

HBC86K7.3 HBC86K7B3



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing2



9000615176

Veiligheidsvoorschriften	2	Sabbatinstelling	14
Voor het inbouwen.....	3	Sabbatinstelling starten	14
Instructies voor uw veiligheid	3	De tijdsduur is afgelopen	14
Instructies voor de magnetron	3	De eindtijd op een later tijdstip zetten	14
Oorzaken van schade	4	Sabbatinstelling afbreken.....	15
Uw nieuwe apparaat	4	Kinderslot	15
Bedieningspaneel	5	Basisinstellingen	15
Toetsen	5	Basisinstellingen wijzigen.....	16
Draaiknop	5	Automatische uitschakeling	16
display	5	Onderhoud en reiniging	16
Temperatuurregeling	5	Schoonmaakmiddelen	17
Binnenruimte	6	Reiniging van de glazen afscherming	17
Toebehoren	6	Reiniging van de ovenruiten	18
Voor het eerste gebruik	7	Storingstabel	19
Eerste instellingen.....	7	Storingstabel.....	19
Binnenruimte opwarmen	7	Ovenlamp vervangen	19
Toebehoren reinigen	7	Deurdichting vervangen	20
Oven in- en uitschakelen	7	Servicedienst	20
Inschakelen	7	E-nummer en FD-nummer	20
Uitschakelen	8	Energie- en milieutips	20
Oven instellen	8	Energie besparen	20
Verwarmingsmethoden	8	Milieuvriendelijk afvoeren	21
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	8	Automatische programma's	21
Insteladvies	9	Programma kiezen	21
Snelvoorverwarming instellen.....	9	Bereidingsresultaat individueel aanpassen	21
De magnetron	9	Ontdooien en garen met de automatische programma's.....	21
Aanwijzingen voor de vormen	10	Voor u in onze kookstudio getest	26
Magnetronvermogens	10	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	26
Magnetron instellen	10	Tips voor de magnetron	29
CombiSpeed	10	Taart, cake en gebak	29
CombiSpeed normaal	10	Tips voor het bakken	31
CombiSpeed intensief.....	10	Braden en grillen	31
CombiSpeed instellen	11	Tips voor het braden en grillen.....	34
Combinatie	11	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	35
Geschikte magnetronvermogens.....	11	Kant-en-klaar producten	35
Combinatie instellen	11	Langzaam garen	36
Serie instelling	12	Langzaam garen instellen	36
Vormen	12	Tips voor het langzaam garen	37
Serie instelling instellen	12	Testgerechten	37
Tijdfuncties	12	Bakken.....	37
Kookwekker instellen	12	Grillen.....	38
Tijdsduur instellen	13	Acrylamide in levensmiddelen	38
De eindtijd op een later tijdstip zetten	13		
Tijd instellen	14		
Memory	14		
Instellingen in Memory opslaan	14		
Memory starten	14		

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

Veiligheidsvoorschriften

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Risico van verbranding!

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

Risico van brand!

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

Risico van kortsluiting!

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

Kans op verbrandingen!!

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

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

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

Beschadigde deur van de binnenruimte of deurdichting

Ernstig gezondheidsrisico!

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

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

Doorgeroeste oppervlakken

Ernstig gezondheidsrisico!

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

Open behuizing

Kans op een elektrische schok!

Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Ernstig gezondheidsrisico!

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

Hete of vochtige omgeving

Risico van kortsluiting!

Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

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

Instructies voor de magnetron

Bereiding van levensmiddelen

Risico van brand!

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

Vormen

Risico van letsel!

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

Risico van verbranding!

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

Magnetronvermogen en -tijd

Risico van brand!

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

Verpakkingen

Risico van brand!

- Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.

- Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

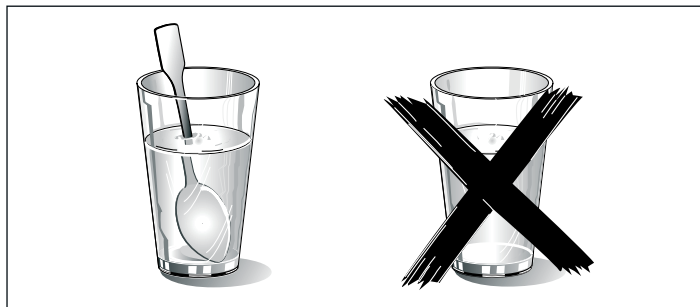
Risico van verbranding!

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking.

Dranken

Kans op verbrandingen!!

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



Kans op explosie!

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

Babyvoeding

Risico van verbranding!

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

Levensmiddelen met vel of schil

Risico van verbranding!

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

Levensmiddelen drogen

Risico van brand!

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.

Levensmiddelen met een laag watergehalte

Risico van brand!

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

Spijsolie

Risico van brand!

Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Oorzaken van schade

Attentie!

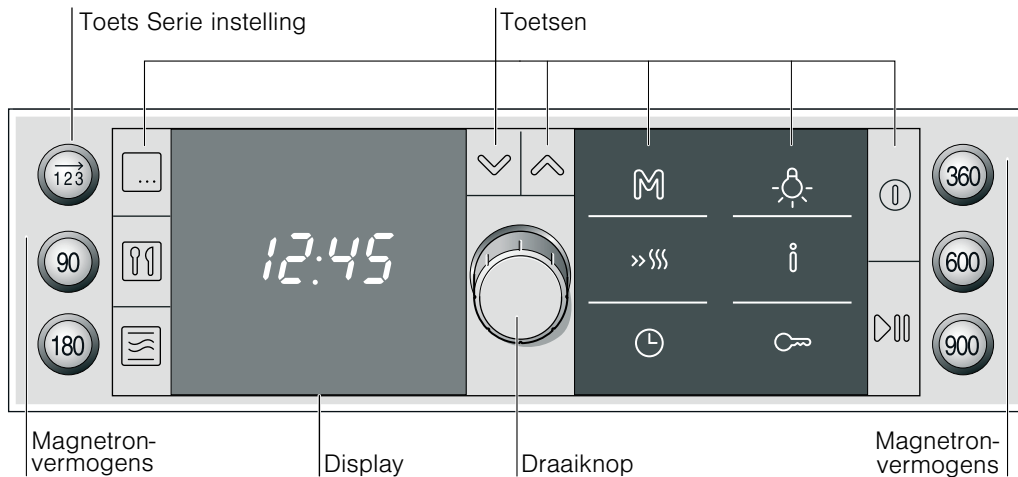
- Bakplaat, bakpapier, aluminiumfolie of vormen op de bodem van de binnenruimte. Plaats geen bakplaat of vormen op de bodem van de binnenruimte. Geen aluminiumfolie op de bodem van de binnenruimte leggen. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email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

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

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



Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Uitzondering: de toets serie instelling en de toetsen voor de magnetronvermogens zijn normale druktoetsen.

Toetsen

Symbol	Functie van de toets
	Serie instelling kiezen
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen
	Verwarmingsmethodes kiezen
	Automatische programma's kiezen
	CombiSpeed opvragen
	Op het display een regel naar beneden gaan
	Op het display een regel naar boven gaan
	Memory kiezen
	Snelvoorverwarming inschakelen
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
	Ovenlamp uit- en inschakelen
	Kort indrukken = informatie opvragen Lang indrukken = menu Basisinstellingen openen en sluiten
	Kinderslot activeren/deactiveren
	Oven in- en uitschakelen
	kort indrukken = werking starten/onderbreken lang indrukken = werking afbreken

Draaiknop

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

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

display

Het display is opgedeeld in verschillende zones:

- Titel, verschijnt alleen voor de start

- Instelbereik
- Statusregel, verschijnt na de start

Titel

In de bovenste regel wordt de gekozen functie weergegeven, bijv. Verwarmingsmethoden, Programma's, Tijdfuncties, etc. Rechts daarnaast geven de pijlen aan in welke richting u met de toetsen en kunt navigeren. Na de start verdwijnt de titel.

