



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



**Compacte oven met magnetron-functie
CMG633B.1**



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

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

 Gerechten	27
Aanwijzingen bij de instellingen	27
Gerecht kiezen	28
Gerecht instellen	28
 Voor u in onze kookstudio uitgetest.	29
Vormen van silicone	29
Gebak en klein gebak	29
Brood en broodjes	32
Pizza, quiche en hartig gebak	33
Ovenschotel en soufflé	35
Gevogelte	36
Vlees	37
Vis	40
Groente en bijgerechten	42
Dessert	44
Eco-verwarmingsmethode	45
Acrylamide in levensmiddelen	46
Drogen	46
Inmaken	47
Ontdooien	48
Voedingsproducten verwarmen met microgolven	49
Testgerechten	51

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 apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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 pannelap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen 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.

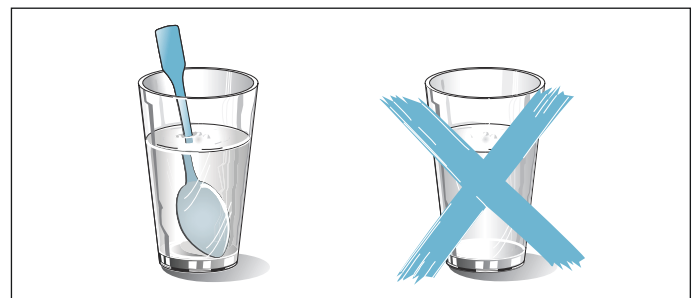
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- 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.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan. Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron of de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ 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.

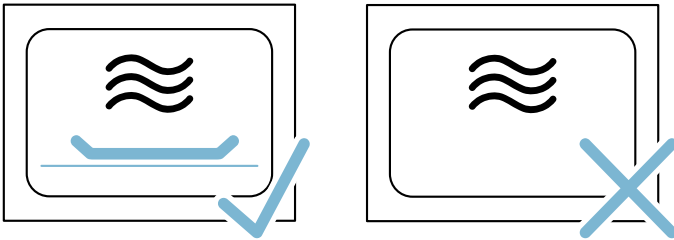
 Oorzaken van schade**Algemeen****Attentie!**

- 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.
- 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.
- Uitsluitend magnetron: wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan en de binnenruimte wordt beschadigd. Gebruik als vlak om iets op te zetten het meegeleverde rooster of de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode.
- 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. → "De magnetron" op pagina 18



- 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.

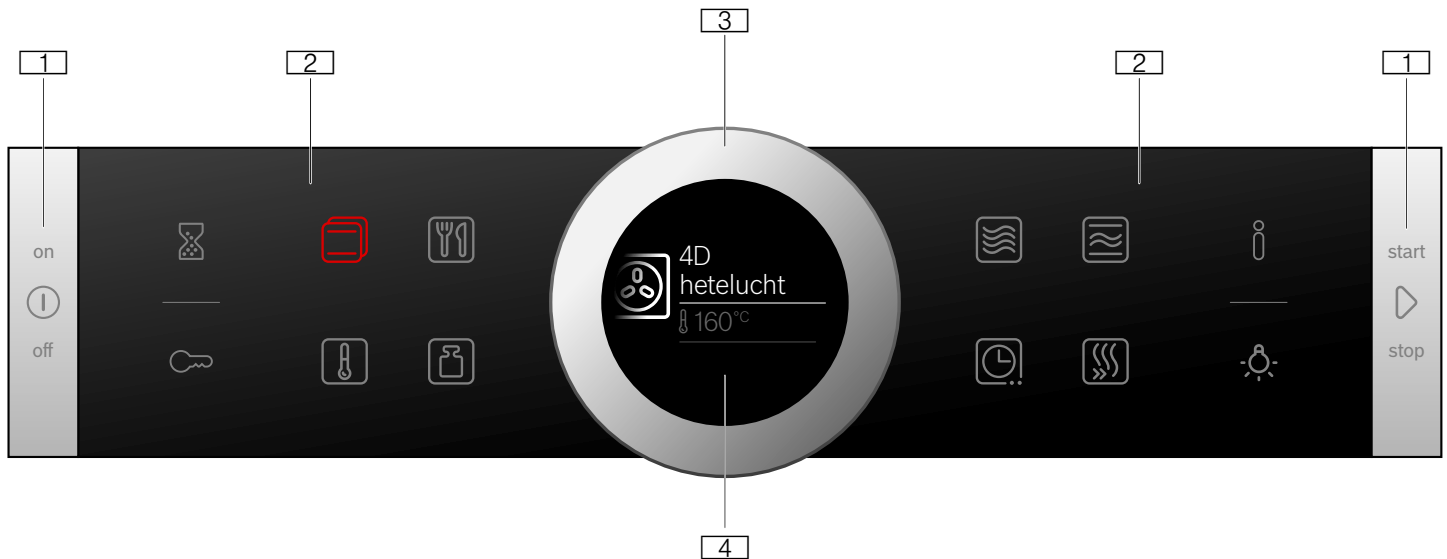


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

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.

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.

Symbool	Betekenis
Toetsen	
ⓘ	on/off Apparaat in- en uitschakelen
▶	start/stop Werking starten en stoppen of door lang te drukken (ca. 3 seconden) afbreken

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden 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 een gekozen verwarmingsmethode.

Touch-velden aan de buitenkant

⌚	Kookwekker	Kookwekker kiezen
🔑	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren door lang te drukken (ca. 4 sec.)
i	Informatie	Aanwijzingen laten weergeven Door lang te drukken (ca. 3 sec.) de basisinstellingen oproepen
💡	Verlichting van de binnenruimte	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen

Touch-velden aan de binnenkant

📖	Verwarmingsmethoden	Functie Verwarmingsmethoden kiezen
🌡️	Temperatuur	Temperatuur voor de binnenruimte kiezen
👤	AutoPilot	De functie Gerechten met bereidingsprogramma's kiezen
📏	Gewicht	Gewicht bij de functie Gerechten kiezen
📡	Magnetron	De functie Magnetron kiezen
🕒	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen
📑	CombiSpeed	De functie CombiSpeed kiezen
🔥	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen voor de binnenruimte starten of afbreken

Het touch-veld, waarvan de waarde op het display kan worden veranderd of op de voorgrond weergegeven, is rood verlicht.

Bedieningsring

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

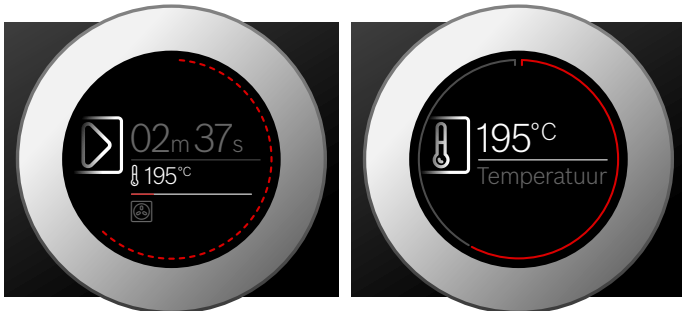
Bij de meeste keuzelijsten, bijv. van de temperatuur, moet u de bedieningsring weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is. Zo begint bij de verwarmingsmethoden na het laatste punt het eerste weer.

