

## **Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,**

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw magnetron-compactoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en u maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe apparaat. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

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

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

Wij wensen u smakelijk eten.

## **Gebruiksaanwijzing**

---



**HBC84K5.0N**

**nl**

---

**5650 044 543**

# Inhoudsopgave

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Hierop moet u letten</b> .....                                 | <b>4</b>  |
| Voor het inbouwen .....                                           | 4         |
| Veiligheidsvoorschriften .....                                    | 4         |
| Veiligheidsinstructies voor het gebruik<br>van de magnetron ..... | 6         |
| Oorzaken van schade .....                                         | 8         |
| <b>Uw nieuwe apparaat</b> .....                                   | <b>9</b>  |
| Het bedieningspaneel .....                                        | 9         |
| Toetsen voor het magnetronvermogen .....                          | 10        |
| Functiekeuzeknop .....                                            | 10        |
| Temperatuurkeuzeknop .....                                        | 11        |
| Bedieningstoetsen en display .....                                | 11        |
| Indrukbare schakelaars .....                                      | 11        |
| Verwarmingsmethoden .....                                         | 12        |
| Oven en toebehoren .....                                          | 13        |
| Koelventilator .....                                              | 14        |
| <b>Voor het eerste gebruik</b> .....                              | <b>15</b> |
| Stel de tijd in .....                                             | 15        |
| De oven opwarmen .....                                            | 15        |
| Toebehoren voorreinigen .....                                     | 15        |
| <b>De magnetron</b> .....                                         | <b>16</b> |
| Servies .....                                                     | 16        |
| Zo stelt u in .....                                               | 17        |
| Meerdere magnetronvermogens achter elkaar ....                    | 18        |
| <b>Oven instellen</b> .....                                       | <b>19</b> |
| Zo stelt u in .....                                               | 19        |
| De oven moet automatisch uitschakelen .....                       | 20        |

# Inhoudsopgave

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Oven en magnetron gecombineerd</b> .....     | <b>21</b> |
| <b>Tijd</b> .....                               | <b>23</b> |
| Zo stelt u in .....                             | 23        |
| <b>Kinderslot</b> .....                         | <b>24</b> |
| <b>Signaalduur wijzigen</b> .....               | <b>24</b> |
| <b>Veiligheidsuitschakeling</b> .....           | <b>25</b> |
| <b>Onderhoud en reiniging</b> .....             | <b>25</b> |
| Buitenzijde apparaat .....                      | 25        |
| Oven .....                                      | 26        |
| Afdichting .....                                | 29        |
| Toebehoren .....                                | 29        |
| <b>Wat te doen bij storingen?</b> .....         | <b>30</b> |
| Ovenlamp vervangen .....                        | 31        |
| Deurdichting vervangen .....                    | 33        |
| <b>Klantenservice</b> .....                     | <b>33</b> |
| <b>Tabellen en tips</b> .....                   | <b>34</b> |
| Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron  | 34        |
| Tips voor de magnetron .....                    | 39        |
| Vlees, gevogelte, vis .....                     | 40        |
| Tips voor het braden en grillen .....           | 43        |
| Taart, cake en gebak .....                      | 43        |
| Tips voor het bakken .....                      | 45        |
| Tips voor het sparen van energie .....          | 46        |
| Soufflés, gegratineerde gerechten, toasts ..... | 47        |
| Kant-en-klare diepvriesproducten .....          | 48        |
| <b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....       | <b>48</b> |
| <b>Testgerechten</b> .....                      | <b>50</b> |

---

# Hierop moet u letten

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

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

---

## Voor het inbouwen

### Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.

### Transportschade

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

### Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.

### Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

---

## Veiligheidsvoorschriften



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen.

### Beschadige ovendeur of deurdichting



Nooit de magnetron gebruiken wanneer de ovendeur of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik de magnetron pas weer als hij gerepareerd is.

|                                 |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Omgeving</b>                 |     | Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid. Gevaar voor kortsluiting!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Onvoldoende reiniging</b>    |    | Het apparaat regelmatig reinigen. Bij een onvoldoende reiniging kan het oppervlak worden aangetast en het apparaat op den duur doorroesten. Er komt energie vrij van de magnetron!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Kinderen en de magnetron</b> |                                                                                     | Kinderen mogen alleen gerechten met de magnetron solo klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen.<br>Bij gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Hete oven</b>                |    | De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.<br>Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken.<br>Nooit de hete binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.<br>Verbrandingsgevaar!<br>Houd kinderen uit de buurt.<br><br>Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.<br>Risico van brand!<br><br>Nooit de ovendeur opendoen wanneer er rook is ontstaan in de oven. Verbrandingsgevaar! Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.<br><br>Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting! |
| <b>Reparaties</b>               |  | Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!<br>Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Als het apparaat defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit of trekt u de netstekker uit het stopcontact.

Neem contact op met de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. Risico van elektrische schokken!

---

## Veiligheids-instructies voor het gebruik van de magnetron



De magnetron uitsluitend gebruiken voor de bereiding van levensmiddelen. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten. Brandgevaar!

### Magnetronvermogen en -tijd



Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten. Het apparaat kan beschadigd worden. Brandgevaar!

Houd u aan de informatie in de gebruiksaanwijzing.

### Servies



Gebruik nooit servies dat niet geschikt is voor de magnetron.

Serviesgoed van porselein en keramiek kan kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken. Gevaar voor letsel!

Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Verbrandingsgevaar!

Neem servies en toebehoren altijd met behulp van pannenlappen uit de magnetron.

### Verpakkingen



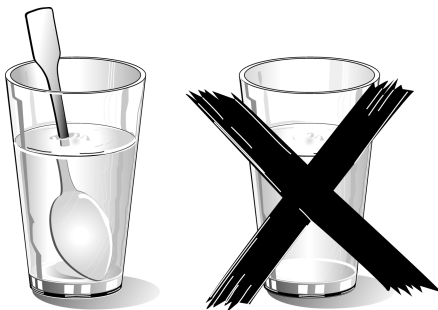
Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Brandgevaar! Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Verbrandingsgevaar! Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

## Dranken



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



Nooit dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen. Explosiegevaar!

Alcoholische dranken nooit te erg verwarmen. Explosiegevaar!

## Babyvoeding



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

## Levensmiddelen met vel of schil



Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren verwarmen. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Verbrandingsgevaar!

Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

**Levensmiddelen drogen** ⚠

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.  
Brandgevaar!

**Levensmiddelen met een laag watergehalte** ⚠

Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

**Spijsolie** ⚠

Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.  
Brandgevaar!

---

## Oorzaken van schade

**Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven**

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

**Water in de oven**

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

**Vruchtensap**

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de braadslede niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de braadslede druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

**Afkoelen met open ovendeur**

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Zorg ervoor dat er niets tussen de ovendeur klemt. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

**Sterk vervuilde ovendichting**

Is de deur dichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting schoon.