Instelbereik

In het instelbereik verschijnen voorgestelde waarden, die u kunt wijzigen. Met de navigatietoetsen en gaat u van de ene regel naar de andere. De regel waarin u zich momenteel bevindt wordt door haakjes links en rechts aangegeven. De waarde tussen de haakjes kunt u met de draaiknop wijzigen.

Statusregel

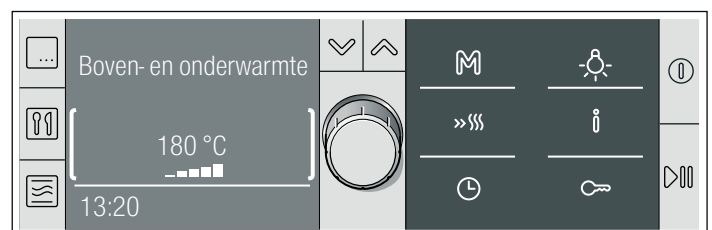
De statusregel bevindt zich onder in het display. Deze verschijnt na de start en geeft de actuele tijd weer, aflopende tijdfuncties of het ingestelde kinderslot. Voor de start krijgt u, indien nodig, korte instructieteksten voor het instellen.

Temperatuurregeling

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

Opwarmfasen

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



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

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

Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan. Zijn alle balken gevuld, dan

heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C is gedaald.

Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Aanwijzingen

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

Ovenlamp

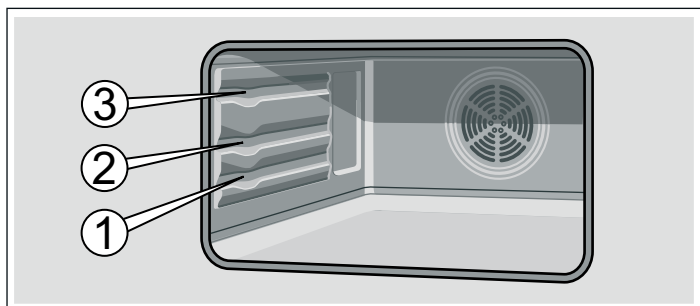
Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Wanneer u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Met de toets  kunt u de lamp uit- en inschakelen.

Toebehoren

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



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

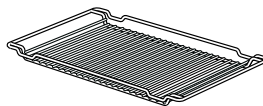
Klantenservice-artikelen

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

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken Artikel-nr. 311134

Oven-grillreiniger-gel Artikel-nr. 463582

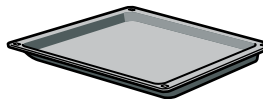
Toebehoren kunt u achteraf kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Geef hiervoor alstublieft het HEZ/HMZ-nummer op.



Rooster

Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken.

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



Braadlade HEZ862000

Voor grote braadstukken en vochtig gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten. Hij dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Plaats hierbij ook de braadlade op hoogte 1.

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

Extra toebehoren

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

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Emailen bakplaat	HEZ915001	Voor gebak en koekjes. De bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven schuiven.
Glazen schaal	HEZ915001	Voor grote braadstukken, vochtig gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten. Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u vlees direct op het rooster grilt. Hiervoor plaatst u de glazen schaal op hoogte 1. De glazen schaal kan bij de magnetronfunctie ook worden gebruikt als vlak om iets op te zetten.
Glazen braadpan	HEZ915001	Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's.

andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.

Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.

Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

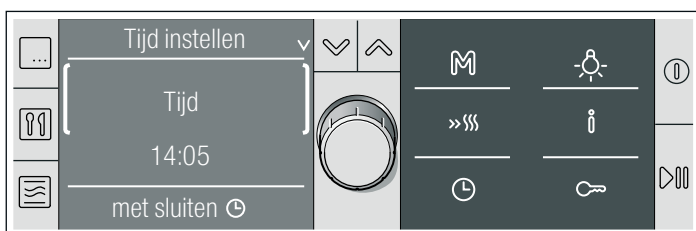
Voor het eerste gebruik

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

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

Eerste instellingen

Nadat uw nieuwe apparaat is aangesloten, verschijnt op het display in de bovenste regel de tekst "Uhrzeit einstellen" (Tijd instellen). Stel de tijd in en eventueel de taal voor het tekstdisplay. Standaard is Duits ingesteld.



Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de toets naar de vooringestelde tijd gaan.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. Met de toets naar boven gaan.
De haakjes staan om "Uhrzeit" (Tijd).
4. Met de draaiknop naar "Sprache wählen:" (Taal kiezen) gaan.
5. De toets indrukken.
De haakjes staan nu om "deutsch".
6. Met de draaiknop de gewenste taal instellen. Er zijn 30 verschillende talen mogelijk.

7. De toets indrukken.

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

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

Binnenruimte opwarmen

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

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

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

Warm de oven op met boven- en onderwarmte en 240 °C.

1. De toets indrukken.

Het begindisplay met de toetsenomschrijving verschijnt.

2. Direct hierna op de toets drukken.

In de bovenste regel verschijnt de tekst "Verw.-methoden". In het instelbereik worden 3D-hetelucht en 160 °C voorgesteld. De haakjes staan nu om de verwarmingsmethode.

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

4. Met de toets naar de temperatuur gaan.

De haakjes staan nu om de temperatuur.

5. Met de draaiknop 240 °C instellen.

6. De toets indrukken.

De oven start. De tekst "Verw.-methoden" verdwijnt. Onder in het display verschijnt de statusregel met de tijd.

7. Na 60 minuten de oven met de toets uitschakelen.

De balken van de temperatuurregeling geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Toebehoren reinigen

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

Oven in- en uitschakelen

Met de toets schakelt u de oven in en uit.

Inschakelen

De toets indrukken. Het begindisplay met de toetsenomschrijving verschijnt.



Kies de gewenste functie:

- Toets 90, 180, 360, 600 of 900 W = magnetron
- Toets = verwarmingsmethoden
- Toets = programma's
- Toets = CombiSpeed
- Taste = serie instelling
- Toets = opgeslagen memory-instellingen

Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

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

Verwarmingsmethoden

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

Verwarmingsmethoden en temperatuurbereiken	Toepassing
3D-hetelucht 30-250 °C	Voor het bakken van taart en klein gebak op twee niveaus.
Hete lucht 30-250 °C	Voor het bakken van cake in vormen op één niveau.
Boven- en onderwarmte 30-300 °C	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaarten) of voor plaatgebak
Intensieve warmte 100-300 °C	Voor gerechten met een knapperige bodem (bijv. quiche). De hitte komt van boven en bijzonder sterk van beneden.
Onderwarmte 30-200 °C	Voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruikt of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte na afloop van de baktijd slechts even bij.
Circulatiegrillen 100-250 °C	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
Grill, groot zwak (1) gemiddeld (2) sterk (3)	Voor het grillen van grote hoeveelheden steaks, worstjes, toast of stukjes vis.
Grill, klein zwak (1) gemiddeld (2) sterk (3)	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast of stukjes vis.
Langzaam garen 70-100 °C	Voor malse stukken vlees die medium/rosé of à point (medium) gegaard moeten worden.
Voorverwarmen 30-70 °C	Voor het voorverwarmen van porseleinen servies.
Warmhouden 60-100 °C	Voor het warmhouden van gerechten.

Kiest u in de volgende seconden geen functie, dan verschijnt het opschrift "Functie kiezen".

Hoe u deze instelt kunt u in detail lezen in de afzonderlijke hoofdstukken.

Uitschakelen

De toets indrukken. De oven schakelt zichzelf uit.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

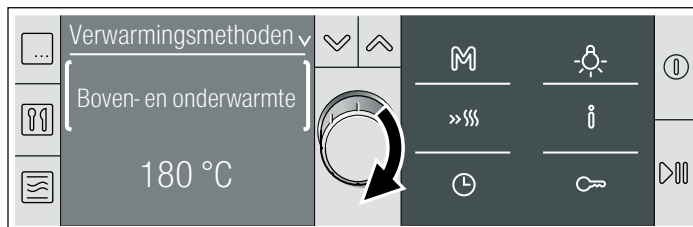
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling boven- en onderwarmte, 200 °C

Oven met de toets inschakelen of de toets indrukken. Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.