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. Hij wordt in het wit weergegeven, met daaronder een witte lijn. 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.

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

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.
AutoPilot → "Gerechten" op pagina 27	Voor veel gerechten zijn de juiste instelwaarden al geprogrammeerd.
Magnetron → "De magnetron" op pagina 18	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
CombiSpeed → "De magnetron" op pagina 18	Hiermee kunt u naast de magnetron een verwarmingsmethode inschakelen.

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.

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.
 Hetelucht Eco	30-275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte.
 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.
 Servies voorverwarmen	30-70 °C	Voor het opwarmen van servies.
 Drogen	150 °C	U dient de binnenruimte na gebruik met de magnetron droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

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.

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watts dat door het apparaat wordt gebruikt.

Magnetronstand	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.
Max. watt	30 min.	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 21

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 21

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 21

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 en diepvriesgerechten. 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>

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.

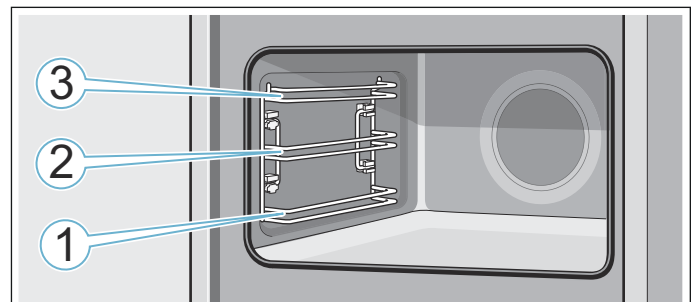
Magnetron

Voor gebruik met alleen de magnetron is uitsluitend het meegeleverde rooster geschikt. Door het gebruik van de braadslede of bakplaat kunnen vonken ontstaan.

Bij gebruik in combinatie met de magnetron of de functie Gerechten kunt u ook de braadslede, de bakplaat of andere meegeleverde accessoires gebruiken.

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft 3 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



Bij de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 de toebehoren altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven.

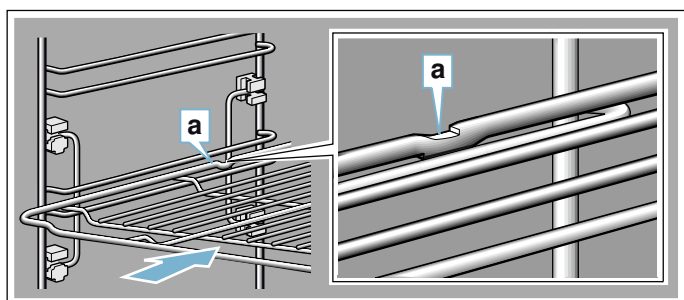
Aanwijzingen

- 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

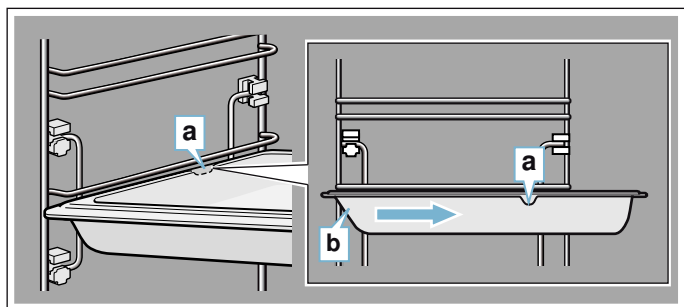
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

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.

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 27

Extra toebehoren

Rooster

Voor servies, gebak en ovenschalen en voor braad- en grillstukken.

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.

Bakplaat

Voor plaatgebak en klein gebak.

Inzetrooster

Voor vlees, gevogelte en vis.

Om in de braadslede te plaatsen en afdruiwend vet en vleessap op te vangen.

Braadslede met antiaanbaklaag

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.

Gebak en vlees laten gemakkelijker los van de braadslede.

Bakplaat met antiaanbaklaag

Voor plaatgebak en klein gebak.

Het gebak laat gemakkelijker los van de bakplaat.

Grote braadpan met inzetrooster

Voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.

Deksel voor de grote braadpan

De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan.

Pizzaplaat

Voor pizza's en groot, rond gebak.

Grillplaat

Om te grillen, in plaats van het rooster, of als bescherming tegen spetters. Alleen gebruiken in de braadslede.

Baksteen

Voor zelfgemaakt brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben.

De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.

Glazen braadpan (5,1 liter)

Voor stoofgerechten en ovenschotels.

Bij uitstek geschikt voor de verwarmingsmethode "Gerechten".

Glazen schaal

Voor grote braadstukken, vochtig gebak en ovenschotels.

Glazen braadslede

Voor ovenschotels, groentegerechten en gebak.

Decorlijsten

Voor het afdekken van vakbodems van meubels en de grondplaat van het apparaat.



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 21


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 veld  tippen.
De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

De tijd start bij "12:00 uur".

1. Met de bedieningsring de tijd instellen.
2. Om te bevestigen op het veld  tippen.
Op het display verschijnt een aanwijzing dat het eerste gebruik is afgesloten. De actuele tijd wordt weergegeven.

Binnenruimte en toebehoren reinigen


Voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt 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	4D hetelucht 
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. Alle touch-velden lichten rood op. Op het display verschijnt het Bosch-logo en vervolgens de eerste verwarmingsmethode van de keuzelijst.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen welke functie er na het inschakelen moet verschijnen. → "Basisinstellingen" op pagina 21

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 21


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.


Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

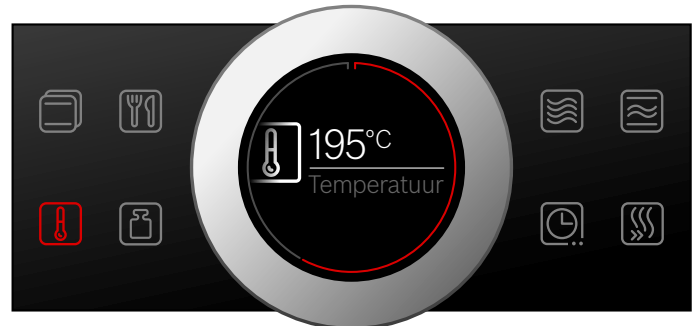
Tip op het veld  om de verwarmingsmethode te kiezen. Het symbool is rood verlicht en de eerste verwarmingsmethode met voorgestelde temperatuur verschijnt op het display.