**Ovendeur als zitting**

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.



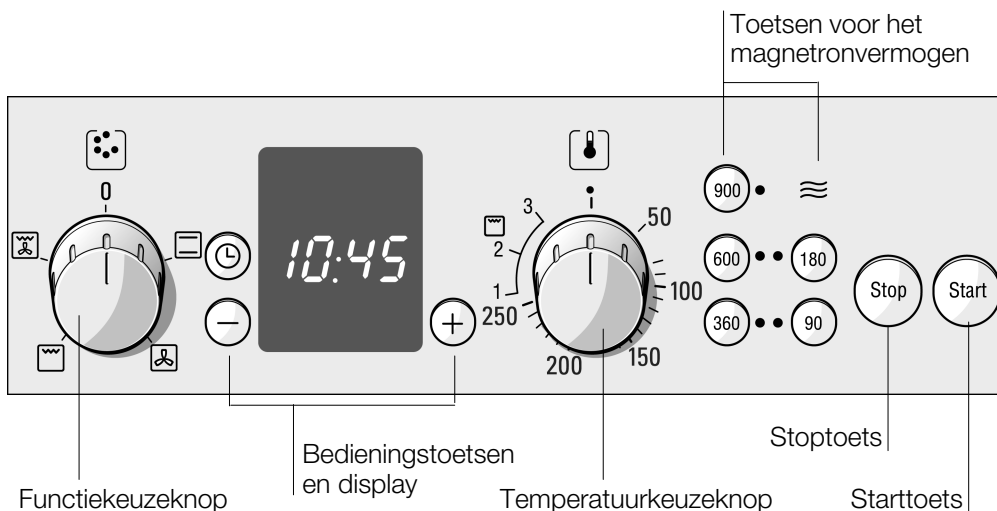
## Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen

Schakel de magnetron alleen in als er zich levensmiddelen in bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").

# Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

## Het bedieningspaneel



# Toetsen voor het magnetron-vermogen

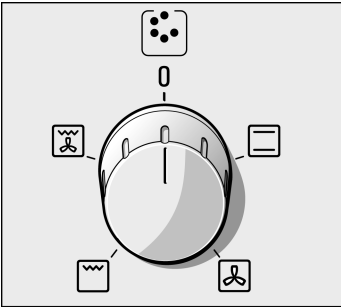
Met de toetsen stelt u het gewenste magnetron-vermogen in.

|       |                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------|
| 90 W  | voor het ontdooien van gevoelige gerechten                          |
| 180 W | voor het ontdooien en doorkoken                                     |
| 360 W | voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten |
| 600 W | voor het verwarmen en bereiden van gerechten                        |
| 900 W | voor het verwarmen van vloeistoffen                                 |

Wanneer u op een toets drukt, wordt het gekozen vermogen weergegeven op het display.

# Functiekeuzeknop

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

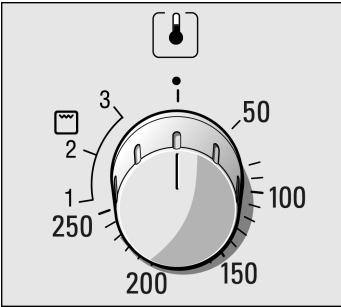


Standen

|  |                       |
|--|-----------------------|
|  | Boven- en onderwarmte |
|  | Hetelucht             |
|  | Vlakgrillen           |
|  | Circulatiegrillen     |

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

# Temperatuur-keuzeknop



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

| Temperatuur                                                                             |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 50-250                                                                                  | Temperatuurbereik in °C |
| Grill  |                         |
| 1                                                                                       | grill zwak              |
| 2                                                                                       | grill gemiddeld         |
| 3                                                                                       | grill sterk             |

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

# Bedieningstoetsen en display

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

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

# Indrukbare schakelaars

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

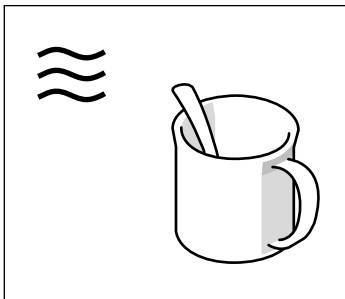
U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien, de temperatuurkeuzeknop alleen naar rechts.

## Verwarmingsmethoden

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

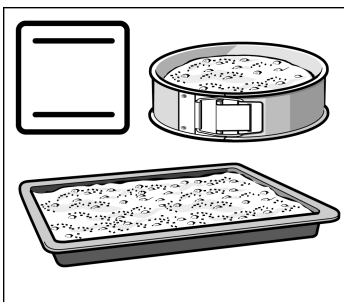
### Magnetron

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



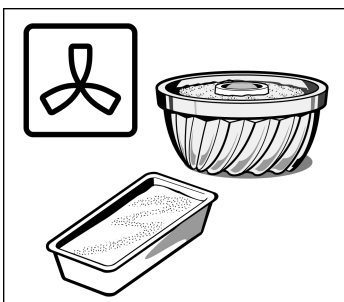
### Magnetron-combi

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



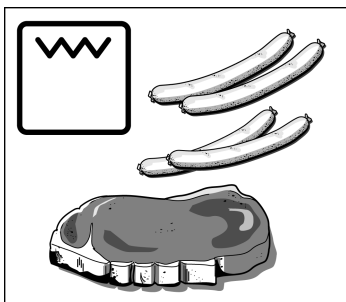
### Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. Cake in vormen, biscuittaart en gebak in de braadslede lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebraad van rund-, kalfsvlees en wild is boven- en onderwarmte zeer geschikt.



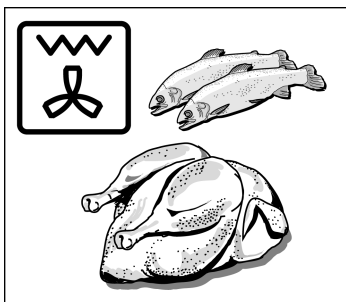
### Hetelucht

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



## Grill

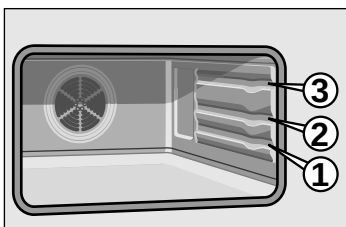
Het gehele oppervlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



## Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.

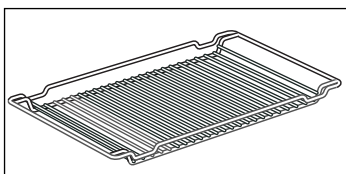
## Oven en toebehoren



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

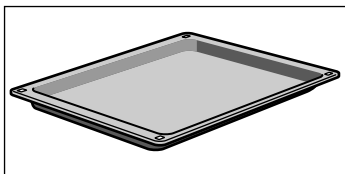
U kunt de toebehoren er voor twee derde uitnemen zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

## Toebehoren



## Rooster

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

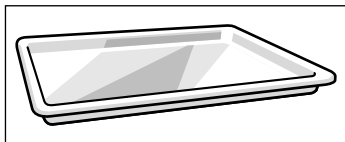


### **Braadslede HEZ862000**

Voor grote braadstukken, droog en sappig gebak, soufflé's en gratins. De braadslede dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hem daarvoor in op hoogte 1.

