



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Oven met magnetron-functie
HMG636R.1**



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

| | | | |
|--|----|---|----|
|  Gebruik volgens de voorschriften | 4 |  Braadthermometer | 21 |
|  Belangrijke veiligheidsvoorschriften | 5 | Verwarmingsmethoden | 21 |
| Algemeen | 5 | De braadthermometer in het gerecht steken | 22 |
| Magnetron | 6 | Kerntemperatuur instellen | 22 |
| Braadthermometer | 7 | Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen | 23 |
|  Oorzaken van schade | 7 |  Kinderslot | 23 |
| Algemeen | 7 | Activeren en deactiveren | 23 |
| Magnetron | 8 |  Basisinstellingen | 24 |
|  Milieubescherming | 8 | Basisinstellingen wijzigen | 24 |
| Energiebesparing | 8 | Lijst met basisinstellingen | 24 |
| Milieuvriendelijk afvoeren | 8 | Stroomuitval | 24 |
|  Het apparaat leren kennen | 9 | Tijd wijzigen | 24 |
| Bedieningspaneel | 9 |  Sabbatinstelling | 25 |
| Bedieningselementen | 9 | Sabbatinstelling starten | 25 |
| Display | 9 |  Schoonmaakmiddelen | 25 |
| Functies | 10 | Geschikte schoonmaakmiddelen | 25 |
| Verwarmingsmethoden | 10 | Oppervlakken in de binnenruimte | 26 |
| Magnetron | 11 | Apparaat schoon houden | 27 |
| Meer informatie | 12 |  Rekjes | 27 |
| Functies voor de binnenruimte | 12 | Rekjes verwijderen en bevestigen | 27 |
|  Toebehoren | 12 |  Apparaatdeur | 28 |
| Meegeleverde toebehoren | 12 | Deurafscherming afnemen | 28 |
| Toebehoren inschuiven | 12 | Deurruiten verwijderen en inbrengen | 28 |
| Extra toebehoren | 13 |  Wat te doen bij storingen? | 30 |
|  Voor het eerste gebruik | 14 | Storingen zelf verhelpen | 30 |
| Eerste gebruik | 14 | Maximale gebruiksduur | 30 |
| Binnenruimte en toebehoren reinigen | 14 | Lampen van de binnenruimte | 30 |
|  Apparaat bedienen | 15 |  Servicedienst | 31 |
| Apparaat in- en uitschakelen | 15 | E-nummer en FD-nummer | 31 |
| In werking stellen | 15 |  Gerechten | 31 |
| Functie instellen | 16 | Aanwijzingen bij de instellingen | 31 |
| Verwarmingsmethode en temperatuur instellen | 16 | Baksensor | 32 |
| Snel voorverwarmen | 16 | Gerecht instellen met Assist | 32 |
|  Tijdfuncties | 17 | | |
| Tijdsduur instellen | 17 | | |
| Einde instellen | 18 | | |
| Kookwekker instellen | 19 | | |
|  De magnetron | 19 | | |
| Vormen | 19 | | |
| Magnetronvermogen | 20 | | |
| Magnetron instellen | 20 | | |
| CombiSpeed instellen | 20 | | |
| Drogen | 21 | | |



Voor u in onze kookstudio uitgetest. 33

| | |
|--|----|
| Geen vormen van silicone gebruiken. | 33 |
| Gebak en klein gebak | 33 |
| Brood en broodjes | 36 |
| Pizza, quiche en hartig gebak | 38 |
| Ovenschotel en soufflé. | 40 |
| Gevogelte. | 41 |
| Vlees | 43 |
| Vis | 46 |
| Groente en bijgerechten. | 48 |
| Dessert. | 49 |
| Energie sparen met de eco-verwarmingsmethoden. | 50 |
| Acrylamide in levensmiddelen | 52 |
| Langzaam garen | 52 |
| Drogen | 53 |
| Inmaken | 54 |
| Deeg laten rijzen | 55 |
| Ontdooien | 55 |
| Voedingsproducten verwarmen met microgolven | 57 |
| Warmhouden | 58 |
| Testgerechten | 59 |

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: www.bosch-eshop.com



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → "Toebehoren" op pagina 12

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Waarschuwing – 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, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Magnetron

Waarschuwing – Risico van brand!

- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen 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. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Waarschuwing – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. 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 voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.

- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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 dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. 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. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Braadthermometer

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken. Gebruik alleen de braadthermometer die bestemd is voor het toestel.

Oorzaken van schade

Algemeen

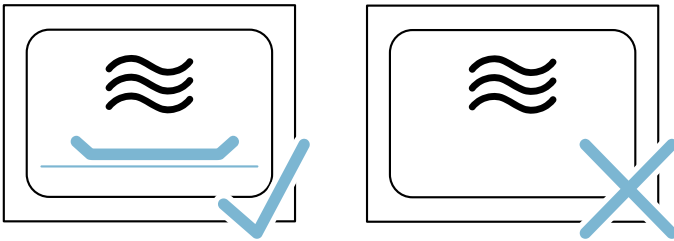
Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Siliconenvormen: geen vormen van silicone gebruiken of folie, afdekkingen of toebehoren die silicone bevatten. De baksensor kan dan beschadigd raken.
- 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.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- 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.

Magnetron

Attentie!

- Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.
- Toebehoren combineren: Het rooster niet combineren met de braadslede. Wanneer deze direct op elkaar geschoven zijn, kunnen er vonken ontstaan. Beide alleen op de eigen hoogte inschuiven.
- Aluminium schalen: geen aluminium schalen in het apparaat plaatsen. Wanneer er vonken ontstaan, raakt het apparaat beschadigd.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: wanneer het apparaat wordt gebruikt zonder dat er etenswaar in staat, leidt dit tot overbelasting. Nooit de magnetron starten als er geen etenswaar in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "Apparaat bedienen" op pagina 15



- Popcorn uit de magnetron: stel nooit een te hoog magnetronvermogen in. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord. Door overbelasting kan de deurruit barsten.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat 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 de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee langwerpige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 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.

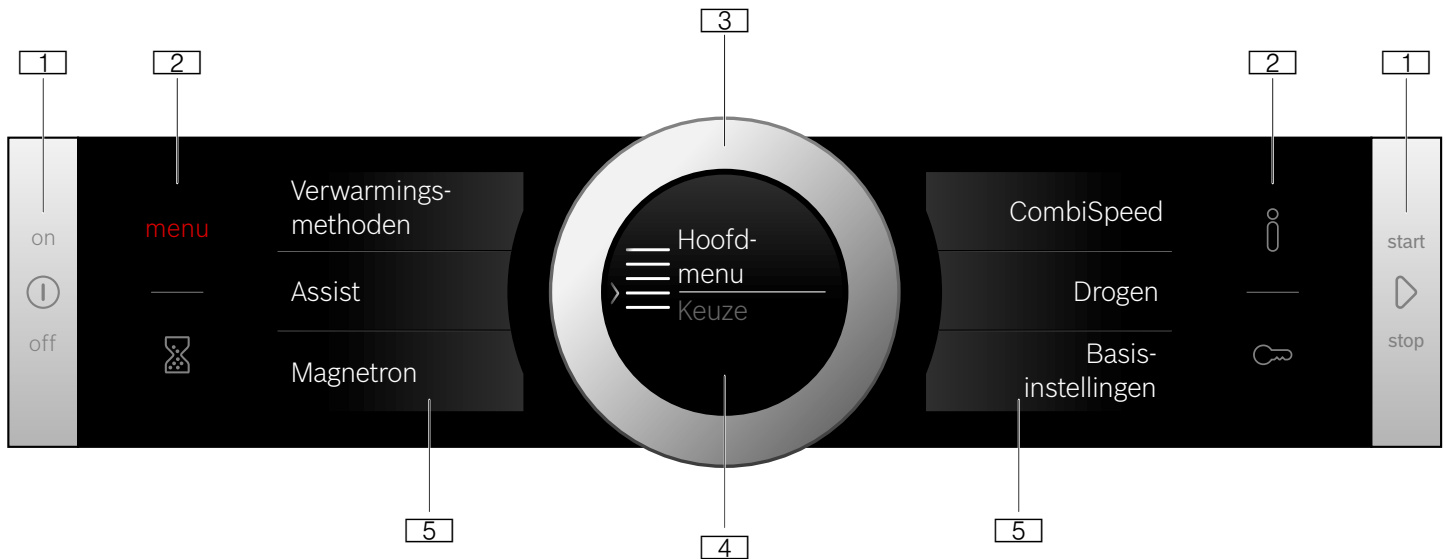


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



1 Toetsen

De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. Druk op de toets om dit in werking te stellen. Bij apparaten die geen voorzijde van roestvrij staal hebben, zijn ook deze beide toetsen touch-velden zonder drukpunt.

2 Touch-velden

Onder de touch-velden liggen sensoren. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.

3 Bedieningsring

De bedieningsring is zo aangebracht dat u hem onbegrensd naar links of rechts kunt draaien. Druk er licht op en beweeg hem met een vinger in de gewenste richting.

4 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

5 Touch-displays

Op de touch-displays ziet u de actuele keuzemogelijkheden. U kunt deze hier direct kiezen door op het betreffende tekstveld te tippen. Afhankelijk van de keuze veranderen de tekstvelden.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden, touch-displays en een bedieningsring de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met de menuweergave.

| Symbol | Betekenis | |
|---------------------|------------|--|
| Toetsen | | |
| ⓘ | on/off | Apparaat in- en uitschakelen |
| ▶ | start/stop | Werking starten en stoppen of door lang te drukken (ca. 3 seconden) afbreken |
| Touch-velden | | |
| menu | Menu | Functiekeuze-menu openen |
| ⌚ | Kookwekker | Kookwekker kiezen |
| i | Informatie | Aanwijzingen laten weergeven |
| 🔑 | Kinderslot | Kinderslot activeren en deactiveren door lang te drukken (ca. 4 sec.) |

Bedieningsring

Met de bedieningsring wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

U gebruikt de bedieningsring ook om in de keuzelijsten op de touch-displays te bladeren.

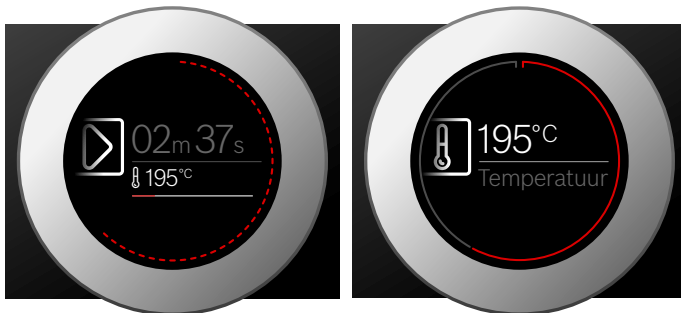
Bij de meeste keuzelijsten moet u de draaiknop weer teruggedraaien wanneer het eerste of laatste punt bereikt is.

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus en wordt in witte letters weergegeven. De waarde op de achtergrond staat in het grijs weergegeven.

| | |
|------------|---|
| Focus | De waarde in de focus kan direct worden veranderd, zonder hem eerst te selecteren. Na de start staat de temperatuur of de stand altijd in de focus. De witte lijn is tegelijkertijd de opwarmlijn. Deze wordt rood opgevuld. Aanwijzing: Bij de magnetron staat de tijdsduur in de focus. De opwarmlijn verschijnt niet. |
| Vergroting | Zolang u de waarde in de focus met de bedieningsring verandert, wordt alleen deze waarde vergroot weergegeven. |



Ringlijn

Aan de buitenkant van het display bevindt zich de ringlijn.

Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Naargelang het instelbereik is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten, afhankelijk van de lengte van de keuzelijst.

Tijdens het gebruik wordt de ringlijn in het ritme van seconden rood gevuld. Na elke volledige minuut worden de segmenten weer van het begin af aan gevuld. Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een segment.

Temperatuurindicatie

Na de start wordt de actuele temperatuur in de binnenruimte grafisch weergegeven op het display.

| | |
|----------------------|--|
| Opwarmlijn | De witte lijn onder de temperatuur wordt, naarmate de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts rood gevuld. Wanneer u voorverwarmt is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel rood gevuld is. Bij instelstanden, bijv. grillstanden, is de opwarmlijn direct rood gevuld. |
| Restwarmte-indicatie | Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de ringlijn de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe geringer de restwarmte wordt, des te donkerder kleurt de ringlijn, en op een gegeven moment verdwijnt hij helemaal. |

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur na langere tijd enigszins verlaagd door het apparaat.

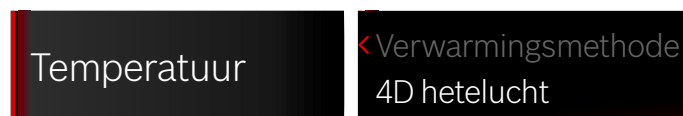
Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Touch-displays

De touch-displays fungeren tegelijkertijd als indicatie en bedieningselement. Ze tonen u wat de keuzemogelijkheden bij een functie zijn en wat er al is ingesteld. Om een functie te kiezen tikt u eenvoudig direct op het tekstveld.

Aan de rode verticale balk aan de zijkant ziet u welke functie gekozen is. Op het display staat de bijbehorende waarde wit in de focus.

Een kleine rode pijl aan de zijkant van het tekstveld geeft aan naar welke functie u vooruit- of terug kunt bladeren.















Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

| Functie | Gebruik |
|--|---|
| Verwarmingsmethoden → "Apparaat bedienen" op pagina 15 | Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten. |
| Assist → "Gerechten" op pagina 31 | Voor veel gerechten zijn de juiste instelwaarden al geprogrammeerd. |
| Magnetron → "De magnetron" op pagina 19 | Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien. |
| CombiSpeed → "De magnetron" op pagina 19 | Hiermee kunt u naast de magnetron een verwarmingsmethode inschakelen. |
| Drogen → "De magnetron" op pagina 19 | Altijd gebruiken na bereiding met de magnetron. |
| Basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 24 | U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen. |

| Verwarmingsmethode | Temperatuur | Gebruik |
|--|---|---|
|  4D hetelucht | 30-275 °C | Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. |
|  Boven- en onderwarmte | 30-300 °C | Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven. |
|  Hetelucht Eco | 30-275 °C | Voor het energie-optimaal bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energieoptimale warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. |
|  Boven- en onderwarmte Eco | 30-300 °C | Voor het energie-optimaal bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven. |
|  Circulatiegrillen | 30-300 °C | Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten. |
|  Grill, groot | Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk | Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet. |
|  Grill, klein | Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk | Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet. |
|  Pizzastand | 30-275 °C | Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld. |
|  Langzaam garen | 70-120 °C | Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen. |
|  Onderwarmte | 30-250 °C | Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen. |
|  Warmhouden | 60-100 °C | Voor het warmhouden van bereide gerechten. |
|  Servies voorverwarmen | 30-70 °C | Voor het opwarmen van servies. |

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Magnetron

Hier vindt u een overzicht van de verschillende toepassingsgebieden, zodat u altijd het juiste magnetronvermogen kunt gebruiken.

| Magnetronvermogen | maximale tijdsduur | Gebruik |
|-------------------|--------------------|--|
| 90 watt | 1 uur 30 minuten | Voor het ontdooien van kwetsbare gerechten. |
| 180 watt | 1 uur 30 minuten | Voor het ontdooien en verder bereiden. |
| 360 watt | 1 uur 30 minuten | Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten. |
| 600 watt | 1 uur 30 minuten | Voor het opwarmen en bereiden van gerechten. |
| 900 watt | 30 minuten | Voor het verwarmen van vloeistoffen. |

CombiSpeed

U kunt veel verwarmingsmethoden combineren met de magnetron. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.

