

COMPACTE BAKOVEN MET MAGNETRON

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

C67M70N3

NEFF

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 4
Oorzaken van schade ... 6
Uw nieuwe apparaat ... 7
Bedieningspaneel ... 7
Functies ... 7
Binnenruimte ... 8
De toebehoren ... 8
Toebehoren plaatsen ... 8
Klantenservice-artikelen ... 9
Het apparaat in- en uitschakelen ... 9
Inschakelen ... 9
Uitschakelen ... 9
Voor het eerste gebruik ... 9
Taal instellen ... 9
Tijd instellen ... 10
Binnenruimte opwarmen ... 10
Toebehoren reinigen ... 10
Apparaat bedienen ... 10
Functie en temperatuur instellen ... 10
CombiSpeed normaal / CombiSpeed intensief ... 11
Verwarmingscontrole ... 11
Snelvoorverwarming instellen ... 11
De magnetron ... 12
Aanwijzingen voor de vormen ... 12
Magnetronvermogens ... 12
Magnetron instellen ... 12
Combinatie ... 13
Geschikte magnetronvermogens ... 13
Combinatie instellen ... 13
Serie instelling ... 13
Vormen ... 13
Serie-instelling instellen ... 13
Memory ... 14
Instellingen in Memory opslaan ... 14
Memory starten ... 14
Elektronische klok ... 14
Klokdisplay ... 14
Kookwekker ... 15
Gebruiksduur ... 15
Gebruikseinde ... 15
Voorkeuze-functie ... 15
Tijd instellen ... 16
Kinderslot ... 16
Blokkering ... 16
Permanente blokkering ... 16
Automatische veiligheidsuitschakeling ... 17
Autostart ... 17
Basisinstellingen ... 17
Basisinstellingen wijzigen ... 17
Onderhoud en reiniging ... 17
Schoonmaakmiddelen ... 18
Reiniging van de glazen afscherming ... 18
Reiniging van de ovenruiten ... 19
Storingen en reparaties ... 20
Storingstabel ... 20
Ovenlamp vervangen ... 21
Deurdichting vervangen ... 21
Servicedienst ... 22
E-nummer en FD-nummer ... 22
Energie- en milieutips ... 22
Energie besparen ... 22
Milieuvriendelijk afvoeren ... 22
Automatische programma's ... 22
Vormen ... 22
Programma kiezen ... 22
Individueel aanpassen ... 23
Ontdooien en garen met de automatische programma's ... 23
Voor u in onze kookstudio getest ... 28
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron ... 28
Tips voor de magnetron ... 31
Taart, cake en gebak ... 31
Tips voor het bakken ... 33
Braden en grillen ... 33
Tips voor het braden en grillen ... 36
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ... 36
Kant-en-klaar producten ... 37
Langzaam garen ... 37
Langzaam garen toepassen ... 38
Langzaam garen ... 38
Tips voor het langzaam garen ... 38
Testgerechten ... 38
Bakken ... 39
Grillen ... 39
Acrylamide in levensmiddelen ... 40

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

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

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

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

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan.
  Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen.
  Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten.
  Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
  Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
  Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
  Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
  Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.
- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decordeur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decordeur.

Kans op explosie!

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

Ernstig gezondheidsrisico!

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.
- Het klaarmaken van gerechten met de magnetron zonder rooster leidt tot overbelasting van het apparaat. De glazen afdekplaat kan breken. Gerechten altijd klaarmaken met rooster en geschikte toebehoren.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.
- Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken. Gebruik alleen de braadthermometer die bestemd is voor het toestel.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem

vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

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

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

Gevaar door magnetisme!

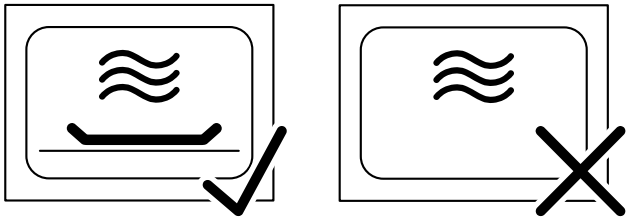
Het verzinkbare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen beïnvloeden.
Voor mensen die elektronische implantaten dragen:
Nooit direct naar het toestel gaan om het in te stellen of schoon te maken.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Bakplaat, bakpapier, aluminiumfolie of vormen op de bodem van de binnenruimte: Plaats geen bakplaat of vormen op de bodem van de binnenruimte. Geen aluminiumfolie op de bodem van de binnenruimte leggen. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

  Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Vruchtensap: De braadslede bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de braadslede druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Condenswater in de binnenruimte: Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater onstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden 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 etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.



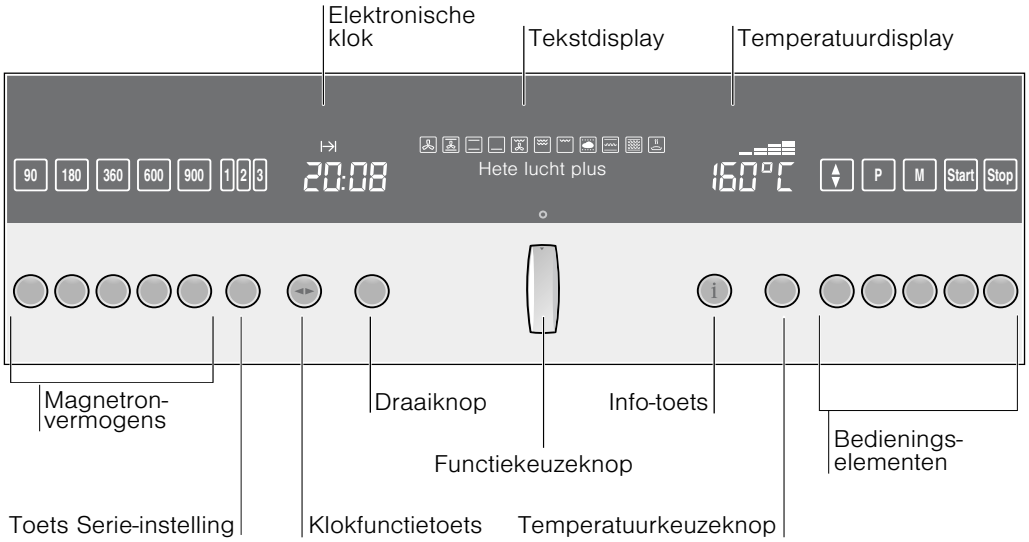
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.Maximaal 600 watt gebruiken.De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies
- de inschuifhoogtes
- de toebehoren

Bedieningspaneel



Bedieningselementen	Gebruik
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
1 2 3	Serie-instelling kiezen
◄►	Klokfunctietoets De gewenste klokfunctie of de functie Snel voorverwarmen kiezen *(zie het hoofdstuk: Elektronische klok)*
	Draaiknop Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren of de functie Snel voorverwarmen inschakelen *(zie het hoofdstuk: Elektronische klok*
	Functiekeuzeknop Gewenste functie kiezen *(zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen)*
i	Info-toets Actuele temperatuur tijdens het opwarmen weergeven *(zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen)* Menu Basisinstellingen opvragen *(zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)*
	Temperatuurkeuzeknop Temperatuur instellen *(zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen)* Instellingen in het menu Basisinstellingen wijzigen *(zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen*
▲▼	Navigatietoets Naar een andere regel van het tekstdisplay gaan.
P	Automatische programma's kiezen
M	Memory kiezen
Start	Hiermee start u de ovenfunctie.
Stop	Hiermee onderbreekt u de ovenfunctie resp. wist u de instelling

Magnetronvermogen en bedieningselementen

Wanneer u op een toets drukt, is de betreffende indicatie verlicht.

Volledig te verzinken bedieningsknop

De draai-, temperatuur- en functiekeuzeknop zijn indrukbaar. Om in en uit te schakelen op de daarvoor bestemde keuzeknop drukken.