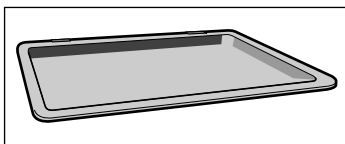
De braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.

### **Extra toebehoren**



### **Glazen schaal HEZ863000**

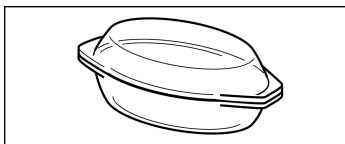
Voor grote braadstukken, vochtig gebak, soufflé's en gratins. De schaal dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Schuif hem daarvoor in op hoogte 1.



### **Emailen bakplaat HEZ861000**

Voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.



### **Glazen braadpan HMZ21GB**

Voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de programma-automaat.

**N.B.**

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

---

## **Koelventilator**

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Bij gebruik van de magnetron wordt de oven niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

---

# Voor het eerste gebruik

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

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk “Waarop u dient te letten”.

Controleer eerst of op het display drie nullen en het symbool Tijd ⌚ knipperen.

---

## Stel de tijd in

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

De dagtijd is overgenomen. Het apparaat is bedrijfsklaar.

---

## De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

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

---

## Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

---

# De magnetron

U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Hier vindt u informatie over het servies en kunt u nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

## Tabellen en tips

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u vele voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

---

## Servies

### Geschikt servies

Geschikt is hittebestendig servies van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

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

### Ongeschikt servies

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

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

### Serviestest:

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering hierop is de volgende serviestest.

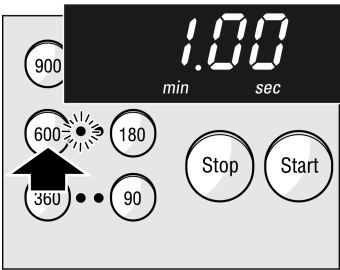


Wanneer u niet zeker weet of uw servies geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:  
Plaats het lege servies ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, is het niet geschikt.

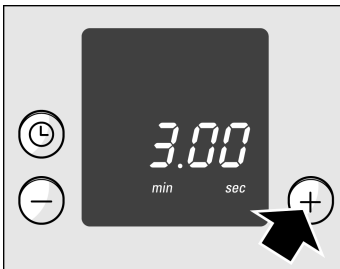
## Zo stelt u in

U kunt het magnetronvermogen van 900 watt voor hoogstens 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

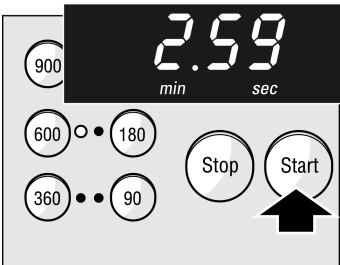
Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, 3 minuten



1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.



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



3. De starttoets indrukken.

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

## De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het verdwijnt wanneer u de ovendeur opent of op de stoptoets drukt.

## Instelling wijzigen

Met de toets plus + of de toets min – kunt u de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

## Stoppen

Ovendeur openen. De magnetron wordt onderbroken. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet.  
Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal.

## Instelling wissen

De stoptoets twee keer indrukken of de ovendeur openen en de stoptoets één keer indrukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

## Aanwijzingen

De tijdsduur wordt als volgt weergegeven:

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| tot <b>1.00</b> min  | in stappen van seconden    |
| tot <b>15.00</b> min | in stappen van 10 seconden |
| tot <b>1.00</b> h    | in stappen van 30 seconden |
| tot <b>1.30</b> h    | in stappen van 5 minuten.  |

U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

---

## Meerdere magnetronvermogens achter elkaar

U kunt maximaal drie magnetronvermogens en -tijden voor uw gerecht instellen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Stel dan eerst het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur in en eventueel een derde.

Druk tenslotte op de starttoets.

De volledige tijdsduur verschijnt op het display. Deze loopt naar achteren af. Het actieve magnetronvermogen brandt helderder.

## N.B.

U kunt ook twee keer hetzelfde magnetronvermogen kiezen: bijv. 600 W - 360 W - 600 W.  
Het vermogen van 900 W kunt u slechts één keer kiezen.

Na de start kan de tijdsduur niet meer worden veranderd.

# Oven instellen

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

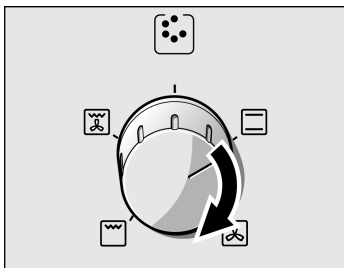
Daarnaast kunt u voor uw gerecht een tijdsduur invoeren. Dan schakelt de oven na de ingestelde tijdsduur automatisch uit.

## Tabellen en tips

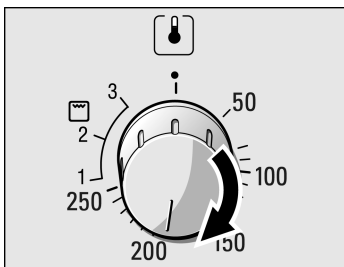
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
boven- en onderwarmte ,  
190 °C



**1.** Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

## Uitschakelen

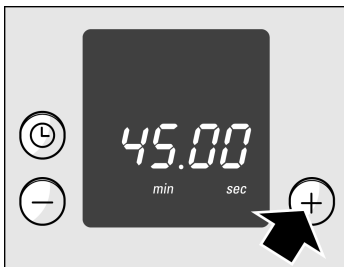
Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit.

## Instelling wijzigen

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

## De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld:  
tijdsduur 45 minuten



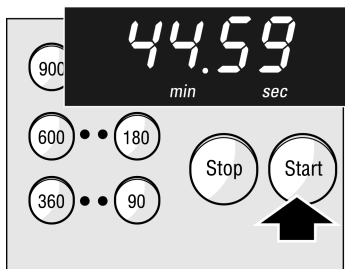
Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Voer nu nog de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht in.

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

Toets Plus + voorgestelde waarde = 30 minuten

Toets Min – voorgestelde waarde = 10 minuten

Het temperatuursymbool  verdwijnt en wordt na de start weer weergegeven.



**4.** De starttoets indrukken.

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

**De tijdsduur is afgelopen**

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

**Tijdsduur veranderen**

Met de toets + of de toets – de tijdsduur veranderen.

**Stoppen**

Ovendeur openen. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet. Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal.