Voorbeeld in de afbeelding: Circulatiegrillen  bij 195 °C.

1. Met de bedieningsring de verwarmingsmethode instellen.




2. Tip op het veld .
3. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.



4. 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. → Blz. 16

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 veld . De eerste verwarmingsmethode verschijnt met de bijbehorende voorgestelde temperatuur. Verander de verwarmingsmethode met de bedieningsring.

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

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt u de opwarmtijd verkorten.


Een geschikte verwarmingsmethode voor het snel voorverwarmen is:

-  4D hetelucht

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht en de accessoires 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. Tip op het veld .

Het symbool is rood verlicht. 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. Het symbool is niet meer verlicht. 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 veld . Het symbool is niet meer verlicht.

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 het veld  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 het veld  te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 21

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: tijdsduur 45 minuten.

1. De functie en de temperatuur of de stand instellen.
2. Tip voor de start op het veld . Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
3. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.





Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen, of twee keer op veld  tippen. Op het display staat de tijdsduur onder Functie en Temperatuur of Stand.


4. Starten met de toets start/stop . 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. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het veld  opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop  de werking zonder tijdsduur voortzetten.

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

Wijzigen en afbreken

Om de tijdsduur te veranderen tikt u op het veld . De tijdsduur staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. Met het veld  de wijziging overnemen.

Wilt u de tijdsduur afbreken, zet hem dan weer helemaal terug op nul. Nadat de wijziging is overgenomen kunt u de werking met de toets start/stop  zonder tijdsduur voortzetten.

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: de ingestelde tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:00 uur klaar zijn.

1. De functie en de temperatuur of de stand instellen.
2. Tijdsduur instellen.
3. Voor de start opnieuw een keer op veld  tippen. Op het display staat het einde wit in de focus.

4. Met de bedieningsring de eindtijd op een later tijdstip zetten.





Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen, of opnieuw op veld  tippen. Op het display staat de eindtijd onder Functie en Temperatuur of Stand.


5. 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 veld  opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop  de werking zonder tijdsduur voortzetten.

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

Wijzigen en afbreken

Om de eindtijd te wijzigen onderbreekt u eerst de werking met de toets start/stop  en tikt u twee keer op het veld . De eindtijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. Met de toets start/stop  de werking voortzetten.

Wilt u de eindtijd wissen, zet de eindtijd dan weer helemaal terug. Met de toets start/stop  kunt u de ingestelde tijdsduur direct starten.

Aanwijzing: De eindtijd kan alleen worden gewijzigd zolang de tijdsduur nog niet afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

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  tikt, 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 warm en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door. U kunt ook keramiek gebruiken, wanneer dit volledig geglaazuurd is en geen barsten vertoont.

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.

Om te bakken en voor gecombineerd gebruik kunt u normale bakvormen van metaal gebruiken. Zo wordt het gebak ook aan de onderkant bruin.

Metalen vormen zijn niet geschikt voor andere toepassingen. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm verwijderd zijn van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur. Vonken kunnen de binnenste deurrit 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 1/2 - 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.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Meegeleverde accessoires

Voor gebruik met alleen de magnetron is uitsluitend het meegeleverde rooster geschikt. Door het gebruik van de braadslede of bakplaat kunnen vonken ontstaan en de binnenruimte wordt beschadigd.

Bij gebruik in combinatie met de magnetron of de functie Gerechten kunt u ook gebruikmaken van de braadslede, de bakplaat of andere meegeleverde accessoires.

Bij gebruik met de magnetron kunt u de accessoires, indien niet anders aangegeven, het best op hoogte 1 plaatsen.

Magnetronstanden

U kunt m.b.v. diverse standen 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.

Stand	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.
max.	voor het verwarmen van vloeistoffen	30 min.

De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

Magnetron instellen

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

1. Tip op het veld . Op het display staat het magnetronvermogen wit in de focus.
2. Met de bedieningsring het magnetronvermogen instellen.
3. Tip op het veld . Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
5. Starten met de toets start/stop . 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 uit met de toets on/off .

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 onderbreken en het magnetronvermogen wijzigen met de bedieningsring. Met de toets start/stop de werking voortzetten. De tijdsduur blijft behouden.

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

CombiSpeed instellen

U kunt een verwarmingsmethode ook gebruiken in combinatie met de magnetron.

Mogelijke combinaties zijn:

- 90 watt + 4D hetelucht
- 90 watt + circulatiegrill
- 180 watt + circulatiegrill
- 360 Watt + circulatiegrill

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

1. Tip op het veld . Op het display staat de combinatie wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de gewenste combinatie instellen.
3. Tip op het veld . Op het display staat de temperatuur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.
5. Tip op het veld . Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
6. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
7. Starten met de toets start/stop . 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 uit.

Wijzigen en afbreken

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

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

Om de combinatie te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop te onderbreken. Met de bedieningsring de combinatie wijzigen.

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





Wilt u CombiSpeed afbreken, onderbreek de werking dan met de toets start/stop 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. Apparaat laten afkoelen.
2. Grote verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Het apparaat zo nodig met de toets on/off  inschakelen.
4. Tip op het veld .
Op het display verschijnt de eerste verwarmingsmethode.
5. Met de bedieningsring de verwarmingsmethode Drogen  instellen.
Aanwijzing: De temperatuur en tijdsduur staan vast en kunnen niet veranderd worden.
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.

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 uitgeschakeld zijn.

1. Het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken. Op het display verschijnen aanwijzingen over de afloop.
2. De aanwijzingen met het veld  bevestigen. Op het display verschijnt de eerste instelling "Sprache".
3. De instelling naar wens met de bedieningsring wijzigen.
4. Tip op het veld . De volgende instelling verschijnt op het display en kan met de bedieningsring worden gewijzigd.
5. Met het veld  alle instellingen doorlopen en naar wens wijzigen met de bedieningsring.
6. Tot slot ter bevestiging het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken.


Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Wilt u de wijzigingen niet opslaan, dan kunt u de bewerking met de toets on/off  afbreken. Er verschijnt een melding op het display dat de eerste instellingen niet opgeslagen zijn.

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
Geluidssignaal	Korte duur (30 sec.) Gemiddelde duur (1 min.)* Gemiddelde duur (5 min.)
Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld* (geluid bij on/off  blijft)
Display-helderheid	5 standen
Tijdsindicatie	Uit Digitaal*
Verlichting	In gebruik uit In gebruik aan*
Kinderslot	Alleen toetsblokkering* Deurvergending en toetsblokkering
Automatisch voortzetten	Niet automatisch voortzetten* Bij deur sluiten (Alleen voor de functie Magnetron)

Werking na inschakelen	Verwarmingsmethoden* Magnetron CombiSpeed AutoPilot
Nachtverduistering	Uitgeschakeld* Ingeschakeld
Merklogo	Indicaties* Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen* Minimaal
Sabbatinstelling	Ingeschakeld Uitgeschakeld*
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten*

* 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 uitgeschakeld zijn.