Hiervoor zijn magnetronvermogens tussen de 90 en 360 watt geschikt.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie.

Tip op het veld i. De aanwijzing wordt enkele seconden op het display weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de bedieningsring tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Aanwijzing: Bij de functie Magnetron moet u de werking na het sluiten van de deur met de toets start/stop \triangleright voortzetten. Daarvoor kunt u de basisinstelling wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 24

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 15 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. → "Basisinstellingen" op pagina 24

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt. → "Basisinstellingen" op pagina 24

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

| | |
|--|--|
|  | <p>Rooster Voor servies, gebak- en ovenschalen. Voor braad- en grillstukken. Het rooster is geschikt voor gebruik met de magnetron.</p> |
|  | <p>Braadslede Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.</p> |
|  | <p>Bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak.</p> |
|  | <p>Braadthermometer Maakt het mogelijk het eindresultaat exact op uw wensen af te stellen. In het betreffende hoofdstuk kunt u lezen hoe deze te gebruiken. → "Braadthermometer" op pagina 21</p> |

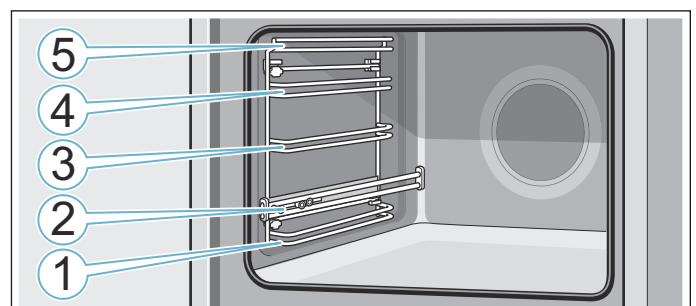
Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Dit heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld.

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

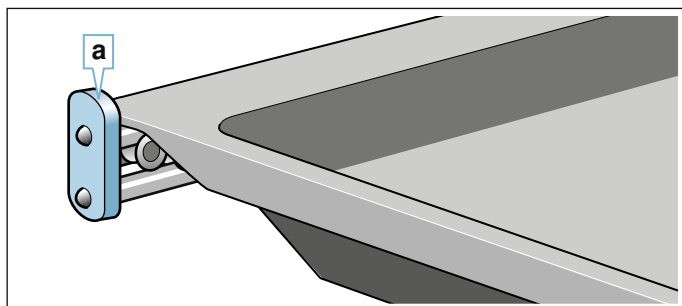


Bij de inschuifhoogtes 1, 3, 4 en 5 de toebehoren altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven.

De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen. Met de uitschuifrails op hoogte 2 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken.

Let erop dat de toebehoren zich achter het lipje **a** op de uitschuifrails bevinden.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



De uitschuifrails vergrendelen wanneer ze helemaal uitgetrokken zijn. Zo kunnen de toebehoren er gemakkelijk op worden geplaatst. Om de uitschuifrails te ontgrendelen schuift u ze met een lichte druk terug in de binnenruimte.

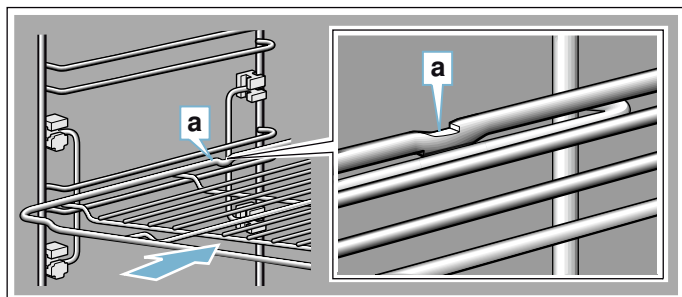
Aanwijzingen

- Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Schuif de toebehoren altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.

Vergrendelingsfunctie

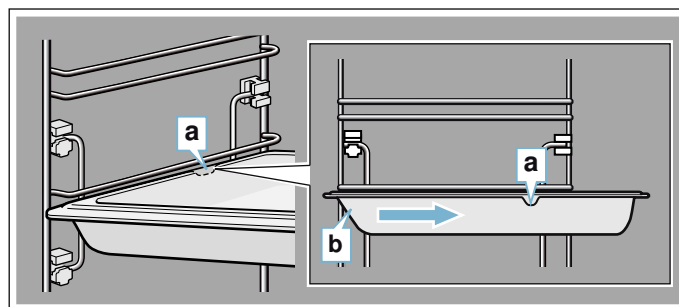
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De tekst "microwave" moet op de voorkant staan en de kromming moet naar beneden wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Geef bij aankoop het exacte bestelnummer van de extra toebehoren op.

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
→ "Servicedienst" op pagina 31

| Extra toebehoren | Bestelnummer |
|--|--------------|
| Rooster Voor servies, gebak en ovenschalen en voor braad- en grillstukken. | HEZ634080 |
| Braadslede Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. | HEZ632070 |
| Bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak. | HEZ631070 |
| Inzetrooster Voor vlees, gevogelte en vis. Om in de braadslede te plaatsen en afdrupend vet en vleessap op te vangen. | HEZ324000 |
| Braadslede met antiaanbaklaag Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Gebak en vlees kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt. | HEZ632010 |
| Bakplaat met antiaanbaklaag Voor plaatgebak en klein gebak. Het gebak kan gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt | HEZ631010 |
| Grote braadpan Voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. | HEZ633070 |
| Deksel voor de grote braadpan De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan. | HEZ633001 |

| | |
|---|-----------|
| Pizzaplaat Voor pizza's en groot, rond gebak. | HEZ617000 |
| Grillplaat Om te grillen in plaats van op het rooster of als bescherming tegen spetters. Alleen gebruiken in de braadslede. | HEZ625071 |
| Broodbaksteen Voor zelfgemaakt brood en broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd. | HEZ327000 |
| Glazen braadpan (5,1 liter) Voor stoofgerechten en ovenschotels. Bij uitstek geschikt voor de verwarmingsmethode "Gerechten". | HEZ915001 |
| Glazen schaal Voor grote braadstukken, vochtig gebak en ovenschotels. | HEZ864000 |
| Glazen braadslede Voor ovenschotels, groentegerechten en gebak. | HEZ636000 |

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment weer in de basisinstellingen wijzigen.
→ "Basisinstellingen" op pagina 24

Taal instellen

Als eerste verschijnt de taal. De taal "Deutsch" is standaard ingesteld.

1. Met de bedieningsring de gewenste taal instellen.
2. Om te bevestigen op het volgende tekstveld tippen. De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

De tijd start bij "12:00 uur".

1. Op het tekstveld op "Tijd" tippen.
2. Met de bedieningsring de tijd instellen.
3. Om te bevestigen op het tekstveld "Instellingen afsluiten" tippen.

Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten

Binnenruimte en toebehoren reinigen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de toebehoren te reinigen.


Binnenruimte reinigen

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

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

Voer de opgegeven instellingen uit. In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt. → "Apparaat bedienen" op pagina 15

| Instellingen | |
|--------------------|---|
| Verwarmingsmethode | Boven- en onderwarmte  |
| Temperatuur | 240 °C |
| Tijdsduur | 1 uur |

Schakel het apparaat na de opgegeven tijdsduur uit met de toets on/off .

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.



Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot en de kookwekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties en aanwijzingen op het display, bijv. voor de restwarmte in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off  schakelt u het apparaat in.

Op het display verschijnt het Bosch-logo en vervolgens de keuzelijst met de verwarmingsmethoden.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen welke functie er na het inschakelen moet verschijnen. → "Basisinstellingen" op pagina 24

Apparaat uitschakelen

Met de toets on/off  schakelt u het apparaat uit.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd of eventueel de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is. → "Basisinstellingen" op pagina 24

In werking stellen

U moet altijd starten met de toets start/stop .

Na de start verschijnt op het display naast de instellingen een tijdsindicatie. Bovendien verschijnen de ringlijn en de opwarmlijn.

Werking stopzetten

Met de toets start/stop  kunt u de werking ook onderbreken en weer door laten lopen.

Wanneer u de toets start/stop  ca. 3 seconden lang indrukt, wordt de werking helemaal afgebroken en worden alle instellingen teruggezet.


Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Functie instellen.

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde functie die is ingesteld.


Wilt u een andere functie instellen, doe dit dan met behulp van het menu. De precieze beschrijvingen van de afzonderlijke functies vindt u in de betreffende hoofdstukken.

In principe geldt:

1. Tip op het betreffende tekstveld. De functie staat in de focus.
2. Met de bedieningsring veranderen wat in de focus staat.
3. Zo nodig andere instellingen uitvoeren. Hiervoor op het betreffende tekstveld tippen en met de bedieningsring de waarde veranderen.
4. Starten met de toets start/stop . De werking start.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Is de functie Verwarmingsmethoden niet geselecteerd, tip dan in het menu op het tekstveld "Verwarmingsmethoden". De keuzelijst van de verwarmingsmethoden verschijnt in de touch-displays.

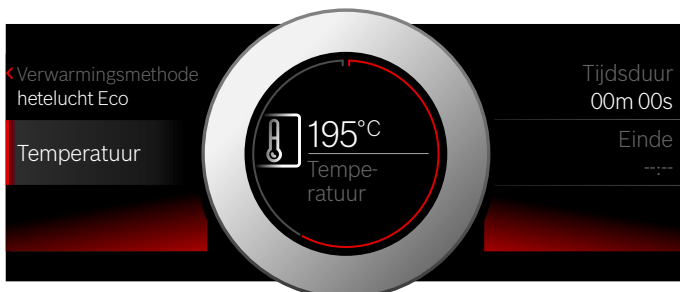
Voorbeeld in de afbeelding: hetelucht Eco  bij 195 °C.


1. Op het tekstveld met de gewenste verwarmingsmethode tippen. Eventueel met de bedieningsring in de keuzelijst bladeren.

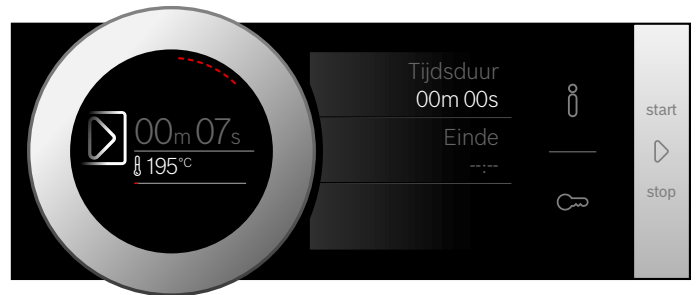


De temperatuur staat wit in de focus.


2. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.



3. Starten met de toets start/stop . De tijd op het display geeft aan hoelang het apparaat al in werking is.




Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off .

Aanwijzing: U kunt op het apparaat ook de tijdsduur en het einde van de werking instellen. → "Tijdfuncties" op pagina 17

Wijzigen

Na de start blijft de temperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de temperatuur direct veranderd en overgenomen.



Om de verwarmingstijd te veranderen onderbreekt u eerst het gebruik met de toets start/stop  en tikt u op het tekstveld van de verwarmingsmethode. De keuzelijst verschijnt. Tip op de gewenste verwarmingsmethode. Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

Aanwijzing: Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt bij enkele verwarmingsmethoden de opwarmtijd verkorten.

Geschikte verwarmingsmethoden voor het snel voorverwarmen zijn:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Instellen

Let erop dat u een geschikte verwarmingsmethode en een ingestelde temperatuur van minstens 100 °C. kiest. Anders kan de functie Snel voorverwarmen niet worden geactiveerd.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het tekstveld "Snel voorverwarmen" tippen. In het tekstveld staat "aan". Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en er verschijnt een aanwijzing op het display. In het tekstveld staat "uit". Plaats het gerecht in de binnenruimte.




Aanwijzing: De functie Tijdsduur start tegelijk met het snel voorverwarmen. Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.


Afbreken

Om het snel voorverwarmen te beëindigen tikt u opnieuw op het tekstveld "Snel voorverwarmen". In het tekstveld staat "uit".

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

| Tijdfunctie | Gebruik |
|--|---|
|  Tijdsduur | Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch. |
|  Einde | Voer een tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is. |
|  Kookwekker | De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van de werking van het apparaat en andere tijdfuncties. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat niet automatisch in of uit. |

U kunt tijdsduur en einde na het instellen van een functie via de touch-displays oproepen. De kookwekker heeft een eigen veld  en kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op een veld of touch-display te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 24

Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet ongewild overschreden en u hoeft andere werkzaamheden niet te onderbreken om het gebruik te beëindigen.

Instellen

Afhankelijk van de richting waarin u de bedieningsring eerst draait, begint de tijdsduur bij een voorgestelde waarde: links 10 minuten, rechts 30 minuten.

De tijdsduur kan tot een uur in stappen van een minuut worden ingesteld, daarna in stappen van 5 minuten.

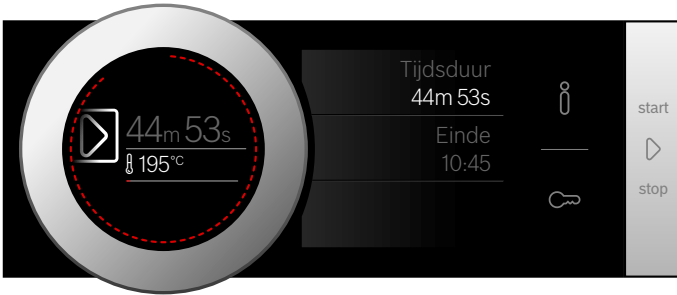
U kunt maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:00 uur, tijdsduur 45 minuten.

1. Functie en temperatuur of stand instellen.
2. Tip voor de start op het tekstveld "Tijdsduur". Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
3. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen. De eindtijd wordt automatisch berekend.



- Starten met de toets start/stop ▷.
De tijdsduur loopt af.



Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het tekstveld "Tijdsduur" opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten zonder tijdsduur.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⓪ uit.

Wijzigen en afbreken

Om de tijdsduur te veranderen tikt u op het tekstveld "Tijdsduur". De tijdsduur staat in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. De wijziging wordt direct overgenomen.

Wilt u de tijdsduur afbreken, zet hem dan weer helemaal terug op nul. Nadat de wijziging is overgenomen wordt de werking zonder tijdsduur voortgezet.

Einde instellen

U kunt het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt op een later tijdstip zetten. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte plaatsen en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
- Stel geen einde meer in wanneer de werking al gestart is. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Instellen

Het einde van de tijdsduur kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld.