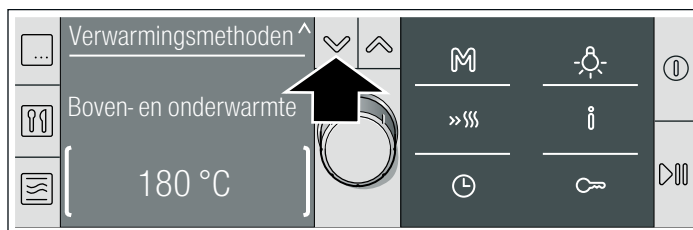
U kunt deze instelling direct met de toets starten.

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

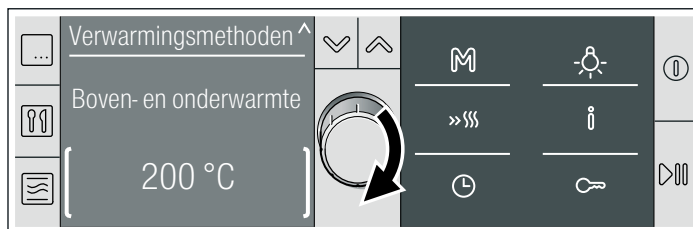
1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



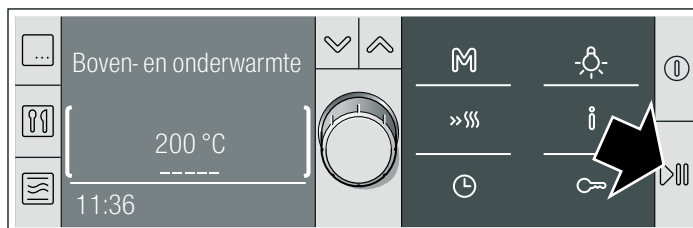
2. Met de toets naar de temperatuur gaan. De haakjes staan nu om de voorgestelde temperatuur.



3. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.



4. De toets indrukken.



De oven start.

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

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Het symbool  in de statusregel knippert. Deur sluiten en opnieuw de toets  drukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Het symbool  knippert. Opnieuw op de toets  drukken, de werking wordt voortgezet.

Temperatuur of grillstand wijzigen

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

Werking afbreken

De toets  ingedrukt houden tot het opschrift "Functie kiezen" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

De toets  kort indrukken. Voor nieuwe informatie steeds opnieuw de toets  kort indrukken. Voor de start krijgt u informatie over de verwarmingsmethoden, de inschuifhoogtes en de toebehoren. Na de start kunt u de opwarmtemperatuur in de binnenruimte opvragen.

Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, tijdsduur instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

Insteladvies

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

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

Gerecht selecteren

1. De toets  indrukken.
3D-hetelucht, 160 °C verschijnt als voorstel op het display.
2. Draaiknop naar links op het insteladvies draaien.
De eerste gerechtcategorie verschijnt.
3. Met de toets  naar de gerechtcategorie gaan en met de draaiknop de gewenste categorie selecteren.
Met de toets  gaat u naar het eerste niveau. Met de draaiknop maakt u vervolgens de volgende selectie.
Tot slot verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht. U kunt de temperatuur wijzigen, de verwarmingsmethode niet.
4. De toets  indrukken.
De oven start. De tijdsduur verschijnt in de statusregel en loopt af.

De tijdsduur is afgelopen

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

Temperatuur of grillstand wijzigen

Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

Tijdsduur veranderen

De toets  indrukken, met de draaiknop naar de tijdsduur gaan. De toets  indrukken en met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. De toets  indrukken.

Informatie opvragen

De toets  indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

Snelvoorverwarming instellen

De functie Snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden

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

Geschikte temperaturen

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

Snelvoorverwarming instellen

De toets  voor het snel voorverwarmen indrukken. Het symbool  verschijnt naast de ingestelde temperatuur. De balken van de temperatuurregeling vullen zich.

Het snel voorverwarmen is afgerond wanneer alle balken gevuld zijn. Er klinkt een kort signaal. Het symbool  verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzingen

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

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  indrukken. Het symbool verdwijnt.

De magnetron

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

Aanwijzing.

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

Aanwijzingen voor de vormen

Geschiede vormen

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

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

Ongeschiede vormen

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

Attentie!

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

Vormtest

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

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

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.

2. Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.

Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

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

Aanwijzingen

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

CombiSpeed

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

CombiSpeed normaal

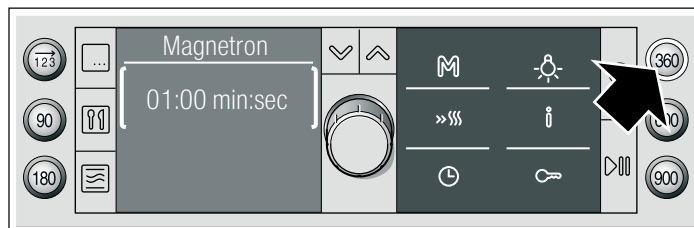
CombiSpeed normaal is geschikt voor gebak in vormen, zoals

- cake, bijv. marmercake, cake met rozijnen en amandel- of vruchtentaart
- taarten van zandtaartdeeg met een sappige vulling, bijv. donkere appeltaart, kwarktaart.
- gebak van bakmengsels

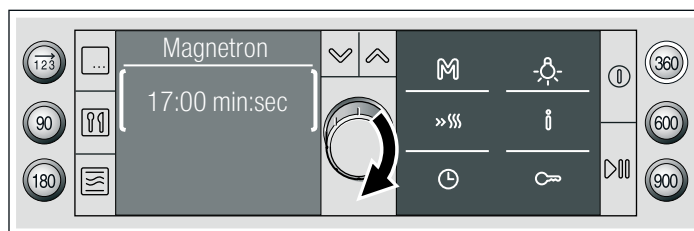
Magnetron instellen

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

1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. De toets is verlicht. Op het display verschijnt het opschrift "Magnetron". Er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De toets >||| indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. De tijdsduur staat op 00:00min:sec. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets >||| wissen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets >||| kort indrukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets >||| kort indrukken. In de statusregel knippert het symbool >|||. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. De toets >||| opnieuw indrukken. De werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

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

Werking afbreken

De toets >||| ingedrukt houden tot het opschrift "Functie kiezen" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

- taarten van gistdeeg, bijv. rozentaart
- Ook voor braadvlees kan met deze verwarmingsmethode de helft van de bereidingstijd worden aangehouden.

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

CombiSpeed intensief

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor

- gevogelte, bijv. kip
- ovenschotels, bijv. noedelsoufflé

- gegratineerde gerechten, bijv. gegratineerde aardappels
- gegratineerde vis, vers en diepvries

Aanwijzing. Gebruik hittebestendige vormen van glas of keramiek.

CombiSpeed instellen

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

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

1. De toets  indrukken.

Op het display wordt CombiSpeed normaal, 180 °C voorgesteld. Wilt u liever CombiSpeed intensief, draai dan aan de draaiknop tot CombiSpeed intensief 200 °C verschijnt.

2. Met de toets  naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.
3. De toets  indrukken en met de draaiknop naar de tijdsduur gaan.
4. De toets  indrukken en met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.
6. Met de toets  starten.

Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking is beëindigd. In de statusregel staat 00:00:00. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Combinatie

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

Geschikte verwarmingsmethoden

- 3D-hetelucht
- Hete lucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Grill, klein

Geschikte magnetronvermogens

Alle magnetronvermogens, behalve 900 watt, kunt u combineren met een verwarmingsmethode.

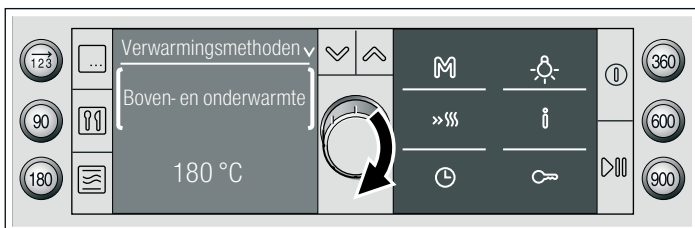
Combinatie instellen

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

1. De toets  indrukken.

Als opschrift verschijnt "Verw.-methoden". Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.

2. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.

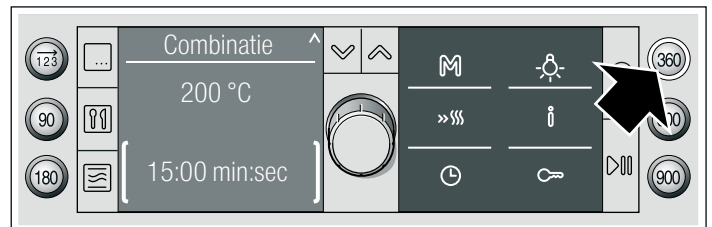


3. Met de toets  naar de temperatuur gaan.

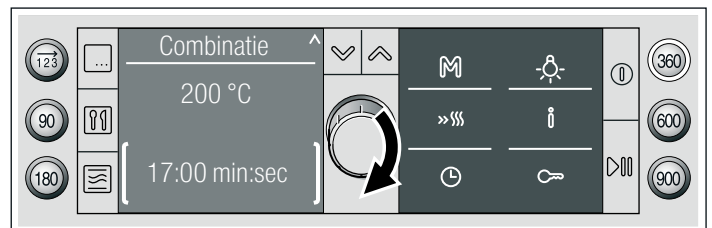
4. Met de draaiknop de temperatuur veranderen.



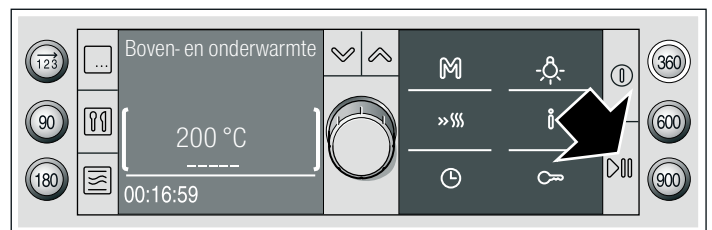
5. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. De gekozen toets is verlicht. Het opschrift verandert in "Combinatie".



6. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



7. De toets  indrukken.



De oven start. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking is beëindigd. In de statusregel staat 00:00:00. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Temperatuur of grillstand wijzigen

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

Tijdsduur veranderen

De toets  indrukken, met de draaiknop naar de tijdsduur gaan. De toets  indrukken en met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. De toets  indrukken.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Het symbool  in de statusregel knippert.

Deur sluiten en opnieuw de toets  drukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Opnieuw op  drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

De toets  ingedrukt houden tot het opschrift "Functie kiezen" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

Serie instelling

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

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

Stel voor elke stap van de serie instelling een tijdsduur in.

1. De toets  indrukken.

De toets is verlicht. Op het display verschijnt als opschrift "Serie instelling". De 1 voor de eerste stap van de serie instelling staat tussen haakjes.



2. De gewenste functie kiezen en instellen.

3. Met de toets  teruggaan naar [1] en met de draaiknop de [2] voor de tweede stap van de serie instelling kiezen.

4. De gewenste functie kiezen en instellen.

5. Met de toets  teruggaan naar [2] en met de draaiknop de [3] voor de derde stap kiezen.

6. De gewenste functie kiezen en instellen.

7. De toets  indrukken.

De oven start.

Aanwijzing. De eerste stap van de serie instelling wordt op het display weergegeven. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk.

1. Met de toets  naar boven gaan tot 1, 2 of 3 in de haakjes verschijnt.
2. Met de draaiknop de stap kiezen die u wilt veranderen.
3. De instelling veranderen.

Werking afbreken

De toets  ingedrukt houden tot het opschrift "Functie kiezen" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Tijdfuncties

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

Wanneer de oven is uitgeschakeld:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer de oven is ingeschakeld:

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

Kookwekker instellen

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

1. De toets  indrukken.
Het menu Tijdfuncties gaat open.
2. De toets  indrukken en met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. Met de toets  het menu Tijdfuncties sluiten.

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

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De tijd is verstreken. Op het display staat 00:00. Met de toets  kunt u het signaal voortijdig wissen.

Looptijd afbreken

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

Looptijd wijzigen

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

Tijdsduur instellen

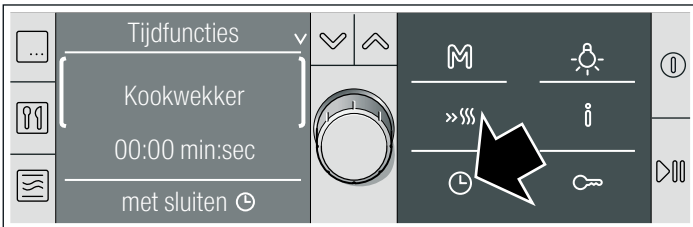
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijdsduur uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

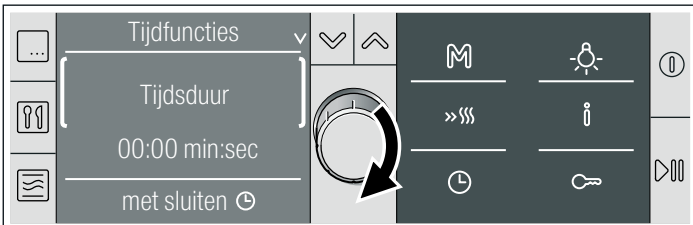
Het voorbeeld in de afbeelding: boven- en onderwarmte, 180 °C, 45 minuten

1. De toets  indrukken.

Het menu Tijdfuncties gaat open.

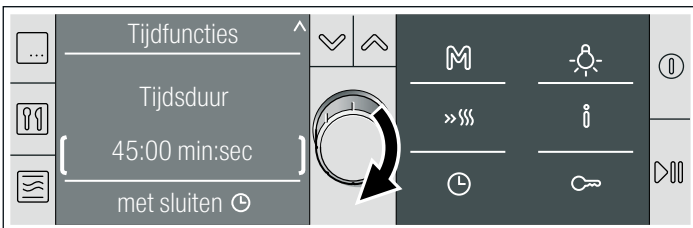


2. Met de draaiknop naar de tijdsduur gaan.



3. Met de toets  van regel wisselen.

4. Met de draaiknop de bereidingsduur instellen.



5. De toets  indrukken.

Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

6. Wanneer de werking nog niet is ingegaan, de toets  indrukken.



Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking is beëindigd. In de statusregel staat 00:00:00. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Tijdsduur afbreken

Menu met de toets  openen. Met de draaiknop naar de tijdsduur gaan, de toets  indrukken en de tijdsduur met de draaiknop op 00:00 zetten. Het menu met de toets  sluiten.

Tijdsduur veranderen

Het menu met de toets  openen. Met de draaiknop naar de tijdsduur gaan, de toets  indrukken en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Het menu met de toets  sluiten.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

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

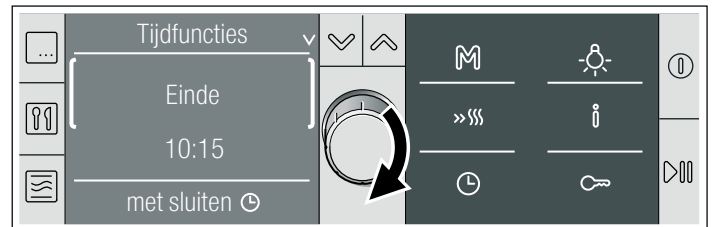
Bij enkele programma's is het niet mogelijk de eindtijd te veranderen.

Einde instellen

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

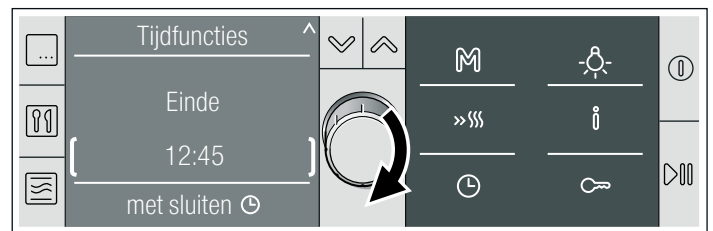
1. Met de toets  naar de bovenste regel gaan en met de draaiknop overgaan naar Einde.