1. Het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken. Op het display verschijnen aanwijzingen over de afloop.
2. De aanwijzingen met het veld  bevestigen. Op het display verschijnt de eerste instelling "Sprache".
3. Tip op het veld . De instelling voor de tijd verschijnt.
4. Met de bedieningsring de tijd wijzigen.
5. Ter bevestiging het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken. Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

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 vlakken	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen. Aanwijzing: Door voedselresten kan een witte aanslag ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed. Zo nodig verwijderen met citroenzuur.
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.

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.

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.

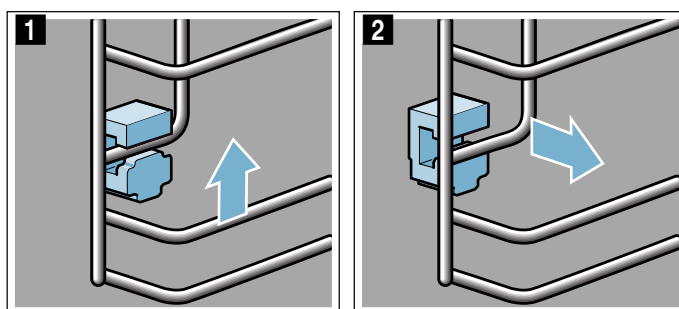
Rekjes verwijderen en bevestigen

Waarschuwing – Risico van verbranding!

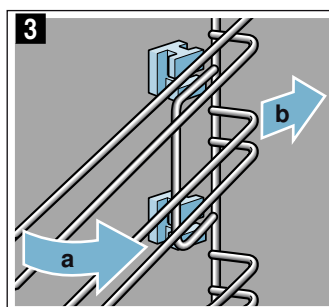
De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen

1. Rekje aan de voorkant naar boven drukken (Afb. **1**)
2. en losmaken (Afb. **2**).



3. Vervolgens het hele rekje naar buiten draaien **a** en aan de achterkant losmaken **b** (Afb. **3**).

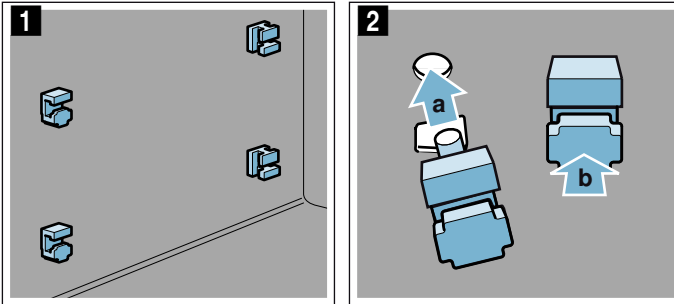


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

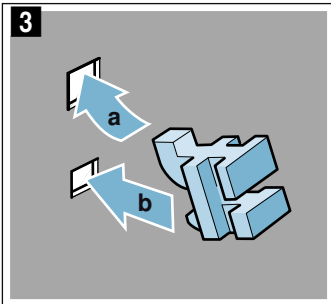
Houders inbrengen

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).

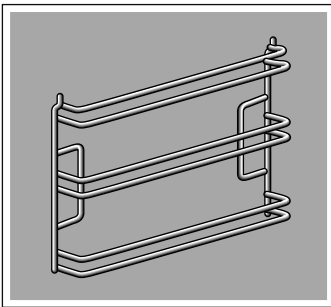


3. De houder van achteren met de haak in het bovenste gat ophangen **a** en in de onderste opening drukken **b** (Afb. 3).



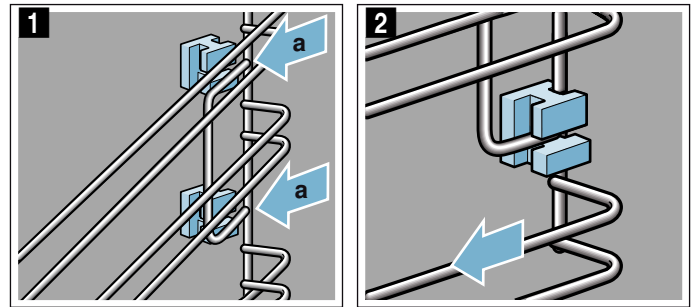
Rekjes ophangen

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

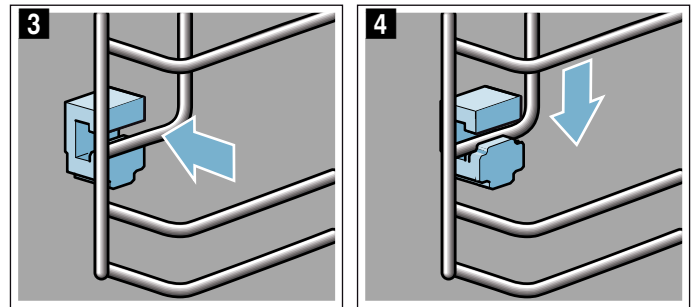


De rekjes passen links en rechts.

1. Rekje aan de achterkant schuin zetten en boven en beneden in de geleiding leggen **a** (Afb. 1).
2. Rekje naar voren trekken (Afb. 2).



3. Hierna naar voren klappen en inbrengen (Afb. 3)
4. en naar beneden drukken (Afb. 4).



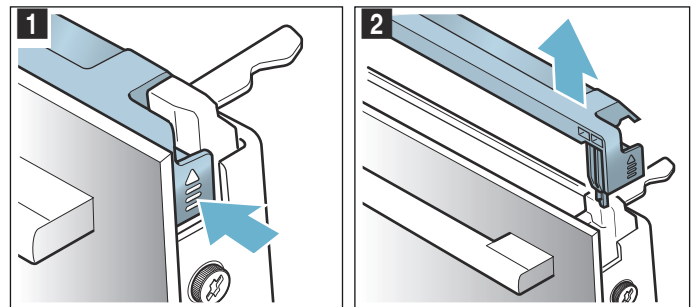
Apparaatdeur

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

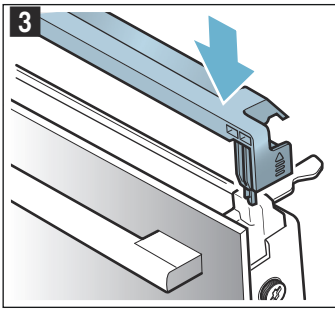
De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Om de deur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

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**).