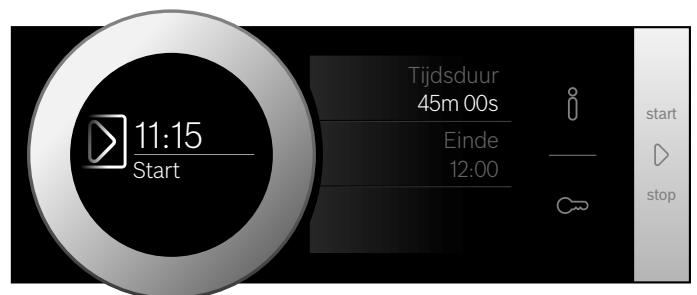
Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:00 uur, de ingestelde tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:00 uur klaar zijn.

- Functie en temperatuur of stand instellen.
- Tijdsduur instellen.

- Tip voor de start op het tekstveld "Einde".
Op het display staat de berekende eindtijd wit in de focus.
- Met de bedieningsring de eindtijd op een later tijdstip zetten.



- Starten met de toets start/stop ▷.
Op het display staat het tijdstip waarop het apparaat start.



Het apparaat bevindt zich in de wachtstand. Wanneer het apparaat start, loopt op het display de tijdsduur af.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het tekstveld "Tijdsduur" opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten zonder tijdsduur.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⓪ uit.

Wijzigen en afbreken

Na de start kan de eindtijd niet meer veranderd worden.

Wilt u tijdsduur en einde wissen, onderbreek de werking dan met de toets start/stop ▷. U kunt de werking dan zonder tijdsduur en einde voortzetten.

Kookwekker instellen

De wekker loopt parallel met de andere instellingen. U kunt hem op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Instellen

De wekkertijd begint altijd bij nul minuten.

Hoe hoger de waarde, des te groter worden de tijdstappen bij het instellen.

U kunt maximaal 24 uur instellen.

1. Tip op het veld . Het symbool is rood verlicht. Op het display staat de wekkertijd wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de wekkertijd instellen.
3. Met veld starten.

Aanwijzing: Na enkele seconden start de wekker ook automatisch.

De wekkertijd loopt af.

De wekker blijft zichtbaar op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is: Wanneer het apparaat in werking is, staan de instellingen van de actieve functie op de voorgrond. Wanneer u op het veld tipt, wordt de wekkertijd enkele seconden weergegeven.

Wanneer de wekkertijd beëindigd is, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display. Het symbool is niet meer verlicht.

Tip: Geldt de ingestelde wekkertijd voor de looptijd van het apparaat, gebruik dan de tijdsduur. De tijd is zichtbaar op de voorgrond en het apparaat gaat automatisch uit.

Wijzigen en afbreken

Om de wekkertijd te veranderen tikt u op het veld . De wekkertijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden veranderd.

Wilt u de wekkertijd afbreken, zet de wekkertijd dan weer helemaal op terug. Als de verandering is overgenomen is het symbool niet meer verlicht.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen voor de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

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

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruimte aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

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

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt.

Breek de test af.

Magnetronvermogen

U kunt verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden.

Voor gebruik van de magnetron is altijd een tijdsduur nodig. U kunt de voorgestelde tijdsduur overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

| Vermogen | Gebruik | maximale tijdsduur |
|----------|---|--------------------|
| 90 W | voor het ontdooien van kwetsbare gerechten | 1 uur 30 min. |
| 180 W | voor het ontdooien en verder bereiden | 1 uur 30 min. |
| 360 W | voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten | 1 uur 30 min. |
| 600 W | voor het opwarmen en bereiden van gerechten | 1 uur 30 min. |
| 900 W | voor het verwarmen van vloeistoffen | 30 min. |

Magnetron instellen

Lees voordat u de magnetron instelt de aanwijzingen over de juiste vormen.

1. Tip op het veld **menu**.
De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld "Magnetron".
3. Tip op het tekstveld met het gewenste magnetronvermogen.
Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
5. Starten met de toets start/stop \triangleright .
De tijdsduur loopt af op het display. Bij de magnetron verschijnt de opwarmlijn niet.
Het apparaat start.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. De actuele functie van het apparaat wordt beëindigd. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off \odot uit.

Wijzigen en afbreken

Na de start blijft de tijdsduur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de tijdsduur direct veranderd en overgenomen.






Om het magnetronvermogen te veranderen de werking met de toets start/stop \triangleright onderbreken. Op het tekstveld van het gewenste vermogen tippen en de werking met de toets start/stop \triangleright voortzetten. De tijdsduur blijft behouden.

Wanneer u de magnetron wilt afbreken, de werking met de toets start/stop \triangleright onderbreken en een andere functie kiezen.

CombiSpeed instellen

Bij enkele verwarmingsmethoden kunt u de magnetron erbij inschakelen.

Geschikte verwarmingsmethoden zijn:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Grill, klein

Bij CombiSpeed zijn de magnetron-vermogens 90 watt, 180 watt en 360 watt beschikbaar.

Lees voordat u CombiSpeed instelt de informatie over de juiste vormen.

1. Tip op het veld **menu**.
De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld "CombiSpeed".
3. Tip op het tekstveld met de gewenste verwarmingsmethode.
4. Tip op het tekstveld met het gewenste magnetronvermogen.
Op het display staat de temperatuur of de stand wit in de focus.
5. Met de bedieningsring de temperatuur of stand instellen.
6. Tip op het tekstveld "Tijdsduur".
Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
7. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
8. Starten met de toets start/stop \triangleright .
De tijdsduur loopt af op het display.
Het apparaat start.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. De actuele functie van het apparaat wordt beëindigd. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off \odot uit.

Wijzigen en afbreken

Na de start blijft de temperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de temperatuur of de stand veranderd en overgenomen.

Om de tijdsduur te veranderen op het tekstveld "Tijdsduur" tippen en de wijziging doorvoeren met de bedieningsring. De wijziging wordt direct overgenomen.

Om de verwarmingstijd of het magnetronvermogen te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop \triangleright te onderbreken. Op het tekstveld met de verwarmingsmethode of het gewenste magnetronvermogen tippen en de wijziging doorvoeren.

Aanwijzing: Verandert u de verwarmingsmethode of het magnetronvermogen, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.



Wilt u CombiSpeed afbreken, onderbreek de werking dan met de toets start/stop \triangleright en kies een andere functie.

Drogen

U dient de binnenruimte na afloop van het programma droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

Drogen starten

Tijdens het drogen wordt de binnenruimte verwarmd, zodat er vocht in de binnenruimte verdampt. Open vervolgens de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

1. Het apparaat af laten koelen.
2. Grote verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en het vocht van de bodem afnemen.
3. Zo nodig met de toets on/off  het apparaat inschakelen.
4. Tip op het veld **menu**.
De keuzelijst met de functies verschijnt.
5. Tip op het tekstveld "Drogen".
De tijdsduur wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
6. Starten met de toets start/stop .
Het drogen wordt gestart en na 10 minuten automatisch beëindigd.
7. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Het apparaat af laten koelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte drogen met een zachte doek.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.







Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u het eindresultaat exact op uw wensen afstellen. Hij meet de temperatuur binnen in het gerecht. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.

Verwarmingsmethoden

Niet alle verwarmingsmethoden zijn geschikt voor gebruik met de braadthermometer.

Wanneer u de braadthermometer in de binnenruimte heeft gestoken staan u de volgende verwarmingsmethoden ter beschikking.

| | |
|---|---------------------------|
|  | 4D hetelucht |
|  | Boven- en onderwarmte |
|  | Hetelucht Eco |
|  | Boven- en onderwarmte Eco |
|  | Circulatiegrillen |
|  | Pizzastand |

Aanwijzingen

- De braadthermometer meet de temperatuur binnen in het gerecht tussen 30 °C en 99 °C..
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde braadthermometer. Deze kunt u als accessoire bij de klantenservice bestellen.
- Verwijder de braadthermometer na gebruik altijd uit de binnenruimte. Bewaar deze nooit in de binnenruimte.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken. Gebruik alleen de braadthermometer die bestemd is voor het toestel.

Temperatuur van de binnenruimte

Stel de temperatuur niet hoger in dan 250°C, zodat de braadthermometer niet beschadigd raakt.

De ingestelde temperatuur van de binnenruimte moet minstens 10°C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

De braadthermometer in het gerecht steken

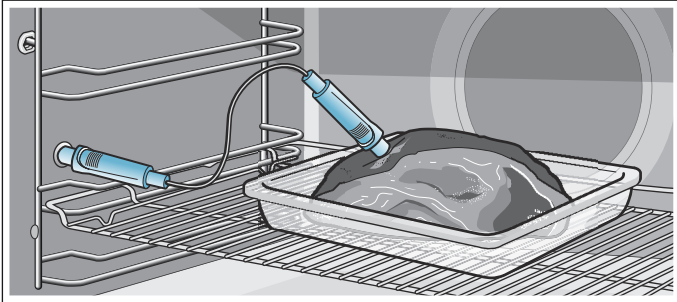
Steek de braadthermometer in het gerecht voordat u het in de binnenruimte plaatst.

De braadthermometer heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat het middelste meetpunt in het gerecht steekt.

Attentie!

Wanneer u ook de magnetron inschakelt, moet de punt van de braadthermometer in het gerecht steken.

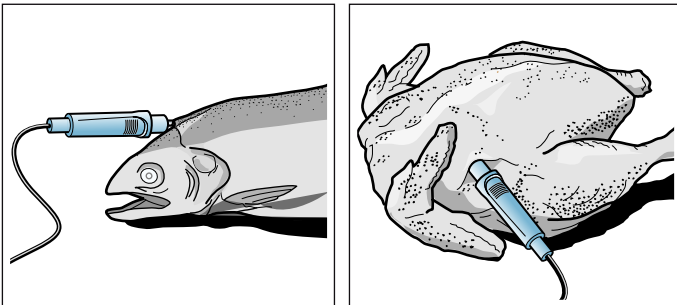
Vlees: bij grotere stukken steekt u de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees. Bij kleinere stukken steekt u hem aan de zijkant in, op de dikste plaats.



Aanwijzing: Plaats de toebehoren altijd onder de bus voor de braadthermometer.

Vis: hele vis met behulp van een halve aardappel in de "zwemstand" op het rooster plaatsen. Steek de braadthermometer in achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag.

Gevogelte: leg het hele gevogelte met de borstzijde naar beneden op het rooster. Steek de braadthermometer bij de vleugelaanzet van vleugel tot vleugel tot de aanslag in het borststuk.



Attentie!

Zorg ervoor dat het snoer van de braadthermometer niet ingeklemd raakt.

Gebruik geen gesloten vormen.

Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Kerntemperatuur instellen

De braadthermometer moet in de bus links in de binnenruimte zijn gestoken.

1. Tip op het tekstveld met de gewenste verwarmingsmethode.
Op het display staat de voorgestelde waarde bij de temperatuur van de binnenruimte wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de temperatuur van de binnenruimte instellen.
3. Tip op het tekstveld "Kerntemperatuur".
Op het display staat de voorgestelde waarde bij de kerntemperatuur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de kerntemperatuur instellen.
5. Starten met de toets start/stop \triangleright .

De tijd op het display geeft aan hoelang het apparaat al in werking is.

Het apparaat begint op te warmen.

Op het display staat de kerntemperatuur wit in de focus, links de actuele en rechts de ingestelde temperatuur, bijv. "15 | 80°C". De opwarmlijn geeft ook de kerntemperatuur aan.

Als de ingestelde kerntemperatuur in het product bereikt is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display is de actuele kerntemperatuur gelijk aan de ingestelde, bijv. "80 | 80°C". Het aflopen van de tijd wordt onderbroken.

Schakel het apparaat uit met de toets on/off $\text{\textcircled{1}}$ en neem de thermometer uit de bus.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Binnenruimte, toebehoren en braadthermometer worden zeer heet. Neem hete toebehoren en de braadthermometer altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.

Wijzigen

Na de start staat de kerntemperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de kerntemperatuur direct veranderd en overgenomen.

Wilt u de temperatuur van de binnenruimte wijzigen, tip dan eerst op het tekstveld "Temperatuur".

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop \triangleright te onderbreken.

Aanwijzing: Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

Afbreken

Wilt u het proces afbreken, neem dan de braadthermometer uit de bus en het vlees. Met de toets start/stop \triangleright kunt u de werking zonder braadthermometer voortzetten.

Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen


Gebruik geen diepvriesproducten. De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Uitgebreide opgaven over de verwarmingsmethode en temperatuur vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 33

| Levensmiddelen | Kerntemperatuur in °C |
|--|-----------------------|
| Gevogelte | |
| Kip | 80-85 |
| Kipfilet | 75-80 |
| Eend | 80-85 |
| Eendenborst, rosé | 55-60 |
| Kalkoen | 80-85 |
| Kalkoenfilet | 80-85 |
| Gans | 80-90 |
| Varkensvlees | |
| Varkensnek | 85-90 |
| Varkensfilet, rosé | 62-70 |
| Varkensrug, doorbakken | 72-80 |
| Rundvlees | |
| Rosbief of rundvlees, kort gebakken | 45-52 |
| Rosbief of runderfilet, rosé | 55-62 |
| Rosbief of runderfilet, doorbakken | 65-75 |
| Kalfsvlees | |
| Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager | 75-80 |
| Gebraden kalfsvlees, schouder | 75-80 |
| Kalfsschenkel | 85-90 |
| Lamsvlees | |
| Lamsbout, rosé | 60-65 |
| Lamsbout, doorbakken | 70-80 |
| Lamsrug, rosé | 55-60 |
| Vis | |
| Vis, heel | 65-70 |
| Visfilet | 60-65 |
| Diversen | |
| Gebraden gehakt, alle vleessoorten | 80-90 |
| Gerechten opwarmen, regenereren | 65-75 |


Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.



Het bedieningsveld wordt geblokkeerd en er kan niets worden ingesteld. Het apparaat kan alleen met de toets on/off  worden uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

U kunt het kinderslot activeren of deactiveren terwijl het apparaat uitgeschakeld is.

Druk ca. 4 seconden lang op het veld .

Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, is het veld  rood verlicht. Is het apparaat uitgeschakeld, dan is het veld  niet verlicht.

Basisinstellingen


Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.