Functies

Hier krijgt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

Functies en temperatuurbereik		Toepassing
	Hete lucht 30-250 °C	Voor het bakken en braden op één niveau.
	Hete lucht plus 30-250 °C	Voor het bakken van gebak en klein gebak op twee niveaus.
	Boven- en onderwarmte 30-270 °C	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaarten).
	Onderwarmte 30-200 °C	Voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruind of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in.
	Thermogrillen 100-250 °C	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
	Grill, groot zwak (1) gemiddeld (2) sterk (3)	Voor grote hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)

Functies en temperatuurbereik		Toepassing
	Grill, klein zwak (1) gemiddeld (2) sterk (3)	Voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast)
	Langzaam garen 70-100 °C	Voor malse stukken vlees die medium/rosé of à point (medium) gegaard moeten worden.
	CombiSpeed normaal 30-250 °C	Voor roerdeeg in vormen, sappig gevuld zandtaartdeeg en gebak van bakmengsels. Bij de ovenfunctie wordt automatisch een lager magnetronvermogen ingeschakeld.
	CombiSpeed intensief 30-250 °C	Voor gevogelte, vis en ovenschotelsBij de ovenfunctie wordt automatisch een gemiddeld magnetronvermogen ingeschakeld.
	Warmhouden 60-100 °C	Voor het warmhouden van gerechten. **Attentie!** Warme gerechten bederven sneller. Houd de gerechten niet langer dan twee uur warm.

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.

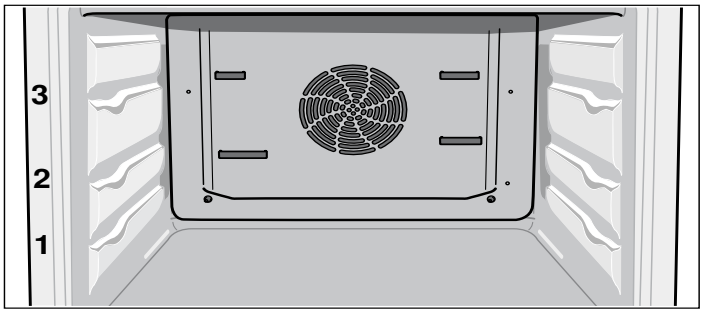
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

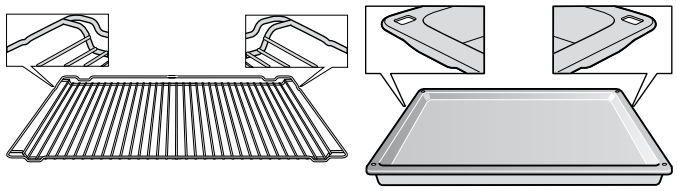
Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 3 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen.



Aanwijzingen

- De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten er gemakkelijk uit worden genomen.
- Zorg ervoor dat het rooster en de braadslede met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst.



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



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

Aanwijzingen

- De braadslede met de welving naar achteren in de binnenruimte schuiven.
- Schuif de braadslede met de schuine kant naar de deur van de binnenruimte in de oven.



Rooster
Voor servies van glas, porselein of magnetronbestendige kunststof, taartvormen en braad- en grillstukken.

Aanwijzingen

- Het rooster met de welving naar achteren in de binnenruimte schuiven.
- Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en de welving naar beneden ⌣ inschuiven.
- Het rooster bij gebruik met de magnetron altijd op hoogte 1 inschuiven.

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnummer
Bakplaat geëmailleerd	Z6360X0

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 andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor oppervlakken van roestvrij staal	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Het apparaat in- en uitschakelen

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

Inschakelen

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar". Het apparaat gaat aan.
2. Kies een nieuwe functie:
   - toets 90, 180, 360, 600 of 900 W voor een magnetronvermogen
   - toets 1 2 3= serie-instelling
   - Een functie en temperatuur instellen.
   - Toets P = automatische programma's
   - Toets M = memory-programma

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

De functiekeuzeknop terugdraaien naar de stand o en indrukken. De oven gaat uit. Er wordt een aflopende wekker of de restwarmte in de binnenruimte weergegeven.

Voor het eerste gebruik

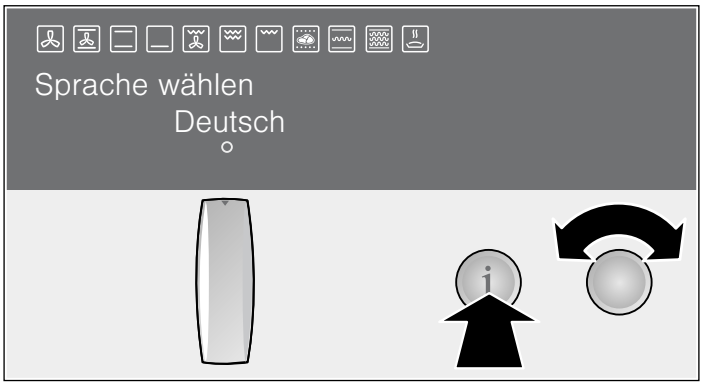
In dit hoofdstuk leest u welke stappen er nodig zijn voor het eerste gebruik:

- de tijd en taal instellen
- de toebehoren van te voren schoonmaken

Taal instellen

Na de elektrische aansluiting dient u de taal voor het tekstdisplay in te stellen.

1. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste taal op het tekstdisplay verschijnt.
2. De toets i enkele seconden lang ingedrukt houden.
   Uw instelling wordt overgenomen.



Taal wijzigen

Voorwaarde: de functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

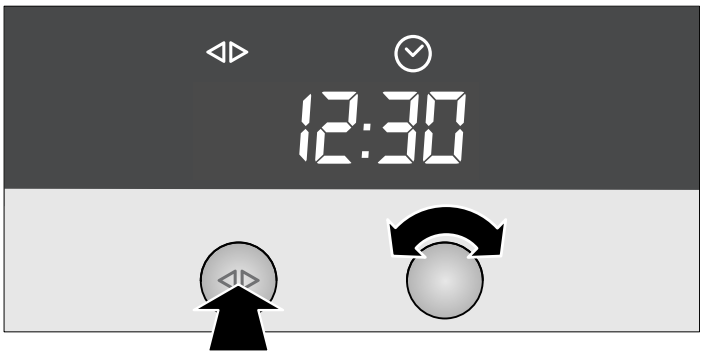
1. De toets i enkele seconden lang ingedrukt houden.
   U komt direct bij de taalkeuze.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste taal op het tekstdisplay verschijnt.
3. De toets i enkele seconden lang ingedrukt houden.
   Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd instellen

Op het klokdisplay knippert 0:00.

1. De klokfunctietoets indrukken.
De symbolen ◁▷ en ⏲ zijn verlicht. Op het klokdisplay verschijnt 12:00.

2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.



Uw instelling wordt na 3 seconden automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen

Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u zo vaak op de klokfunctietoets tot de symbolen ◁▷ en ⏲ verlicht zijn. Met de draaiknop de actuele tijd wijzigen.

Binnenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op. Stel boven- en onderwarmte en 240 °C in.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".

2. Met de functiekeuzeknop boven- en onderwarmte kiezen.

3. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

4. De toets Start indrukken.

5. Na 60 minuten met de functiekeuzeknop het apparaat uitschakelen.

Maak de afgekoelde binnenruimte schoon met warm zeepsop.

Toebehoren reinigen

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

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- welke functies er voor uw oven beschikbaar zijn
- hoe u een functie en temperatuur kiest
- hoe u de snelvoorverwarming instelt

Voor uw magnetron-compactoven zijn een groot aantal functies beschikbaar. Als u instelt verschijnt er altijd een voorgestelde temperatuur.