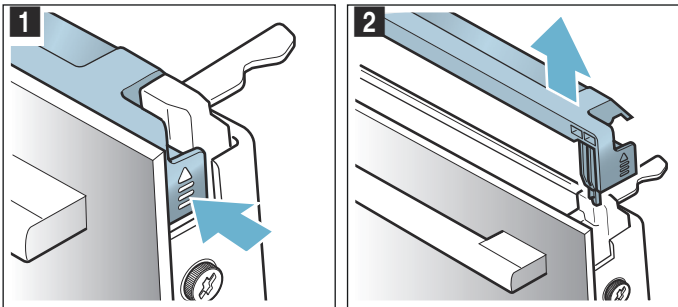
5. Apparaatdeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

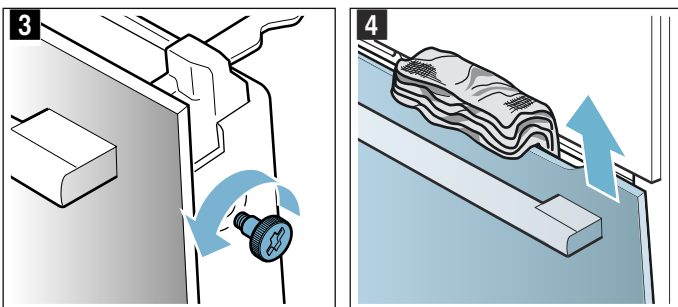
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

Van het apparaat verwijderen

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



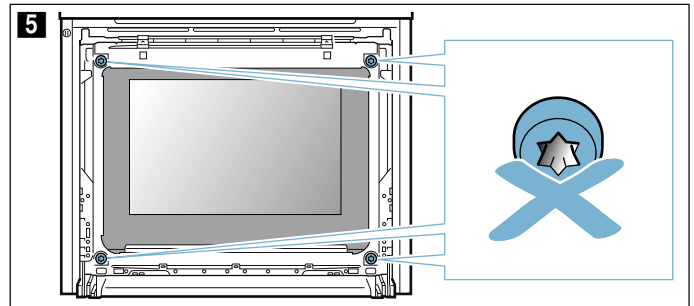
4. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. **3**).
5. Klem er voordat u de deur weer sluit een samengevouwen vaatdoek tussen (Afb. **4**). De ruit aan de voorkant er naar boven uittrekken en met de deurgreep naar beneden op een egaal oppervlak leggen.



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

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

De vier zwarte schroeven van de omlijsting niet losschroeven (Afb. **5**).



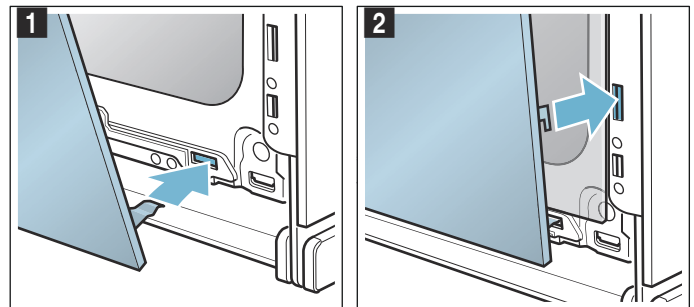
⚠ Waarschuwing

Risico van letsel!

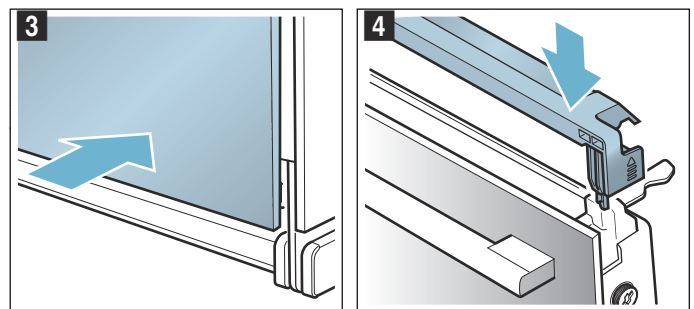
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Inbrengen in het apparaat

1. Voorste ruit onder in de houders leiden (Afb. **1**).
2. Voorste ruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden (Afb. **2**).



3. Tegen de onderkant van de onderste ruit drukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **3**).
4. Apparaatdeur weer een beetje openen en vaatdoek verwijderen.
5. De beide schroeven links en rechts weer vastdraaien.
6. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **4**).



7. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!

Gebruik de binnenuimte 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 29

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.
Het apparaat start niet en op het display verschijnt "Binnenruimte te heet"	De binnenruimte is te heet voor het gekozen gerecht of de verwarmingsmethode	Binnenruimte laten afkoelen en opnieuw starten
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 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.

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 tippt 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 wanneer u de apparaatdeur opendoet.

Is uw apparaat voorzien van de stoomfunctie, dan vindt u het typeplaatje rechts achter het paneel.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier 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 "AutoPilot" kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de meeste instellingen zelfstandig voor u.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn voor de gekozen gerechten. Is dit wel het geval, dan krijgt u een aanwijzing op het display. Laat de binnenruimte afkoelen en start nogmaals.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur.
- Het apparaat kiest de optimale verwarmingsmethode en de tijd en temperatuurinstelling voor u. U hoeft alleen het gewicht in te voeren. Gewichten kunnen niet buiten het daarvoor bestemde bereik worden ingesteld.
- 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 vormen, de inschuifhoogte of het toevoegen van vloeistof aan vlees. Vele gerechten moeten tijdens de bereiding worden gekeerd of omgeroerd. Dit wordt kort na de start weergegeven op het display. U wordt hier op het juiste moment door een signaal aan herinnerd.
- Aan het einde van de gebruiksaanwijzing vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen en tips en trucs voor de bereiding.

Magnetron

Het apparaat biedt u voor de magnetron programma's aan waarmee u uw gerechten eenvoudig en snel kunt klaarmaken. Door de magnetron wordt de bereidingsduur aanzienlijk korter, bijna gehalveerd. Het apparaat geeft aan om vormen te gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron. In het hoofdstuk Magnetron vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen.
→ "De magnetron" op pagina 18

Gerecht kiezen

Op de volgende pagina's vindt u de juiste instelwaarden voor de vermelde gerechten.


Gerechten
Pizza met dunne bodem, 1 stuk
Lasagne
Kip, ongevuld
Stukken kip
Gestoofd rundvlees
Gebraden gehakt van vers gehakt
Goulash
Runderrollade
Visfilet stoven
Groente, vers
Groente, diepvries
Aardappels in de oven, heel
Gekookte aardappels
Rijst met lange korrel
Stukken gevogelte ontdooien
Vlees ontdooien
Visfilet ontdooien

Gerecht instellen

U wordt volledig door het instelproces van het door u gekozen gerecht geleid.