1. Tip op het veld **menu**.
De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld "Basisinstellingen".
In de touch-displays verschijnen de instellingen.
3. Tip op het tekstveld met de gewenste instelling.
De rode balk aan de zijkant van het tekstveld laat zien welke instelling is gekozen.
Op het display staat de bijbehorende waarde.
4. De waarde naar wens met de bedieningsring wijzigen.
5. Tip op het tekstveld van de volgende instelling.
De bijbehorende waarde verschijnt op het display en kan met de bedieningsring worden gewijzigd.
6. De instellingen doorlopen en naar wens wijzigen met de bedieningsring.
Om te bladeren in de instellingen op het tekstveld "Andere instellingen" tippen.
7. Ter bevestiging op het veld **menu** tippen.
Er wordt gevraagd of de wijzigingen opgeslagen moeten worden.
8. Tip op het tekstveld "Opslaan".
Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Wilt u de instellingen niet opslaan, tip dan op het veld **menu** en vervolgens op het tekstveld "Niet opslaan". Er verschijnt een melding op het display dat de eerste instellingen niet opgeslagen zijn. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off  uit.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

| Instelling | Keuze |
|----------------------|---|
| Taal | Andere talen mogelijk |
| Tijd | Tijd in 24 h formaat |
| Fabrieksinstellingen | Terugzetten Niet terugzetten* |
| Geluidssignaal | Korte duur (30 sec.) Gemiddelde duur (1 min.)* Gemiddelde duur (5 min.) |
| Geluidsvolume | Schaal met 5 standen |
| Toetssignaal | Ingeschakeld Uitgeschakeld* (geluid bij on/off  blijft) |
| Display-helderheid | Schaal met 5 standen |

| | |
|-------------------------|---|
| Tijdsindicatie | Uit Digitaal* Analoog |
| Verlichting | In gebruik uit In gebruik aan* |
| Automatisch voortzetten | Niet automatisch voortzetten* Bij deur sluiten (Alleen voor de functie Magnetron) |
| Kinderslot | Alleen toetsblokkering* Deurvergending en toetsblokkering |
| Werking na inschakelen | Hoofdmenu Verwarmingsmethoden* Magnetron CombiSpeed Assist |
| Nachtverduistering | Uitgeschakeld* Ingeschakeld |
| Merklogo | Indicaties* Niet weergegeven. |
| Ventilator-nalooptijd | Aanbevolen* Minimaal |
| Sabbatinstelling | Ingeschakeld Uitgeschakeld* |

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Stroomuitval

De door u gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomuitval behouden.

Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een langere stroomonderbreking opnieuw uitvoeren. Het apparaat kan een korte stroomonderbreking overbruggen.

Tijd wijzigen

Wilt u de tijd aanpassen, bijv. veranderen van zomer- in wintertijd, wijzig dan de basisinstelling.

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Tip op het veld **menu**.
Op het display de te kiezen functies.
2. Tip op het tekstveld "Basisinstellingen".
In de touch-displays verschijnen de instellingen.
3. Tip op het tekstveld "Tijd".
Op het display verschijnt de tijd.
4. Met de bedieningsring de tijd wijzigen.
5. Ter bevestiging op het veld **menu** tippen.
Er wordt gevraagd of de wijzigingen opgeslagen moeten worden.
6. Tip op het tekstveld "Opslaan".
Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen. De gerechten in de oven blijven warm, zonder dat u deze hoeft in of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voordat u de sabbatinstelling kunt gebruiken, dient u deze in de basisinstelling te activeren.

→ "Basisinstellingen" op pagina 24


Is de basisinstelling aangepast, dan wordt de sabbatinstelling bij de verwarmingsmethoden als laatste weergegeven.

Het apparaat warmt op met boven- en onderwarmte. Er kan een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C worden ingesteld.

De functie Verwarmingsmethoden moet gekozen zijn. De keuzelijst van de verwarmingsmethoden verschijnt in de touch-displays.

1. Tip op het tekstveld "Sabbatinstelling".
Op het display staat de voorgestelde waarde voor de temperatuur wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de gewenste temperatuur instellen.
3. Tip voor de start op het tekstveld "Tijdsduur".
Op het display staat de voorgestelde waarde voor de tijdsduur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de gewenste tijdsduur instellen.

Aanwijzing: De eindtijd wordt automatisch berekend maar kan niet worden uitgesteld.

5. Starten met de toets start/stop .
De tijdsduur loopt af op het display.
Het apparaat begint op te warmen.



Wanneer de tijdsduur van de sabbatinstelling beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Schakel het apparaat met de toets on/off  uit.

Aanwijzing: Wanneer u de apparaatdeur opent, wordt de werking niet onderbroken.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u de sabbatinstelling afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off  uit. Met de toets start/stop  kunt u de werking niet meer stopzetten.

Schoonmaakmiddelen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!

Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

| Bereik | Schoonmaken |
|-------------------------------|--|
| Buitenzijde apparaat | |
| Voorzijde van roestvrij staal | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. |
| Knststof | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. |
| Gelakte oppervlakken | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. |
| Bedieningspaneel | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. |

| | |
|--------------------|---|
| Ruiten van de deur | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken. |
| Deurgreep | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. |

Binnenzijde apparaat

| | |
|---|---|
| Emailen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken | Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel. |
| Glazen kapje van de binnenruimteverlichting | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken. |
| Deurdichting Niet afnemen! | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren. |
| Deurafscherming van roestvrij staal | Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal: Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken. |
| Ramen van roestvrij staal aan de binnenkant van de deur | Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal: Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Verkleuringen kunnen hier niet mee worden verwijderd. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. |
| Rekjes | Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. |
| Uittreksysteem | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine. |
| Toebehoren | Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken. |
| Braadthermometer | Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine. |

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- 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.

Oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. Dit kunt u zien aan het ruwe oppervlak.

Bodem, plafond en zijdelen zijn geëmailleerd en hebben een glad oppervlak.

Emailen vlakken reinigen

Reinig de gladde emailen vlakken met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop of azijnwater. Met een zachte doek nadrogen.

Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenspray gebruiken.

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is.

Als de zelfreinigende oppervlakken zichzelf niet meer voldoende reinigen en er donkere vlekken ontstaan, kunnen deze worden verwijderd door gericht opwarmen.

Instellen

Neem eerst de rekjes, uitschuifrails, toebehoren en vormen uit de binnenruimte. Reinig de gladde emailen oppervlakken, de deur en het kapje van de verlichting van de binnenruimte.

1. Verwarmingsmethode 4D-hete lucht instellen.
2. Maximale temperatuur instellen.
3. De werking starten en minstens 1 uur laten lopen. Het laagje van keramiek wordt geregenereerd.

Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

Attentie!

Gebruik geen ovenspray voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terecht komt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulpen gebruiken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Rekjes

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

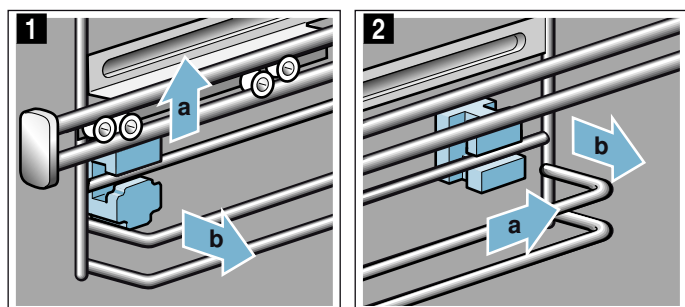
Rekjes verwijderen en bevestigen

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen

1. Rekje aan de voorkant naar boven drukken **a** en losmaken **b** (Afb. **1**).
2. Hierna het hele rekje een beetje naar achteren schuiven **a** en uitnemen **b** (Afb. **2**).

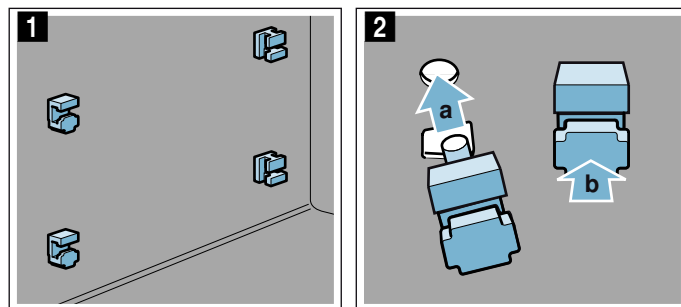


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

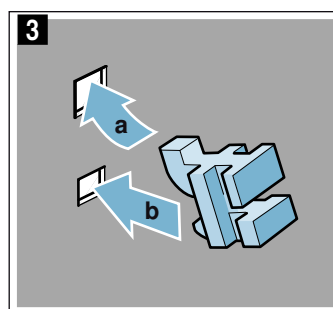
Houders inbrengen

Wanneer bij het verwijderen van de rekjes de houders gevallen zijn, moeten ze weer op de juiste manier worden aangebracht.

1. De houders zijn aan de voor- en achterkant verschillend (Afb. **1**).
2. De houder van voren met de haak naar boven in het ronde gat steken **a**, een beetje schuin zetten, onder inbrengen en recht zetten **b** (Afb. **2**).



3. De houder van achteren met de haak in het bovenste gat ophangen **a** en in de onderste opening drukken **b** (Afb. **3**).

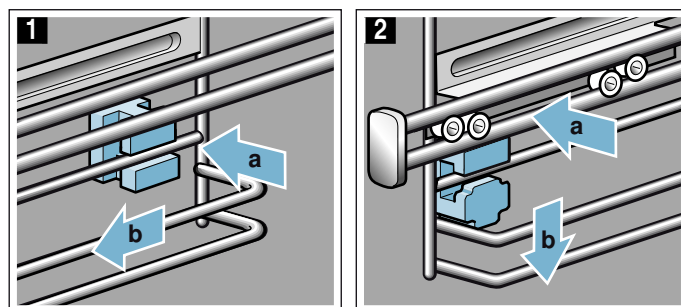


Rekjes ophangen

Let er bij het ophangen op dat de schuine kant zich boven aan het rekje bevindt.

De rekjes passen alleen links of rechts. De uitschuifbare rails moeten er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

1. Rekje aan de achterkant via de geleiding boven en beneden **a** naar voren trekken **b** (Afb. **1**).
2. Hierna van voren inbrengen **a** en naar beneden drukken **b** (Afb. **2**).



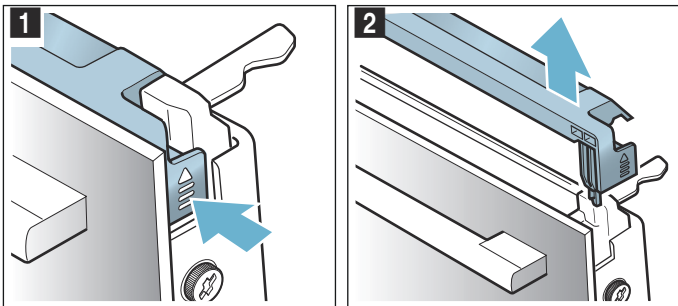
Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

Deurafscherming afnemen

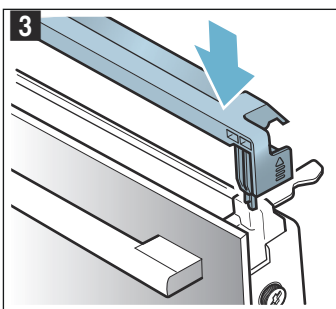
De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Om de deur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
3. Afscherming afnemen (Afb. 2).
Apparaatdeur voorzichtig sluiten



Aanwijzing: De roestvrijstalen inlegger in de afscherming schoonmaken met een middel voor roestvrij staal. De rest van de deurafscherming schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek.

4. Apparaatdeur weer een beetje openen. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 3).



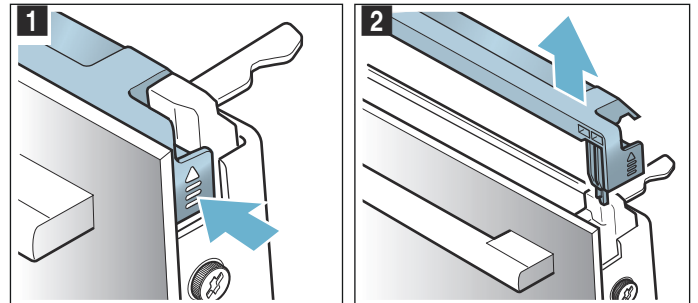
5. Apparaatdeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

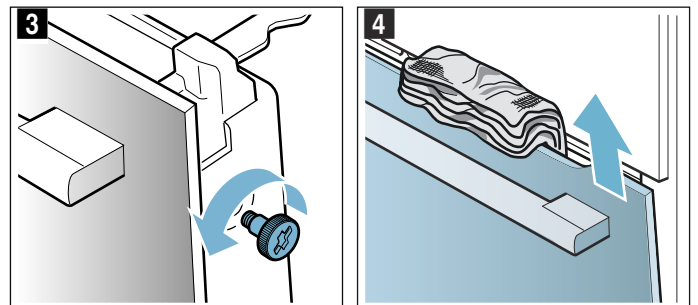
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

Van het apparaat verwijderen

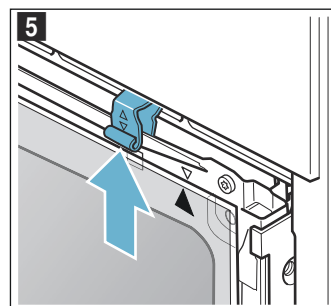
1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
3. Afscherming afnemen (Afb. 2).



4. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. 3).
5. Klem er voordat u de deur weer sluit een samengevouwen vaardoek tussen (Afb. 4).
De ruit aan de voorkant er naar boven uittrekken en met de deurgreep naar beneden op een egaal oppervlak leggen.



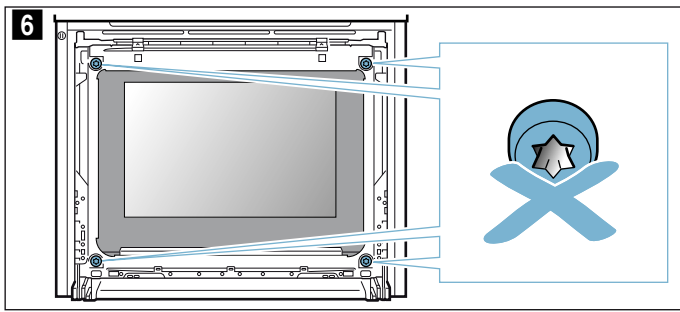
6. De beide houders van de middelste ruit naar boven drukken, niet afnemen (Afb. 5). Houd de ruit met één hand vast. De ruit uitnemen.



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!
Door het opendraaien van de schroeven is de veiligheid van uw apparaat niet meer gewaarborgd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. De schroeven nooit opendraaien.

De vier zwarte schroeven niet losschroeven (Afb. **6**).



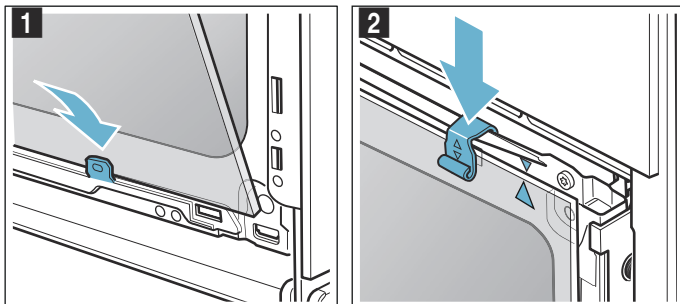
⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

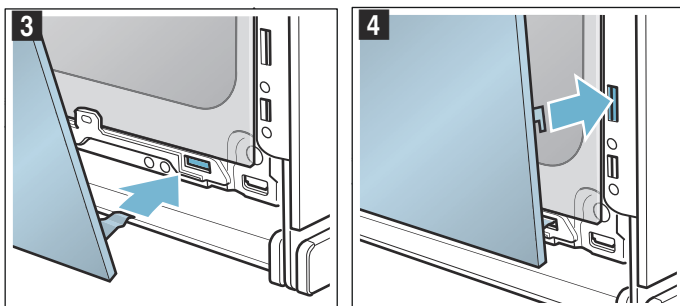
Inbrengen in het apparaat

Let er bij het inbrengen van de middelste ruit op dat de pijl zich rechtsboven op de ruit bevindt en overeenstemt met de pijl op de plaat.