Het tijdstip waarop de werking beëindigd is, wordt weergegeven.



2. De toets  indrukken.

3. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.



4. Met de toets  het menu Tijdfuncties sluiten.

5. Met de toets  bevestigen.



De instelling is opgeslagen. De oven bevindt zich in de wachtstand ... en start op het juiste tijdstip.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking is beëindigd. In de statusregel staat 00:00:00. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Eindtijd veranderen

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand  bevindt. Hiervoor het menu met de toets  openen. Met de draaiknop naar de eindtijd gaan. De toets  indrukken en met de draaiknop de eindtijd corrigeren. Het menu met de toets  sluiten.

Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand  bevindt. Met de draaiknop naar de eindtijd gaan. De toets  indrukken en de draaiknop naar links draaien tot de indicatie verdwijnt. Het menu met de toets  sluiten.

Tijd instellen

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

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking verschijnt in het display de tekst "Tijd instellen".

1. De toets  indrukken en met de draaiknop die actuele tijd instellen.

2. De toets  indrukken.

De tijd is opgeslagen.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets  indrukken.

Het menu Tijdfuncties gaat open.

2. Met de draaiknop naar tijd omschakelen.

3. De toets  indrukken en met de draaiknop de tijd wijzigen.

4. De toets  indrukken.

Het menu Tijdfuncties wordt gesloten. De tijd is gewijzigd.

Tijdsweergave uit

Wanneer de oven is uitgeschakeld, verschijnt in het display de actuele tijd. U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Memory

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

Instellingen in Memory opslaan

1. De gewenste functie instellen. Niet starten.

2. De toets  kort indrukken en met de draaiknop een van de zes geheugenplaatsen kiezen.

3. De toets  ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan elk moment worden gestart.

Geheugenplaats opnieuw toewijzen

Stel in, kies de geheugenplaats en sla de nieuwe instellingen op met de toets . De oude instellingen worden overschreven.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instellingen op elk moment heel eenvoudig starten.

1. De toets  kort indrukken en met de draaiknop de geheugenplaats kiezen.

De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer "Geheugenplaats leeg" verschijnt, is er nog geen instelling opgeslagen op deze geheugenplaats.

2. De toets  indrukken.

Memory start

Geheugenplaats wijzigen

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

Instellingen veranderen

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

Sabbatinstelling

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

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

Sabbatinstelling starten

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

1. De toets  indrukken.

Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.

2. draaiknop naar links op de sabbatinstelling draaien.

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

4. Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop naar de tijdsduur gaan.

Er wordt 27:00 uur voorgesteld.

5. De toets  indrukken.

6. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

7. De toets  indrukken.

De Sabbatinstelling start. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

De oven warmt niet meer op.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

Sabbatinstelling afbreken

De toets  ingedrukt houden tot het opschrift "Functie kiezen" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Kinderslot

Om ervoor te zorgen dat de oven niet per ongeluk door kinderen wordt ingeschakeld of dat ze een instelling wijzigen, is deze voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren

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

Het bedieningsveld is geblokkeerd.

Blokkering opheffen

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

Aanwijzing. U kunt ondanks het actieve kinderslot de oven met  of door lang te drukken op de toets  uitschakelen, de wekker instellen en de signaaltoon uitschakelen.

Basisinstellingen

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

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

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
Taal kiezen: "Nederlands"	29 andere talen zijn mogelijk	Taal voor de displaytekst
Signaal tijdsduur: gemiddeld	gemiddeld = 2 minuten kort = 10 seconden lang = 5 minuten	De tijd dat het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is.
Toetssignaal: uit	aan uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets.
Display-helderheid: dag	dag gemiddeld nacht	Display-verlichting
Contrast ○○○●○○○	bijv. sterker ○○○○○●○	Display-contrast
Tijdsindicatie: aan	aan uit*	Tijdsindicatie op het display, wanneer de oven uitgeschakeld is * De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven.
Verder na deur sluiten: uit	automatisch uit*	De manier waarop de werking na het openen en weer sluiten van de ovendeur wordt voortgezet *met  Werking voortzetten
individueel aanpassen: ○○○●○○○- +	bijv. bereidingsresultaat steeds intensiever - ○○○○○●○ +	Bereidingsresultaat van alle automatische programma's veranderen naar rechts = intensiever naar links = zwakker
Indicatie toetsenbeschrijving: aan	aan uit	Het eerste display na het inschakelen van de oven.
3D-hetelucht Voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Hete lucht Voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Boven- en onderwarmte Voorstel: 180 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Intensieve warmte Voorstel: 190 °C	van 100 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Onderwarmte Voorstel: 180 °C	van 30 tot max. 200 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Circulatiegrillen Voorstel: 190 °C	van 100 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Grill, groot Voorstel: sterk	sterk gemiddeld zwak	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Grill, klein Voorstel: sterk	sterk gemiddeld zwak	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.

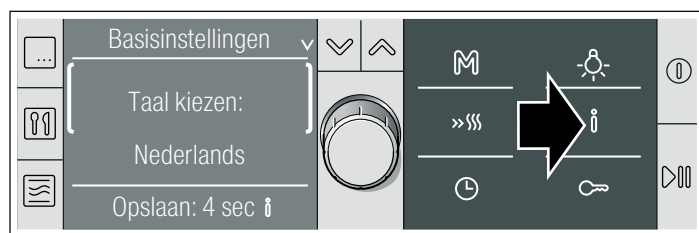
Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
Langzaam garen Voorstel: 80 °C	van 70 tot max. 100 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Voorverwarmen Voorstel: 50 °C	van 30 tot max. 70 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Warmhouden Voorstel: 70 °C	van 60 tot max. 100 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
CombiSpeed normaal Voorstel: 180 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
CombiSpeed intensief Voorstel: 200 °C	van 30 tot max. 250 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Sabbatinstelling: nee	nee ja	Zie het hoofdstuk Sabbatinstelling
Bedrijfsspanning 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Bedrijfsspanning aanpassen
Fabrieksinstellingen opnieuw instellen nee	nee ja	Alle veranderingen terugzetten naar basisinstellingen

Basisinstellingen wijzigen

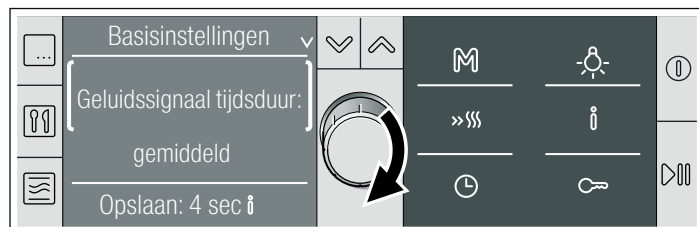
Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

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

1. De toets **i** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot de tekst "Basisinstelling" en de eerste Basisinstelling "Taal kiezen" verschijnt.



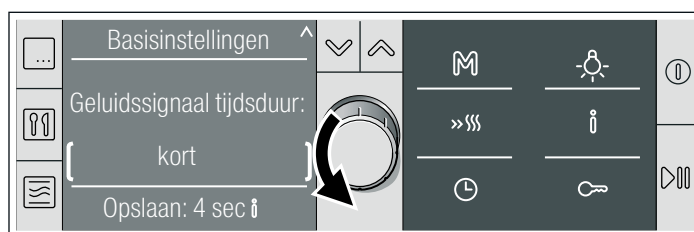
2. Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.



3. Met de toets **✓** naar de volgende regel gaan.

4. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.

Nu kunt u verdere basisinstellingen wijzigen. Hiervoor met de toets **↕** van regel wisselen en wijzigen volgens de beschrijving bij punt 2 t/m 4.



5. De toets **i** ingedrukt houden, tot de tijd verschijnt. Dit duurt ongeveer 4 seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

Afbreken

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

Automatische uitschakeling

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

Uitschakeling actief

De tekst "automatische uitschakeling" verschijnt op het display.

De werking is onderbroken. Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de tekst. U kunt opnieuw instellen.