**Het instellen afbreken**

Twee keer de stoptoets indrukken. Functiekeuzeknop uitschakelen.

# Oven en magnetron gecombineerd

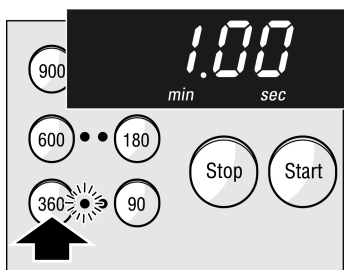
U kunt de magnetron gelijktijdig met een verwarmingsmethode combineren. Magnetron en oven schakelen op hetzelfde moment uit.

U kunt maximaal drie magnetronvermogens en -tijden voor een verwarmingsmethode instellen.

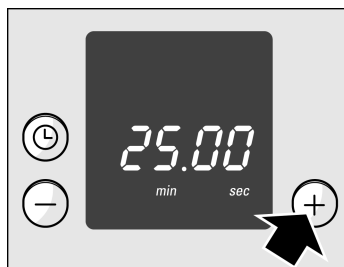
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten gecombineerde instellingen.

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

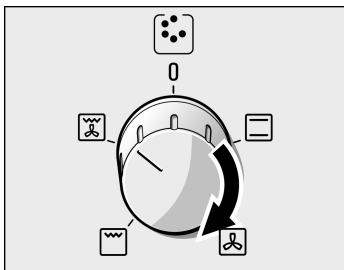
Voorbeeld:  
magnetronvermogen 360 W,  
25 minuten,  
circulatiegrillen 190 °C



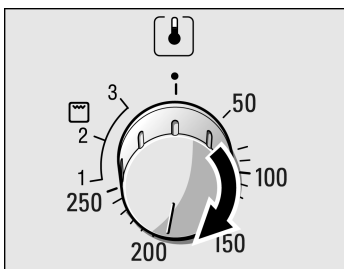
1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.



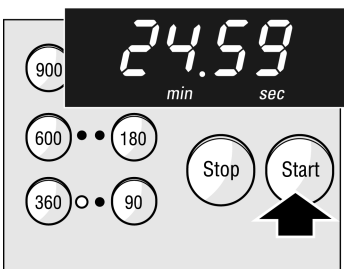
2. Met de toets + of de toets – de tijdsduur instellen.



3. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



5. De starttoets indrukken.

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

## De tijdsduur is afgelopen

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

## Instelling wijzigen

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

## Stoppen

Ovendeur openen. De magnetron wordt onderbroken. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De functie wordt voortgezet.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, klinkt er na drie seconden een signaal.

## Het instellen afbreken

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

## N.B.

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

---

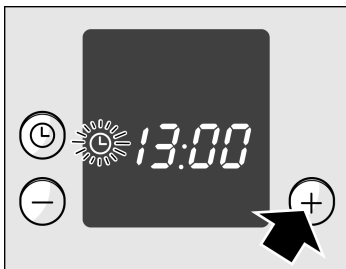
# Tijd

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

---

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
13:00 uur



1. Zolang het symbool ⌚ knippert met de toets + of de toets – de tijd instellen.
2. De toets Tijd ⌚ indrukken. De dagtijd is overgenomen. Het symbool ⌚ verdwijnt.

## Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

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

## Tijdsweergave uit

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

**1.** Functiekeuzeknop op 0 zetten.

**2.** De toets Tijd  indrukken.

**3.** De stoptoets indrukken.

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

---

## Kinderslot

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

### De oven blokkeren

De stoptoets indrukken, tot het display het symbool Sleutel  weergeeft. Alle functies zijn geblokkeerd.

### Blokking opheffen

De stoptoets opnieuw indrukken, tot op het display het symbool Sleutel  wordt gewist.  
De blokkering is opgeheven.

### N.B.

U kunt de dagtijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval blijft het kinderslot actief.

---

## Signaalduur wijzigen

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

Druk hiervoor circa 6 seconden op de starttoets.

01 = signaalduur kort - 3 tonen

02 = signaalduur - 30 tonen.

De signaalduur wordt overgenomen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.



---

# Veiligheidsuitschakeling

Mocht u een keer vergeten zijn de oven uit te schakelen, dan wordt de veiligheidsschakeling actief. De werking van de oven wordt onderbroken. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer de oven niet meer opwarmt, verschijnt er een 5 op het display.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u de functiekeuzeknop uitschakelt. De 5 verdwijnt. Nu kunt u de oven weer opnieuw instellen.

## Veiligheidsuitschakeling opheffen

Voer een tijdsduur in, dan schakelt de oven op het gewenste tijdstip uit. De veiligheidsuitschakeling is opgeheven.

---

# Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

---

## Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog deze met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn hiervoor niet geschikt. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

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

## **Apparaten met RVS front**

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik voor het reinigen water en wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

## **Apparaten met aluminium front**

Gebruik een mild reinigingsmiddel voor ramen. Wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over het oppervlak.

Agressieve schoonmaakmiddelen, krassende sponzen en grove schoonmaakdoeken zijn niet geschikt.

---

## **Oven**

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

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

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

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

## **Zelfreinigende oppervlakken in de oven**

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

Gebruik in geen geval ovenreiniger!

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

## De bodem, het plafond en de zijwanden van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Behandel de zelfreinigende achterwand hier nooit mee.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

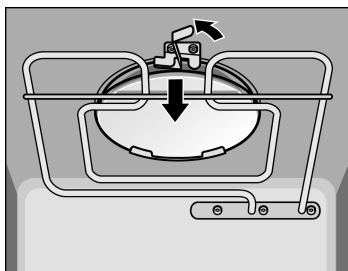
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

U kunt de glazen afscherming aan het plafond van de oven verwijderen.

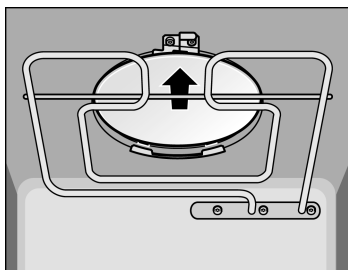
Attentie! De oven dient onverwarmd te zijn.

## Reiniging van de glazen afscherming aan het plafond van de oven

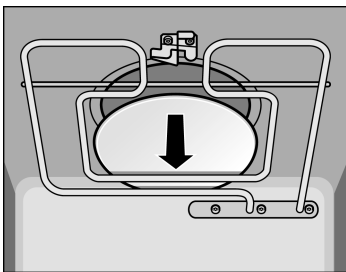
### Demontage



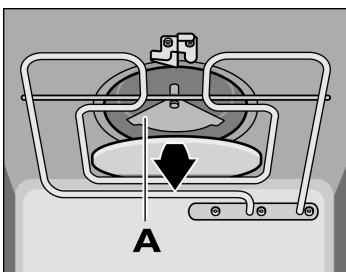
1. Theedoek in de oven leggen.
2. De haken aan de bovenkant van de oven naar voren trekken.  
De glazen afscherming met de duimen van de andere hand naar beneden drukken.  
De haken loslaten.