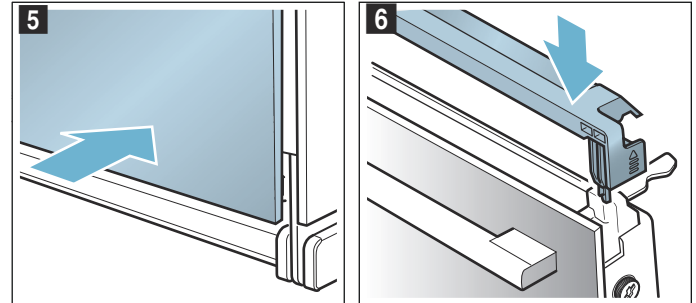
1. Middelste ruit onder in de houder inbrengen (Afb. **1**) en aan de bovenkant aandrukken.
2. Beide houders naar beneden drukken (Afb. **2**).



3. Voorste ruit onder in de houders leiden (Afb. **3**).
4. Voorste ruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden (Afb. **4**).



5. Tegen de onderkant van de voorste ruit drukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **5**).
6. Apparaatdeur weer een beetje openen en vaatdoek verwijderen.
7. De beide schroeven links en rechts weer vastdraaien.
8. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **6**).



9. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!

Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.


Wat te doen bij storingen?

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

Storingen zelf verhelpen


Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak heel gemakkelijk zelf verhelpen.

Lukt een gerecht niet optimaal, dan vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing vele tips en aanwijzingen voor de bereiding. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 33

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing / aanwijzing |
|---|--|--|
| Apparaat werkt niet | Zekering defect | Controleer de zekering in de meterkast. |
| | Stroomuitval | Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren. |
| Op het display staat "Sprache Deutsch". | Stroomuitval | Stel de taal en de tijd opnieuw in. |
| Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet. | Basisinstelling gewijzigd. | Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie |
| Apparaat warmt niet op, op het display is het symbool  niet meer verlicht. | De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen. | Ontkoppel het apparaat even van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen. |
| De bedieningsring is uit het lager op het bedieningspaneel gevallen. | De bedieningsring is per ongeluk ontgrendeld. | De bedieningsring is afneembaar. Leg de bedieningsring eenvoudig weer in het lager op het bedieningspaneel en druk hem erin, zodat hij vergrendelt en weer normaal kan worden gedraaid. |
| De bedieningsring kan niet gemakkelijk meer worden gedraaid. | Er zit vuil onder de bedieningsring. | De bedieningsring is afneembaar. Om hem te ontgrendelen trekt u hem eenvoudig uit het lager. Of u drukt op de buitenste rand van de ring, zodat hij kantelt en gemakkelijk kan worden opgepakt. De bedieningsring en het lager op het apparaat voorzichtig reinigen met zeepsop en een schoonmaakdoekje. Met een zachte doek nadrogen. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende middelen. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen. Neem de bedieningsring niet te vaak af, zodat het lager stabiel blijft. |

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Foutmeldingen op het display

Verschijnt er op het display een foutmelding met "D" of "E", bijv. D0111 of E0111, schakel het apparaat dan met de toets on/off  uit en weer in.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Maximale gebruiksduur

Heeft u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet gewijzigd, dan wordt het opwarmen automatisch stopgezet. Zo wordt voorkomen dat het apparaat ongewild blijft werken.

Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen.

Maximale gebruiksduur bereikt

Op het display verschijnt een melding dat de maximale gebruiksduur is bereikt.

Om de werking voort te zetten tikt u op een willekeurig veld of draait u aan de bedieningsring.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off  uit.

Tip: Om te voorkomen dat het apparaat niet ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt op totdat de ingestelde tijdsduur is afgelopen.

Lampen van de binnenruimte

Voor de verlichting van de binnenruimte beschikt uw apparaat over een of meerdere duurzame LED-lampen.

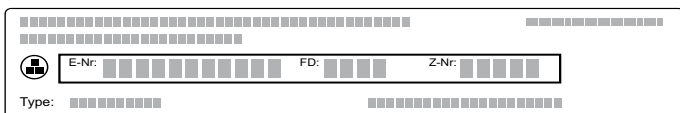
Mocht een LED-lamp of het glazen kapje toch eens defect zijn, neem dan contact op met de servicedienst. Het kapje van de lamp mag niet verwijderd worden.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige 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 aan de rechterkant, wanneer u de apparaatdeur opent.



The image shows a typeplate with the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where characters should be entered.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

| | | | |
|--|--|--------|--|
| E-nr. | | FD-nr. | |
| Servicedienst  | | | |

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode 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 4010
B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Gerechten

Met de functie "Assist" kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de optimale instellingen voor u.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- Bij enkele gerechten wordt een temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingstijd voorgesteld. U kunt de temperatuur en bereidingstijd aanpassen aan uw behoeften.
- Bij andere gerechten wordt u gevraagd het gewicht in te voeren. Voer altijd het totale gewicht in, tenzij het apparaat iets anders aangeeft. Hier regelt het apparaat de tijd- en temperatuurinstellingen voor u. Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het betreffende gewichtsbereik.
- Bij vleesgerechten waarbij het apparaat de temperatuurkeuze voor u regelt, kunnen temperaturen tot 300 °C worden bereikt. Let er daarom op dat u vormen gebruikt die voldoende hittebestendig zijn.
- U krijgt bijv. aanwijzingen over de vorm, de inschuifhoogte of het toevoegen van vloeistof aan vlees. Vele gerechten moeten tijdens de bereiding bijv. worden gekeerd of omgeroerd. Dit wordt kort na de start weergegeven op het display. U wordt hier op het juiste tijdstip door een signaal aan herinnerd.
- Aan het einde van de gebruiksaanwijzing vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen en tips en trucs voor de bereiding. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 33

Magnetron

Bij enkele gerechten wordt automatisch de magnetron geactiveerd. Door de magnetron wordt de bereidingsduur aanzienlijk verkort, zelfs bijna gehalveerd. Het apparaat wijst u erop vormen te gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron. In het hoofdstuk Magnetron vindt u aanwijzingen over geschikte vormen. → "De magnetron" op pagina 19

Braadthermometer

Bij enkele gerechten kunt u ook de braadthermometer gebruiken. Zodra u de braadthermometer in het apparaat heeft gestoken, krijgt u bijbehorende gerechten te zien. U kunt de temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur wijzigen. → "Braadthermometer" op pagina 21

Baksensor

Uw apparaat beschikt over een baksensor. Deze wordt automatisch geactiveerd zodra u gebak uit de keuzelijst kiest. De rest wordt door het apparaat geregeld. Het apparaat gaat uit zodra het gebak klaar is. Er klinkt een signaal. De tijdsduur komt ongeveer overeen met het recept van uw gebak en wordt niet weergegeven.

Gebruik geen bakvormen van silicone of toebehoren die silicone bevatten. De baksensor raakt dan beschadigd.

Zolang op het display "Baksensor actief" wordt weergegeven, mag u de apparaatdeur niet openen. Anders worden de instellingen afgebroken. Het apparaat biedt u dan een instelling aan die u zelf moet regelen.

Gerecht instellen met Assist

Loop alle niveaus door om te zien welke gerechten u kunt gebruiken met Assist en of u er een gewicht voor moet invoeren. Hiervoor dient u de levensmiddelen van tevoren te wegen.

De gerechten zijn op dezelfde manier opgebouwd:

- Categorie
- Gerecht
- Gerecht

Met behulp van de bedieningsring kunt u in de afzonderlijke niveaus bladeren.

1. Tip op het veld **menu**.
De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld "Assist".
De categorieën worden weergegeven.
3. Tip op de gewenste categorie.
De bij de categorie horende gerechten worden weergegeven.
4. Tip op het gewenste gerecht.
De afzonderlijke gerechten worden weergegeven.
5. Tip op het gewenste gerecht.
Op het display verschijnen de bijbehorende instellingen. Bij veel gerechten kunt u de instellingen aanpassen aan uw wensen.
Bij sommige gerechten moet u in de plaats hiervan het gewicht instellen.
6. Starten met de toets start/stop \triangleright .
De tijdsduur loopt af op het display.
Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off $\text{\textcircled{1}}$.

Nagaren

Nadat de tijdsduur afgelopen is, kunt u indien u nog niet tevreden bent met het bereidingsresultaat bij enkele gerechten nagaren.

Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren. Wilt u nagaren, tip dan op het tekstveld "Nagaren". Er wordt een tijdsduur voorgesteld die u kunt veranderen. Starten met de toets start/stop \triangleright .

Aanwijzing: U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op het tekstveld "Beëindigen".

Schakel het apparaat met de toets on/off $\text{\textcircled{1}}$ uit.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Voor de start op het tekstveld "Einde" tippen en met de bedieningsring de eindtijd uitstellen.

Na de start gaat het apparaat in de wachtstand. De eindtijd kan niet meer worden gewijzigd.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u het proces afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off $\text{\textcircled{1}}$ uit. Met de toets start/stop \triangleright kunt u de werking niet meer stopzetten.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn 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.

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan. Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

Geen vormen van silicone gebruiken

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Attentie!

Gebruik geen bakvormen van silicone, toebehoren die silicone bevatten of folie. De baksensor kan dan beschadigd raken.

Ook wanneer de baksensor niet wordt gebruikt, kan hij beschadigd worden.

Gebak en klein gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van gebak en klein gebak. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Bakken in combinatie met microgolven

Wanneer u in combinatie met microgolven bakt, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

In de combistand kunt u doorgaans normale bakvormen van metaal gebruiken. Als tussen bakvorm en rooster vonken optreden, controleert u of de buitenzijde van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm op het rooster. Als dat niet helpt, bakt u zonder microgolven verder. De bakduur zal daardoor toenemen.

Als u vormen van kunststof, keramiek of glas gebruikt,

kunt u de baktijden uit de insteltablets verkorten. Het gebak bruint dan minder sterk aan de onderkant.

Bakken in combinatie met microgolven is slechts op één niveau mogelijk.

Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 5
Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:

- 4 roosters met bakpapier
eerste rooster: hoogte 5
tweede rooster: hoogte 3
derde rooster: hoogte 2
vierde rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik bij vochtig gebak de braadslede, zodat bij overlopend vocht de binnenruimte niet vuil wordt.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor divers gebak en klein gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.




De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.























Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven.

Indien u volgens eigen recept wilt bakken dan oriënteert u zich aan soortgelijk gebak in de tabel. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor gebak en klein gebak" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.











Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand
















| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---|-------------------------|---------------------|--|------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Gebak in vormen | | | | | | |
| Cake, eenvoudig | Krans/rechthoekige vorm | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Cake, eenvoudig | Krans/rechthoekige vorm | 2 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Cake, eenvoudig, 2 niveaus | Krans/rechthoekige vorm | 3+1 |  | 140-150 | - | 60-80 |
| Cake, fijn | Krans/rechthoekige vorm | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Vruchtentaart van roerdeeg, fijn | Tulbandvorm | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Vruchtentaart van roerdeeg, fijn | Tulbandvorm | 2 |  | 160-180 | 90 | 35-45 |
| Taartbodem van roerdeeg | Taartbodenvorm | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg | Springvorm Ø 26 cm | 2 |  | 150-170 | - | 65-85 |
| Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg | Springvorm Ø 26 cm | 2 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Zwitserse vruchtentaart | Pizzaplaat | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Taart | Taartvorm, blik | 3 |  | 190-210 | - | 30-45 |
| Gistdeegtulband | Tulbandvorm | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Gistdeeggebak in de springvorm | Springvorm Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Biscuitbodem, 2 eieren | Taartbodenvorm | 2 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Biscuittaart, 3 eieren | Springvorm Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Biscuittaart, 6 eieren | Springvorm Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Gebak op de plaat | | | | | | |
| Cake met bedekking | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Cake, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking | Bakplaat | 3 |  | 170-190 | - | 25-35 |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking | Braadslede | 3 |  | 160-180 | - | 55-75 |
| Zwitserse vruchtentaart | Braadslede | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |

* voorverwarmen













** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---|-----------------------|---------------------|---|------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Gistdeeggebak met droge bedekking | Braadslede | 3 |  | 160-180* | - | 15-25 |
| Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking | Braadslede | 3 |  | 180-200 | - | 30-40 |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Broodvlecht, gistdeegkrans | Bakplaat | 2 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Biscuitrol | Bakplaat | 3 |  | 180-190* | - | 15-20 |
| Kerststol van 500 g bloem | Bakplaat | 2 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Strudel, zoet | Braadslede | 2 |  | 170-180 | - | 50-60 |
| Strudel, diepvries | Braadslede | 3 |  | 200-220 | - | 35-45 |
| Strudel, diepvries | Braadslede | 3 |  | 200-220 | 90 | 20-25 |

Klein gebak

| | | | | | | |
|----------------------------------|------------------------|---------|---|----------|---|-------|
| Small cakes** | Bakplaat | 3 |  | 160* | - | 20-30 |
| Small cakes** | Bakplaat | 3 |  | 150* | - | 25-35 |
| Small cakes, 2 niveaus** | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 150* | - | 30-40 |
| Small cakes, 3 niveaus** | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 140* | - | 35-55 |
| Muffins | Muffinplaat | 3 |  | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffins, 2 niveaus | Muffinplaat | 3+1 |  | 160-180* | - | 15-30 |
| Klein gebak van gistdeeg | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | - | 25-40 |
| Klein gistdeeggebak, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 150-170 | - | 25-40 |
| Bladerdeeggebak | Bakplaat | 3 |  | 170-190* | - | 20-35 |
| Bladerdeeggebak, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Bladerdeeggebak, 3 niveaus | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Bladerdeeggebak, vlak, 4 niveaus | 4 roosters | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-35 |
| Branddeeggebak, bijv. soesjes | Bakplaat | 3 |  | 200-220 | - | 30-40 |
| Soezendeeggebak, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 190-210 | - | 35-45 |
| Plunderdeeggebak | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |

Koekjes

| | | | | | | |
|------------------------|------------------------|-------|---|----------|---|---------|
| Sprits** | Bakplaat | 3 |  | 140-150* | - | 25-40 |
| Sprits** | Bakplaat | 3 |  | 140-150* | - | 25-40 |
| Sprits, 2 niveaus** | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 140-150* | - | 30-40 |
| Sprits, 3 niveaus** | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 130-140* | - | 35-55 |
| Koekjes | Bakplaat | 3 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Koekjes, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Koekjes, 3 niveaus | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Schuimgebak | Bakplaat | 3 |  | 80-90* | - | 120-150 |
| Schuimgebak, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 80-90* | - | 120-180 |
| Bitterkoekjes | Bakplaat | 3 |  | 90-110 | - | 20-40 |
| Makronen, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 90-110 | - | 25-45 |
| Makronen, 3 niveaus | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 90-110 | - | 30-45 |

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Tips voor gebak en klein gebak

| | |
|--|---|
| U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is. | Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar. |
| Het gebak zakt in. | Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept. |
| Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen. | Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes. |
| Het sap van de vruchten stroomt over. | Gebruik de volgende keer de braadslede. |
| Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar. | Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden. |
| Het gebak is te droog. | Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd. |
| Het gebak is over het geheel te licht. | Zijn de inschuifhoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan. |
| Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker. | Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger. |
| Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht. | Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd. |
| Het gebak wordt te donker aan de achterkant. | Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren. |
| Het gebak is over het geheel te donker. | Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd. |
| Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden. | Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden. |
| U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste. | Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn. |
| Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken. | Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. |
| 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. 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 in en bestrooi hem met paneermeel. |

Brood en broodjes

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van brood en broodjes. In de insteltablellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Bakken op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse broden en broodjes de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het brood of de broodjes zouden alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.






