Halverwege de bereidingstijd keren.

## Acrylamide in levensmiddelen

### Om welke gerechten gaat het?

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

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

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

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

910111  
(2)