Functie	Voorgestelde temperatuur in °C	Temperatuurbereik in °C
Hete lucht	160	30-250
Hete lucht plus	160	30-250
Boven- en onderwarmte	180	30-270
Onderwarmte	180	30-200
Thermogrillen	190	100-250
Grill, groot	sterk (3)	gemiddeld (2) zwak (1)
Grill, klein	sterk (3)	gemiddeld (2) zwak (1)
Langzaam garen	80	70-100
CombiSpeed normaal	180	30-250
CombiSpeed intensief	200	30-250
Warmhouden	70	60-100

Functie en temperatuur instellen.

Voorbeeld in de afbeelding:
Boven- en onderwarmte, 200 °C.

1. Aan de functieschakelaar draaien tot de gewenste functie op het tekstdisplay verschijnt.
Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgestelde temperatuur.

2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien om de voorgestelde temperatuur te wijzigen.



3. De toets Start indrukken.

De werking start. Op het temperatuurdisplay verschijnen de verwarmingsbalken van de temperatuurcontrole.

Uitschakelen

Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de functiekeuzeknop uitschakelen of opnieuw instellen.

Temperatuur of grillstand wijzigen

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

Ovendeur tussentijds openen

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

Werking onderbreken

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

Werking afbreken

De oven met de functiekeuzeknop uitschakelen.

Aanwijzingen

- Wanneer u ook een gebruiksduur instelt, schakelt de ingestelde functie hierna automatisch uit. Zie het hoofdstuk *Elektronische klok*.
- Wanneer u een gebruiksduur en een eindtijdstip instelt, schakelt de ingestelde functie automatisch in en uit. Zie het hoofdstuk *Elektronische klok*.

CombiSpeed normaal / CombiSpeed intensief

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

CombiSpeed normaal

CombiSpeed normaal is geschikt voor gebak in vormen, zoals

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

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

CombiSpeed intensief

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor

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

Aanwijzing: Gebruik hittebestendige vormen van glas of keramiek.

Zo stelt u in

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

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode CombiSpeed normaal of CombiSpeed intensief instellen.
   Er wordt een vooraf ingestelde gebruiksduur van 20.00 minuten voorgesteld.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
3. De klokfunctietoets ◄► zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en |→| verlicht zijn.
4. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
5. De toets Start indrukken.

De werking start.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets ◄► uitschakelen. Op het klokdisplay staat →| 0:00.

Verwarmingscontrole

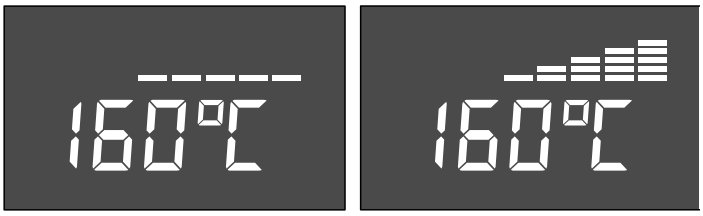
De vijf balken van de verwarmingscontrole geven de opwarmfase of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Actuele temperatuur

Druk op de toets i. De actuele temperatuur wordt 3 seconden weergegeven.

Opwarmfasen

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



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

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets i de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Door de thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje anders zijn dan de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Restwarmte-indicatie

Op het temperatuurdisplay ziet u of de restwarmte in de binnenruimte hoog of laag is.

Temperatuurdisplay	Tekstdisplay
H	Restwarmte hoog
h	Restwarmte laag

Snelvoorverwarming instellen

Het snel voorverwarmen is niet geschikt voor alle functies.

Geschikte functies

- Hete lucht
- Hete lucht plus
- Boven- en onderwarmte

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.

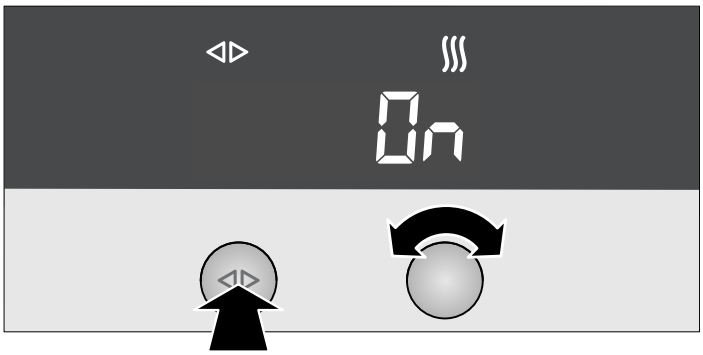
Snelvoorverwarming instellen

Voorwaarde: er moet een passende functie en temperatuur ingesteld zijn.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷▷/□ en ≋ verlicht zijn en OFF op het klokdisplay verschijnt.

3. De draaiknop naar rechts draaien.

Op het klokdisplay wordt 0n weergegeven en is het symbool ⟆ verlicht. De functie Snel voorverwarmen is ingeschakeld.



4. De toets Start indrukken.

Het apparaat warmt op.

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

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de functie Snel voorverwarmen uit. Het symbool ⟆ verdwijnt. Plaats uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot 0n op het klokdisplay verschijnt. Met de draaiknop naar links draaien tot OFF op het klokdisplay verschijnt. Het symbool ⟆ verdwijnt van het klokdisplay.

Aanwijzingen

- Wanneer u een functie wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets i de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.
- Een ingestelde gebruiksduur loopt onafhankelijk van het snel voorverwarmen direct na de start af.
- Wanneer u de ovendeur tussentijds opent, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.

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.

In dit hoofdstuk krijgt u

- informatie over de vormen
- aanwijzingen hoe u de magnetron instelt

Aanwijzingen

- In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.
- Gerechten altijd klaarmaken met rooster en geschikte toebehoren.

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikte vormen

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

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie!

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

Vormtest

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

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

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen op het rooster in het apparaat, op hoogte 1.

2. Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan 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.
- U kunt het magnetronvermogen 900 watt voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 15 minuten.

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".

2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De toets is verlicht en 1.00 minuten verschijnt als voorgestelde tijd op het klokdisplay.

3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.

4. De toets Start indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets ◄► uitschakelen. Het apparaat uitzetten of opnieuw instellen.

Tijdsduur veranderen

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

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Start knippert. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken. De functie wordt voortgezet.

Werking onderbreken

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

Werking afbreken

De toets Stop twee keer indrukken, of de toets Stop ingedrukt houden tot de melding “Apparaat gebruiksklaar" verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

Combinatie

Hierbij wordt een functie 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.

In dit hoofdstuk leest u

- welke functies en magnetronvermogens geschikt zijn
- hoe u de combinatiefunctie instelt

Geschikte functies

- Hete lucht
- Hete lucht plus
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Grill, groot
- Grill, klein

Aanwijzing: Het snel voorverwarmen kan niet worden ingeschakeld bij de combinatiefunctie.

Geschikte magnetronvermogens

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

Combinatie instellen

Voorbeeld: magnetron 360 W, 17 minuten en boven- en onderwarmte 200 °C.

1. Aan de functiekeuzeknop draaien tot boven- en onderwarmte op het tekstdisplay verschijnt.
   Op het temperatuurdisplay wordt 180 °C voorgesteld.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 200 °C instellen.
3. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
   15:00 min en het symbool I→I verschijnen op het klokdisplay.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. De toets Start indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De combifunctie is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets ◄► uitschakelen. Apparaat uitzetten of opnieuw instellen.

Temperatuur of grillstand wijzigen

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

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Start knippert. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken. De functie wordt voortgezet.

Werking onderbreken

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

Werking afbreken

De toets Stop twee keer indrukken, of de toets Stop ingedrukt houden en met de functiekeuzeknop uitschakelen.

Aanwijzing: Wanneer u ook een eindtijdstip instelt, schakelt de ingestelde functie automatisch in en uit. Zie het hoofdstuk *Elektronische klok*.