Indien u volgens eigen recept wilt bakken dan oriënteert u zich aan soortgelijk gebak in de tabel.












Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Attentie!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Pizzastand

| Gerecht | Accessoires | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Duur in min. |
|--|---------------------------------|--------------------|---|-----------------------------------|-----------------|
| Brood | | | | | |
| Wit brood, 750 g | Braadslede of rechthoekige vorm | 2 |  | 180-200* | 25-40 |
| Gemengd brood, 1,5 kg | Langwerpige bakvorm | 2 |  | 220* | 10 |
| | | | | 180 | 20-30 |
| Gemengd brood, 1,5 kg | Braadslede | 2 |  | 200-210* | 40-50 |
| Volkorenbrood, 1 kg | Braadslede | 2 |  | 220* | 10 |
| | | | | 180 | 35-40 |
| Volkorenbrood, 1 kg | Braadslede | 2 |  | 200-210* | 40-50 |
| Plat rond brood | Braadslede | 3 |  | 250-270 | 20-25 |
| Broodjes | | | | | |
| Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken | Braadslede | 3 |  | 180-200 | 10-15 |
| Broodjes, zoet, vers | Bakplaat | 3 |  | 170-190* | 15-20 |
| Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 150-170* | 20-30 |
| Broodjes, vers | Bakplaat | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Baguette, voorgebakken, gekoeld | Braadslede | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| * voorverwarmen | | | | | |

| Gerecht | Accessoires | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Duur in min. |
|--|-------------|--------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Broodjes, diepvries | | | | | |
| Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken | Braadslede | 3 | | 180-200 | 10-15 |
| Pretzels, ongebakken | Braadslede | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Croissant, ongebakken | Braadslede | 3 | | 170-190 | 30-35 |
| Toast | | | | | |
| Toast grillen, 4 stuks | Rooster | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| Toast grillen, 12 stuks | Rooster | 3 | | 230-250 | 10-15 |
| Toast roosteren (niet voorverwarmen) | Rooster | 5 | | 3 | 3-5 |
| * voorverwarmen | | | | | |

Pizza, quiche en hartig gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken pizza, quiche en hartig gebak. In de insteltablettens vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Bakken in combinatie met microgolven

Wanneer u in combinatie met microgolven bakt, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

In de combistand kunt u doorgaans normale bakvormen van metaal gebruiken. Als tussen bakvorm en rooster vonken optreden, controleert u of de buitenzijde van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm op het rooster. Als dat niet helpt, bakt u zonder microgolven verder. De bakduur zal daardoor toenemen.

Als u vormen van kunststof, keramiek of glas gebruikt, kunt u de baktijden uit de insteltablettens verkorten. Het hartige gebak bruint dan minder sterk aan de onderkant.

Bakken in combinatie met microgolven is slechts op één niveau mogelijk.

Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:

- 4 roosters met bakpapier
eerste rooster: hoogte 5
tweede rooster: hoogte 3
derde rooster: hoogte 2
vierde rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het gerecht zou alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.




De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.
























Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven.

Indien u volgens eigen recept wilt bakken dan oriënteert u zich aan soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---|------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, vers | Bakplaat | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, vers, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, vers, dunne bodem | Pizzaplaat | 2 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Pizza, vers, dunne bodem | Pizzaplaat | 2 |  | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, diepvries | Rooster | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza, diepvries | | | | | | |
| Pizza, dunne bodem, 1 stuk | Rooster | 3 |  | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, dunne bodem, 1 stuk | Braadslede | 2 |  | 200-220 | 90 | 15-25 |
| Pizza, dunne bodem, 2 stuk | Braadslede + rooster | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, dikke bodem, 1 stuk | Rooster | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, dikke bodem, 1 stuk | Braadslede | 2 |  | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, dikke bodem, 2 stuk | Braadslede + rooster | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizza-baguette | Rooster | 3 |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Pizza-baguette, 2 stuks | Braadslede | 2 |  | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Minipizza's | Braadslede | 3 |  | 180-200 | - | 15-20 |
| Minipizza's, 9 stuks | Braadslede | 2 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Minipizza's, Ø 7 cm, 4 niveaus | 4 roosters | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-30 |
| Hartig gebak & quiche | | | | | | |
| Hartig gebak in vormen | Springvorm Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | - | 55-65 |
| Hartig gebak in vormen | Springvorm Ø 28 cm | 1 |  | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Taartvorm, blik | 3 |  | 190-210 | - | 35-45 |
| Flammkuchen | Braadslede | 3 |  | 260-280* | - | 10-15 |
| Pierogi | Ovenschaal | 2 |  | 190-200 | - | 30-45 |
| Empanada | Braadslede | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Börek | Braadslede | 1 |  | 200-220* | - | 20-30 |

* voorverwarmen

Ovenschotel en soufflé

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van ovenschotels en soufflé. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Bereiding met microgolven

Als u alleen met microgolven of in combinatie met microgolven bereidt, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen gaat u sneller en gelijkmatiger.

Inschuihoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuihoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.

- Vormen op het rooster: hoogte 2

- Braadslede: hoogte 3

Soufflés kunt u ook in waterbad in de braadslede bakken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 2.

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Braadslede

De braadslede er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Vormen

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse ovenschotels en soufflés de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.





Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. De ovenschotel of soufflé zou allen van buiten gaar zijn, maar van binnen rauw.










De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.





Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Pizzastand

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|--|-------------------|--------------------|--|------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten | Ovenschaal | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten | Ovenschaal | 2 |  | 150-170 | 360 | 20-30 |
| Ovenschotel, zoet | Ovenschaal | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Ovenschotel, zoet | Ovenschaal | 2 |  | 150-170 | 360 | 20-30 |
| Lasagne, vers, 1 kg | Ovenschaal | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, vers, 1 kg | Ovenschaal | 2 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasagne, diepvries, 400 g | Rooster | 2 |  | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasagne, diepvries, 400 g | Open vorm | 2 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog | Ovenschaal | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |

* voorverwarmen

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|--|-------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog | Ovenschaal | 2 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus | Ovenschaal | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Soufflé | Ovenschaal | 2 |  | 160-180* | - | 35-45 |
| Soufflé | Portievormen | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |

* voorverwarmen

Gevogelte

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van gevogelte. In de insteltableten vindt u optimale instellingen voor enkele gerechten.

Braden op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk.

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht op de aangegeven hoogte naar binnen. Plaats de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur gericht op de inschuihoogte eronder.

Giet afhankelijk van de grootte en het soort gevogelte tot ½ liter water in de braadslede. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Braden in vormen

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de bakoven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glazen vormen zijn het meest geschikt. Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het gevogelte gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Gebruik voor het braden van gevogelte het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gevogelte kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Braden in combinatie met microgolven

Gevogelte kunt u bijzonder goed in combinatie met microgolven bereiden. De bereidingstijd wordt hierdoor aanzienlijk verkort.

Anders dan bij het conventionele gebruik, wordt de gaarduur bij het braden in combinatie met microgolven bepaald door het totale gewicht.

Tip: Bij andere hoeveelheden dan in de insteltableten zijn aangegeven, helpt de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de duur bijna worden verdubbeld.

Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Braadvormen van metaal en een Römertopf zijn alleen geschikt voor het braden zonder microgolven. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht op de aangegeven hoogte naar binnen. Plaats de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur gericht op de inschuihoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

Aanwijzing: Plaats de universele braadslede bij zeer vette grillstukken niet direct onder het rooster, maar op hoogte 2.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

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

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
→ "Braadthermometer" op pagina 21

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor het gevogelte de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor ongevuld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte met voorgesteld gewicht. Wanneer u zwaarder gevogelte wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het gevogelte, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd. Gevogelte na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.






Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.


















Tips

- Prik bij eind of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snij bij eendenborst de huid in. Keer de eendenborst niet.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de huidzijde onder is.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Pizzastand

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|--|-------------------|--------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Kip | | | | | | |
| Kip, 1 kg | Rooster | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kip, 1 kg | Gesloten vorm | 2 |  | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Kipfilet, à 150 g (grillen) (5 min. voorverwarmen) | Rooster | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Kipfilet, 2 stuks à 150 g (grillen) | Open vorm | 2 |  | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Kleine kipdelen, à 250 g | Rooster | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Kleine kipdelen, 4 stuks à 250 g | Open vorm | 2 |  | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Kipsticks, nuggets, diepvries | Braadslede | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Kipsticks, nuggets, diepvries, 250 g | Braadslede | 2 |  | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Poularde, 1,5 kg | Rooster | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Poularde, 1,5 kg | Vorm gesloten | 2 |  | 210-230 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Eend & gans | | | | | | |
| Eend, 2 kg | Rooster | 2 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Eend, 2 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Eendenborst, à 300 g | Rooster | 3 |  | 230-250 | - | 17-20 |
| Gans, 3 kg | Rooster | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Gans, 3 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Ganzenbouten, à 350 g | Rooster | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Ganzenbouten, à 350 g | Rooster | 2 |  | 170-190 | 180 | 30-40 |
| * voorverwarmen | | | | | | |

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Kalkoen | | | | | | |
| Kalkoen, 2,5 kg | Rooster | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Kalkoen, 2,5 kg | Rooster | 2 | | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg | Gesloten vorm | 2 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Kalkoendij, met been, 1 kg | Rooster | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Kalkoendij, met been, 1 kg | Gesloten vorm | 2 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| * voorverwarmen | | | | | | |

Vlees

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van vlees. In de insteltablellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Braden en stoven

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Snij een zwaard kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst de zwaard onder is.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

Giet afhankelijk van de grootte en het type van het stuk vlees tot ½ liter water in de universele braadslede. Uitdruipend vet en braadsappen worden zo opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht op de aangegeven hoogte naar binnen. Plaats de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur gericht op de inschuihoogte eronder.

Braden en stoven in een vorm

Het braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glazen vormen zijn het meest geschikt. Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. ½ cm hoog bedekt zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen en of u een deksel gebruikt. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Gebruik voor het braden van vlees het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het garen uitzetten.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Vlees kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Braden in combinatie met microgolven

Bepaalde voedingsproducten kunnen in combinatie met microgolven worden bereid. Hierdoor wordt de bereidingstijd aanzienlijk verkort.

Anders dan bij het conventionele gebruik, wordt de gaarduur bij het braden in combinatie met microgolven bepaald door het totale gewicht.

Tip: Bij andere hoeveelheden dan in de insteltabellen zijn aangegeven, helpt de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de duur bijna worden verdubbeld.

Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Braadvormen van metaal en een Römertopf zijn alleen geschikt voor het braden zonder microgolven. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

Attentie!

Als u een braadzak gebruikt, sluit deze dan niet af met metalen clips. Gebruik in plaats daarvan keukengaren. Gebruik voor rollades geen metalen spiezen. Hierdoor kan vonkvorming optreden.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht op de aangegeven hoogte naar binnen. Plaats de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur gericht op de inschuifhoogte eronder. Uitdruiwend vet wordt zo opgevangen.

Aanwijzing: Plaats de universele braadslede bij zeer vette grillstukken niet direct onder het rooster, maar op hoogte 2.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

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

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de

braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie. → "Braadthermometer" op pagina 21

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor talrijke vleesgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vlees op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor stukken braadvlees met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaar stuk wilt braden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.






In het algemeen geldt: hoe groter het braadvlees, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.




Braadvlees en grillvlees na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden, stoven en grillen" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Magnetron

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---|-------------------|---------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Varkensvlees | | | | | | |
| Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg | Open vorm | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg | Gesloten vorm | 2 |  | 220-240 | 360 | 55-65 |
| Gebraden varkensvlees met zwaard, bijv. schouderstuk, 2 kg | Rooster | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |

* voorverwarmen

** zonder keren

*** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- fhoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|--|-------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Gebraden varkenslende, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Gebraden varkenslende, 1,5 kg | Gesloten vorm | 2 | | 210-230 | 90 | 50-60 |
| Varkenshaas, 400 g | Rooster | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water) | Gesloten vorm | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Casselerrib met been, 1 kg | Open vorm | 2 | | - | 360 | 40-50 |
| Varkenssteaks, 2 cm dik | Rooster | 5 | | 2 | - | 16-20 |
| Varkensmedaillons, 3 cm dik (5 min. voorverwarmen) | Rooster | 5 | | 3* | - | 8-12 |

Rundvlees

| | | | | | | |
|--|---------------|---|--|---------|-----|---------|
| Runderfilet, medium, 1 kg | Rooster | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Runderfilet, medium, 1 kg | Gesloten vorm | 2 | | 240-260 | 90 | 30-40 |
| Gestooft rundvlees, 1,5 kg | Gesloten vorm | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Rosbief, medium, 1,5 kg | Rooster | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Rosbief, medium, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Steak, 3 cm dik, medium (niet voorverwarmen) | Rooster | 5 | | 3 | - | 15-20 |
| Burger, 3-4 cm hoog | Rooster | 4 | | 3 | - | 25-30 |

Kalfsvlees

| | | | | | | |
|-----------------------------|---------------|---|--|---------|----|---------|
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg | Gesloten vorm | 2 | | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Kalfsschenkel, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Kalfsschenkel, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 180-200 | 90 | 60-70 |

Lamsvlees

| | | | | | | |
|--------------------------------------|---------------|---|--|---------|-----|-------|
| Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg | Gesloten vorm | 2 | | 260-280 | 360 | 30-40 |
| Lamszadel met been** | Rooster | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lamszadel met been, 1 kg** | Open vorm | 2 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Lamskotelet*** | Rooster | 5 | | 3 | - | 12-16 |
| Grillworsten | Rooster | 4 | | 3 | - | 10-15 |

Vleesgerechten

| | | | | | | |
|-----------------------|-----------|---|--|---------|-----|-------|
| Gebraden gehakt, 1 kg | Open vorm | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Gebraden gehakt, 1 kg | Open vorm | 2 | | 170-190 | 360 | 30-40 |

* voorverwarmen

** zonder kernen

*** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen

Tips voor het braden, stoven en grillen

| | |
|--|---|
| De binnenruimte wordt erg vuil. | Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanneer u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen. |
| Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog. | Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd. |
| De korst is te dun. | Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in. |

| | |
|---|--|
| Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand. | Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe. |
| Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig. | Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe. |
| Bij het stoven brandt het vlees aan. | Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg zo nodig nog wat vloeistof toe tijdens het smoren. |
| Het vlees is niet doorbakken. | Snijd het vlees open. Bereid de jus in de braadvorm en leg vervolgens de braadstukken in de jus. Bereid het vlees verder alleen met microgolven. |
| Het grillproduct wordt te droog. | Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grillproduct. Gebruik een grilltang. |

Vis

Uw apparaat biedt diverse verwarmingsmethoden voor het bereiden van vis. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de binnenruimte. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

U kunt herkennen dat de vis gaar is, wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Braden en grillen op het rooster

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht op de aangegeven hoogte naar binnen. Plaats de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur gericht op de inschuifhoogte eronder.