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

Onderhoud en reiniging

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

⚠ Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

⚠ Risico van verbranding!

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

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Schoonmaakmiddelen

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

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

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

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Dichting	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

De achterwand en het plafond zijn voorzien van een laagje zelfreinigend email. Ze reinigen zichzelf terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Aanwijzingen

- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand of het plafond, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje.
- Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Bodem en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. alleen gebruiken in de onverwarmde oven.

Reiniging van de glazen afscherming

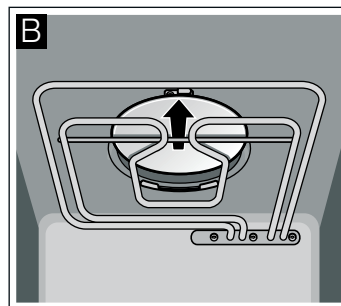
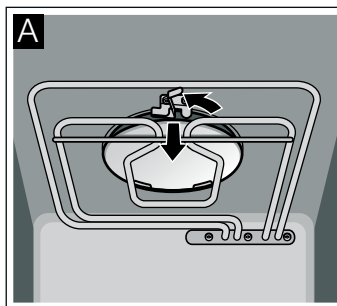
Om hem gemakkelijker schoon te maken kunt u de glazen afscherming aan het plafond van de oven verwijderen.

⚠ Risico van verbranding!

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

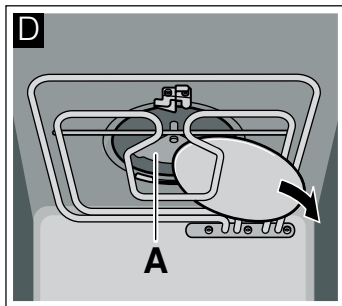
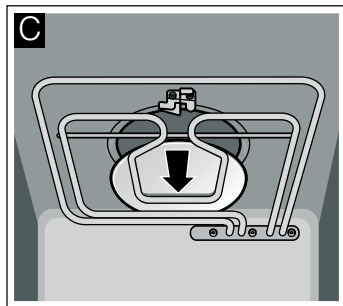
Demontage

1. Droogdoek in de oven leggen.
2. De klem aan het plafond van de oven naar voren trekken. (Afbeelding A)
De glazen afscherming van de voorkant met de duim van de andere hand naar beneden drukken. De klem loslaten.
3. De afscherming met beide handen naar voren schuiven en op het grillelement leggen. (Afbeelding B)



4. Weer iets naar achteren schuiven. (Afbeelding C)

5. Zijwaarts naar beneden kantelen en uitnemen. (Afbeelding D)



⚠ Risico van letsel!

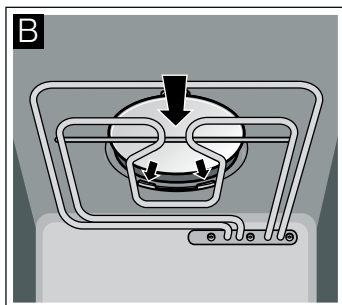
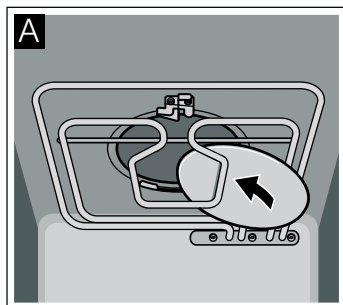
Nooit de magnetronantenne (A) aanraken of schoonmaken!

Bij lichte vervuiling:
de glazen afscherming met warm zeepsop afwassen.

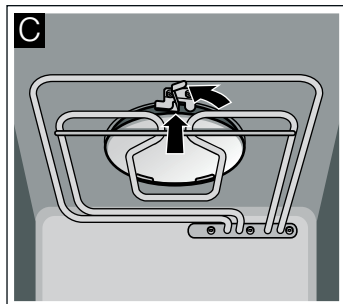
Bij sterke vervuiling:
de glazen afscherming en de emailen oppervlakken in de oven reinigen.

Montage

1. De afscherming met de gladde kant naar beneden inschuiven en op het grillelement leggen. (Afbeelding A)
2. Met beide handen naar achteren in de twee haken schuiven. (Afbeelding B)



3. De klem naar voren trekken en de glazen afscherming naar boven drukken. Klem loslaten. (Afbeelding C)



Droogdoek uit de oven nemen.

⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit zonder de glazen magnetronafscherming in gebruik nemen. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen.

Reiniging van de ovenruiten

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

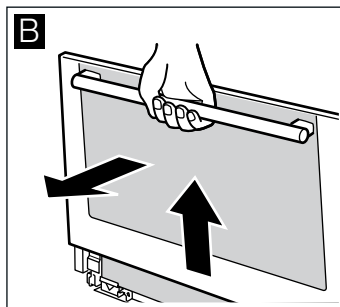
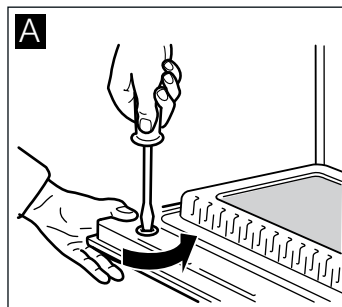
⚠ Risico van verbranding!

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

Demontage

1. Ovendeur openen.

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



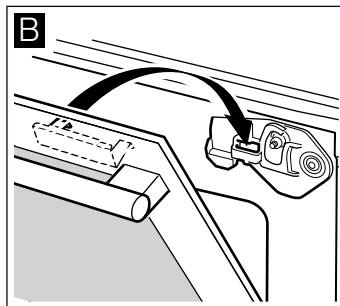
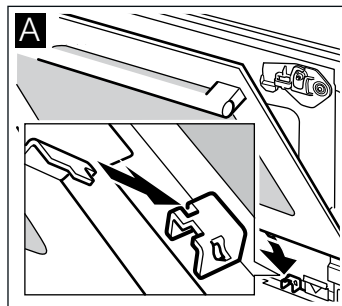
4. Deur sluiten

Aanwijzingen

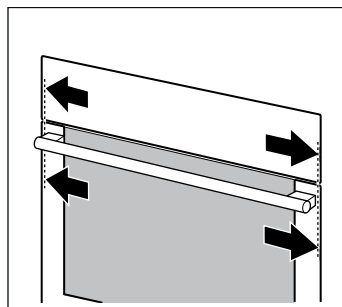
- Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. De schraper is niet geschikt.

Montage

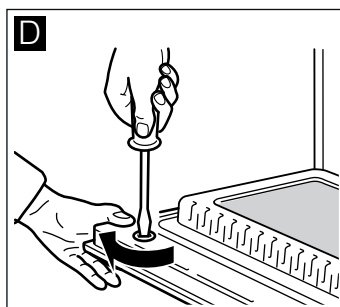
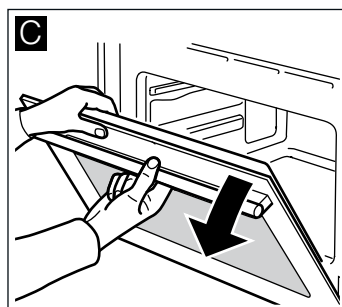
1. De deurruit met beide handen in de geleiding plaatsen. (Afbeelding A)
2. De deurruit naar beneden drukken, iets optillen en boven inhangen. (Afbeelding B)



Let erop dat de deurruit gelijk loopt met het bedieningspaneel.



3. Deur helemaal openen, hierbij de ruiten met één hand vasthouden. (Afbeelding C)
4. De deur nogmaals naar beneden drukken en de schroeven met een sleufschroevendraaier (klingbreedte 8-11 mm) stevig vastdraaien. De deur sluiten. (Afbeelding D)



Attentie!

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

Storingstabel

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

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

Kans op een elektrische schok!