Serie instelling

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

Geschikt zijn:

- alle magnetronvermogens
- de combinatiefunctie

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie-instelling instellen

Voorwaarde: de functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

1. De toets 1 2 3 indrukken.
   De 1 voor de eerste serie-instelling is verlicht.
2. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
3. De toets 1 2 3 opnieuw indrukken.
   De 2 voor de tweede serie-instelling is verlicht.
4. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

5. De toets 1 2 3 opnieuw indrukken.
   De 3 voor de derde serie-instelling is verlicht.
6. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
7. De toets Start indrukken.

De werking start. Op het klokdisplay wordt de tijdsduur van de eerste serie-instelling weergegeven. De 1 voor de eerste serie-instelling is verlicht.

De totale of resterende tijdsduur opvragen

De klokfunctietoets ◄► twee keer indrukken, de actuele resterende tijdsduur wordt weergegeven.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie-instelling is beëindigd. U kunt het symbool voortijdig met de toets Stop uitschakelen. Het apparaat uitzetten of opnieuw instellen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Start knippert. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken. De functie wordt voortgezet.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. Met de toets 1 2 3 naar de gewenste instelling gaan en wijzigen.

Aanwijzing: U kunt ook een functie combineren met de serie-instelling. Stel eerst de ovenfunctie in.

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.

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u Memory opslaat
- hoe u Memory start

Instellingen in Memory opslaan

Voorwaarde: de functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

1. Functie, temperatuur en een tijdsduur voor het gewenste gerecht instellen of een programma kiezen. Niet starten.
2. De toets M indrukken.
   “Memory 1 - vrij" verschijnt.
3. Met de functiekeuzeknop een van de zes geheugenplaatsen kiezen.
4. Taste M lang ingedrukt houden tot er een signaal klinkt en “Memory opgeslagen" verschijnt.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instellingen voor uw gerecht op elk moment starten.

Voorwaarde: de functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

Plaats het gerecht in de binnenruimte.

1. De toets M kort indrukken en met de draaiknop de geheugenplaats kiezen.
   De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer “Memory vrij" verschijnt, is er nog geen instelling opgeslagen op deze geheugenplaats.
2. De toets Start indrukken.

Memory-instelling start.

Geheugenplaats wijzigen

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

Instellingen veranderen

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

Elektronische klok

Uw apparaat heeft verschillende klokfuncties.

In dit hoofdstuk leggen wij u uit

- hoe het klokdisplay werkt
- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (voorkeuze-functie)
- hoe u de tijd instelt of wijzigt.

Klokdisplay



Klokfunctie		Gebruik
🔔	Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
I→I	Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit
→I	Gebruikseinde	Het apparaat gaat op een ingesteld tijdstip (bijv. 12:30 uur) automatisch uit
	Voorkeuze-functie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd

Klokfunctie	Gebruik
Tijd	Tijd instellen
Snel voorverwarmen	Opwarmtijd verkorten

Aanwijzingen

- Tussen 22:00 en 5:59 uur wordt het klokdisplay verduisterd wanneer u in deze tijd niets instelt of als er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij de klokfuncties Kookwekker, Gebruiksduur, Gebruikseinde en Voorkeuze-functie klinkt er na afloop van de instellingen een signaal en knippert het betreffende symbool. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets.
- U kunt uw instellingen op elk moment opvragen. Druk zo vaak op de klokfunctietoets tot het betreffende symbool verlicht is.
- Wilt u een instelling wissen, draai de ingestelde tijd dan terug naar 0:00 en schakel het apparaat uit.
- U kunt de instelling zo nodig met de draaiknop corrigeren.

Klokdisplay uit- en inschakelen

De functiekeuzeknop terugdraaien naar de stand o en indrukken.

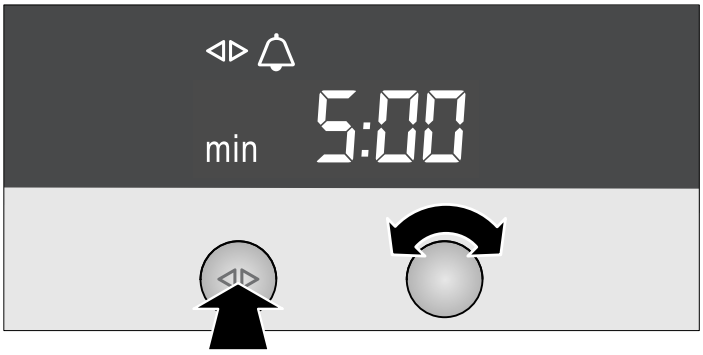
1. De klokfunctietoets ◂▸ enkele seconden lang ingedrukt houden.
   Het klokdisplay wordt uitgeschakeld. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. De klokfunctietoets ◂▸ enkele seconden lang ingedrukt houden.

Het klokdisplay wordt ingeschakeld.

Kookwekker

1. De klokfunctietoets ◂▸ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. 5:00 minuten).

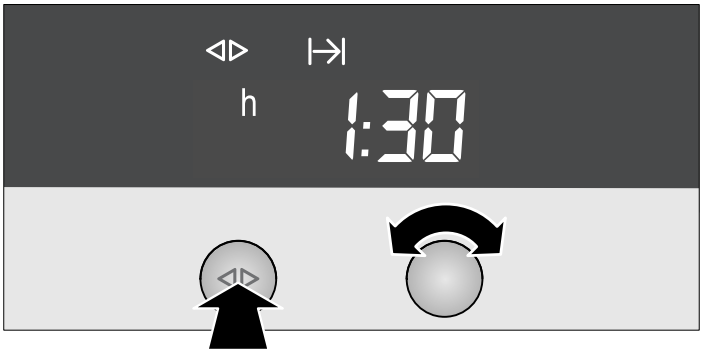
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en loopt de kookwekker af.



Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een bepaalde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De klokfunctietoets ◂▸ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
4. De toets Start indrukken.
   Het apparaat warmt op.



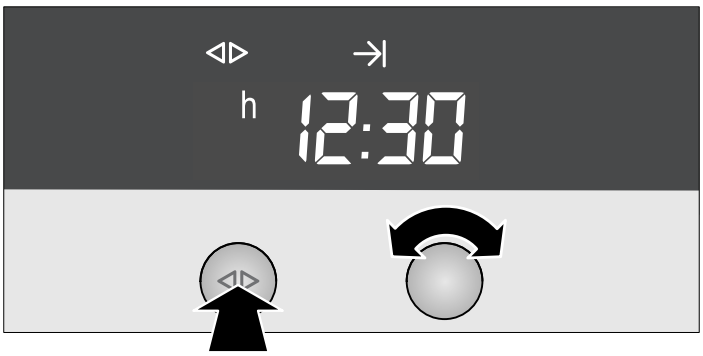
5. De functiekeuzeknop terugdraaien naar de o-stand en indrukken.

Na afloop van de gebruiksduur gaat het apparaat automatisch uit.

Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De klokfunctietoets ◂▸ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 12:30 uur).



4. De toets Start indrukken.
   Na het ingestelde gebruikseinde gaat het apparaat automatisch uit.
5. De functiekeuzeknop terugdraaien naar de o-stand en indrukken.

Voorkeuze-functie

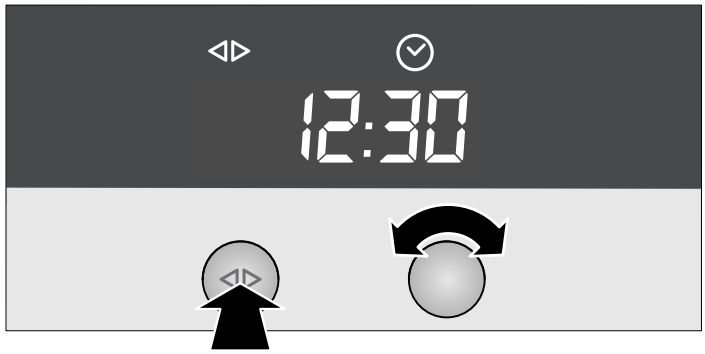
Het apparaat gaat automatisch aan en op het gekozen gebruikseinde uit. Combineer hiervoor de klokfuncties Gebruiksduur en Gebruikseinde.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De klokfunctietoets ◂▸ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
4. De klokfunctietoets ◂▸ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en verlicht zijn.
5. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 12:30 uur).

6. De toets Start indrukken.
   Het apparaat wacht op een geschikt tijdstip om in te schakelen (in het voorbeeld om 11:00
   Na het ingestelde gebruikseinde gaat het apparaat automatisch uit (12:30 uur.) Er klinkt een signaal en het symbool →| knippert.
7. De functiekeuzeknop terugdraaien naar de o-stand en indrukken.

Tijd instellen

1. De klokfunctietoets ◄► zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en ⏲ verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.



De instelling wordt automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen

bijv. van zomer- in wintertijd

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk inschakelen of een lopende functie veranderen, is hij voorzien van een kinderslot.

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat blokkeert
- hoe u het apparaat permanent blokkeert

Blokkering

Om het apparaat weer in te schakelen moet u deze ontgrendelen. Na gebruik wordt het apparaat niet automatisch geblokkeerd. Blokkeer het eventueel opnieuw of activeer de permanente blokkering.

Apparaat blokkeren

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".
2. De info-toets i ingedrukt houden
   Op het tekstdisplay verschijnt "Taal kiezen".
3. De info-toets i opnieuw indrukken.
   c 10 verschijnt op het temperatuurdisplay.
4. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot c 11 op het temperatuurdisplay verschijnt.
5. De info-toets i ingedrukt houden tot het symbool op het temperatuurdisplay verschijnt.

Aanwijzing: Wanneer u een functie wilt instellen verschijnt op het temperatuurdisplay -S- en op het tekstdisplay “Apparaat geblokkeerd".

Apparaat deblokkeren

1. Op de functiekeuzeknop drukken
2. De info-toets i ingedrukt houden tot c 11 op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot c 10 op het temperatuurdisplay verschijnt.
4. De info-toets i ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt.

Permanente blokkering

Om een functie in te stellen, moet u de permanente blokkering even onderbreken. Nadat u het apparaat uitgeschakeld heeft, wordt het weer automatisch geblokkeerd.

Apparaat permanent blokkeren

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".
2. De info-toets i ingedrukt houden.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Taal kiezen".
3. De info-toets i opnieuw indrukken.
   c 10 verschijnt op het temperatuurdisplay.
4. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot c21 op het temperatuurdisplay verschijnt.
5. De info-toets i ingedrukt houden.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".

Uw apparaat wordt na 30 seconden geblokkeerd. Op het temperatuurdisplay verschijnt het symbool

Aanwijzing: Wanneer u een functie wilt instellen verschijnt op het temperatuurdisplay -SP- en op het tekstdisplay “Apparaat permanent geblokkeerd".

Permanente blokkering onderbreken.

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".
2. De info-toets i ingedrukt houden tot c21 op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot c20 op het temperatuurdisplay verschijnt.
4. Info-toets i ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt.
   De permanente blokkering is onderbroken.
5. Apparaat binnen 30 seconden inschakelen.

Na het uitschakelen wordt de permanente blokkering weer geactiveerd.

Apparaat permanent deblokkeren.

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
   Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".
2. De info-toets i ingedrukt houden tot c21 op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot c20 op het temperatuurdisplay verschijnt.
4. Info-toets i ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt.
5. Binnen 30 seconden de info-toets i opnieuw enkele seconden lang ingedrukt houden.
6. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot c 10 op het temperatuurdisplay verschijnt.

7. De info-toets i ingedrukt houden.

Het apparaat is permanent gedeblokkeerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt uitsluitend geactiveerd, wanneer u gedurende een langere periode geen instellingen uitvoert op uw apparaat.

De tijdsduur waarna uw apparaat uitgaat, is afhankelijk van uw instellingen.

Op het tekstdisplay verschijnt “Veiligheidsuitschakeling“ en op het temperatuurdisplay knippert 000. De werking van het apparaat wordt onderbroken.

Draai de functiekeuzeknop naar de stand o terug om het te deactiveren.

Autostart

In principe is uw apparaat zo ingesteld dat u op de toets Start moet drukken om de ingestelde ovenfunctie te laten starten.

Bij “Autostart" start de ovenfunctie automatisch na het sluiten van de ovendeur.

In het hoofdstuk Basisinstellingen wijzigen kunt u bij *“Basisinstellingen wijzigen"* nalezen hoe u overschakelt naar Autostart.

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"	Er zijn 12 andere talen mogelijk	Taal voor het tekstdisplay
c1	0 = apparaat gedeblokkeerd	1 = apparaat geblokkeerd	Kinderslot activeren
c2	0 = apparaat eenmalig gedeblokkeerd	1 = apparaat permanent geblokkeerd	Kinderslot permanent activeren
c3	2 = geluidssignaal gemiddeld	0 = uit 1 = kort = 30 seconden 2 = gemiddeld = 2 minuten 3 = lang = 10 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
c4	0 = Verder na deur sluiten: uit	1 = automatisch 0 = uit*	De manier waarop de werking na het openen en weer sluiten van de ovendeur wordt voortgezet. *met Start de werking voortzetten
c5	Individueel aanpassen -3 □□□■□□□ +3	bijv. bereidingsresultaat steeds intensiever -3 □□□□□■□ +3	Het bereidingsresultaat van alle automatische programma's wijzigen naar rechts = intensiever naar links = zwakker
c6	Netspanning instellen 1 = 220-230V	2 = 230-240V	Netspanning aanpassen
c7	1 = Fabrieksinstellingen niet terugzetten	2 = Fabrieksinstellingen terugzetten	Alle wijzigingen direct terugzetten naar de basisinstellingen

Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: de functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

1. De toets i enkele seconden lang ingedrukt houden.
Op het tekstdisplay verschijnt de eerste basisinstelling.

2. De toets i zo vaak indrukken tot de bijbehorende basisinstelling wordt weergegeven.

3. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste instelling uitvoeren.

4. De info-toets i enkele seconden lang ingedrukt houden.
Uw instelling wordt overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

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.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Risico van verbranding!

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

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
Bedieningspaneel	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.
Buitenruit van de deur	Glasreiniger: direct met een zachte doek droog wrijven. Geen schraper gebruiken.
Binnenruit van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek droog wrijven.Geen schraper gebruiken.
Dichting	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

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

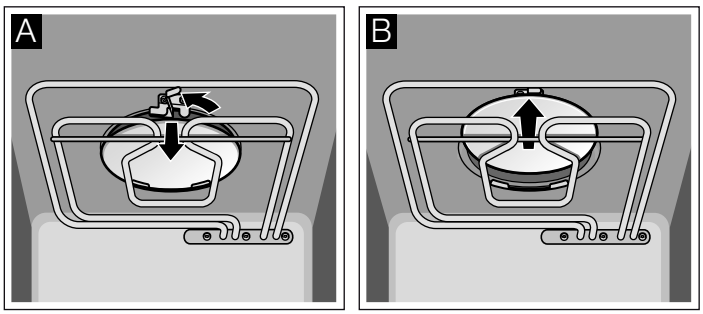
Om hem gemakkelijker schoon te maken kunt u de glazen afscherming aan het plafond van de oven verwijderen.

⚠ Risico van verbranding!

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

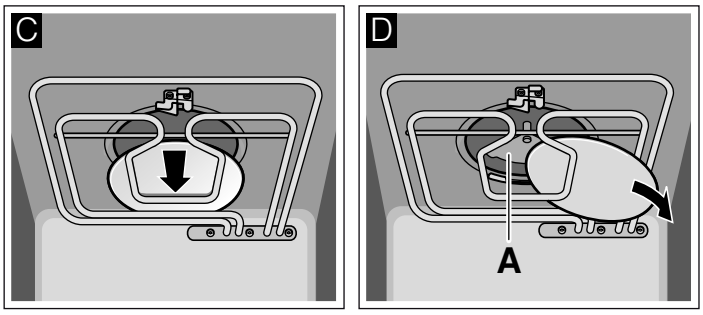
Demontage

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!

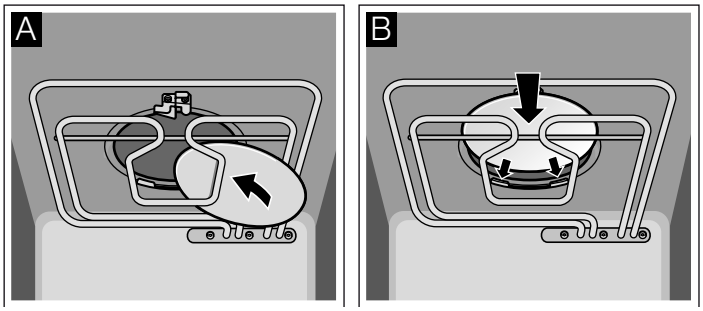
Bij lichte vervuiling:
de glazen afscherming met warm zeepsop afwassen.

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

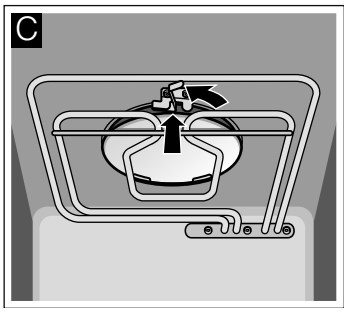
Montage

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!

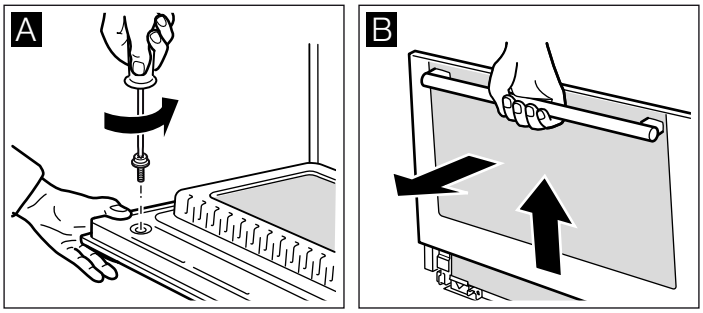
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Demontage

1. Ovendeur openen.

2. De twee schroeven van de deur met een TORX-schroevendraaier (TORX 20) 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.

Aanwijzing: Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

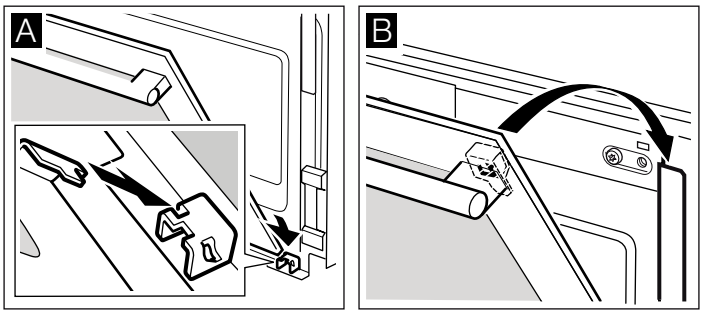
⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Montage

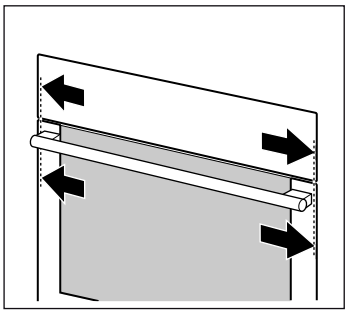
1. De deurruit met beide handen in de geleiding plaatsen. (Afbeelding A)

2. De deurruit naar beneden drukken, iets optillen en boven inhaken (Afbeelding B).



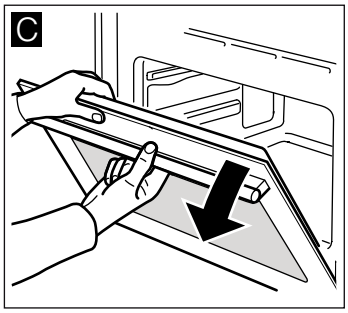
Attentie!

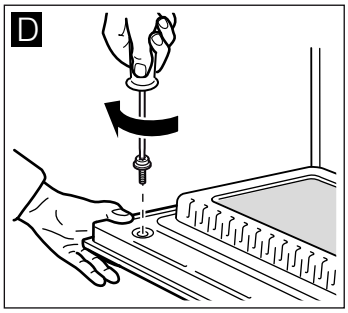
Let erop dat de deurruit gelijk loopt met het bedieningspaneel.



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 TORX-schroevendraaier (TORX 20) handvast dichtdraaien, deur sluiten. (Afbeelding D)





Attentie!

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

Storingen en reparaties

Er hoeft niet altijd contact te worden opgenomen met de klantenservice. In veel gevallen kunt u zelf voor een oplossing zorgen. In de volgende tabel staan een paar tips om storingen op te lossen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd.
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	In het stopcontact steken.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Foutieve functie.	Schakel de zekering in de meterkast voor het apparaat uit en na ca. 10 seconden weer in.
Op het klokdisplay knipperen de dubbele punt en drie nullen.	De stroom is uitgevallen.	Stel de tijd opnieuw in.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De toets Start is niet ingedrukt.	Druk op de toets Start.
Het apparaat warmt niet op de ingestelde temperatuur op.	De toets Start is niet ingedrukt.	De toets Start 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.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	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.
De oven warmt niet op. Op het temperatuurdisplay verschijnt “ ”.	De demoschakeling is geactiveerd. Op het tekstdisplay verschijnt "Demoschakeling geactiveerd".	De zekering in de meterkast uitschakelen en na ca. 20 seconden weer inschakelen.
Op het temperatuurdisplay verschijnt “000“.	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven warmt niet meer op.	Druk op een toets of zet het apparaat uit.

Foutmeldingen met E

Wordt op het display een foutmelding met E weergegeven, druk dan zo vaak op de klokfunctietoets ◄► tot de symbolen ◁▷▷/□en ⏲ verschijnen. Stel vervolgens de tijd opnieuw in. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de servicedienst.

⚠ 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.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Op het klokdisplay verschijnt de foutmelding “E101" of “E104".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de servicedienst. De magnetronfunctie solo is mogelijk.
Op het display verschijnt de foutmelding "E011"	Een toets is te lang ingedrukt of is beklemd geraakt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Neem contact op met de servicedienst wanneer de foutmelding aanhoudt.
Op het klokdisplay verschijnt de foutmelding “E010", “E310", “E009" of “E309".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Ovenlamp vervangen

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

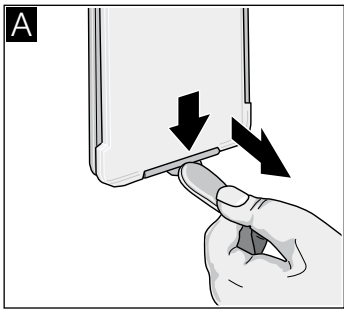
⚠ Kans op een elektrische schok!

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

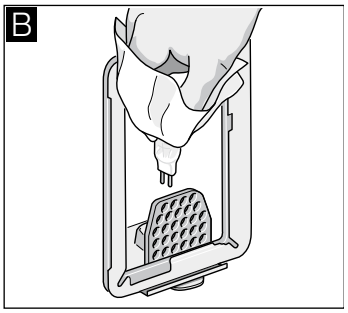
Aanwijzing: Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

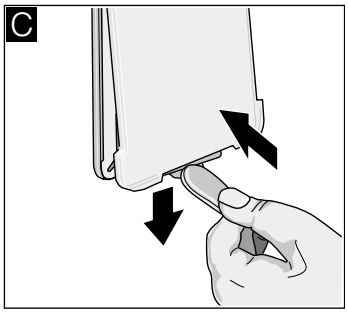
Zo gaat u te werk

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



4. Lamp eruit halen en vervangen door hetzelfde type lamp. (Afbeelding B)
5. De afscherming weer aanbrengen. (Afbeelding C)





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

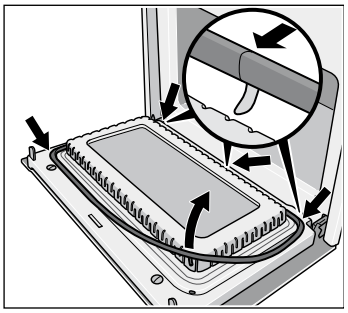
Deurdichting vervangen

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 eraf trekken.
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.

Servicedienst

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 4040

B 070 222 143

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

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 is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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.

Vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor de bereiding in gesloten vormen. Gebruik bij alle programma's een hoge, gesloten vorm. Plaats de vorm op het rooster, hoogte 1.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen (tot 300°C), bijv. vormen van glas of glaskeramiek.

Ongeschikte vormen

Vormen van ongeglazuurd aardewerk en vormen van kunststof of met kunststof handgrepen zijn niet geschikt.

Vormen van metaal zijn niet geschikt.
Bij sommige programma's wordt de magnetron gebruikt.

Metaal laat geen microgolven door. Het gerecht wordt niet zo bruin en het vlees niet zo gaar.

Grootte van de vorm

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.

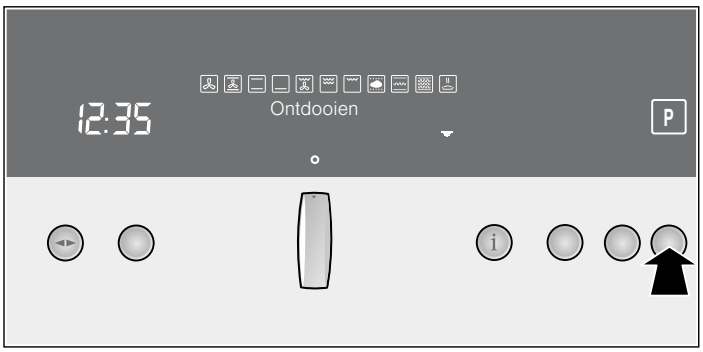
De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

Programma kiezen

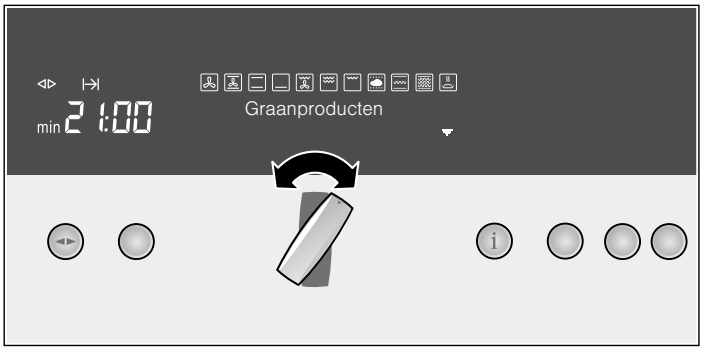
Voorbeeld in de afbeelding:
programma voor 0,30 kg polenta kiezen en instellen.

1. De functiekeuzeknop naar buiten drukken.
Het apparaat is klaar voor gebruik.

2. De toets P indrukken.
De eerste programmagroep wordt weergegeven.

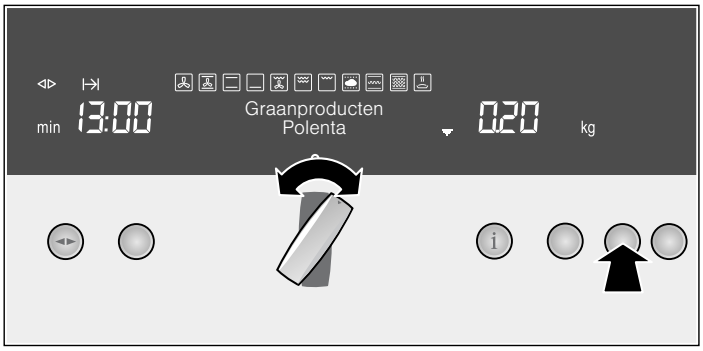


3. Met de functiekeuzeknop de gewenste programmagroep kiezen.



4. De toets ▲▼ indrukken.
Het eerste programma van de programmagroep verschijnt op het tekstdisplay.

5. Aan de functiekeuzeknop draaien tot het passende programma verschijnt.



6. Met de temperatuurkeuzeknop het gewicht van het gerecht instellen. De programmaduur I→I wordt op het klokdisplay weergegeven.

7. De toets Start indrukken.

Het programma start.

Aanwijzing: Na de start: de toets i een keer indrukken. Op de displays worden de ingestelde waarden weergegeven.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. De oven met de functiekeuzeknop uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.

Programma afbreken:

Met de toets Stop de oven uitschakelen en de functiekeuzeknop op de o-stand draaien en indrukken.

Informatie opvragen

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

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Elektronische klok*.

Individueel aanpassen

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

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5.

De toets ▲▼ indrukken en met de functiekeuzeknop het verlichte veld verplaatsen.
□□□■□□□- +
Naar links = bereidingsresultaat zwakker.
Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.
Met de toets Start starten.
De tijdsduur is gewijzigd.

Ontdooien en garen met de automatische programma's

Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek, of de braadslede. Let op de tips over de toebehoren in de 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 1
Rundvlees**	Rundvlees, kalfsvlees, steak	0,20 - 2,00	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Varkensvlees**	Halsstuk zonder been, rollade, schnitzel, goulash	0,20 - 2,00	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Lamsvlees**	Lamsbout, lamsschouder, lamsrollade	0,20 - 2,00	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Gevogelte, heel**	Kip, eend	0,70 - 2,00	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Stukken gevogelte**	Kippenpoten, halve kippen, ganzenbout, ganzenborst, eendenborst	0,20 - 1,20	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Hele vis**	Forel, dors, kabeljauw	0,20 - 1,20	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Visfilet**	Filet van snoek, kabeljauw, zalm, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1
Viskotelet*	Kotelet van kabeljauw, snoek, dors, zalm	0,20 - 1,00	Ondiepe open vorm rooster, hoogte 1

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

** Signaal voor het keren na ⅓ en ⅔ van de bereidingstijd

***Signaal voor het keren na ⅔ 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

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

** Signaal voor het keren na ⅔ van de bereidingstijd.

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
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 ⅔ van de bereidingstijd.

Graanproducten

Aanwijzingen

- Graan schuimt sterk tijdens het koken. Neem daarom voor alle graanproducten een hoge vorm met een deksel. Stel het brutogewicht van het graanproduct (zonder vloeistof) in.
- Rijst:
  gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
- Polenta:
  gebruik bij polenta afhankelijk van de maling twee tot drie keer zoveel water.
- Couscous:
  voeg twee keer zo veel vloeistof toe.
- Gierst:
  voeg twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof toe.
- Laat het graanproduct na afloop van het programma nog ca. 5 tot 10 minuten rusten.