1. Tip op het veld .
Op het display staat het eerste gerecht wit in de focus.
2. Met de bedieningsring het gewenste gerecht instellen.
3. Tip op het veld .
Op het display staat het gewicht wit in de focus.
4. Met de bedieningsring het gewicht van het gerecht instellen.
De bijbehorende tijdsduur wordt automatisch berekend.
5. Met de toets start/stop  bevestigen.
Er verschijnt een aanwijzing voor toebehoren en inschuifhoogte.
6. Starten met de toets start/stop .
De tijdsduur loopt af op het display. De opwarmlijn verschijnt niet bij de gerechten.
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 .

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 de toets start/stop . Er wordt een tijdsduur voorgesteld die u kunt veranderen. Starten met de toets start/stop .

Aanwijzing: U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op het veld .

Schakel het apparaat met de toets on/off  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 veld  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  uit. Met de toets start/stop  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.

Vormen van silicone

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

Wanneer u niettemin vormen van silicone wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

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 18

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.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

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. Plaats de vormen altijd op het rooster.

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.

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 soorten 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 doorbakken 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 het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw















gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel. Bijkomende informatie vindt u onder de tips voor het bakken na de instel tabel.

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D hetelucht

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Gebak in vormen						
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		140-160	-	55-70
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		160-180	90	30-40
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulbandvorm	1		150-170	-	45-60
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulbandvorm	1		170-190	90	35-45
Taartbodemp van roerdeeg	Taartbodenvorm	1		140-160	-	20-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		180-200	-	50-60
Taart	Taartvorm, zwart metaal	1		190-200	-	25-40
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	-	65-75
Gistdeeggebak in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biscuitbodemp, 2 eieren	Taartbodenvorm	1		160-170*	-	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Gebak op de plaat

Cake met bedekking	Bakplaat	1		150-170	-	20-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	-	35-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	-	30-45
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	-	40-55
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		150-170	-	65-85
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		180-200	-	45-55
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		150-170	-	20-35
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	-	25-35
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		160-180	-	50-60
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	-	45-60
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	-	35-45
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		150-160	-	50-60

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Strudel, zoet	Braadslede	1		170-180	-	40-60
Strudel, diepvries	Bakplaat	1		190-210	-	30-45
Strudel, diepvries	Braadslede	1		200-220	90	20-25

Klein gebak

Small cakes	Bakplaat	1		150**	-	20-30
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140**	-	30-40
Muffins	Muffinplaat	2		160-180*	-	15-25
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		150-170*	-	20-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		150-160	-	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190*	-	20-45
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	1		190-210	-	30-40
Plunderdeeggebak	Bakplaat	1		160-180	-	20-30

Koekjes

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

* 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 gerozen 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 inschuihoogte 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.

Inschuiфhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuiфhoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuiфhoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

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. Plaats de vormen altijd op het rooster.

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.

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 vorgebakken. 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 het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte. 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.



Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte accessoires 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
-  Circulatiegrillen

-  Grill, groot
-  Grill, klein

Gerecht	Toebehoren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grillstand	Duur in min.
Brood					
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Plat rond brood	Braadslede	1		220-240	20-30
Broodjes					
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	2		200-220	10-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		160-170*	15-25
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160*	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	1		170-190	25-35
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Braadslede	2		200-220	10-20
Broodjes, diepvries					
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	2		200-220	15-25
Pretzels, ongebakken	Bakplaat	1		200-220	15-25
Croissant, ongebakken	Bakplaat	1		150-170*	20-35
Toast					
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	2		3	5-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	2		250	5-15
Toast roosteren	Rooster	3		3	3-6
* voorverwarmen					

Pizza, quiche en hartig gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken pizza, quiche en hartig 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.

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

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 inschuihoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

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. Plaats de vormen altijd op het rooster.

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.

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 vorgebakken. 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 het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D hetelucht

Gerecht	Toebehoren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Pizza						
Pizza, vers	Bakplaat	1		220-230	-	25-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	1		230-240	-	20-30
Pizza, diepvries	Rooster	1		210-230	-	10-20
Pizza, diepvries						
Pizza, dunne bodem, 1 stuk	Rooster	1		210-230	-	15-25
Pizza, dunne bodem, 2 stuk	Rooster + bakplaat	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, dikke bodem, 1 stuk	Rooster	1		180-200	-	20-30
Pizza, dikke bodem, 2 stuk	Braadslede + rooster	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baguette	Rooster	1		200-220	-	20-30
Pizza-baguette, 2 stuks	Braadslede	1		180-200	90	10-20
Mini-pizza's	Rooster	1		210-230	-	10-20
Hartig gebak & quiche						
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	-	35-50
Flammkuchen	Braadslede	1		190-210*	-	15-25
Pierogi	Ovenschaal	1		170-190	-	50-70
Empanada	Braadslede	1		180-190	-	35-45
Börek	Braadslede	1		180-200	-	35-45

* 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 18

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 1
- Braadslede: hoogte 2

Soufflés kunt u ook in waterbad in de braadslede bakken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 1.

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. Plaats de vormen altijd op het rooster.

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
-  Circulatiegrillen

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Duur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1		170-190	-	40-55
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1		140-160	360	20-30
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1		160-180	-	40-50
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1		140-160	360	25-35
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1		160-180	-	50-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1		180-200	360	20-30
Lasagne, diepvries, 400 g	Braadslede	1		210-230	-	30-40
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170-180	-	55-65
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170-190	360	20-25
Soufflé	Ovenschaal	1		160-170*	-	40-50

* voorverwarmen

Gevogelte

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van gevogelte. In de insteltabellen 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 inschuifhoogte 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 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 18

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 bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

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.

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 onge vuld, 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 eend 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
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Kip						
Kip, 1 kg	Open vorm	1		200-220	-	60-70
Kip, 1 kg	Gesloten vorm	1		230-250	360	25-35
Kipfilet, à 150 g	Rooster	2		3*	-	15-20
Kipfilet, 2 stuks à 150 g (grillen)	Open vorm	1		190-210	180	25-30
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		220-230	-	30-35
Kleine kipdelen, 4 stuks à 250 g	Open vorm	1		190-210	360	20-30
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	2		200-220	-	15-25
Kipsticks, nuggets, diepvries, 250 g	Braadslede	1		190-210	360	15-20
Poularde, 1,5 kg	Open vorm	1		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Vorm gesloten	1		200-220	360	30
					180	15-25
Eend & gans						
Eend, 2 kg	Open vorm	1		180-200	-	90-110
Eend, 2 kg	Braadslede	1		170-190	180	60-80
Eendenborst, à 300 g	Rooster	2		230-250	-	25-30
Gans, 3 kg	Open vorm	1		160-170	-	120-150
Gans, 3 kg	Open vorm	1		170-190	180	80-90
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		210-230	-	40-50
Ganzenbouten, à 350 g	Braadslede	1		170-190	180	30-40
Kalkoen						
Kalkoen, 2,5 kg	Open vorm	1		180-190	-	70-90
Kalkoen, 2,5 kg	Gesloten vorm	1		210-230	360	45-50
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	1		240-260	-	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Open vorm	1		180-200	-	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Gesloten vorm	1		210-230	360	45-50

* 5 min voorverwarmen

Vlees

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van vlees. In de insteltablets 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 inschuifhoogte 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 insteltablellen 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 18

Attentie!