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

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken	In het stopcontact steken
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op het display verschijnt "Tijd instellen". De weergegeven tijd is onjuist.	Stroomonderbreking.	Stel de juiste tijd in met de draaiknop en druk op de toets  .
De oven warmt niet op. In de statusregel staat de tekst "Demo".	De oven bevindt zich in de demomodus	Schakel de zekering in de meterkast uit en na ca. 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  4 seconden lang ingedrukt houden tot "Demo" verdwijnt
In het display verschijnt "automatische uitschakeling".	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven warmt niet meer op.	Druk op een willekeurige toets. De tekst verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deur dichting gedraaid zit.
	De magnetron is niet gestart.	De toets  indrukken.
Het apparaat warmt niet op de ingestelde temperatuur op.	De toets  is niet ingedrukt.	De toets  indrukken.
De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron heeft een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst. De ovenfunctie zonder magnetron is mogelijk.
Bij de magnetronfunctie worden de gerechten langzamer warm dan gewoonlijk.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Hoger vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of keren.

Foutmeldingen met E

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

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

Ovenlamp vervangen

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

Kans op een elektrische schok!

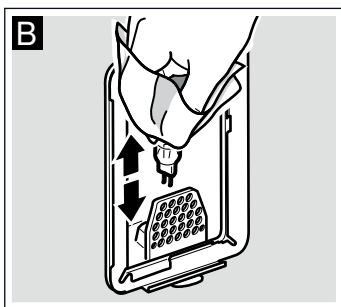
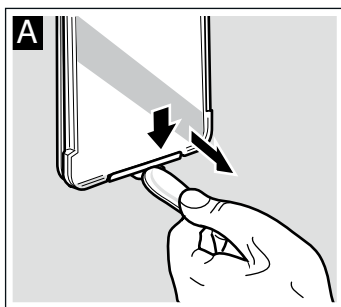
De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

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

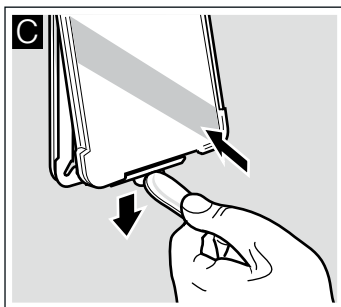
Zo gaat u te werk

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

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



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



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

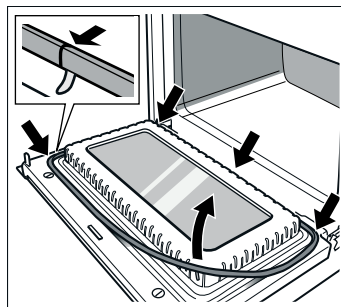
Deurdichting vervangen

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

⚠️ Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Het apparaat pas opnieuw gebruiken wanneer het gerepareerd is.

1. Ovendeur openen.
2. Oude deurdichting er aftrekken.
3. Aan de deurdichting zijn 5 haken bevestigd. Met deze haken de nieuwe dichting aan de ovendeur bevestigen.



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

Service dienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst ☎	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010
B 070 222 141

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

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

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

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

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

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

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

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

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Automatische programma's

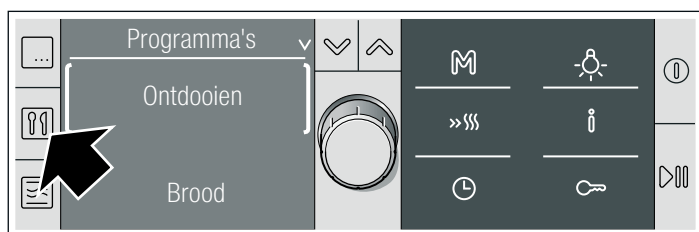
Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen.

Programma kiezen

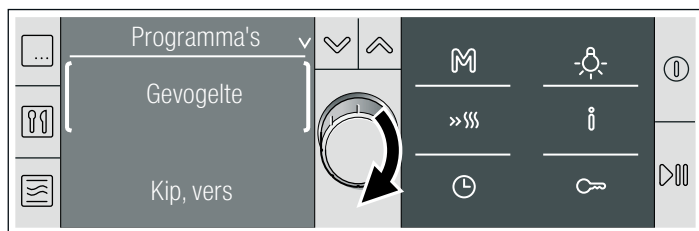
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor 1 kg verse stukken kip.

1. De toets indrukken.

De eerste programmagroep en het eerste programma verschijnen.

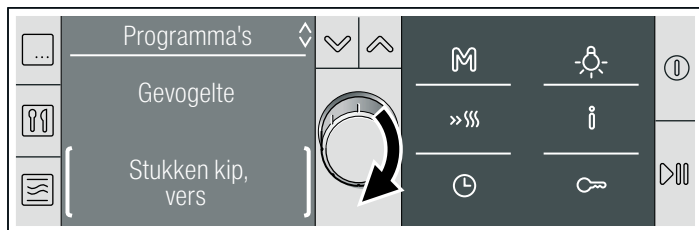


2. Met de draaiknop de programmagroep selecteren.



3. Met de toets van regel wisselen.

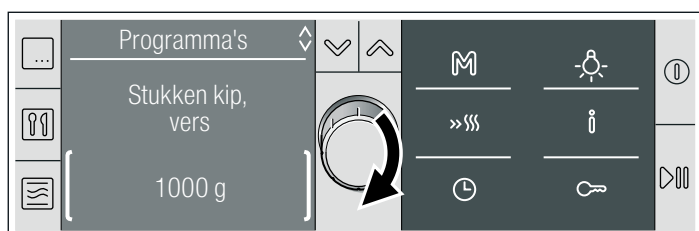
4. Met de draaiknop het programma kiezen.



5. De toets indrukken.

Voor het gekozen programma verschijnt een voorgesteld gewicht.

6. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.



7. De toets indrukken.

Het programma start. De tijdsduur verschijnt in de statusregel en het verloop ervan is te zien.

Het programma is afgerond

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

Programma afbreken:

de toets ingedrukt houden tot het opschrift "Functie kiezen" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

Bereidingsresultaat individueel aanpassen

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

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 6.

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

○○○●○○○- +

Naar links = bereidingsresultaat zwakker

Naar rechts = bereidingsresultaat sterker

Met de toets het programma starten.

Ontdooien en garen met de automatische programma's

Aanwijzingen

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

Ontdooien

Aanwijzingen

- De levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij 18 °C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijv. glas of porselein
Broodjes legt u rechtstreeks op het rooster.
- Kwetsbare en uitstekende delen afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat de gerechten aanbakken.

Let er op dat de aluminiumfolie de wanden van de binnenruimte niet raakt.

- Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 90 minuten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. U dient deze bij het keren te verwijderen. In geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking brengen.
- Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op de vorm.

- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Verwijder gehakt dat al ontdooid is na het keren.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen. Poten en vleugels afdekken met kleine stukken aluminiumfolie.
- Bij hele vis de staartvinnen, bij visfilet de randen en bij viskotelet de uitstekende uiteinden afdekken met aluminiumfolie.

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

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

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

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

Garen

Groente

Aanwijzingen

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

- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 2 eetlepels water per 100 g toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.
- Laat de groente na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten.

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

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

Aardappels

Aanwijzingen

- Aardappels: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout

toevoegen.

- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke grootte. Aardappels wassen en meerdere keren in de schil prikken. Nog vochtig in een vorm zonder water doen.
- Laat de aardappels na afloop van het programma nog ca. 5 minuten rusten. Giet eerst het water dat is ontstaan af.

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

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Aardappels			
Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Aardappels in de schil*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Gegratineerde aardappels, vers		0,50 - 3,00	Ondiepe open vorm, rooster hoogte 1
Frites, diepvries**		0,20 - 0,60	Braadslede, hoogte 2
Kroketten, diepvries**		0,20 - 0,70	Braadslede, hoogte 2
Rösti, diepvries**		0,20 - 0,80	Braadslede hoogte 2

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

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

Graanproducten

Aanwijzingen

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

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

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

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

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

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

Ovenschotel

Aanwijzingen

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

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

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ovenschotel		
Lasagne bolognese diepvries	0,40 - 1,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Cannelloni, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Macaronisoufflé, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	0,40 - 3,00	Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1

Programmagroep Programma	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ovenschotel, zoet	0,50 - 1,80	Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1
Gegratineerde aardappels, vers	0,50 - 3,00	Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1

Diepvriesproducten

Aanwijzingen

- Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.
- Frites, kroketten en rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

- Loempia's en mini-loempia's dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven.
- Let erop dat diepvriesgerechten niet op elkaar liggen.