Programmagroep 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 gegratineerde 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
Canneloni, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Macaronisoufflé, diepvries	0,40 - 1,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	0,40 - 3,00	Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1
Ovenschotel, zoet	0,50 - 1,80	Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1
Gegratineerde aardappels, vers	0,50 - 3,00	Ondiepe open vorm, rooster, hoogte 1

Diepvriesproducten

Aanwijzingen

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

Programmagroep 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 ⅔ 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, inschuif-hoogte
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 ⅔ 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 rosbief	0,80 - 2,00	open vorm, rooster, hoogte 1
Rosbief, doorbakken*	5 - 6 cm hoge rosbief	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

* Signaal voor het keren na de helft van de bereidingstijd

** Signaal voor het keren na ⅓ en ⅔ van de bereidingstijd

***Signaal voor het keren na ⅔ van de bereidingstijd

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
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 ⅓ en ⅔ van de bereidingstijd

***Signaal voor het keren na ⅔ 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 ⅔ van de bereidingstijd.

Gehakt en eenpansgerecht

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

Programmagroep Programma	Geschikte levens-middelen	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
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

U vindt hier 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.
- Gebruik bij magnetron solo, d.w.z. alleen, zonder verwarmingsmethode, altijd het rooster op hoogte 1.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

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

Ontdooien

Aanwijzingen

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

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

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

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

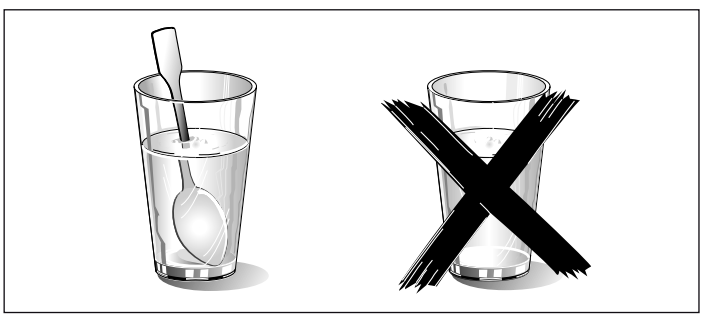
- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de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

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

Gerechten verhitten

⚠ Kans op verbrandingen!!

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



Attentie!

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

Aanwijzingen

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

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	1000 W, 1-3 min.	**Attentie!** Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten., tussendoor controleren
	300 ml	1000 W, 3-4 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ½-1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep 1 kop	175 g	1000 W, 1½-2 min.	-
2 koppen	à 175 g	1000 W, 2-4 min.	
4 koppen	à 175 g	1000 W, 4-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 7-10 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-7 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt 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

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

* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen

** De binnenruimte voorverwarmen

- Boven- en onderwarmte
- Hete lucht plus
- Hete lucht

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede	2	Boven- en onderwarmte	160-180	-	25-35
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede + emaillen bakplaat*	1 3	Hete lucht plus	150-170	-	40-50
Roerdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	1	Hete lucht	160-180	90 W	30-40
Gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	2	Boven- en onderwarmte	170-190	-	35-45

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
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 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		190-200	-	40-50

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

■ Boven- en onderwarmte

■ Hetelucht plus

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	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

■ Hete lucht

De binnenruimte voorverwarmen.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1 kg bloem	Braadslede	2		270 + 170	10 15-25
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		270 + 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 ⅔ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- 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 ⅓ en ⅔ 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 ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Boven- en onderwarmte
- Grill, groot

Rundvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen 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
- Thermogrillen

Kalfsvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm, rooster	1		210-220	90 W	60-70
Gebraden kalfsvlees, ca. 1,5 kg	gesloten vorm, rooster	1		200-210	90 W	70-80
Gebraden 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 ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Thermogrillen
- Grill, groot

Varkensvlees	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees 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
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.

- Thermogrillen
- Boven- en onderwarmte

Lams- en wildbraad	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm, rooster	1		190-210	-	40-50
Lamsbout 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 ⅔ van de bereidingstijd.

- Thermogrillen
- Grill, groot

Diversen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	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, 4-6 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 beneden. Na ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na ⅔ 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 ⅓ en ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar beneden. Halverwege de bereidingstijd keren.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Kalkoenrollade na ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Thermogrillen
- Grill, groot
- Hete lucht
- Boven- en onderwarmte

Gevogelte	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	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

* 50 ml water in de braadslede doen.

Gevogelte	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
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	Verwarmingsmethode	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.
- Thermogrillen
- 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
- Thermogrill

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-baguette	Braadslede	2		180-190	-	15-20
Frites	Braadslede	2		220-230	-	20-25
Kroketten	Braadslede	2		200-220	-	25-35
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	2		200-220	-	25-35
Broodjes, baguette	Rooster	2		200-220	-	15-20
Zoute krakelingen, niet voorgebakken	Braadslede*	2		190-210	-	20-25
Afbakbroodje of -stokbrood	Rooster	2		140-150	-	12-15
Vissticks	Braadslede	2		190-210	180 W	10-15
Kipsticks, nuggets	Braadslede	2		190-210	360 W	15-20
Groenteburgers	Braadslede	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Braadslede	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rooster	2		200-210	180 W	18-23
Slagroomtaart	-	0		30	-	120-150

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

Langzaam garen

In dit hoofdstuk vindt u informatie

- over langzaam garen
- over tips en trucs

Langzaam garen wordt ook wel garen bij een lage temperatuur genoemd.

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

Langzaam garen toepassen

Schakel de functie Langzaam garen alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).

Wanneer na het inschakelen van de functie Langzaam garen op het tekstdisplay “Niet mogelijk“ en op het temperatuurdisplay afwisselend H of h en III verschijnen, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld.

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel de functie Langzaam garen opnieuw in.

1. Gebruik een vorm met passend deksel, bijv. een glazen schaal. De braadslede op het rooster zetten.
2. Langzaam garen kiezen en een temperatuur tussen 70 en 100 °C instellen. De binnenruimte voorverwarmen en daarbij de vorm mee verwarmen.

   Tijdens de opwarmfase (15 minuten) verschijnt “Even geduld.." op het tekstdisplay.
3. Vet en zenen uit het vlees verwijderen.
4. Het vlees van alle kanten goed aanbraden, zodat er zich een korst vormt met braadaroma's.
5. Wanneer er een signaal klinkt en op het tekstdisplay “In gebruik" verschijnt, het gerecht op het glazen of porseleinen bord in de oven plaatsen.
6. Het gerecht na afloop van de gaartijd uit de oven nemen en de oven uitschakelen.

Aanwijzing: Zacht gegaard vlees heeft geen rusttijd nodig en kan probleemloos bij lage temperaturen worden warm gehouden.

Let op de volgende punten:

Aanwijzingen

- Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees.
- Gebruik uitsluitend vlees zonder been
- Gebruik geen ontdooid vlees
- U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken
- De materiaaleigenschappen van de pan en het vermogen van de kookzone kunnen de duur van het aanbraden beïnvloeden.
- Gebruik voor het langzaam garen altijd inschuifhoogte 1.
- U kunt uw vlees ook in een open vorm langzaam garen. De gaartijden worden dan langer.
- Stukken vlees tijdens het langzaam garen niet keren.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Een kerntemperatuur van 60 °C dient minstens 30 minuten te worden aangehouden.
- Na het langzaam garen ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit wijst niet op een te korte bereidingsduur
- De grootte, dikte en soort van de stukken vlees is bepalend voor de tijden van het aanbraden en langzaam garen.
- Gebruik de functie Langzaam garen niet samen met de klokvoorkeuzefunctie.

Langzaam garen

Aanwijzingen

- De waarden in de tabel zijn richtwaarden. De aanbraadduur heeft betrekking op het aanbraden in een hete pan met vet.
- Gebruik een vorm met passend deksel, bijv. een glazen schaal. De braadslede op het rooster zetten.

Langzaam garen

Langzaam garen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
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
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 de 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.
Gebraden gehakt	600 W, 20-25 min.	Pyrexform op het rooster, hoogte 1 plaatsen.

- Thermogrillen
- 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
- Hete lucht plus

	Vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	Braadslede	2		160-180	20-30
	Braadslede	2		150-170	20-30
	Braadslede* + emaillen bakplaat**	1 3		140-150	30-40
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
Bedekte 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	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Toast bruinen*	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	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C, met hete lucht plus of hete lucht max.180 °C. Met boven- en onderwarmte max. 190 °C, met hete lucht plus of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com

9000731954 45 (03) 940328