Als u een braadzak gebruikt, sluit deze dan niet af met metalen clips. Gebruik in plaats daarvan keukengaren. Gebruik voor rollades geen metalen spiesen. 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 bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

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.

Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

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.

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
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Magnetron

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- 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	1		180-200	-	120-130
Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		180-200	180	40-50
Gebraden varkensvlees met zwaard, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1		190-200	-	130-140
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	1		220-230	-	70-80
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		230-240	90	50-60
Varkenshaas, 400 g	Rooster	2		220-230	-	20-25
Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water)	Gesloten vorm	1		210-220	-	60-80
Casselerrib met been, 1 kg	Open vorm	1		-	360	40-50
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	3		2	-	16-20
Varkensmedaillons, 3 cm dik (5 min. voorverwarmen)	Rooster	3		3*	-	8-12
Rundvlees						
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	1		210-220	-	40-50
Gestooft rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	-	130-140
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm dik, medium	Rooster	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoog****	Rooster	2		3	-	20-30
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		160-170	-	100-120
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-210	90	70-80
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	1		200-220	180	30
					90	30-40
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		170-190	-	50-70

* voorverwarmen

** zonder keren

*** Braadslede op inschuihoogte 1 eronder plaatsen

* na 2/3 van de totale tijd keren

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Lamszadel met been**	Open vorm	1		180-190	-	40-50
Lamszadel met been**	Open vorm	1		190-210	90	30-40
Lamskotelet***	Rooster	2		3	-	12-18
Worsten						
Grillworsten	Rooster	2		3	-	10-20
Vleesgerechten						
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	1		170-180	-	70-80
Gebraden gehakt, 1 kg + 50 ml water	Open vorm	1		170-190	360	30-40

* voorverwarmen

** zonder kernen

*** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen

* na 2/3 van de totale tijd kernen

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 kernen niet in het grill-product. Gebruik een grilltang.

Vis

Uw apparaat biedt diverse verwarmingsmethoden voor het bereiden van vis. In de insteltabellen 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 bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder.

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 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 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 18

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 gaart u sneller en gelijkmatiger.

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:











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

Gerecht	Accessoires/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	Open vorm	1		170-190	-	20-30
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		230-250	90	15-20
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Vorm gesloten	1		-	600	3
					360	2-7
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Open vorm	1		170-190	-	30-40
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Vorm gesloten	1		-	600	10
					360	10-15

* Voorverwarmen

** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen

*** Tussentijds keren

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Visfilets						
Visfilet, ongepaneerd, gegrild	Rooster	2		1*	-	15-25
Visfilet, ongepaneerd, gestoofd, 400 g	Vorm gesloten	1		-	600	4
					360	5-15
Viskoteletten						
Viskotelet, 3 cm dik**	Rooster	2		3	-	18-22
Vis, diepvries						
Vis, heel 300 g, bijv. forel	Vorm gesloten	1		-	600	5
					360	7-12
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vorm	1		210-230	-	30-45
Visfilet, ongepaneerd, 400 g	Gesloten vorm	1		-	600	10-15
Visfilet, gegratineerd	Rooster	2		220-240	-	35-45
Visfilet, gegratineerd, 400 g	Open vorm	1		200-220	360	15-20
Vissticks***	Bakplaat	1		220-240	-	15-25
Visgerechten						
Visterrine, 1000 g	Terrinevorm	1		-	360	20-25

* Voorverwarmen

** Braadslede op inschuihoogte 1 eronder plaatsen

*** Tussentijds keren

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.

Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

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. Plaats de vormen altijd op het rooster.

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
-  Magnetron

Gerecht	Accessoires/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	1		-	600	8-12
Groente, vers, 500 g*	Gesloten vorm	1		-	600	12-17
Groente, diepvries						
Spinazie, 450 g*	Gesloten vorm	1		-	600	13-18
Gemengde groente, 250 g + 25 ml water*	Gesloten vorm	1		-	600	10-14
Gemengde groente, 500 g + 25 ml water*	Gesloten vorm	1		-	600	15-20
Groentegerechten						
Gegrilde groente	Braadslede	3		3	-	10-15
Aardappels						
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	1		160-180	-	45-60
Gebakken aardappels, gehalveerd, 1 kg	Braadslede	2		200-220	360	15-20
Aardappels in de schil, heel, 250 g*	Gesloten vorm	1		-	600	10-13
Gekookte aardappels, gekwart, 500 g*	Gesloten vorm	1		-	600	12-15
Aardappelproducten, diepvries						
Aardappel-rösti	Braadslede	2		180-200	-	20-30
Kartoffeltaschen, gevuld	Braadslede	2		200-220	-	18-28
Kroketten (tussentijds keren)	Bakplaat	1		210-230	-	15-25
Patates frites (tussentijds keren)	Bakplaat	1		200-210	-	20-30
Frites, 500 g	Braadslede	2		250-270	180	15-20
Patates frites, 2 niveaus (tussentijds keren)	Braadslede + bakplaat	3+1		200-220	-	30-40
Rijst						
Rijst met lange korrel, 250 g + 500 ml water	Vorm gesloten	1		-	600	7-9
					180	13-16
Zilvervliesrijst, 250 g + 650 ml water	Vorm gesloten	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml water	Vorm gesloten	1		-	600	12-14
					180	22-27

* tussentijds een tot twee keer doorroeren

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Granen						
Couscous, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	1		-	600	6-8
Gierst, heel, 250 g + 600 ml water	Vorm gesloten	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/maïsgriesmeel, 125 g + 500 ml water*	Gesloten vorm	1		-	600	6-8
Gerst, 250 g + 750 ml water	Vorm gesloten	1		-	600	11-13
					180	15-20
Ei						
Eiergelei van 2 eieren	Gesloten vorm	1		-	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 18

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 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 microgolfermogen 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	Magnetronvermogen in watt	Duur in min.
Pudding van puddingpoeder*	Gesloten vorm	1		-	600	5-8
Yoghurt	Portievormen	Bodem binnenruimte		40-45	-	8-9h
Rijstepap, 125 g + 500 ml melk*	Vorm gesloten	1		-	600	10
					180	20-25
Vruchtencompote, 500 g	Gesloten vorm	1		-	600	9-12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g**	Open vorm	1		-	600	4-6

* tussentijds een tot twee keer doorroeren

** gesloten zak op de vorm plaatsen

Eco-verwarmingsmethode

Hetelucht Eco is een intelligente verwarmingsmethode voor een gezonde bereiding van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het product kan energie worden gespaard.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten.

