



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Mikrowelle**  
**Micro-ondes**  
**Forno a microonde**  
**Magnetron**  
**CMA585MS0, CMA583MS0, CMA585MB0**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung .....3  
[fr] Notice d'utilisation .....35

[it] Istruzioni per l'uso ..... 70  
[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 104

# Inhoudsopgave

	<b>Gebruik volgens de voorschriften</b> .....	<b>105</b>
	<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>105</b>
	Algemeen .....	105
	Magnetron .....	106
	<b>Oorzaken van schade</b> .....	<b>108</b>
	Algemeen .....	108
	Magnetron .....	109
	<b>Milieubescherming</b> .....	<b>109</b>
	Energiebesparing .....	109
	Milieuvriendelijk afvoeren .....	109
	<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>110</b>
	Bedieningspaneel .....	110
	Functiekeuzeknop .....	110
	Touch-velden en display .....	111
	Draaiknop .....	111
	Functies .....	112
	Verwarmingsmethoden .....	112
	Magnetron .....	112
	Binnenruimte .....	112
	<b>Toebehoren</b> .....	<b>113</b>
	Bijbehorende accessoires .....	113
	Extra toebehoren .....	113
	<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>113</b>
	Draaischijf gebruiken .....	113
	Eerste gebruik .....	113
	Binnenruimte en toebehoren reinigen .....	114
	<b>Apparaat bedienen</b> .....	<b>114</b>
	Apparaat in- en uitschakelen .....	114
	Functie instellen .....	114
	Verwarmingsmethode en temperatuur instellen .....	115
	Snel voorverwarmen .....	115
	Automatische veiligheidsuitschakeling .....	115
	<b>De magnetron</b> .....	<b>116</b>
	Vormen .....	116
	Magnetronstanden .....	116
	Magnetron instellen .....	117
	Magnetron-combi instellen .....	117
	<b>Automatische programma's</b> .....	<b>118</b>
	Programma instellen .....	118
	Programmatabel .....	120
	<b>Tijdfuncties instellen</b> .....	<b>121</b>
	Tijdininstellingen opvragen .....	121
	Wekker instellen .....	121
	Tijdsduur instellen .....	121
	Eerste gebruik .....	122
	<b>Kinderslot</b> .....	<b>122</b>
	Activeren en deactiveren .....	122
	<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>123</b>
	Basisinstellingen wijzigen .....	123
	Lijst met basisinstellingen .....	123
	<b>Reinigen</b> .....	<b>124</b>
	Geschikte schoonmaakmiddelen .....	124
	<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>125</b>
	<b>Servicedienst</b> .....	<b>126</b>
	E-nummer en FD-nummer .....	126
	<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>126</b>
	<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> .....	<b>127</b>
	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron .....	127
	Tips voor de magnetron .....	130
	Taart, cake en gebak .....	131
	Tips voor het bakken .....	132
	Braden en grillen .....	133
	Tips voor het braden en grillen .....	135
	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast .....	136
	Kant-en-klare producten, diepvries .....	136
	<b>Testgerechten</b> .....	<b>137</b>

---

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

## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 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.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. → "Voor het eerste gebruik" op pagina 113

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

### Algemeen

#### **Waarschuwing – Risico van brand!**

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

#### **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel **alleen** gebruiken in gesloten ruimtes.

- 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.

**⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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

**⚠ Waarschuwing – 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 binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

**⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

## Magnetron

**⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

**⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!**

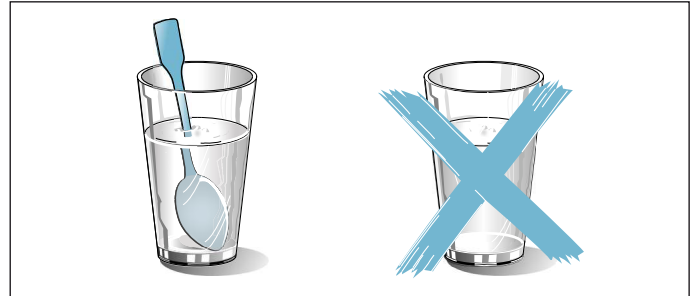
Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

**⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannelap 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 pannelap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

**⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

**⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.



### **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

### **Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!**

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.  
→ "Reinigen" op pagina 124
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

## **Oorzaken van schade**

### Algemeen

#### Attentie!

- **Water in de hete binnenruimte:** Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- **Vochtige levensmiddelen:** Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- **Condenswater in de binnenruimte:** Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. 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.
- **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.
- **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.

## Magnetron

### 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.
- **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. Door overbelasting kan de deurruit barsten. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord.
- **Aluminiumschalen:** Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Aandrijving van de draaischijf:** Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- **Draaischijf:** De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

## Milieubescherming

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

### Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen om te bakken. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

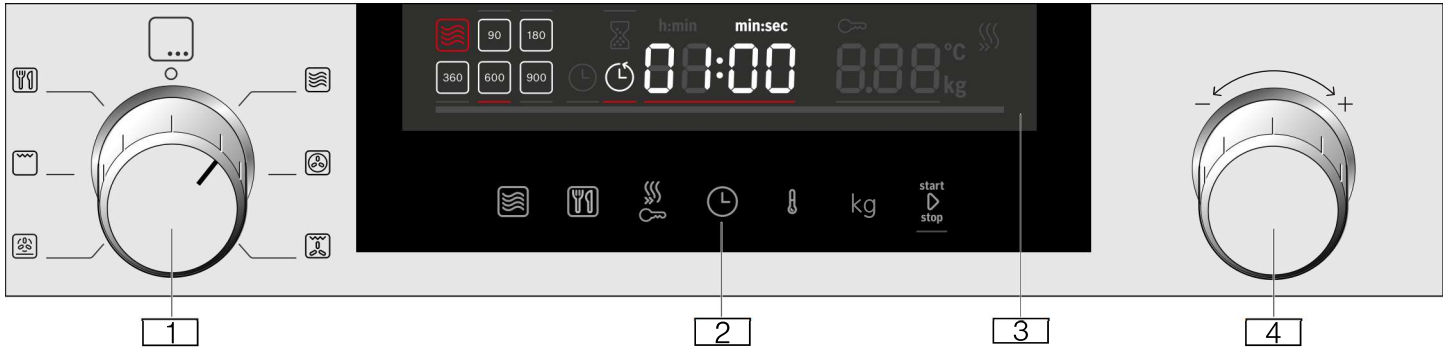


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## Het apparaat leren kennen

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

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



### 1 Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in.  
U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

### 2 Touch-velden

Achter de touch-velden liggen sensoren. Tip op het symbool om de functie te kiezen.

### 3 Display

Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

### 4 Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest u de instelling voor andere functies.  
U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

## Aanwijzingen

- Bij veel apparaten kunnen de functiekeuze- of draaiknoppen worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de functiekeuze- of draaiknop drukken.
- Staat de functiekeuzeknop in de nulstand (energiebesparingsmodus) en wordt er een functie gekozen, dan duurt het enkele seconden tot deze beschikbaar is (bijv. magnetron).

## Bedieningspaneel






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

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.

## Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

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

Stand	Gebruik
 Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld.
 Magnetron	Magnetronfunctie kiezen.
 Hete lucht	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
 Circulatiegrill	De ventilator wervelt de hete lucht van het grillelement rond de gerechten.
 Pizzastand	Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
 Grill	Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
 Programma's	Voor veel gerechten vindt u hier al voorgeprogrammeerde instellingen.









## Touch-velden en display

Met de touch-velden kunt u verschillende extra apparaatfuncties instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

### Touch-velden

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

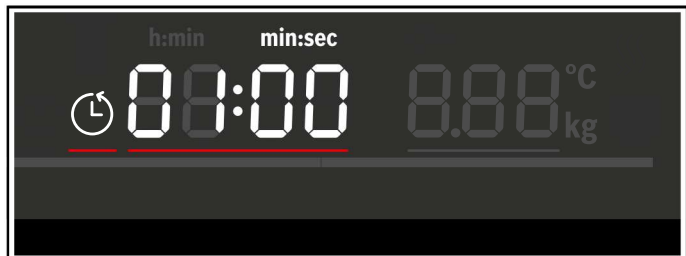
Symbol		Betekenis
	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Programma's	Programmakeuze opvragen, met de draaiknop het gewenste programma-nummer instellen.
	Snel voorverwarmen / Kinderslot	Kort drukken: Snel voorverwarmen activeren/deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren/deactiveren.
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
	Temperatuur	Temperatuur kiezen en instellen met de draaiknop.
kg	Gewicht	Gewicht kiezen en instellen met de draaiknop.
start  stop	Start/Stop	Werking starten of onderbreken <b>Aanwijzing:</b> Door lang te drukken wordt de werking beëindigd, de instellingen van de gekozen functie worden teruggezet naar de standaardwaarden.

### Display

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


De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De focus wordt weergegeven door een rode balk onder de instelwaarde.





De waarde in de focus kan direct met de draaiknop worden gewijzigd.



### Display-elementen

De betekenis van de verschillende display-elementen wordt hier kort uitgelegd.

Symbol		Betekenis
	Wekker	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de wekkertijd weergegeven.

	Bereidingstijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijdsduur weergegeven.
	Tijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijd weergegeven.
h:min	Uren/minuten	Tijdsduur in uren en minuten
min:sec	Minuten/seconden	Tijdsduur in minuten en seconden
	Kinderslot	Is het symbool verlicht, dan is het kinderslot geactiveerd.
	Snel voorverwarmen	Is het symbool verlicht, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.

### Temperatuurindicatie

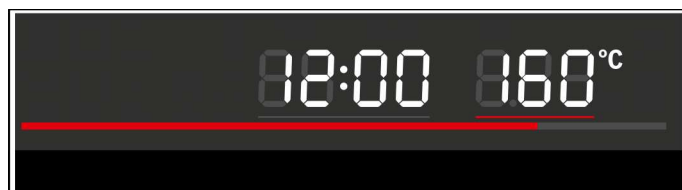
Aan de rode balk onderaan het display kunt u zien dat het apparaat opwarmt.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raakt de balk van links naar rechts naarmate de binnenruimte opwarmt verder rood gevuld.

Bij de grillfunctie is de balk direct volledig rood.

Bij de magnetronfunctie is de balk niet verlicht.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de vijf velden van de lijn rood gevuld zijn.



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

### Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de helderheid van het display van 22 tot 5.59 uur automatisch verminderd.

### Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven en in de focus staan.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.

Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

## Funcities

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.





De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Funcie	Gebruik
Verwarmingsmethoden → "Apparaat bedienen" op pagina 114	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron → "De magnetron" op pagina 116	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Gecombineerde werking met magnetron	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de magnetron inschakelen.
Basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 123	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

## Verwarmingsmethoden

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

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

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
 Hete lucht	40 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien.
	100-230°C	Voor het bakken en braden op één niveau.
 Grill	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren.
 Circulatiegrillen	100-230°C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken.
 Pizzastand	100-230°C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.

## Voorgestelde waarden

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

## Magnetron



U kunt m.b.v. diverse standen verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden. De magnetronstanden komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetronstanden zijn beschikbaar.

Magnetronstand	maximale tijdsduur
90	1 uur 30 minuten
180	1 uur 30 minuten
360	1 uur 30 minuten
600	1 uur 30 minuten
900 watt	30 min.

U kunt de magnetronfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden gebruiken.

### Uitzonderingen:


-  Magnetronstand 900W
-  Hete lucht 40°C

Hier leest u hoe u de magnetron kunt combineren met de verwarmingsmethoden:

## Binnenruimte

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

### Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Deuren sluiten en op het veld start  stop tippen, om de werking voort te zetten.

### Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Wanneer de werking beëindigd wordt, gaat de verlichting uit.

De verlichting van de binnenruimte gaat aan wanneer u de apparaatdeur opent. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch weer uit.

### Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

### Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurraam, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van het apparaat wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

## Toebehoren

Hier krijgt u een overzicht over de meegeleverde accessoires en de manier waarop ze worden gebruikt.

### Attentie!

Let er bij het uitnemen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

### Bijbehorende accessoires



#### Draaischijf

U kunt gerechten die bijzonder veel warmte nodig hebben direct op de draaischijf klaarmaken.

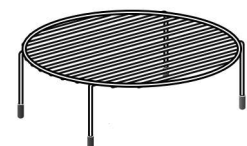
**Aanwijzing:** De draaischijf kan naar links en rechts draaien. Hij is snijvast. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.



#### Laag rooster

Voor de magnetron en voor het bakken en braden met de ovenfunctie.

**Aanwijzing:** Plaats het rooster op de draaischijf.



#### Hoog rooster

Rooster om te grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast of als plaats om iets op te zetten, bijv. voor platte ovenschalen.

**Aanwijzing:** Plaats het rooster op de draaischijf.

### Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

#### Speciale accessoires

##### Glazen braadpan

Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels.

##### Pizzaplaat

Voor pizza's en groot, rond gebak.

##### Inzet voor de bereiding met stoom in magnetrons

Gerechten behoudzamer en sneller stomen.

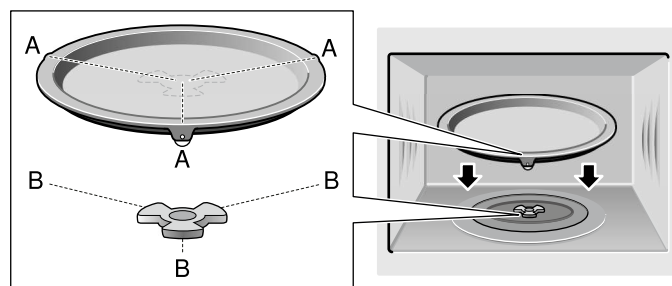
## Voor het eerste gebruik

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

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

### Draaischijf gebruiken

Plaats de draaischijf met de rolletjes "A", zoals in de afbeelding, op de houder "B" in het midden van de bodem van de binnenruimte.




#### Aanwijzingen


- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf
- De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg belasten.

### Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.




#### Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool  is verlicht. Stel de tijd in.


1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld . De tijd is ingesteld.

#### Tijd wijzigen

**Aanwijzing:** Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld  tippen. Op het display verschijnt het symbool  en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld . De tijd is ingesteld.


## Aanwijzingen


- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld  wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

## Binnenruimte en toebehoren reinigen


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

### Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht  op 180°C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht  instellen.
2. Met de draaiknop 180 C instellen.
3. Tip op het veld start  stop.

Het apparaat begint op te warmen.

Na een uur het apparaat uitschakelen. Hiervoor op het veld start  stop tippen en vervolgens de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### Toebehoren reinigen

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



## Apparaat bedienen

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

### Apparaat in- en uitschakelen

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

**Aanwijzing:** Het kinderslot kan alleen worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

### Apparaat inschakelen

Aan de functiekeuzeknop draaien om het apparaat in te schakelen.

Op het display verschijnt een standaardwaarde in de focus. Het apparaat is klaar voor gebruik.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

### Apparaat uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

**Aanwijzing:** U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.


### Funcie instellen.


Nadat er een functie gekozen is, verschijnen de voorgestelde waarden op het display. U kunt deze instelling direct starten.

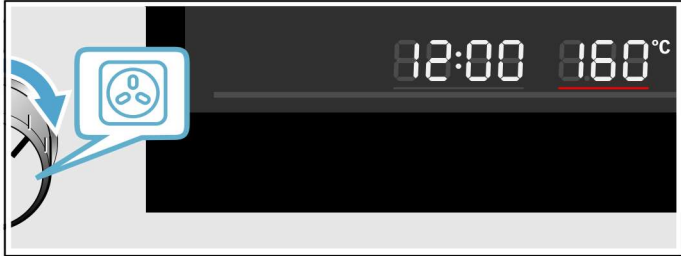
In principe geldt:


1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen.
2. Zo nodig andere instellingen uitvoeren. Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Tip op het veld start  stop. De werking start. De LED° start  stop brandt.

## Verwarmingsmethode en temperatuur instellen


Voorbeeld: Hete lucht  bij 200°C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht  instellen. Op het display verschijnt de voorgestelde temperatuur 160°C.



2. Met de draaiknop de temperatuur op 200°C instellen.
3. Tip op het veld start  stop.






Het apparaat begint op te warmen. De LED° start  stop brandt. De temperatuurindicatie wordt gevuld.

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.





### Aanwijzingen

- Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur niet op 40°C worden ingesteld.

### Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het veld  tippen tot het symbool  in de focus staat.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Tip op het veld start  stop. Het apparaat begint op te warmen. De LED° start  stop brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

### Werking onderbreken

1. Op het veld start  stop tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED start  stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start  stop. De werking wordt voortgezet, de LED start  stop brandt.

### Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.




De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

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

### Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

-  Hete lucht (uitzondering: hete lucht 40 °C)
-  Circulatiegrill
-  Pizzastand

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip op het veld . Op het display is het symbool  verlicht.
3. Tip op het veld start  stop. Het apparaat begint op te warmen. De LED° start  stop brandt.

### Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat uitschakelt loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

### Het snel voorverwarmen afbreken

Tip op het veld . Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.


**Aanwijzing:** Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

### Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd in gebruik is zonder ingestelde tijdsduur. Het moment waarop uw apparaat uitschakelt, is afhankelijk van de ingestelde functie en temperatuur.

- Hete lucht 40 °C: 24 uur
- Hete lucht 100-230 °C: 5 uur
- Circulatiegrill en pizzastand: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Voorbeeld: Gebruikt u het apparaat met hete lucht bij 160 °C, dan schakelt het na ca. 5 uur automatisch uit.

Op het display verschijnt . Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op het veld start  stop.





## De magnetron

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

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

### Vormen

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

#### Geschikte vormen

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

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

#### Ongeschikte vormen

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

#### Attentie!

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

#### Vormtest

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

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

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

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

Breek de test af.

#### **Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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

## Magnetronstanden

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

De volgende magnetron-standen zijn beschikbaar.

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

Voorgestelde waarden:

Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

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



#### Intervallen van de tijdstelling

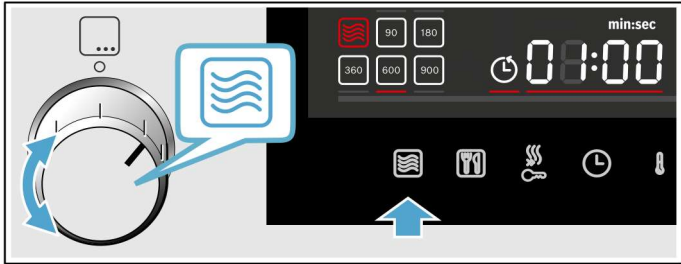
De interval bij het instellen van de gebruiksduur verandert naarmate de duur langer wordt.

Gebruiksduur	Interval
0 - 1 minuut	5 seconden
1 - 3 minuten	10 seconden
3 - 15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

## Magnetron instellen

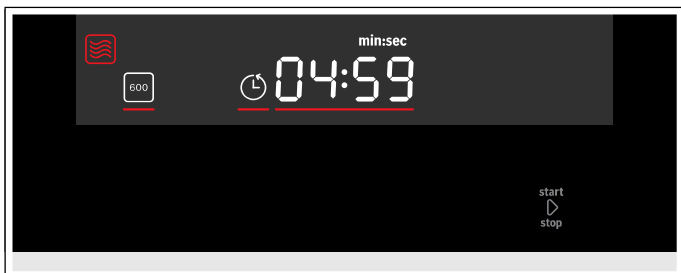
Voorbeeld: magnetronstand 600 watt, tijdsduur 5 min.


- Met de functiekeuzeknop de functie Magnetron  kiezen.  
Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen weergegeven . Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
- Via het touch-veld Magnetronstand de gewenste vermogensstand kiezen.



Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

- Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.  
**Aanwijzing:** U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de magnetronstand instellen.
- Tip op het veld start  stop.



De tijdsduur loopt af op het display. De LED° start  stop brandt.


### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op een willekeurig veld tippen.


### Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.





### Magnetronvermogen veranderen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

## Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld start  stop

## Werking onderbreken

- Op het veld start  stop tippen of de apparaatdeur openen.  
De werking wordt onderbroken, de LED start  stop knippert.
- De apparaatdeur sluiten.
- Tip op het veld start  stop.  
De werking wordt voortgezet, de LED start  stop brandt.

## Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

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

## Magnetron-combi instellen

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


### Combinatiemogelijkheden

-  Hete lucht
-  Circulatiegrill
-  Pizzastand
-  Grill

### Uitzonderingen:


-  Magnetronstand 900W
-  Hete lucht 40°C

### Combi instellen


Voorbeeld: Hetelucht  190°C met magnetron 360 W, 17 minuten.

- Met de functiekeuzeknop de functie Hete lucht  instellen.  
Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
- Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
- Op het veld Magnetronvermogen  tippen tot de gewenste stand op het display is gekozen.  
Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
- Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
- Tip op het veld start  stop.  
De werking start, de LED start  stop brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.


### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool start  stop is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beeindigen.





## Magnetronvermogen veranderen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

### Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld start  stop

### Werking onderbreken

1. Op het veld start  stop tippen of de apparaatdeur openen.  
De werking wordt onderbroken, de LED start  stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start  stop.  
De werking wordt voortgezet, de LED start  stop brandt.

### Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

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

## Automatische programma's


Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het automatische programma neemt de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 15 programma's.

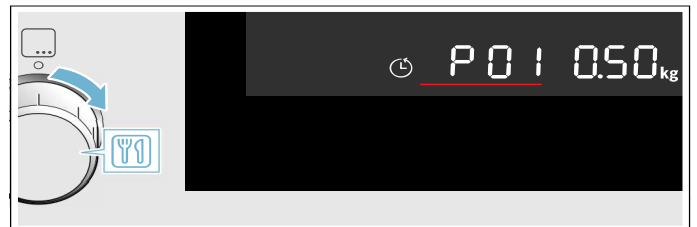
### Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die hittebestendig en geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de accessoires in de programmatabellen in acht.
- Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.

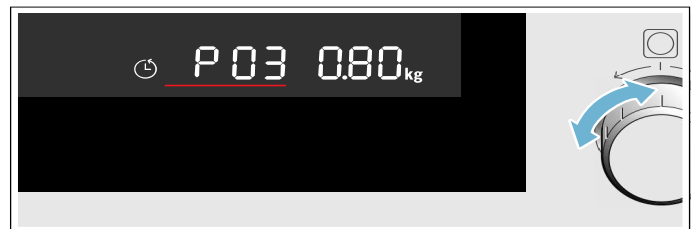
### Programma instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: programma 3 met 1 kilogram gewicht.

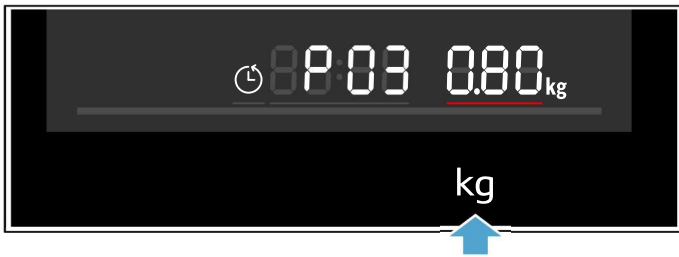
1. De functiekeuzeknop op automatische programma's  zetten.  
Op het display verschijnt het eerste programmanummer en een voorstel voor het gewicht.



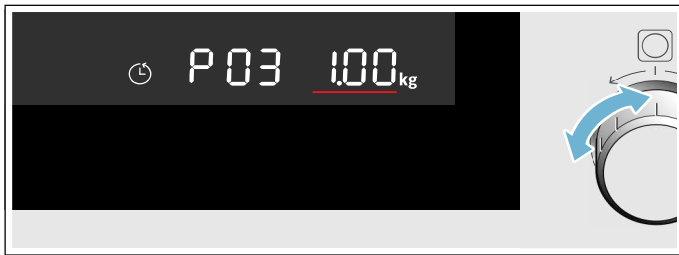
2. Met de draaiknop het programmanummer 3 kiezen.



3. Tip op het veld kg.  
Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.




4. Met de draaiknop een gewicht van 1 kilo instellen.  
Het apparaat stelt automatisch de tijdsduur in die bij het gewicht past.



5. Tip op het veld start ▶ stop.  
Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af, de temperatuurbalk en de LED start ▶ stop zijn verlicht.



### Aanwijzingen

- Voor de start kunt u via de velden  en kg schakelen tussen de programma's en het gewicht.
- Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd. U kunt het ingestelde gewicht via het veld kg opvragen.

### Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op.  
De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### Programma wijzigen

1. Ca. 4 seconden lang op het veld start ▶ stop tippen. Het programma wordt teruggezet.
2. Nieuw programma kiezen.

### Werking onderbreken

1. Op het veld start ▶ stop tippen of de apparaatdeur openen.  
De werking wordt onderbroken, de LED start ▶ stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start ▶ stop.  
De werking wordt voortgezet, de LED start ▶ stop brandt.

### Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.


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




## Programmatabel


Programma-nr.	Levensmiddel	Gewichtsbereik in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen
<b>Ontdooien</b>				
P 01	Gehakt	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 04	Brood	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Anders wordt het snel oudbakken. Maak de sneetjes zo mogelijk los van elkaar.
<b>Bereidingsprogramma's</b>				
P 05	Rijst	0,05 - 0,20	Vorm met deksel op het lage rooster	Geen rijst in kookbultjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
P 06	Aardappels	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
P 07	Groente	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
<b>Combinatieprogramma's</b>				
P 08	Ovenschotel, diepvries	0,40 - 1,20	Open vorm, op het lage rooster	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
P 09	Kip, heel	0,50 - 2,0	Open vorm, op het lage rooster	kant van de borst naar beneden.
P 10	Rosbief, medium	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	
P 11	Gebraden varkenshals	0,50 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	
P 12	Lamsvlees, medium	0,80 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
P 13	Gehakt	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P 14	Vis, heel	0,30 - 1,0	Open vorm, op het lage rooster	Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.
P 15	Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	0,05 - 0,20	Hoge vorm met deksel, op het lage rooster	Voer alleen het gewicht van de rijst in. Geschikt zijn gerechten met rijst en groente, vis of gevogelte. Gebruik alleen verse ingrediënten.




## Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met het touch-veld  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus.

Tijdfunctie	Gebruik
 Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
 Bereidingstijd	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
 Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display weergegeven.





Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met het veld  opvragen. De wekker kan op elk moment worden ingesteld.

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

**Aanwijzing:** In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 123




### Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Om Wekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen zo vaak op het veld  tippen tot het betreffende symbool in de focus staat. Tijdens het gebruik zijn alleen de wekker en de tijdsduur beschikbaar en in de stand-by functie alleen de wekker en de tijd. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

### Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het apparaat. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. Tip op het veld .  
Op het display zijn het symbool  en de tijdsymbolen verlicht.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen. Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

### De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat **00:00**. Op een willekeurig veld tippen om de wekker uit te schakelen.

### Wekkertijd veranderen

Met de draaiknop de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.


### Wekkertijd wissen

Met de draaiknop de wekkertijd naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

### Tijdsduur instellen

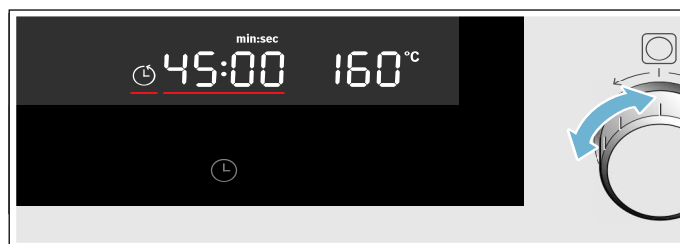
U kunt de bereidingstijd van het gerecht op het apparaat instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De bereidingstijd wordt niet per ongeluk overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: verwarmingsmethode Hete lucht, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.  
Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. Zo nodig met de draaiknop de temperatuur veranderen.
3. Twee keer op het veld  tippen.  
Op het display staat -- : -- en zijn de tijdsymbolen verlicht.




4. Met de draaiknop een tijdsduur van 45 minuten instellen.



5. Tip op het veld start  stop.  
De oven start. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en de LED start  stop brandt. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

### De tijdsduur is afgelopen


Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat **00:00**.

1. Tip op het veld .  
Het signaal verdwijnt.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.  
Het apparaat is uitgeschakeld.

### Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

### Tijdsduur wissen


Als de wekkerfunctie is ingesteld, tikt u eerst op het veld . Pas dan kunt u de tijdsduur veranderen.


Met de draaiknop de tijdsduur naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

### Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.




### Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool  is verlicht. Stel de tijd in.


1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld .  
De tijd is ingesteld.

### Tijd wijzigen

**Aanwijzing:** Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld  tippen.  
Op het display verschijnt het symbool  en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld .  
De tijd is ingesteld.

### Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld  wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.


## Kinderslot

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

### Activeren en deactiveren

1. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
2. Ca. 4 seconden lang op het veld  tippen.  
Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is geactiveerd of gedeactiveerd.

### Aanwijzingen

- Wanneer er een wekkertijd  is ingesteld, loopt deze verder. Zolang het kinderslot actief is, kan de wekkertijd niet worden veranderd.
- Geluidssignalen, bijv. na afloop van de wekkertijd, kunnen worden beëindigd door op een willekeurig veld te tippen.

## Basisinstellingen

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

### Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Enkele seconden lang op het veld  $\ominus$  tippen.  
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.
3. Tip op het veld  $\ominus$ .  
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met het veld  $\ominus$  kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Enkele seconden lang op het veld  $\ominus$  tippen.  
Alle instellingen zijn overgenomen.

Bevindt het apparaat zich in de standby-modus, dan kunt u de instellingen op elk moment wijzigen.

### Annuleren

Wilt u de veranderingen niet opslaan, draai dan aan de functiekeuzeknop. De basisinstellingen worden beëindigd zonder dat de gegevens worden opgeslagen.

### Lijst met basisinstellingen

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

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c01	Geluidssignaal tijdsduur 2 = gemiddeld = 30 seconden	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 2 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur of van de wekker
c02	Geluidssignaal-toets 1 = aan	0 = uit	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets
c03	Display helderheid 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Helderheid van het display instellen
c04	Tijdweergave 1 = aan	0 = uit	Tijd op het display weergeven
c05	Verlichting van de binnenruimte 1 = aan	0 = uit	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen
c06	Fabrieksinstelling 0 = uit	1 = aan	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen
c07	Demonstratiemodus 0 = uit	1 = aan	Demonstratiemodus in- en uitschakelen <b>Aanwijzing:</b> De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
c08	Instellen signaalvolume 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Volume van de bedieningssignalen wijzigen

## Reinigen

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

### **Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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

### **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

### **Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

**Aanwijzing:** Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

## Geschikte schoonmaakmiddelen

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

### Attentie!

#### Oppervlakteschade

Gebruik geen

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

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

#### Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Bestelnr. 466 148

#### Onderhoudsdoekje voor roestvrijstalen oppervlakken

U kunt de oppervlakken behandelen met aanbevolen, goedgekeurde onderhoudsdoekjes (bij ons te bestellen). De doekjes zijn met olie geïmpregneerd en

dienen ter bescherming tegen vingerafdrukken en krassen.

Bestelnr. 311 134

#### Onderhoudsolie voor moderne, roestvrijstalen oppervlakken

Dezelfde onderhoudsolie die in de doekjes zit, kan bij ons ook per fles worden besteld.

Bestelnr. 311 567

#### Vetoplosser

Voor een intensieve oppervlaktereiniging van hardnekkig vet.

Bestelnr. 311 781






Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen..
Voorzijkant van het apparaat met roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde binnenruimte. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuurspoonsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Hierdoor ontstaan krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: Er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: Brenge u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: Reinigen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Afdichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Accessoires	Warm zeepsop: Laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

### Aanwijzingen

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

### Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knippert <b>12:00</b> en het symbool  is verlicht.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is niet op het veld start  stop getipt.	Op het veld start  stop tippen of de instelling wissen door met de functiekeuzeknop een andere functie te kiezen.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Het veld start  stop is niet aangetipt.	Tip op het veld start  stop.
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gewoonlijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst wanneer deze fout zich meerdere keren voordoet.
Het apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. De dubbele punt knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. <b>Aanwijzing:</b> De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
Op het display verschijnt <b>E 1</b> .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt <b>E 2</b> .	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
Op het display verschijnt <b>E 3</b> .	Ovenfunctie is verstoord.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt <b>E 4</b> .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt <b>E 11</b> .	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
Op het display verschijnt <b>E 17</b> .	Snel voorverwarmen mislukt.	Neem contact op met de servicedienst.

## Wat te doen bij storingen?

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

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

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.



## Servicedienst

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

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de 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 aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. 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.

<b>E-nr.</b>		<b>FD-nr.</b>	
<b>Servicedienst</b> 			

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4010

**B** 070 222 141

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

## Acrylamide in levensmiddelen

### Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals 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, en niet te donker, laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Koekjes	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de accessoires verdelen. Minstens 400 g per keer bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

## Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste accessoires 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 weergegeven. Verwijder voor het gebruik alle accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Bij de servicedienst of in speciaalzaken kunt u accessoires of extra accessoires kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

## Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

Zet de vorm midden op het lage rooster. 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, 10-20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
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.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

### Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

#### Aanwijzingen

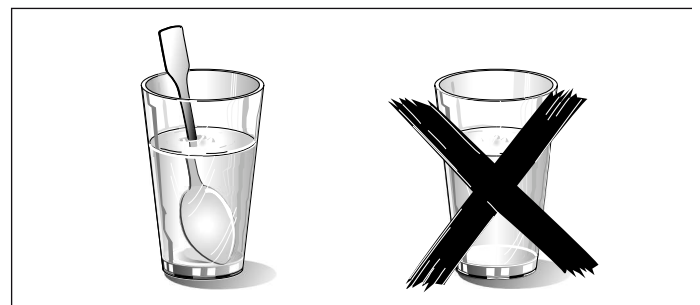
- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel 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, 10-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-10 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, 15-20 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, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm; vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm; 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water klaarmaken

### Gerechten verhitten

#### ⚠ Waarschuwing – 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, 5-10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	<b>Attentie!</b> Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 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, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soep			-
1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 koppen	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppen	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10-15 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, 30-35 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 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, 8-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 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.
- 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 na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

#### **Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	600 W, 3-5 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 een hogere waarde 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 lage rooster.








#### Bakvormen





**Aanwijzing:** Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans- / rechthoekige vorm		170-180	90	40-50
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Krans- / rechthoekige vorm		150-170	-	70-90
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem		160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Spring-/tulbandvorm		170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm		170-180	-	35-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	donkere springvorm		170-190	180	35-45
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180	-	40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**	ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak**	donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	donkere springvorm		170-180	90	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking	ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem*	ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Kerststol van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45

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

\* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Plat rond brood*	ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes van gistdeeg, zoet	ronde pizzaplaat		200-220	15-25

\* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

## 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

#### Aanwijzingen

- 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.

### Rundvlees

#### Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de ingestelde tijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

- Vlees:  
Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.
- Gevogelte:  
Keer de stukken vlees na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

### Aanwijzingen voor het grillen

#### 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.
- Runderfilet en rosbeef halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
  - Steaks na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Accessoires	Verwarmingmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbeef, medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	per kant: 10-15

### Kalfsvlees

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






Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200-220	-	120-130

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

## Varkensvlees



### Aanwijzingen

- Mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd keren. 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  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. nek), ca. 750 g*	gesloten vorm		220-230	180	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg*	open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220-230	90	25-30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg*	gesloten vorm		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	-	-	360	45-45
Halsstuk 2 cm dik**			3	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

## Lamsvlees



**Aanwijzing:** Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

Lamsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190-210	-	90-95

## Diversen

### Aanwijzingen

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

Diversen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180-200	600 W + 180 W	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuk à ca. 150 g**	-		3	-	per kant: 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

## Gevogelte

### Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.

- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogens in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm		180-200	360	30-35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm		210-230	360	20-30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks, ca. 350-450 g	open vorm		190-210	180	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300-400 g	open vorm		3	90	20-30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	open vorm		210-230	90	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200-220	180	50-60

## Vis

### Aanwijzingen

- Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel op het hoge rooster.

- Vet het rooster van te voren in met olie.

Vis	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		3	20-30

## 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.	Snijdt 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, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm
- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gegrilde toast: sneetjes brood voortoasten.















Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	open vorm		200-220	360	25-35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks			3	-	8-10
* hoog rooster					

## Kant-en-klare producten, diepvries

### Aanwijzingen

- Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.
- Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

Kant-en-klare producten	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-30
Afbakbroodje of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaischijf		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaischijf		200-220	-	15-20
Strudel	Draaischijf		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	600	12-17

\* Binnenruimte 5 minuten voorverwarmen en het product vervolgens op de hete draaischijf leggen.

\*\* Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.

## 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 lage rooster plaatsen. Na ca. 13 minuten ontdooid vlees verwijderen.

### Bereiden met de magnetron



Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vla	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 18-23 min.	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

### Garen in combinatie met de magnetron



Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	N.B
Gegratineerde aardappels	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35-40 min.		200-220	Na 2/3 van de bereidingstijd keren.

### Bakken

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

Gerecht	Vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190-210	50-60

### Grillen

Gerecht	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Hoog rooster		3	4-5
Beefburger 9 stuks	Hoog rooster		3	30-35