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



4. Weer een beetje naar achteren schuiven.



5. Van voren naar beneden kantelen en uitnemen.



**Nooit de antenne van de magnetron (A) annraken of reinigen!**

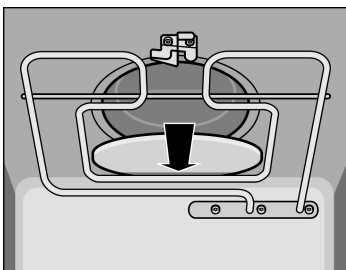
Bij lichte vervuiling:

De glazen afscherming afwassen met warm zeepsop.

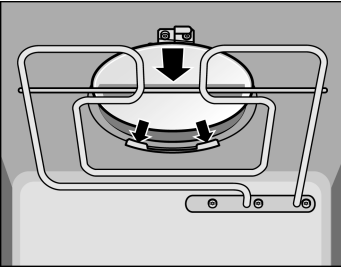
Bij sterke vervuiling:

gebruikt u ovenreiniger.

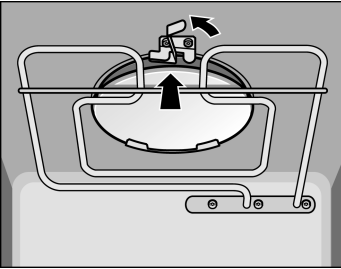
## Montage



1. De afscherming met de gladde kant in de oven schuiven en op het verwarmingselement van de grill leggen.



2. Met beide handen achter in de twee haken schuiven.



3. De haken naar voren trekken en de glazen afscherming naar boven drukken. Haken loslaten.

Theedoek uit de oven nemen.



**Het apparaat nooit zonder de glazen magnetronafscherming in gebruik nemen.**

---

## Afdichting

De dichting op de ovendeur maakt u schoon met afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

---

## Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensoverblijfselen kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

# Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

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

| Storing                                                            | Mogelijke oorzaak                                                                                                          | Aanwijzing/oplossing                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| In de tijdsindicatie verschijnt een "5".                           | De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. De oven is zeer lang in gebruik geweest zonder dat de instelling is veranderd. | Functiekeuze knop uitschakelen.                                                                                                                                                                      |
| In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding "E7", "E8" of "E9". | De magnetron heeft een storing.                                                                                            | Druk op de stop-toets. De foutmelding verdwijnt. Start de magnetron opnieuw. Verschijnt de foutmelding weer, neem dan contact op met de klantenservice. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk. |
| In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding "E11".              | Technisch defect.                                                                                                          | Neem contact op met de klantenservice.                                                                                                                                                               |
| De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.      | De magnetron heeft een storing.                                                                                            | Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk.                                                                                   |

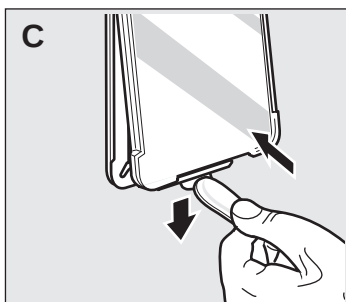
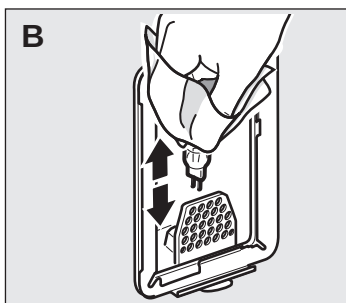
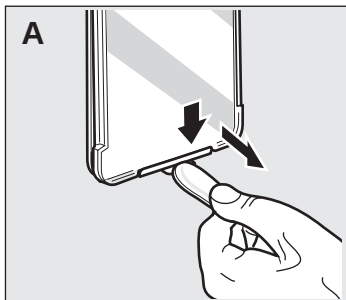
**U mag alleen reparaties laten uitvoeren door geschoolde technici.** U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

## Ovenlamp vervangen

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

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

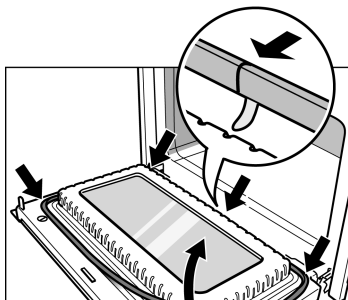
**U gaat hierbij als volgt te werk**



1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand onderaan openen.  
Wanneer de glazen afscherming moeilijk kan worden verwijderd, kunt u een lepel als hulpmiddel gebruiken. (Afbeelding A)
4. De lamp eruit halen en door hetzelfde type lamp vervangen. (Afbeelding B)
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. (Afbeelding C)
6. Theedoek uit de oven nemen. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.



## Deurdichting vervangen



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

1. Ovendeur openen.
2. Oude deurdichting lostrekken en verwijderen.
3. Op de deurdichting zijn 5 haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe dichting aan de deur van de oven bevestigen.

N.B.: De las onderaan in het midden van de deurdichting heeft een technische reden.

## Klantenservice

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze klantenservice voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. U vindt het typeplaatje met de nummers in de oven. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

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

|                  |
|------------------|
| Klantenservice ☎ |
|------------------|

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

---

## Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welk magnetronvermogen, welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

---

### Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Hiervoor bestaat een vuistregel:

Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur,  
halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

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

## Ontdooien

Zet de diepvriesproducten in een open schaal op het rooster.

Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de oven niet raken. Na afloop van de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

De gerechten tussendoor 1-2 maal keren of doorroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.

Laat het ontdooide product nog 10-60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

|                                                                   | Hoeveelheid                       | Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten                                                                                          | Aanwijzingen                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vlees, heel<br>van het rund, varken, kalf<br>(met en zonder been) | 800 g<br>1000 g<br>1500 g         | 180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 30 min.<br>180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.                      | Meermaals keren.                                                                                  |
| Vlees in stukken of plakken,<br>van het rund, varken, kalf        | 200 g<br>500 g<br>800 g           | 180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.<br>180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.                           | Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.                                                 |
| Gehakt, gemengd                                                   | 200 g<br>500 g<br>800 g<br>1000 g | 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.<br>180 W, 13 min. + 90 W, 20 - 25 min. | Zo vlak mogelijk invriezen.<br>Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen. |
| Gevogelte of stukken<br>gevogelte                                 | 600 g<br>1200 g                   | 180 W, 5 min. + 90 W, 13 - 18 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.                                                              | Tussendoor keren.                                                                                 |
| Eend                                                              | 2000 g                            | 180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.                                                                                                    | Meermaals keren.                                                                                  |
| Gans                                                              | 4500 g                            | 180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.                                                                                                    | Om de 20 minuten keren. De vloeistof na het ontdooien verwijderen.                                |
| Vis<br>Filet, viskotelet, plakken                                 | 40 g                              | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.                                                                                                     | Ontdooide delen van elkaar scheiden.                                                              |
| Vis, heel                                                         | 300 g<br>600 g                    | 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.                                                               | Tussendoor keren.                                                                                 |

|                                                | Hoeveelheid     | Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten                             | Aanwijzingen                                                                              |
|------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Groente, bijv. erwten                          | 300 g<br>600 g  | 180 W, 8 - 13 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.                  | Tussendoor voorzichtig doorroeren.                                                        |
| Fruit, bijv. frambozen                         | 300 g<br>500 g  | 180 W, 7 - 10 min.<br>180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.                   | Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.                   |
| Boter, licht ontdooien                         | 125g<br>250g    | 90 W, 7 - 9 min.<br>180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.                      | Verpakking volledig verwijderen                                                           |
| Brood, heel                                    | 500 g<br>1000 g | 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 3 min. + 90 W, 15 - 25 min.  | Tussendoor keren.                                                                         |
| Gebak, droog<br>bijv. cake                     | 500 g<br>750 g  | 90 W, 10 - 15 min.<br>180 W, 2 min. + 90 W, 10 - 15 min.                  | De stukken gebak van elkaar scheiden. Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of crème. |
| Gebak, vochtig<br>bijv. fruittaart, kwarktaart | 500 g<br>750 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.<br>180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min. | Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.                                    |

### Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.

Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.

Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

|                                                                  | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt,<br>tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Menu, bordgerecht,<br>kant-en-klaarmaaltijd<br>(2-3 componenten) | 300-400g    | 600 W, 11 - 15 min.                              | Afgedekt                                 |
| Soepen                                                           | 400-500g    | 600 W, 8 - 13 min.                               | Gesloten schaal                          |
| Eenpansgerechten                                                 | 500 g       | 600 W, 10 - 15 min.                              | Gesloten schaal                          |
|                                                                  | 1000 g      | 600 W, 20 - 25 min.                              |                                          |
| Plakken of stukken vlees in saus,<br>bijv. goulash               | 500 g       | 600 W, 12 - 17 min.                              | Gesloten schaal                          |
|                                                                  | 1000 g      | 600 W, 25 - 30 min.                              |                                          |
| Vis, bijv. filetstukken                                          | 400 g       | 600 W, 10 - 15 min.                              | Afgedekt                                 |
|                                                                  | 800 g       | 600 W, 18 - 23 min.                              |                                          |
| Bijgerechten,<br>bijv. rijst, pasta                              | 250 g       | 600 W, 2 - 5 min.                                | Gesloten schaal, vloeistof<br>toevoegen  |
|                                                                  | 500 g       | 600 W, 7-10 min.                                 |                                          |
| Groenten, bijv. erwten, broccoli,<br>wortels                     | 300 g       | 600 W, 8-12 min.                                 | Gesloten schaal, 1 el water<br>toevoegen |
|                                                                  | 600 g       | 600 W, 13 - 18 min.                              |                                          |
| Spinazie met room                                                | 450 g       | 600 W, 11 - 16 min.                              | Koken zonder water toe te<br>voegen      |

## Verhitten van gerechten

Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.



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

Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.

De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

|                                                                  | Hoeveelheid                   | Magnetronvermogen, watt,<br>tijdsduur in minuten       | Aanwijzingen                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, bordgerecht,<br>kant-en-klaarmaaltijd<br>(2-3 componenten) | 350-500 g                     | 600 W, 4-8 min.                                        | Afgedekt                                                                                                         |
| Dranken                                                          | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml    | 900 W, 1-3 min.<br>900 W, 3-4 min.<br>900 W, 4-5 min.  | Lepel in de vorm doen.<br>Alcoholische dranken niet over-<br>verhitten. Tussendoor controleren.                  |
| Babyvoeding, bijv. melkflesjes*                                  | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml     | 360 W, ½-1 min.<br>360 W, 1-1½ min.<br>360 W, 1-2 min. | Zonder speen of deksel. Na het<br>verwarmen goed schudden of<br>omroeren. Beslist de temperatuur<br>controleren! |
| Soep, 1 kop<br>2 koppen<br>4 koppen                              | à 175 g<br>à 175 g<br>à 175 g | 900 W, 1½-2 min.<br>900 W, 2-4 min.<br>900 W, 4-6 min. |                                                                                                                  |
| Plakken of stukken vlees in saus                                 | 500 g                         | 600 W, 7-10 min.                                       | Afgedekt                                                                                                         |
| Eenpansgerecht                                                   | 400 g<br>800 g                | 600 W, 5-7 min.<br>600 W, 7-10 min.                    | Gesloten schaal                                                                                                  |
| Groente, 1 portie<br>2 porties                                   | 150 g<br>300 g                | 600 W, 2-3 min.<br>600 W, 3-5 min.                     | Wat vloeistof toevoegen.                                                                                         |

\* Melkflesjes op de bodem van het apparaat zetten.

## Koken van gerechten

Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.

De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

|                                     | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt,<br>tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                           |
|-------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Hele kip, vers<br>zonder ingewanden | 1500 g      | 600 W, 25-30 min.                                | Halverwege de bereidingstijd<br>keren. |

|                                  | Hoeveelheid             | Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten                                    | Aanwijzingen                                                                               |
|----------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visfilet, vers                   | 40 g                    | 600 W, 8-13 min.                                                                 |                                                                                            |
| Groente, vers                    | 250 g<br>500 g          | 600 W, 6-10 min.<br>600 W, 10-15 min.                                            | Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g groente 1-2 el water toevoegen. |
| Bijgerechten, bijv. aardappels   | 250 g<br>500 g<br>750 g | 600 W, 8-11 min.<br>600 W, 12-15 min.<br>600 W, 15-22 min.                       | Aardappels in evengrote stukken snijden. 1-2 el water per 100 g toevoegen, omroeren.       |
| bijv. rijst                      | 125 g<br><br>250 g      | 600 W, 4-6 min.<br>+ 180 W, 12-15 min.<br>600 W, 7-9 min.<br>+ 180 W, 15-20 min. | Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen en een hoge vorm gebruiken.                        |
| Dessert, bijv. pudding (instant) | 500 ml                  | 600 W, 5-8 min.                                                                  | Pudding tussendoor met de garde 2-3 mal goed roeren.                                       |
| Fruit, compote                   | 500 g                   | 600 W, 9-12 min.                                                                 |                                                                                            |

## Tips voor de magnetron

**U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.**

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijd

**Het gerecht is te droog geworden.**

Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en doe er meer vloeistof bij.

**Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooit, warm of gaar.**

Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.

**Aan het einde van de bereidingstijd is het gerecht aan de randen oververhit maar in het midden nog niet klaar.**

Roer het tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.

**Na het ontdooien is het gevogelte of vlees aan de buitenkant licht gekookt maar in het midden nog niet ontdooit.**

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

# Vlees, gevogelte, vis

## Bij de tabellen

Temperatuur en braadduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de kwantiteit. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het braden en grillen” na de tabellen.

## Servies

U kunt elk servies gebruiken dat hittebestendig is en geschikt voor de magnetron. Braadvormen van metaal kunt u alleen gebruiken voor het braden zonder magnetron.

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

Het servies kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u het uit de oven haalt.

## Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het braden een hoge braadvorm.

Probeer of uw vorm in de oven past. Hij mag niet te groot zijn.

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

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Wanneer het klaar is, moet het vlees nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen.

Het vocht kan zich dan beter verdelen.

|                               | Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                  | Temperatuur °C, grillstand | Aanwijzingen                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Gestoofd rundvlees ca. 1000 g | —, 120 min.                                   | 1      |  | 150-170                    | Schaal met deksel op het rooster. Tweemaal keren.                                  |
| Rosbief, rosé ca. 1000 g      | 180 W, 30-40 min.                             | 1      |  | 250                        | Open schaal. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten. |



|                                                           | Magnetronvermogen,<br>watt, tijdsduur in<br>minuten | Hoogte | Verwarm-<br>ings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur °C,<br>grillstand | Aanwijzingen                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varkensvlees zonder<br>zwaard,<br>ca. 750 g, bijv. hals   | 180 W, 40-50 min.                                   | 1      |    | 220-240                            | Schaal met deksel op het<br>rooster. Halverwege de<br>bereidingstijd keren.                                      |
| Varkensvlees met<br>zwaard* ca. 1,5 kg,<br>bijv. schouder | 600 W, 10 min. +<br>—, 115-125 min.                 | 1      |    | 180-200                            | Open schaal. Tot slot<br>10 minuten laten rusten.<br>Niet omdraaien.                                             |
| Varkenshaas,<br>ca. 1000 g                                | 90 W, 55-65 min.                                    | 1      |    | 210-230                            | Schaal met deksel. Tot slot<br>10 minuten laten rusten.                                                          |
| Gehakt<br>ca. 1000 g                                      | 600 W, 10 min. +<br>180 W, ca. 50 min.              | 1      |    | 190-210                            | Schaal zonder deksel op het<br>rooster. Tot slot 10 minuten<br>laten rusten.                                     |
| Kip, heel<br>ca. 1000-1200 g                              | 360 W, 25-35 min.                                   | 1      |    | 230-250                            | Schaal met deksel op het<br>rooster. Met de borst naar<br>onderen leggen. Na $\frac{2}{3}$ van de<br>tijd keren. |
| Stukken kip,<br>bijv. kwartstukken<br>ca. 800 g           | 360 W, 35-40 min.                                   | 1      |    | 170-190                            | Open schaal op het rooster.<br>Met de kant van het vel naar<br>boven leggen. Niet omdraaien.                     |
| Eend<br>1500-1700 g                                       | 180 W, 60-80 min.                                   | 1      |    | 170-190                            | Braadslede.<br>Tweemaal keren.                                                                                   |
| Eendenborst, 2 stuks<br>à 300-400 g                       | 90 W, 18-22 min.                                    | 2**    |    | 3                                  | Met de kant van het vel naar<br>onderen leggen.<br>Na 10 minuten keren.                                          |
| Ganzenborst, 2 stuks<br>à ca. 500 g                       | 90 W, 20-25 min.                                    | 2**    |    | 210-230                            | Met de kant van het vel naar<br>onderen leggen.<br>Na ca. 10 minuten keren.                                      |
| Ganzenbout, 4 stuks<br>ca. 1500 g                         | 180 W, 35-45 min.                                   | 2**    |  | 170-190                            | Na ca. 20 minuten keren.<br>Na het keren gaatjes in het vel<br>prikken.                                          |
| Gans<br>3000-3500 g                                       | 180 W, 80-90 min.                                   | 1      |  | 170-190                            | Braadslede.<br>Tweemaal keren.                                                                                   |

\* Bij varkensvlees het zwaard insnijden.

\*\* Rooster op hoogte 2, braadslede op hoogte 1 inschuiven. 50 ml water in de braadslede gieten.

**Aanwijzingen voor het grillen**

Altijd met een gesloten ovendeur grillen en niet voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Steaks moeten tenminste 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

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

Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen toch gaar en sappig.

Overigens: het grillelement wordt automatisch uit- en opnieuw ingeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

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

\* Het rooster eerst invetten met olie.

\*\* Schuif het rooster in op hoogte 3 en de braadslede op hoogte 1.

\*\*\* De sneetjes toastbrood naast elkaar in het midden van het rooster leggen.

---

## Tips voor het braden en grillen

---

**Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.**

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

---

**Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.**

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

---

**Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.**

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

---

**Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.**

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vloeistof toe.

---

**U hebt ook de magnetron ingeschakeld. Het vlees is niet gaar.**

Snijd het vlees in plakken. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakken vlees in de jus. Gebruik uitsluitend de magnetron om het vlees gaar te maken.

Schakel de volgende keer vanaf het begin ook de magnetron in. Gebruik een vleesthermometer en laat het gare vlees nog 10 minuten in de oven rusten.

---

---

## Taart, cake en gebak

### Bij de tabellen

De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

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

Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Wanneer u de magnetron erbij inschakelt, gebruik dan bakvormen van glas, keramiek of kunststof. Deze moeten tot 250 °C hittebestendig zijn. Wanneer u zulke bakvormen gebruikt, bruint het gebak minder.

| Gebak                                      | Servies                              | Hoogte | Magnetron-vermogen, watt | Tijdsduur in minuten | Verwarmings-methode                                                               | Tempera-tuur °C |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|--------|--------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Notentaart                                 | Springvorm                           | 1      | 90 W                     | 35-45                |  | 170-180         |
| Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg* | Springvorm                           | 1      | 360 W                    | 30-40                |  | 170-180         |
| Fijne vruchtentaart, van roerdeeg          | Tulbandvorm of springvorm            | 1      | 90 W                     | 30-40                |  | 160-180         |
| Gewone cake                                | Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm | 1      | 90 W                     | 30-40                |  | 160-180         |