Aanwijzing: Plaats de universele braadslede bij zeer vette grillstukken niet direct onder het rooster, maar op hoogte 2.

Giet afhankelijk van de grootte en de soort vis tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Er ontstaat zo minder rook en de binnenruimte blijft schoner.

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

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

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braden en stomen in een vorm

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glazen vormen zijn het meest geschikt. Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. De vis gaat langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Gebruik voor het bereiden van hele vis het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

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

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Vis kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Stoven met microgolven

U kunt vis ook met microgolven stoven.

Gebruik hiervoor een gesloten, magnetronbestendige vorm of dek de vorm af met een bord of speciaal magnetronfolie. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

De smaak blijft grotendeels behouden en u kunt met minder zout en specerijen volstaan. Voeg bij hele vissen één tot drie eetlepels water of citroensap toe.

Laat de vis na het garen nog 2-3 minuten rusten voor een egale temperatuur.

Neem kant-en-klare gerechten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen gaat u sneller en gelijkmatiger.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie. → "Braadthermometer" op pagina 21

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor visgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vis op koelkasttemperatuur die in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor vis met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaardere vis wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere vissen oriënteert u zich aan de zwaarste vis om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke vissen dienen ongeveer even groot te zijn.





In het algemeen geldt: hoe groter een vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

















Vis die niet in de zwemstand is na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.

Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Magnetron

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- fhoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---|-------------------|---------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Vis | | | | | | |
| Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel | Rooster | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel | Rooster | 3 |  | 2 | 90 | 15-20 |
| Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel | Vorm gesloten | 2 |  | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm | Rooster | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm | Open vorm | 2 |  | 230-250 | 360 | 30-40 |
| Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm | Vorm gesloten | 2 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 360 | 10-15 |
| Visfilets | | | | | | |
| Visfilet, ongepaneerd, gegrild | Rooster | 4 |  | 1* | - | 15-25 |
| Visfilet, ongepaneerd, gestoofd, 400 g | Vorm gesloten | 2 |  | - | 600 | 4 |
| | | | | | 360 | 3-8 |
| Viskoteletten | | | | | | |
| Viskotelet, 3 cm dik** | Rooster | 4 |  | 3 | - | 10-20 |
| Vis, diepvries | | | | | | |
| Vis, heel 300 g, bijv. forel | Vorm gesloten | 2 |  | - | 600 | 5 |
| | | | | | 360 | 7-12 |
| Visfilet, ongepaneerd | Gesloten vorm | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Visfilet, ongepaneerd, 400 g | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 10-15 |
| Visfilet, gegratineerd | Rooster | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Visfilet, gegratineerd, 400 g | Open vorm | 2 |  | 3 | 360 | 15-20 |
| Vissticks (tussentijds keren) | Braadslede | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Visgerechten | | | | | | |
| Visterrine, 1000 g | Terrinevorm | 2 |  | - | 360 | 20-25 |

* voorverwarmen

** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen

Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het bereiden van gegrilde groente, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Bereiden in combinatie met microgolven

Als u in combinatie met microgolven wilt garen, dient u altijd een gesloten magnetronbestendige vorm te gebruiken. Als u geen passende deksel voor uw vorm hebt, gebruikt u een bord of speciaal magnetronfolie. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm.

Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de voedingsproducten daarom zo vlak mogelijk in de vorm.

Graan schuimt sterk tijdens het koken. Gebruik voor alle graanproducten, waaronder bijvoorbeeld ook rijst, een hoge vorm met deksel.

De eigen smaak van de voedingsproducten blijft dan zoveel mogelijk behouden. Hierdoor kunt u met minder zout en specerijen volstaan.

Als u voor een voorbereide hoeveelheid voedingsproduct geen instelling vindt, verlengt of verkort u de gaartijd op basis van de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de duur bijna worden verdubbeld.

Tussentijds kunt u de voedingsproducten het beste twee tot drie maal keren of omroeren. Laat de voedingsproducten na het verhitten nog twee tot drie minuten rusten voor een egale temperatuur.

De voedingsproducten geven warmte aan de vorm af. Ook als er alleen microgolven worden gebruikt, kan de vorm daarom zeer heet worden.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bereiden op één niveau

Volg de opgaven in de tabel op.

Bereiden op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden







In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. De aangegeven tijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Pizzastand
-  Magnetron

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---------------------------|-------------------|---------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Groente, vers | | | | | | |
| Groente, vers, 250 g* | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 6-10 |
| Groente, vers, 500 g* | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 10-15 |
| Groente, diepvries | | | | | | |
| Spinazie, 450 g* | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 11-16 |
| Gemengde groente, 250 g* | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 8-12 |
| Gemengde groente, 500 g* | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 13-18 |
| Groentegerechten | | | | | | |
| Gegrilde groente | Braadslede | 5 |  | 3 | - | 10-15 |

* tussentijds een tot twee keer doorroeren

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Temperatuur in °C / grillstand | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|--|-----------------------|--------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Aardappels | | | | | | |
| Gebakken aardappels, gehalveerd | Braadslede | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Gebakken aardappels, gehalveerd, 1 kg | Braadslede | 3 | | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Aardappels in de schil, heel, 250 g* | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 8-11 |
| Gekookte aardappels, gekwart, 500 g* | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 12-15 |
| Aardappelproducten, diepvries | | | | | | |
| Aardappel-rösti | Braadslede | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Kartoffeltaschen, gevuld | Braadslede | 3 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Gehaktballetjes | Braadslede | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Frites | Braadslede | 3 | | 190-210 | - | 25-35 |
| Frites, 500 g | Braadslede | 3 | | 250-270 | 180 | 15-20 |
| Frites, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |
| Rijst | | | | | | |
| Rijst met lange korrel, 250 g + 500 ml water | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Zilvervliesrijst, 250 g + 650 ml water | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml water | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Granen | | | | | | |
| Couscous, 250 g + 500 ml water | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 6-8 |
| Gerst, heel, 250 g + 600 ml water | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Polenta/maïsgriesmeel, 125 g + 500 ml water* | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 6-8 |
| | | | | | 180 | 4-7 |
| Gerst, 250 g + 750 ml water | Gesloten vorm | 2 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Ei | | | | | | |
| Eiergelei van 2 eieren | Gesloten vorm | 2 | | - | 360 | 6-8 |
| * tussentijds een tot twee keer doorroeren | | | | | | |

Dessert

Met uw apparaat kunt u yoghurt en diverse desserts bereiden.

Gebruik voor de bereiding met microgolven altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

Als u de vorm op het rooster plaatst, schuift u het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Yoghurt maken

Neem de rekjes en toebehoren uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn.

1. 1 Liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat op 90 °C verwarmen en tot 40 °C afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.
2. Hier 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.
5. Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

pudding van puddingpoeder

Roer het puddingpoeder volgens de instructies op de verpakking met de melk en suiker in een hoge magnetronbestendige kom om. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Roer de melk goed door zodra deze opkomt. Herhaal dit twee tot drie keer.

Rijstepap klaarmaken

1. Rijst wegen en 4-voudige hoeveelheid melk toevoegen.
2. Vul een hoge, magnetronbestendige kom met de rijst en melk.
3. Stel het apparaat in zoals in de tabel is aangegeven.
4. Roer de melk goed door zodra deze opkomt en verlaag vervolgens het microgolfvermogen aan de hand van de tabel.
Roer de rijst tijdens het koken meerdere keren door.

Compote

Weeg de vruchten in een magnetronbestendige kom af en voeg per 100 g één eetlepel water toe. Voeg naar smaak suiker en kruiden toe. Dek de kom af en stel het apparaat in aan de hand van de tabel.

Roer tijdens het garen twee tot drie keer om.

Popcorn voor de magnetron

Gebruik een hittebestendige, vlakke glazen vorm, zoals het deksel van een ovenschaal. Gebruik geen porceleinen of sterk gewelfde schaal.

Leg de popcornzak met de gemarkeerde kant naar beneden gericht op de vorm. Instellen zoals aangegeven in de tabel. Afhankelijk van het product en de hoeveelheid moet de tijd mogelijk worden aangepast.



Verwijder de popcornzak na 1 ½ minuut en schud deze om zodat de popcorn niet aanbrandt. Veeg de binnenruimte na de bereiding schoon.






Waarschuwing – Risico van verbranding!

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannelap uit de binnenruimte.

Aanbevolen instelwaarden

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Magnetron

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuihoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C / bereidingsstand | Magnetronvermogen in watt | Duur in min. |
|--|-------------------|--------------------|---|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| Pudding van puddingpoeder* | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 5-8 |
| Yoghurt | Portievormen | Bodem binnenruimte |  | 40-45 | - | 480-540 |
| Rijstepap, 125 g + 500 ml melk* | Vorm gesloten | 2 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Vruchtencompote, 500 g | Gesloten vorm | 2 |  | - | 600 | 9-12 |
| Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g** | Open vorm | 2 |  | - | 600 | 4-6 |

* tussentijds een tot twee keer doorroeren

** gesloten zak op de vorm plaatsen

Energie sparen met de eco-verwarmingsmethoden

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethoden hete lucht eco en boven- en onderwarmte kunt u bij het garen van gerechten energie sparen.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Alleen dan werkt de energieoptimalisatie. Houd de deur van het apparaat tijdens het garen gesloten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Schuif het rooster met het opschrift “Microwave” naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen en vormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Hierdoor kunt u tot 35 procent energie sparen.

Vormen van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel. Niet-reflecterende vormen van email, hittebestendig glas of gecoat, drukgegoten aluminium is beter geschikt.

Lichte vormen, keramische vormen of vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.



Aanbevolen instelwaarden
























Hier vindt u gegevens voor verschillende gerechten. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn

er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Hetelucht Eco
-  Boven- en onderwarmte Eco

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Duur in min. |
|---|-------------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| Gebak in vormen | | | | | |
| Cake in de vorm | Krans/rechthoekige vorm | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Taartbodem van roerdeeg | Taartbodenvorm | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biscuitbodem, 2 eieren | Taartbodenvorm | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biscuittaart, 3 eieren | Springvorm Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Biscuittaart, 6 eieren | Springvorm Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Gistdeegtulband | Tulbandvorm | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Gebak op de plaat | | | | | |
| Cake met droge bedekking | Bakplaat | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking | Bakplaat | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Biscuitrol | Bakplaat | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Broodvlecht, gistdeegkrans | Bakplaat | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Gistdeeggebak met droge bedekking | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Klein gebak | | | | | |
| Muffins | Muffinplaat | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Small cakes | Bakplaat | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Bladerdeeggebak | Bakplaat | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Branddeeggebak, bijv. soesjes | Bakplaat | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Koekjes | Bakplaat | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Sprits | Bakplaat | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Klein gebak van gistdeeg | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Brood & broodjes | | | | | |
| Gemengd brood, 1,5 kg | Langwerpige bakvorm | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Plat rond brood | Braadslede | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Broodjes, zoet, vers | Bakplaat | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Broodjes, vers | Bakplaat | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Vlees | | | | | |
| Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg | Open vorm | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Gestoofd rundvlees, 1,5 kg | Gesloten vorm | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg | Open vorm | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Vis | | | | | |
| Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel | Gesloten vorm | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm | Gesloten vorm | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Visfilet, ongepaneerd, gestoofd | Gesloten vorm | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Acrylamide in levensmiddelen

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

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

| | |
|-------------|---|
| Algemeen | <ul style="list-style-type: none"> ■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide. |
| Bakken | Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C. |
| Koekjes | Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide. |
| Oven-frites | Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen. |

Langzaam garen

Langzaam garen is garen bij lage temperatuur. Het wordt daarom ook garen bij lage temperatuur genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle fijne stukken vlees (bijv. malse delen van het rund, kalf, varken, lam en gevogelte), die rosé of à point (medium) gegaard moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden. Tijdens het garen hoeft u het vlees niet te keren. Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees zonder bot. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak. U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken. Gebruik geen ontdooid vlees.

Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten. Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit maar het is niet rauw of niet gaar genoeg.

Aanwijzing: Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.

Vormen

Gebruik een vlakke vorm, bijv. een serveerplaat van porselein of glas. Plaats de vorm voor het voorverwarmen ook in de binnenruimte.

Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor langzaam garen", na de insteltabel.


Uw apparaat beschikt over de verwarmingsmethode langzaam garen. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld. Laat de binnenruimte met de vorm ca. 15 minuten goed doorwarmen.







Braad het vlees op de kookplaat even zeer heet en lang genoeg aan alle kanten, ook de uiteinden. Doe het onmiddellijk in de voorverwarmde vorm. De vorm met het vlees weer in de binnenruimte plaatsen en langzaam garen.

Aanbevolen instelwaarden

De temperatuur en de tijdsduur voor langzaam garen zijn afhankelijk van de grootte, dikte en kwaliteit van het vlees. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Langzaam garen

| Gerecht | Vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Aanbraad- duur in min. | Tempera- tuur in °C | Duur in min. |
|---|-----------|--------------------|--|---------------------------|------------------------|-----------------|
| Gevogelte | | | | | | |
| Eendenborst, 400 g | Open vorm | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Kipfilet, à 200 g | Open vorm | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg | Open vorm | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Varkensvlees | | | | | | |
| Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg | Open vorm | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Varkenshaas, heel | Open vorm | 2 |  | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Varkensmedaillons, 4 cm dik | Open vorm | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| * voorverwarmen | | | | | | |

| Gerecht | Vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Aanbraad- duur in min. | Tempera- tuur in °C | Duur in min. |
|---|-----------|--------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------|
| Rundvlees | | | | | | |
| Gebraden rundvlees (heupstuk), 6-7 cm dik, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Runderfilet, heel, 1 kg | Open vorm | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Rosbief, 5-6 cm dik | Open vorm | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik | Open vorm | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Kalfsvlees | | | | | | |
| Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Gebraden kalfsvlees, 10-15 cm dik, 1,5 kg | Open vorm | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalfsfilet, heel, 800 g | Open vorm | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Kalfsmedaillons, 4 cm dik | Open vorm | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Lamsvlees | | | | | | |
| Lamszadels, zonder been, à 200 g | Open vorm | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden | Open vorm | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * voorverwarmen | | | | | | |

Tips voor het langzaam garen

| | |
|---|--|
| Eendenborst langzaam garen. | Leg de eendenborst koud in de pan en braad eerst de huidzijde aan. Na het langzaam garen gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen. |
| 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 borden van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen. |

Drogen

Met 4D-hetelucht kunt u uitstekend drogen. Bij deze soort conservering worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd.

Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruipe en maak ze droog.

Snij ze eventueel in even grote stukken of dunnen plakjes. Leg ongeschild fruit op de schaal met de snijvlakken naar boven. Let erop dat zowel fruit als paddenstoelen niet op elkaar liggen.

Rasp de groente en blancheer het vervolgens. Laat de geblancheerde groente afdruipe en verdeel het gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het drogen:

- 1 rooster: hoogte 3
- 2 roosters: hoogte 3+1


Fruit en groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.






Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de te drogen levensmiddelen laat drogen, des te beter zijn ze geconserveerd. Hoe dunner men snijdt, des te sneller is het einde van de droogtijd bereikt en des te aromatischer blijft het gedroogde levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Indien u nog meer levensmiddelen wilt drogen, dan oriënteert u zich aan soortgelijke levensmiddelen in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D hetelucht

| Gerecht | Toebehoren | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Tijdsduur in uren |
|--|--------------|---------------------|---|------------------------|----------------------|
| Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g) | 1-2 Roosters | - |  | 80 | 5-9 |
| Steenvruchten (pruimen) | 1-2 Roosters | - |  | 80 | 8-10 |
| Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd | 1-2 Roosters | - |  | 80 | 5-8 |
| Paddestoelen in plakjes | 1-2 Roosters | - |  | 60 | 6-9 |
| Kruiden, schoongemaakt | 1-2 Roosters | - |  | 60 | 2-6 |

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

Potten

Gebruik uitsluitend schone en onbeschadigde weckflessen. Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtingen. Klemmen en veren van tevoren controleren.

Gebruik bij een inmaakproces alleen weckflessen van gelijke grootte en met dezelfde levensmiddelen. In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes weckflessen met ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken. Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

De weckflessen mogen tijdens het inkoken in de binnenruimte niet met elkaar in contact komen.

Fruit en groente voorbereiden

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

Fruit resp. groente afhankelijk van de soort, schillen, pitten verwijderen en kleinmaken en in weckflessen tot ca. 2 cm onder de rand vullen.

Fruit

De vruchten in de weckflessen met hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:

- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

Groente

De groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Plaats de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken. 500 ml heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen

Fruit

Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Apparaat uitschakelen, zodra alle weckflessen belletjes vormen. Haal de weckflessen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

Groente


Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckflessen borrelen, de temperatuur op 120 °C reduceren en de flessen zoals aangegeven in de tabel in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen. Schakel na afloop van deze tijd het apparaat uit en maak zoals in de tabel aangegeven nog enkele minuten gebruik van de nawarmte.





Haal de flessen na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, ze zouden anders kunnen knappen. Dek de weckflessen af om ze tegen tocht te beschermen. Klemmen pas verwijderen wanneer de glazen koud zijn.

Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D hetelucht

| Gerecht | Vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Duur in min. |
|---|----------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------------------|
| Inmaken | | | | | |
| Groente, bijv. wortelen | Inmaakpotten 1 liter | 1 |  | 160-170 | tot aan het borrelen: 30-40 |
| | | | | 120 | vanaf het borrelen: 30-40 |
| | | | | - | Nawarmen: 30 |
| Groente, bijv. komkommer | Inmaakpotten 1 liter | 1 |  | 160-170 | tot aan het borrelen: 30-40 |
| | | | | - | Nawarmen: 30 |
| | | | | - | Nawarmen: 30 |
| Steenvruchten, bijv. kersen, prui- men | Inmaakpotten 1 liter | 1 |  | 160-170 | tot aan het borrelen: 30-40 |
| | | | | - | Nawarmen: 35 |
| | | | | - | Nawarmen: 35 |
| Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien | Inmaakpotten 1 liter | 1 |  | 160-170 | tot aan het borrelen: 30-40 |
| | | | | - | Nawarmen: 25 |
| | | | | - | Nawarmen: 25 |

Deeg laten rijzen

U kunt in het apparaat gistdeeg duidelijk sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur. Gebruik de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Let op de gegevens in de insteltabellen voor het 1e en 2e rijzen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

Gaarheid van deeg

Instellen zoals aangegeven in de tabel. en het apparaat verwarmen. Zet de deegkom op het rooster.

Open tijdens het gisten de apparaatdeur niet omdat er anders vochtigheid ontwijkt. Het deeg afdekken.

Afzonderlijke gaarheid


Plaats het gebak op de inschuifhoogte die in de tabel is aangegeven.





Wanneer u wilt voorverwarmen vindt de afzonderlijke gaarheid buiten het apparaat op een warme plek plaats.

Aanbevolen instelwaarden

Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de opgaven in de instel tabel richtwaarden.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Boven- en onderwarmte

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Duur in min. |
|----------------------------|-------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| Gistdeeg, licht | Kom | 2 |  | 35-40 | 25-30 |
| | Bakplaat | 2 |  | 35-40 | 10-20 |
| Gistdeeg, zwaar en vetrijk | Kom | 2 |  | 35-40 | 20-40 |
| | Bakplaat | 2 |  | 35-40 | 15-25 |

Ontdooien

Gebruik voor het ontdooien van bevroren fruit, groente, gevogelte, vlees, vis en gebak de magnetronfunctie.

Neem de bevroren levensmiddelen uit de verpakking en leg deze in een magnetronbestendige vorm op het rooster. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

Schuif het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Aanbevolen instelwaarden

De tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (-18 °C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig. Ontdooien lukt vaak beter in meerdere stappen. Deze zijn in de tabel onder elkaar aangegeven.


Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok werden bevroren.

De gerechten tussentijds een tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Indien nodig de gerechten tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit de binnenruimte nemen.











nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Laat de ontdooide gerechten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur zich aanpast.




Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Magnetron

Tip: Bij andere hoeveelheden dan in de insteltabel zijn aangegeven, helpt de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de duur bijna worden verdubbeld.

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---|-------------------|--------------------|---|-----------------------------------|-----------------|
| Brood, broodjes | | | | | |
| Brood, 500 g | Open vorm | 2 |  | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Broodjes | Rooster | 2 |  | 180 | 5-10 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Gebak | | | | | |
| Taart, vochtig, 500 g | Open vorm | 2 |  | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 15-20 |
| Gebak, droog, 750 g | Open vorm | 2 |  | 180 | 2 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Vlees & gevogelte | | | | | |
| Kip, heel, 1,2 kg* | Open vorm | 2 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Stukken gevogelte, 250 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Eend, 2 kg* | Open vorm | 2 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 30-40 |
| Vlees, heel, bijv. braadvlees, (rauw vlees) 800 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Vlees, heel, bijv. braadvlees, (rauw vlees) 1 kg* | Open vorm | 2 |  | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 20-30 |
| Vlees, heel, bijv. braadvlees, (rauw vlees) 1,5 kg* | Open vorm | 2 |  | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 25-35 |
| Vlees, in stukken of plakken, bijv. goulash (rauw vlees), 500 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 8 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Gehakt, gemengd, 200 g* | Open vorm | 2 |  | 90 | 8-15 |
| Gehakt, gemengd, 500 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Gehakt, gemengd, 800 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 15-20 |
| Vis | | | | | |
| Vis, heel, 300 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Visfilet, 400 g* | Open vorm | 2 |  | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 10-15 |

* Na 1/2 van de tijd keren

| Gerecht | Toebereiden/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|----------------------------|--------------------|--------------------|---|-----------------------------------|-----------------|
| Fruit, groente | | | | | |
| Kleinfruit, 300 g | Open vorm | 2 |  | 180 | 5-10 |
| Groente, 600 g | Open vorm | 2 |  | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 8-13 |
| Diversen | | | | | |
| Boter ontdooien, 125 g | Open vorm | 2 |  | 90 | 7-9 |
| * Na 1/2 van de tijd keren | | | | | |

Voedingsproducten verwarmen met microgolven

Met microgolven kunt u voedingsproducten verwarmen of in één keer ontdooien en verwarmen.

Neem kant-en-klare gerechten voor het ontdooien uit de verpakking. In een magnetronbestendige vorm wordt het product sneller en gelijkmatiger verwarmd. De componenten van een product kunnen op verschillende snelheden worden verwarmd.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de voedingsproducten daarom zo vlak mogelijk in de vorm. Plaats levensmiddelen niet boven op elkaar.

Dek de voedingsproducten af. Hierdoor verkrijgt u een beter kookresultaat. Als u geen passende deksel voor uw vorm hebt, gebruikt u een bord of speciaal magnetronfolie.

Roer of keer de voedingsproducten tussentijds twee tot drie keer om. Laat de voedingsproducten na het verhitten nog 1 tot 2 minuten rusten voor een egale temperatuur.

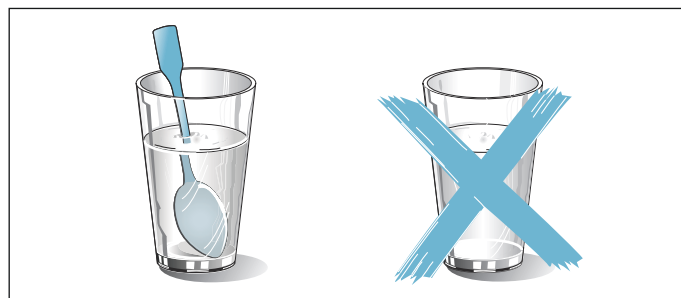
Plaats flesjes of potjes babyvoeding die u wilt verwarmen, zonder speen of deksel op het rooster. Schud of roer de voeding na het verwarmen goed door en controleer altijd de temperatuur.

De voedingsproducten geven warmte aan de vorm af. Ook als er alleen microgolven worden gebruikt, kan de vorm daarom zeer heet worden.

Tip: Bij andere hoeveelheden dan in de insteltabel zijn aangegeven, helpt de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de duur bijna worden verdubbeld.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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 dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurrit aantasten.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse dranken en voedingswaren de instelwaarden voor het verwarmen met microgolven. De tijdgegevens zijn richtwaarden. Zij zijn afhankelijk van de vorm, evenals de kwaliteit, temperatuur en aard van het levensmiddel. Er zijn tijdsintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

De tabelwaarden gelden voor voedingsproducten die in de koude binnenruimte worden geplaatst.


Als voor een specifiek voedingsproduct geen waarden zijn aangegeven, oriënteert u zich op soortgelijke voedingsproducten in de tabel.















Neem ongebruikte toebehoren uit de binnenruimte. Zo verkrijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Veeg de binnenruimte na de bereiding schoon.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Magnetron

| Gerecht | Vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|--|---------------|---------------------|---|-----------------------------------|-----------------|
| Dranken verwarmen | | | | | |
| 200 ml (goed doorroeren) | Open vorm | 2 |  | 900 | 1-3 |
| 400 ml (goed doorroeren) | Open vorm | 2 |  | 900 | 2-6 |
| Babyvoeding verwarmen | | | | | |
| Melkflesje, 150 ml (goed doorroeren) | Open vorm | 2 |  | 360 | 1-3 |
| Groente, gekoeld | | | | | |
| 250 g | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 3-8 |
| Groente, diepvries | | | | | |
| los, 250 g | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 8-12 |
| Spinazie à la crème, in diepvriesblok, 450 g (goed doorroeren) | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 11-16 |
| Gerechten, gekoeld | | | | | |
| Schotel, 1 portie | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 4-8 |
| Soep, eenpansgerecht, 400 ml (goed doorroeren) | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 5-7 |
| Bijgerechten, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 5-10 |
| Ovenschotels, 400 g, bijv. lasagne, aardappelgratin | Open vorm | 2 |  | 600 | 5-10 |
| Gerechten, diepvries | | | | | |
| Schotel, 1 portie | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 11-15 |
| Soep, eenpansgerecht, 200 ml (goed doorroeren) | Gesloten vorm | 2 |  | 900 | 2-4 |
| Bijgerechten, 500 g, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 7-10 |
| Ovenschotels, 400 g, bijv. lasagne, aardappelgratin | Gesloten vorm | 2 |  | 600 | 11-15 |

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten evt. af.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en conform EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bakken

Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Bedekte appeltaart

Bedekte appeltaart op een niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blank metaal: met boven- en onderwarmte op één niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.




Waterbiscuit






Waterbiscuit op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar op de roosters plaatsen.

Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschuif- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Duur in min. |
|--|-----------------------------|---------------------|---|------------------------|-----------------|
| Bakken | | | | | |
| Sprits | Bakplaat | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Sprits | Bakplaat | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Sprits, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Sprits, 3 niveaus | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Small cakes | Bakplaat | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Small cakes | Bakplaat | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Small cakes, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 150* | 30-40 |
| Small cakes, 3 niveaus | Bakplaten + braadslede | 5+3+1 |  | 140* | 35-55 |
| Waterbiscuit | Springvorm Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Waterbiscuit | Springvorm Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Waterbiscuit, 2 niveaus | Springvorm Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Bedekte appeltaart | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Bedekte appeltaart | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Bedekte appeltaart, 2 niveaus | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |
| * 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken | | | | | |
| ** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken | | | | | |



nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Grill, groot




| Gerecht | Toebehoren | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Grillst and | Duur in min. |
|------------------------------------|------------|--------------------|---|----------------|-----------------|
| Grillen | | | | | |
| Toast gratineren* | Rooster | 5 |  | 3 | 3-5 |
| Beefburger, 12 stuks** | Rooster | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * niet voorverwarmen | | | | | |
| ** na 2/3 van de totale tijd keren | | | | | |








Bereiding met microgolven

Gebruik voor de bereiding met microgolven altijd een hittebestendige, magnetronbestendige vorm. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 19

Als u de vorm op het rooster plaatst, schuift u het rooster met het opschrift "Microwave" naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht naar binnen.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Circulatiegrillen
-  Magnetron

| Gerecht | Toebehoren/vormen | Inschui- hoogte | Verwar- mingsme- thode | Tempera- tuur in °C | Magnetron- vermogen in watt | Duur in min. |
|---|-------------------|--------------------|--|------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Ontdooien met magnetron | | | | | | |
| Vlees | Open vorm | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Bereiden met de magnetron | | | | | | |
| Kandeel | Open vorm | 2 |  | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Biscuit | Open vorm | 2 |  | - | 600 | 7-9 |
| Gebraden gehakt | Open vorm | 2 |  | - | 600 | 22-27 |
| Garen in combinatie met de magnetron | | | | | | |
| Gegratineerde aardappels | Open vorm | 2 |  | 170-190 | 360 | 25-30 |
| Gebak | Open vorm | 2 |  | 200-220 | 180 | 20-25 |
| Kip | Rooster | 2 |  | 200-220 | 360 | 25-35 |



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001029390

941202