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

Gebruik alleen de originele accessoires van uw apparaat. Deze zijn optimaal afgestemd op de binnenruimte en de functies.

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. Plaats de vormen altijd op het rooster.

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 verwarmingsmethode:

-  Hetelucht Eco

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake in de vorm	Krans/rechthoekige vorm	1		140-160	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		140-160	20-40

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		150-170	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	50-60

Gebak op de plaat

Cake met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	20-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-180	25-35

Klein gebak

Muffins	Muffinplaat	2		160-180	15-30
Small cakes	Bakplaat	1		150-160	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190	25-50
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220	35-45
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	15-30
Sprits	Bakplaat	2		140-150	25-40

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.

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 afdruppen 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 afdruppen 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 inschuifhoogtes voor het drogen:

- 1 rooster: hoogte 2
- 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)	Rooster	2		80	4-7
Steenvruchten (pruimen)	Rooster	2		80	8-10
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	Rooster	2		80	4-7
Paddestoelen in plakjes	Rooster	2		60	6-8
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 afdichtringen. 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 gegevens 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.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D hetelucht

Gerecht	Vormen	Inschuif- 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
Steenvruchten, bijv. kersen, prui- men	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 35
Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 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 18

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 tijdsintervallen 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.

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
















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

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Magnetron

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Brood, broodjes						
Brood, 500 g	Open vorm	1		-	180	3
				-	90	10-15
Broodjes	Rooster	1		140-160	90	2-4
Gebak						
Taart, vochtig, 500 g	Open vorm	1		-	180	2
				-	90	10-15
Gebak, droog, 750 g	Open vorm	1		-	90	10-15

* Na 1/2 van de tijd keren

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Vlees, & gevogelte						
Kip, heel, 1,2 kg*	Open vorm	1		-	180	10
				-	90	10-15
Stukken gevogelte, 250 g*	Open vorm	1		-	180	10
				-	90	10-15
Eend, 2 kg*	Open vorm	1		-	180	10
				-	90	40-50
Vlees, heel, bijv. braadvlees (rauw vlees) 800 g*	Open vorm	1		-	180	15
				-	90	10-15
Vlees, heel, bijv. braadvlees (rauw vlees) 1 kg*	Open vorm	1		-	180	15
				-	90	20-30
Vlees, heel, bijv. braadvlees (rauw vlees) 1,5 kg*	Open vorm	1		-	180	15
				-	90	25-35
Vlees, in stukken of plakken, bijv. goulash (rauw vlees), 500 g*	Open vorm	1		-	180	8
				-	90	5-10
Gehakt, gemengd, 200 g*	Open vorm	1		-	90	8-15
Gehakt, gemengd, 500 g*	Open vorm	1		-	180	5
				-	90	10-15
Gehakt, gemengd, 1000 g*	Open vorm	1		-	180	10
				-	90	20-30
Vis						
Vis, heel, 300 g*	Open vorm	1		-	180	3
				-	90	10-15
Visfilet, 400 g*	Open vorm	1		-	180	5
				-	90	10-15
Fruit, groente						
Kleinfruit, 300 g	Open vorm	1		-	180	5-10
Groente, 600 g	Open vorm	1		-	180	10
				-	90	8-13
Diversen						
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	1		-	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.

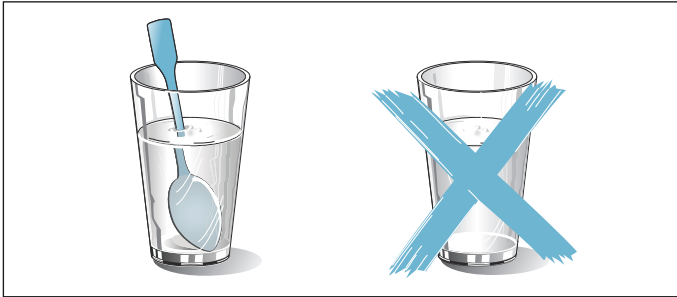
Plaats flesjes of potjes babyvoeding die u wilt verwarmen, zonder speen of deksel op het rooster. Schud of roer de voeding na het verwarmen goed door en controleer altijd de temperatuur.

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 deurruit 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.

Gebruikte verwarmingsmethode:

- Magnetron

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Dranken verwarmen						
200 ml (goed doorroeren)	Open vorm	1		-	max	1-3
400 ml (goed doorroeren)	Open vorm	1		-	max	2-6
Babyvoeding verwarmen						
Melkflesje, 150 ml (goed doorroeren)	Open vorm	1		-	360	1-3
Groente, gekoeld						
250 g	Gesloten vorm	1		-	600	3-8
Groente, diepvries						
los, 250 g	Gesloten vorm	1		-	600	8-12
Spinazie à la crème, in diepvriesblok, 450 g	Gesloten vorm	1		-	600	11-16
Gerechten, gekoeld						
Schotel, 1 portie	Gesloten vorm	1		-	600	4-8
Soep, eenpansgerecht, 400 ml	Gesloten vorm	1		-	600	5-7
Bijgerechten, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst	Gesloten vorm	1		-	600	5-10
Ovenschotels, 400 g, bijv. lasagne, aardappel-gratin	Open vorm	1		-	600	5-10
Gerechten, diepvries						
Schotel, 1 portie	Gesloten vorm	1		-	600	11-15
Soep, eenpansgerecht, 200 ml (goed doorroeren)	Gesloten vorm	1		-	600	4-6
Bijgerechten, 500 g, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst	Gesloten vorm	1		-	600	7-10
Ovenschotels, 400 g, bijv. lasagne, aardappel-gratin	Open vorm	1		180-200	180	20-25

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

Bedekte appeltaart

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

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 verwarmingsmethode:

-  4D hetelucht



Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Bakken					
Sprits	Bakplaat	1		140-150*	25-35
Small cakes	Bakplaat	1		150*	20-30
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140*	30-40
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1		160-170	70-80
* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken					
** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken					

Grillen

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Duur in min.
Grillen					
Toast roosteren	Rooster	3		3	3-6
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	2		3	20-30
* na 2/3 van de totale tijd keren					




nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.








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 18

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	Accessoires/vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Duur in min.
Ontdooien met de magnetron						
Vlees	Open vorm	1		-	180	5
					90	10-15
Bereiden met de magnetron						
Kandeel	Open vorm	1		-	360	20
					180	20-25
Biscuit	Open vorm	1		-	600	7-9
Gebraden gehakt	Open vorm	1		-	600	22-27
Garen in combinatie met de magnetron						
Gegratineerde aardappels	Open vorm	1		150-170	360	25-30
Gebak	Open vorm	1		190-210	90	18-23
Kip*	Open vorm	1		180-200	360	25-35
* Na 2/3 van de totale tijd keren						



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001217446
960718