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

| Gebak                                                          | Servies                              | Hoogte | Verwar-mings-methode                                                                | Tempera-tuur °C | Tijdsduur in minuten |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Fijne cake (bijv. zandgebak)*                                  | Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm | 1      |    | 150-170         | 60-80                |
| Taartbodem met rand van zandtaartdeeg                          | Springvorm                           | 1      |    | 180-200         | 30-40                |
| Taartbodem van roerdeeg                                        | Vorm voor vruchtenbodem              | 2      |  | 160-180         | 25-35                |
| Biscuittaart                                                   | Springvorm                           | 1      |  | 170-180         | 30-40                |
| Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)                           | Braadslede                           | 2      |  | 170-180         | 25-35                |
| Gebak met vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel | Braadslede                           | 2      |  | 170-190         | 45-55                |
| Gevlochten gebak met 500 g bloem                               | Braadslede                           | 2      |  | 160-180         | 40-50                |
| Kerststol met 500 g bloem                                      | Braadslede                           | 2      |  | 150-170         | 60-70                |
| Pizza                                                          | Braadslede                           | 1      |  | 210-230         | 30-40                |
| Gistbrood 1 kg**<br>(voorverwarmen op 250 °C, 10 min.)         | Braadslede                           | 2      |  | 250<br>+ 180    | 10<br>20-30          |

| Gebak                                             | Servies                                          | Hoogte | Verwarmings-<br>methode                                                           | Tempera-<br>tuur °C | Tijdsduur in<br>minuten |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Taart                                             | Braadslede                                       | 1      |  | 200-220             | 40-50                   |
| Hartig gebak<br>(bijv. quiche/uientaart)          | Springvorm of<br>quichevorm op het<br>braadslede | 1      |  | 180-200             | 55-65                   |
| * Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen. |                                                  |        |                                                                                   |                     |                         |
| ** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven. |                                                  |        |                                                                                   |                     |                         |

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

## Tips voor het bakken

**U wilt bakken volgens uw eigen recept.**

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

**Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.**

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.

**De cake zakt in.**

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

**De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.**

Aleen de bodem van de springvorm invetten. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.

**De cake wordt te donker aan de onderkant.**

Kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De cake is te droog.</b>                                                                       | Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.                                                                                                                                                 |
| <b>Het brood of het gebak (bijv. kwarkgebak) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.</b>       | Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met vochtige vulling: eerst de bodem bakken, bestrooi deze daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.                                                                        |
| <b>Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.</b>                                           | Laat het 5 tot 10 minuten afkoelen wanneer het klaar is, dan kan het gemakkelijker uit de vorm worden gehaald. Als het niet loslaat, probeert u de rand voorzichtig los te maken met een mes. Keer de bakvorm nogmaals om en bedek de vorm een paar keer met een koude natte doek. Vet de volgende keer de bakvorm goed in en strooi er wat paneermeel in. |
| <b>U hebt de oventemperatuur gemeten met uw eigen thermometer en een afwijking geconstateerd.</b> | De fabrikant heeft de oventemperatuur gemeten met een testrooster midden in de oven en na een vastgelegde tijdsduur. Omdat het gebruikte serviesgoed en toebehoren de meetwaarde beïnvloeden, zult u bij eigen metingen altijd een afwijkende waarde vinden.                                                                                               |
| <b>Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.</b>                                                    | Controleer of de buitenkant van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Wanneer dit niet helpt, bak dan zonder magnetron verder. De tijdsduur wordt dan verlengd.                                                                                                                                                                   |

## Tips voor het sparen van energie

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

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

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter.

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

# Soufflés, gegratineerde gerechten, toasts

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

Doe de ovenschotel in een schaal die geschikt is voor de magnetron en zet deze op het rooster

Gebruik voor soufflé's en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

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

| Gerecht                                                          | Hoeveelheid  | Servies                      | Hoogte | Magnetron watt              | Tijdsduur in minuten | Verwarmingsmethode | Temp. °C grill |
|------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------|--------|-----------------------------|----------------------|--------------------|----------------|
| Zoete soufflés (bijv. kwark-soufflé met vruchten)                | ca. 1500 g   | Lage vuurvaste schaal 4-5 cm | 1      | 360 W                       | 25-35                |                    | 140-160        |
| Pikante soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé) | ca. 1000 g   | Lage vuurvaste schaal 4-5 cm | 1      | 600 W                       | 20-25                |                    | 150-170        |
| Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)  | ca. 1100 g   | Lage vuurvaste schaal        | 1      | 600 W                       | 20-25                |                    | 180-200        |
| Toast grillen                                                    | 2-4 sneetjes | Braadslede                   | 2      | Naargelang het beleg: 180 W | 8-10                 |                    | Stand 3        |

\* Sneetjes toastbrood voortoasten

# Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

| Gerecht                  |            | Hoogte | Verwarmings-<br>methode                                                           | Temperatuur°C | Tijdsduur,<br>minuten |
|--------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|
| Strudel met fruitvulling | Braadslede | 2      |  | 200-220       | 30-40                 |
| Patates frites           | Braadslede | 2      |  | 220-230       | 20-25                 |
| Pizza                    | Braadslede | 1      |  | 180-200       | 20-25                 |
| Pizza, stokbrood         | Braadslede | 1      |  | 180-190       | 15-20                 |
| Kroketten                | Braadslede | 2      |  | 200-220       | 25-35                 |
| Rösti:                   | Braadslede | 2      |  | 200-220       | 25-35                 |

# Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u dit informatieblad samengesteld.

## Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door:

- hoge temperaturen
- een gering vochtgehalte in de levensmiddelen
- het sterk bruin worden van de producten.



## Om welke gerechten gaat het?

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

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

---

## Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid<sup>1</sup> en BMVEL<sup>2</sup> adviezen uitgegeven:

### Algemeen:

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

Voorkom een te sterk bruinen.

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

### Bakken:

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

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

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

<sup>1</sup> aid infobroschure "Acrylamide" uitgegeven door aid en BMVEL, stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

# Testgerechten

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705  
DIN 44547 en EN 60350

## Ontdooien met de magnetron

| Gerecht | Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                                                                            |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vlees   | 180 W, 7<br>+ 90 W, 7-10                      | De pyrexvorm Ø 22 cm op hoogte 1 op het rooster plaatsen. Ontdooit vlees na ca. 13 minuten verwijderen. |

## Bereiden met de magnetron

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

## Bereiden in combinatie met de magnetron

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

| Gerecht                                                           | Magnetron-<br>vermogen, watt,<br>tijdsduur in<br>minuten | Verwarmings-<br>methode                                                           | Tempe-<br>ratuur °C | Aanwijzingen                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Gebak                                                             | 180 W, 15-20                                             |  | 180-200             | De pyrexvorm Ø 22 cm op<br>hoogte 1 op het rooster<br>plaatsen. |
| Kip*                                                              | 360 W, 25-30                                             |  | 200-220             | Na 15 minuten keren.                                            |
| * Schuif het rooster in op hoogte 2 en de braadslede op hoogte 1. |                                                          |                                                                                   |                     |                                                                 |

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

## Bakken

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

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

\* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

| Gerecht                     | Toebehoren            | Hoogte | Grill  | Tijdsduur, minuten |
|-----------------------------|-----------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Toast roosteren             | Rooster               | 3      | 3                                                                                       | 5-8                |
| Beefburger, 12 stuks*       | Rooster en braadslede | 3<br>1 | 3                                                                                       | 30                 |
| * Na 2/3 van de tijd keren. |                       |        |                                                                                         |                    |