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

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

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

Gevogelte

Aanwijzingen

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

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

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

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

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

Vlees

Aanwijzingen

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

- Laat het vlees na afloop van het programma nog 10 minuten rusten.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Rundvlees			
Stoofvlees, vers**		0,80 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Rosbief, medium *	5 - 6 cm hoge rosbeef	0,80 - 2,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Rosbief, doorbakken*	5 - 6 cm hoge rosbeef	0,80 - 2,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Vleesrolletjes		0,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Kalfsvlees			
Braadstuk, vers*	Bout, fricandeau	0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Schenkel met been, vers		0,80 - 3,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Osso buco		0,80 - 3,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Varkensvlees			
Halsstuk, vers, zonder been***		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Halsstuk, vers, met been*		0,80 - 2,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Braadstuk met korstje, vers		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Rollade, vers*		1,00 - 3,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Lamsvlees			
Bout, vers, zonder been, medium*		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Bouten, vers, met been, doorbakken*		0,80 - 2,00	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Wildbraad			
Hertenvlees, vers*		0,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Reebout, zonder been, vers***		0,50 - 2,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Hazenbout, met been, vers***		0,50 - 1,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Wild zwijn, vers***		0,50 - 2,50	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Konijn, vers		0,50 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1

* Signaal voor het keren na de helft van de bereidingstijd

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

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

Vis

Aanwijzingen

- Hele vis, vers:
1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

Visfilet, vers:
1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

- Gepaneerde inktvisringen, diepvries:
deze moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

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

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

Gehakt en eenpansgerecht

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

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Gehakt			
van vers rundvlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
van vers varkensvlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
van vers, gemengd vlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1

* Gewicht van het vlees instellen

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
van vers lamsvlees	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Eenpansgerecht*			
Goulash		0,30 - 2,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1
Vleesrolletjes		0,50 - 3,00	Hoge gesloten vorm, rooster, hoogte 1

* Gewicht van het vlees instellen

Voor u in onze kookstudio getest.

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

Aanwijzingen

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

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

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

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

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

Ontdooien

Aanwijzingen

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

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

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 5-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 5-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	90 W, 7-9 min.	Verpakking volledig verwijderen.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren.
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

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

Gerechten verhitten

⚠ Kans op verbrandingen!!

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

Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-3 min.	Attentie! Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten., tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ½-1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de oven plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep 1 kop 2 koppen 4 koppen	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
	à 175 g	900 W, 4-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 7-10 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-7 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

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

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

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

Popcorn voor de magnetron

Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster op hoogte 1.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.
- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.

- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt de popcornzak er na 1 minuut en 30 seconden even uitnemen en schudden. Let op: heet!

Kans op verbrandingen!!

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

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

Tips voor de magnetron

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

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

Aanwijzingen

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

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

Bakvormen

Aanwijzing. Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Intensieve warmte

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

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

** De binnenruimte voorverwarmen

■  Boven- en onderwarmte

■  3D-hetelucht

■  Hete lucht

■  Intensieve warmte

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

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

■  Boven- en onderwarmte

■  3D-hetelucht

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

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

■  Boven- en onderwarmte

Aanwijzing. De binnenruimte voorverwarmen.

■  Hete lucht

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

Tips voor het bakken

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

Braden en grillen

Bij de tabellen

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

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

Vormen

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

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

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Vlees:

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

Gevogelte:

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

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

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

Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak

alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

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

Aanwijzingen voor het stoven

Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

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

Rundvlees

Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Runderfilet en rosbief halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na 2/3 van de bereidingstijd keren.
-  Boven- en onderwarmte
-  Grill, groot

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

Kalfsvlees

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

-  Hete lucht
-  Circulatiegrillen

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

Varkensvlees

Aanwijzingen

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

- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na 2/3 van de bereidingstijd keren.

-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

Varkensvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk), ca. 750 g	gesloten vorm, rooster	1		220-240	180 W	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca.1,5 kg	open vorm, rooster	1		180-200	-	150
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 2 kg	open vorm, rooster	1		170-190	-	180

Varkensvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Varkensfilet, ca. 500 g	gesloten vorm, rooster	1		210-230	90 W	20-25
Varkensvlees mager, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-230	90 W	50-60
Varkensvlees mager, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-220	90 W	70-80
Varkensvlees mager, ca. 2 kg	gesloten vorm, rooster	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Casselerrib met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1	-	-	360 W	45-50
Halsstuk 2 cm dik	Braadslede + Rooster	1 3		2	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15

Lams- en wildbraad

Aanwijzing. Lams- en wildbraad halverwege de bereidingstijd keren.

-  Circulatiegrillen
-  Boven- en onderwarmte

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

Diversen

Aanwijzingen

- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

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

Gevogelte

Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar onderen. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.
- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Eend en gans na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar onderen. Halverwege de bereidingstijd keren.

- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Kalkoenrollade na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte

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

* 50 ml water in de braadslede doen.

Vis

Aanwijzingen

■ Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel, in het midden van het rooster.

■ Maak hele, gestoofde vis klaar in de zwemhouding.

■  Grill, klein

■  Grill, groot

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

* Het rooster eerst met olie invetten.

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Aanwijzingen

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

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

Kant-en-klaar producten

Aanwijzingen

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

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem	Braadslede	1		210-230	-	20-25
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Braadslede	2		210-230	-	15-20
Pizza, stokbrood	Braadslede	2		180-190	-	15-20
Frites	Braadslede	2		220-230	-	20-25
Kroketten	Braadslede	2		200-220	-	25-35
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	2		200-220	-	25-35
Broodjes, baguette	Rooster	2		200-220	-	15-20

* Bekleed de braadslede met bakpapier.

Het bakpapier moet voor deze temperaturen geschikt zijn.

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Zoute krakelingen, niet voorgebakken	Braadslede*	2		190-210	-	20-25
Afbakbroodje of -stokbrood	Rooster	2		140-150	-	12-15
Vissticks	Braadslede	2		190-210	180 W	10-15
Kipsticks, nuggets	Braadslede	2		190-210	360 W	15-20
Groenteburgers	Braadslede	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Braadslede	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rooster	2		200-210	180 W	18-23
Slagroomtaart	-	0		30	-	120-150

* Bekleed de braadslede met bakpapier.

Het bakpapier moet voor deze temperaturen geschikt zijn.

Langzaam garen

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

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

Langzaam garen instellen

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

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

Aanwijzingen

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

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

Langzaam garen

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

 Langzaam garen

Langzaam garen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Gevogelte				
Kalkoenfilet	1		80	240-270
Eendenborst zonder vel	1		80	110-140
Rundvlees				
Gebraden rundvlees (bijv. heupstuk)	1		80	270-300
Runderfilet	1		80	150-180
Rosbief	1		80	180-220
Rundersteaks, 3 cm dik	1		80	70-100
Kalfsvlees				
Kalfsvlees (bijv. bovenbout)	1		80	180-220
Kalfsfilet	1		80	80-100
Varkensvlees				
Varkensvlees (bijv. lendestuk)	1		80	180-210

Langzaam garen	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Varkensfricandeau	1		80	140-170
Lamsvlees				
Lamsfilet	1		80	40-70

Tips voor het langzaam garen

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

Testgerechten

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

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

Ontdooien met magnetron

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

Garen met de magnetron

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

■  Circulatiegrillen

■  Boven- en onderwarmte

Garen in combinatie met de magnetron

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

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

Bakken

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Bedekte appeltaart: donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

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

	Vormen	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	Braadslede	2		160-180	20-30
	Braadslede	2		150-170	20-30
	Braadslede* +	1		140-150	30-40
	Emaillen bakplaat**	3			

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

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

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

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

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

Grillen

 Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3		3	1-2
Beefburger 12 stuks**	Rooster en braadslede	3 1		3	30

* 5 minuten voorverwarmen.

** Halverwege de bereidingstijd keren.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

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

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





Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND