

BMP 250/251

Combi-magnetron

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Oorzaken van schade	5
Milieubescherming	6
Milieuvriendelijk afvoeren	6
Tips om energie te besparen	6
Kennismaking met het apparaat	6
Display en bedieningselementen	6
Posities functiekeuzeknop	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	7
Extra informatie i	8
Koelventilator	8
Toebehoren	8
Voor het eerste gebruik	9
Taal instellen	9
Tijd-formaat	9
Tijd instellen	9
Datumformaat instellen	9
Datum instellen	9
Temperatuur-formaat instellen	10
Eerste gebruik beëindigen	10
De oven opwarmen	10
Toebehoren reinigen	10
Apparaat activeren	10
Stand-by	10
Apparaat activeren	10
Magnetron	11
Aanwijzingen voor de vormen	11
Magnetronstand	11
Magnetron instellen	11
Oven	12
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	12
Snel voorverwarmen	12
Veiligheidsuitschakeling	12
Vlakgrill	13
Vlakgrill instellen	13
Combifunctie	13
Combinatiefunctie instellen	13
Serie-instelling	14
Serie-instelling instellen	14
Einde bereidingstijd	15
Automatische programma's	16
Instellen van het programma	16
Individueel aanpassen	17
Aanwijzingen voor automatische programma's	17
Programmatabel	18

Individuele recepten	19
Recept opslaan	19
Recept programmeren	20
Namen invoeren	20
Recept starten	21
Recept kiezen	21
Recept wissen	21
Timerfuncties	22
Timer-menu opvragen	22
Kookwekker	22
Stopwatch	22
Timer lange duur	23
Kinderbeveiliging	24
Kinderslot activeren	24
Kinderslot deactiveren	24
Basisinstellingen	24
Reinigen	26
Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte	26
Schoonmaakmiddelen	27
Storingen, wat te doen?	28
Stroomonderbreking	28
Demonstratie-modus	28
Ovenlamp vervangen	29
Technische gegevens	30
Servicedienst	30
E-nummer en FD-nummer	30
Tabellen en tips	31
Ontdooien	31
Ontdooien en verwarmen of garen van diepvriesgerechten	32
Gerechten verhitten	33
Gerechten garen	33
Tips voor de magnetron	34
Taart, cake en gebak	34
Tips voor het bakken	35
Braden en grillen	36
Tips voor het braden en grillen	38
Ovenschotels, gratins	38
Kant-en-klare diepvriesproducten	38
Testgerechten	39
Acrylamide in levensmiddelen	40

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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

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

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

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

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

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

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.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange-tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Kans op explosie!

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

Ernstig gezondheidsrisico!

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Toestel regelmatig reinigen en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden, zie ook het hoofdstuk Reinigen.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolvenenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Kans op een elektrische schok!

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

stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Risico van verbranding!

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

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Bij het verwarmen altijd een kookstaafje/lepel in de vorm doen. Zo wordt kookvertraging voorkomen.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade aan de glazen bodemplaat ontstaan.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- 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.
- 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.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

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.

Tips om energie te besparen

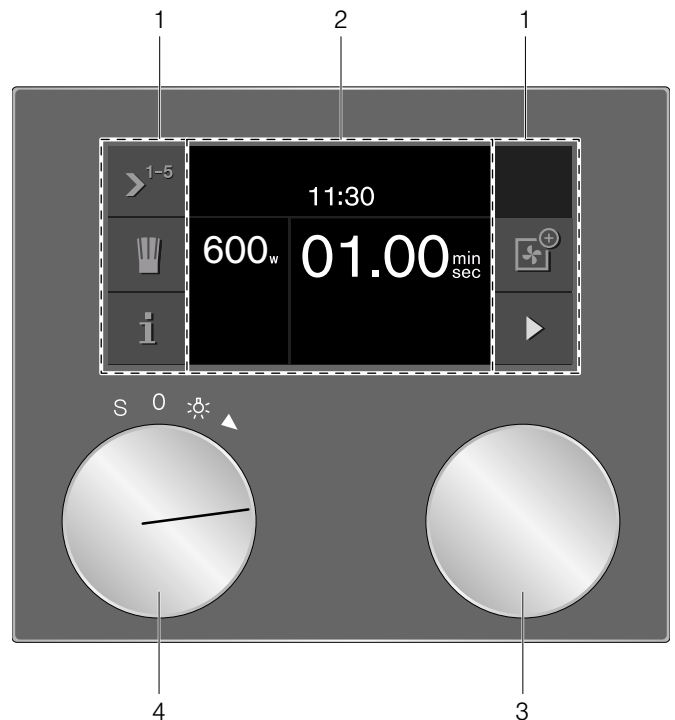
- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte bijzonder goed op.
- Bakt u meerdere taarten tegelijk, dan kunt u ze het beste naast elkaar plaatsen. Omdat de oven nog warm is, kunt u voor de tweede taart een kortere baktijd aanhouden.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

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

Display en bedieningselementen

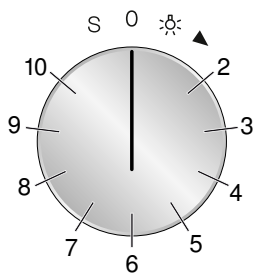
Deze handleiding is bestemd voor verschillende apparaatversies. Afhankelijk van het type apparaat zijn kleine afwijkingen mogelijk.

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



1	Bedieningspaneel	Deze gebieden zijn gevoelig voor aanraking. Raak een symbool aan om de betreffende functie te kiezen.
2	Display	Het display toont bijv. actuele instellingen en keuzemogelijkheden.
3	Draaiknop	Met de draaiknop kunt u de verschillende functies instellen.
4	Functiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop kunt u het magnetronvermogen, de verwarmingsmethode, de basisinstellingen of het licht selecteren.

Posities functiekeuzeknop



Positie	Functie
0	Nulstand
☀️	Licht
2	1000 W magnetron
3	600 W magnetron
4	360 W magnetron
5	180 W magnetron
6	90 W magnetron
7	🌀 Hete lucht
8	🌀 Vlakgrill + hete lucht
9	🌀 Vlakgrill + circulatie
10	🌀 Vlakgrill
S	Basisinstellingen

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
💬	Extra tips opvragen
📖	Automatische programma's, individuele recepten opvragen
↙	Opslaan
↘	Instellingen veranderen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
> ¹⁻⁵	Serie-instelling
rec ●	Menu opslaan
>A ^a	Namen invoeren
⌫	Letters wissen

0 _w	Magnetron, gerecht laten rusten
👉	Demonstratie-modus
⤴	Voorverwarmen met statusindicatie
⤵	Snel voorverwarmen met statusweergave
🕒	Kookwekker
🕒	Stopwatch
	Automatische programma's:
🍲	Gewicht
📊	Kookresultaat
❄️	Ontdooien
🍲	Garen, combigaren
	Combifunctie
📦	Oven opvragen
📦	Oven verwijderen
📦	Oven toevoegen
📦	Magnetron opvragen
📦	Magnetron verwijderen
📦	Magnetron toevoegen

Kleuren en weergave

Kleuren

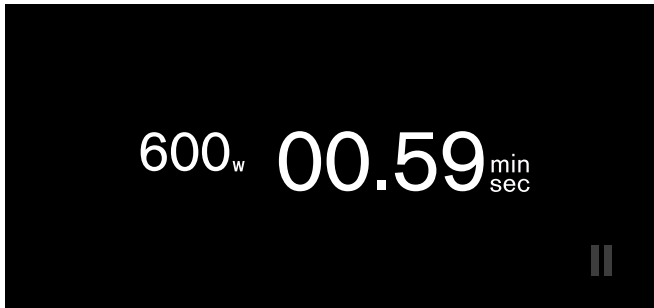
De verschillende kleuren geven informatie over de betreffende instelsituaties.

oranje	Eerste instellingen Hoofdfuncties
blauw	Basisinstellingen
wit	in te stellen waarden

Weergave

Afhankelijk van de situatie verandert de weergave van symbolen, waarden en indicaties.

Zoom	Direct nadat ze zijn geselecteerd worden waarden en symbolen vergroot weergegeven.
Gereduceerde display-weergave	Na korte tijd wordt de display-weergave gereduceerd en alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld en kan in de basisinstellingen gewijzigd worden.



Extra informatie **i**

Door het symbool **i** aan te raken kunt u extra informatie opvragen.

Voor de start krijgt u bijvoorbeeld informatie over de ingestelde functie of de magnetronstand. Zo kunt u nagaan of de actuele instelling geschikt is voor uw gerecht.

Tijdens het gebruik krijgt u bijvoorbeeld informatie over de verstreken en de resterende tijd en/of over de actuele temperatuur van de binnenruimte.

Aanwijzing: Bij langdurig gebruik na het voorverwarmen zijn geringe temperatuurverschillen normaal.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

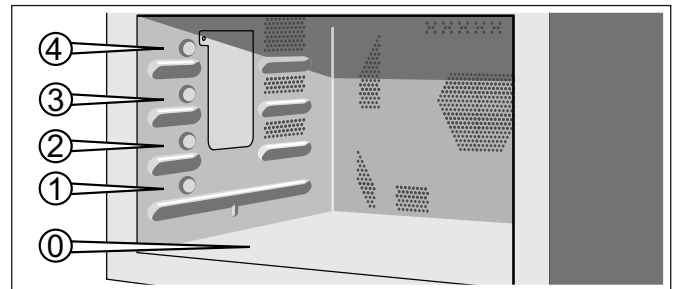
Aanwijzingen

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

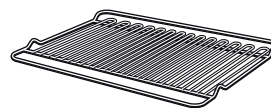
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in het apparaat worden geplaatst.



Aanwijzing: U kunt magnetronbestendige vormen ook op de bodem van de oven (hoogte 0) plaatsen.



Rooster

Voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

Aanwijzing: U kunt het rooster tot twee derde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunt u de gerechten er gemakkelijker uit halen.



Glazen bak

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

De glazen bak kan bij de magnetronfunctie ook dienst doen als plaats om iets op te zetten.



Kookstaafje/Glazen staafje

Voor het verwarmen van vloeistof in smalle vormen. Dit dient ertoe om kookvertraging te voorkomen. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een kookstaafje/lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt.

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron. Lees eerst het hoofdstuk Veiligheidsvoorschriften.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Na de stroomaansluiting verschijnt het menu "Eerste instellingen" op het display. U kunt uw nieuwe apparaat nu instellen:

- Taal
- Tijds-formaat
- Tijd
- Datumformaat
- Datum
- Temperatuurformaat

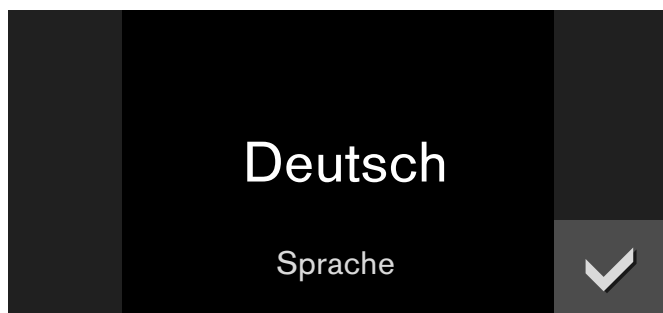
Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomaansluiting voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer het meerdere dagen zonder stroom is geweest. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende ca. 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt deze instellingen op elk moment veranderen (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



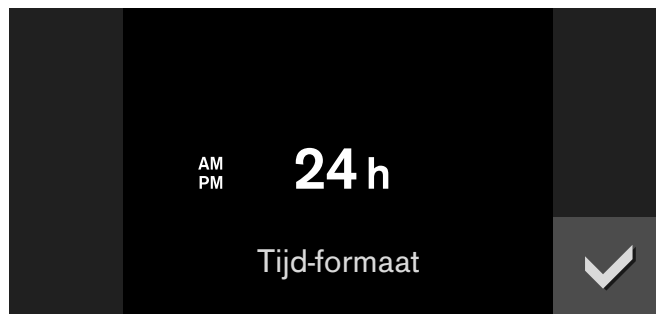
Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden.

Tijd-formaat

Op het display verschijnen de twee mogelijke formaten 24h en AM/PM. Vooraf ingesteld is het formaat 24h.

- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.

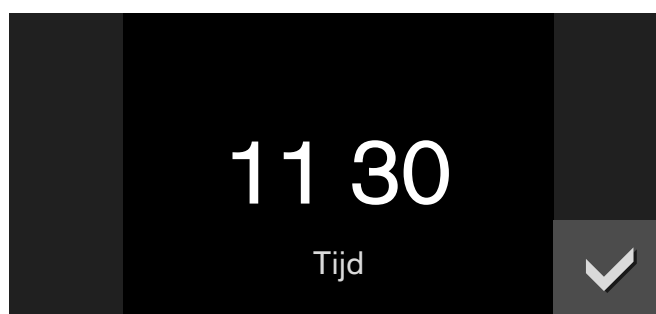
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

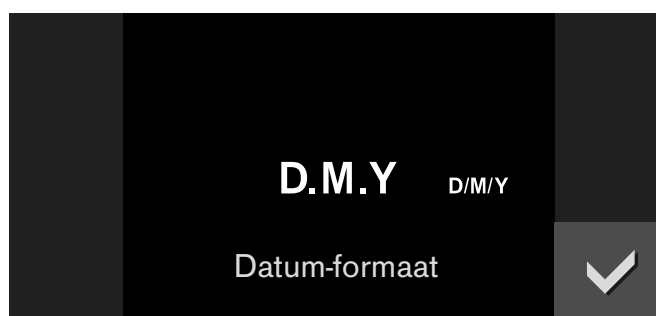
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datumformaat instellen

Op het display verschijnen de drie mogelijke formaten D.M.J., D/M/J en M/D/J. Vooraf ingesteld is het formaat d.m.j.

- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



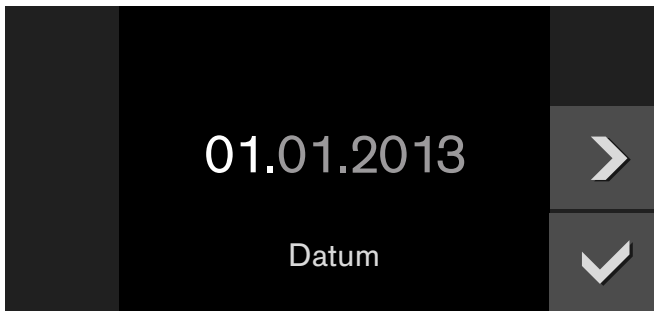
Datum instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde datum. De daginstelling is al actief.

- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.

5 Met de draaiknop het jaar instellen.

6 Met ✓ bevestigen.

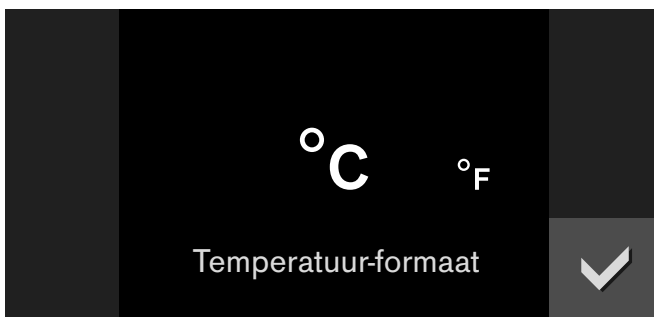


Temperatuur-formaat instellen

Op het display verschijnen de twee mogelijke formaten °C en °F. Vooraf ingesteld is het formaat °C.

1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.

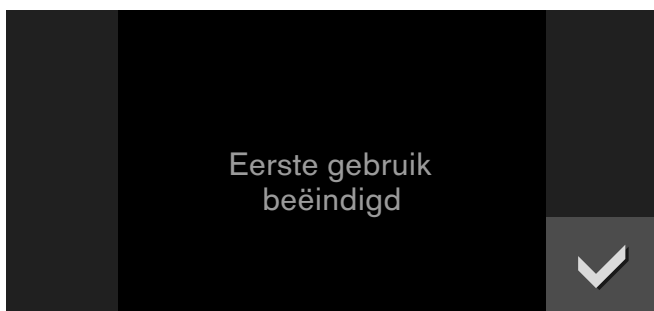
2 Met ✓ bevestigen.



Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in stand-by en de stand-by-weergave verschijnt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Vlakgrill + hete lucht  op 200°C. In het hoofdstuk bakoven kunt u lezen hoe u deze verwarmingsmethode instelt.

Toebehoren reinigen

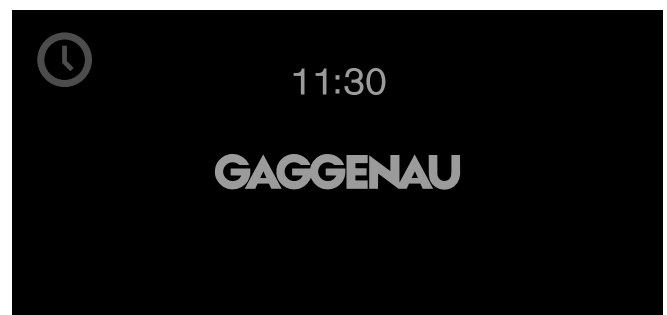
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat activeren

Stand-by

Het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus wanneer er geen functie is ingesteld of het kinderslot geactiveerd is.

De helderheid van het bedieningspaneel is in de stand-by-modus gereduceerd.



Aanwijzingen

- Er zijn verschillende indicaties voor de stand-by-modus. Het GAGGENAU-logo en de tijd zijn vooraf ingesteld. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe u de weergave verandert.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek. U kunt de weergave via de instelling "Helderheid" in de Basisinstellingen aanpassen.

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

- aan de functiekeuzeknop draaien,
- een bedieningsveld aanraken,
- of de deur openen of sluiten.

Nu kunt u de gewenste functie instellen. In de betreffende hoofdstukken kunt u nalezen hoe de functies worden ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer "Standby-indicatie = uit" is gekozen in de basisinstellingen moet u aan de functiekeuzeknop draaien om de standby-modus te verlaten.
- De standby-indicatie verschijnt weer wanneer u na het activeren langere tijd niets heeft ingesteld.
- Wanneer de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.

Magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron kunt u solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

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

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door. U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

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

Attentie!

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

Vormtest: de magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest. Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test: plaats de lege vorm 1/2 tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronstand

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

U kunt de volgende vermogens instellen:

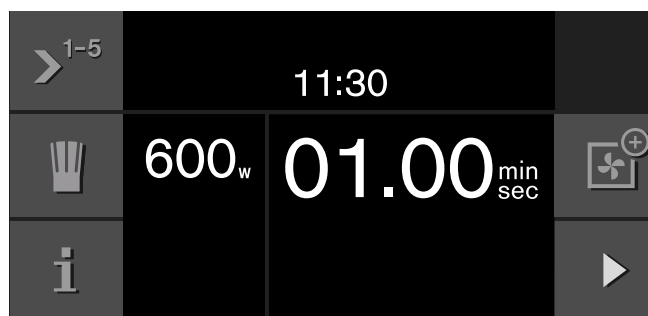
90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
1000 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzing: U kunt het magnetronvermogen 1000 watt voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

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

Magnetron instellen

- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen instellen.
- 2 Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
- 3 Met ► starten.



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

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u symbool ✓ aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet. De magnetronfunctie is beëindigd.

Wanneer u de ovendeur tussentijds opent, wordt de magnetronfunctie stopgezet. Na het sluiten van de deur symbool ► aanraken. De werking wordt voortgezet.

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

U kunt het vermogen op elk moment met de functiekeuzeknop veranderen. Start opnieuw met ►.

U kunt de tijdsduur die al is afgelopen met het symbool i oproepen. Met symbool ✓ keert u terug naar de standaardweergave.

Pauze:

Met || kunt u de werking stopzetten. Met ► wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen:

Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op 0.

Aanwijzing: Het is normaal dat de ventilatie ook verder loopt terwijl de deur open is.

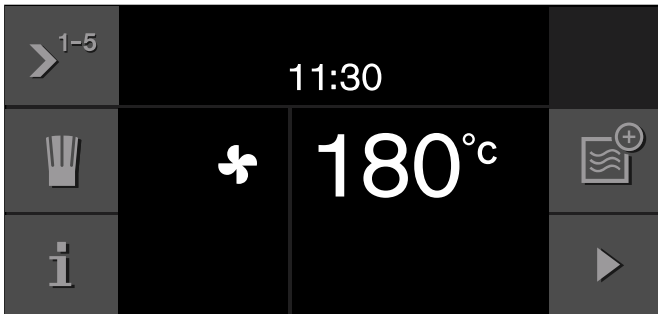
Oven

In de oven-modus kunt u de volgende verwarmingsmethoden instellen:

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
☼ Hete lucht	40 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien
	100-250 °C	Taarten, klein gebak en pizza's bakken in de glazen bak
☼ Vlakgrill + hete lucht	100-250 °C	Vleesstukken braden
☼ Vlakgrill + circulatie	100-250 °C	voor ovenschotels, gegratineerde gerechten en heel gevogelte

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

- 1 Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode, bijv. Hete lucht, instellen. Op het display verschijnt het symbool voor Hete lucht ☼ en de voorgestelde temperatuur 180°C.



- 2 Met de draaiknop de temperatuur instellen.

Aanwijzing: Nu kunt u desgewenst de bereidingstijd voor uw gerecht instellen en het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten. Het symbool >¹⁻⁵ aanraken, het menu Serie-instelling verschijnt. Met > de functie "Bereidingstijd" ⌚ kiezen en instellen. Met > de functie "Einde bereidingstijd" ⌚ kiezen en instellen.

Meer hierover is te lezen in het hoofdstuk Serie-instelling.

- 3 Met ▶ starten.

Op het display verschijnt het opwarmsymbool ⤴ (pas vanaf een ingestelde oventemperatuur van 100 °C). De balk geeft voortdurend de opwarmstatus weer. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een signaal, het opwarmsymbool ⤴ verdwijnt.

Wanneer de functie "Snel opwarmen" is geactiveerd verschijnt het symbool voor "Snel opwarmen" ⤴⤴.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen een opwarmsignaal activeren of deactiveren. Dit klinkt wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.

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

U kunt de verwarmingsmethode op elk moment met de functiekeuzeknop veranderen. Start opnieuw met ▶.

Pauze:

Met || kunt u de werking stopzetten. Met ▶ wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen:

Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op 0.

Actuele temperatuur opvragen:

Wanneer u het symbool i aanraakt, wordt de actuele oventemperatuur enkele seconden weergegeven op het display (vanaf 100 °C). Met het symbool ✓ keert u terug naar de standaard-weergave.

Aanwijzing: Wanneer het toestel na het opwarmen lang wordt gebruikt zijn, afhankelijk van de verwarmingsmethode, geringe temperatuurschommelingen normaal.

Snel voorverwarmen

Met de functie "Snel voorverwarmen" wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.

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

U dient de functie "Snel voorverwarmen" in de basisinstellingen activeren (zie het hoofdstuk Basisinstellingen).

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen eindigt altijd na 12 uur, als het apparaat in deze tijd niet bediend is. Op het display verschijnt een melding.

Uitzondering:

Een programmering met de timer voor lange tijd.


Draai de functiekeuzeknop op 0, dan kunt u het apparaat weer normaal in gebruik nemen.

Vlakgrill

In de grill-modus kunt u drie grillstanden instellen:

Verwarmingsmethode	Grillstand	Gebruik	
	Vlakgrill	1 (laag)	voor soufflés en hoge ovenschotels
	2 (gemiddeld),	2 (gemiddeld),	voor lage ovenschotels en vis
	3 (hoog)	3 (hoog)	voor steaks, worstjes en toast

Vlakgrill instellen

- 1 Met de functiekeuzeknop de vlakgrill instellen. Op het display verschijnt het symbool voor de vlakgrill  en grillstand 3.




- 2 Met de draaiknop de temperatuur of de grillstand instellen.



Aanwijzing: Nu kunt u desgewenst de bereidingstijd voor uw gerecht instellen en het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten. Het symbool  aanraken, het menu Serie-instelling verschijnt. Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen en instellen. Met  de functie "Einde bereidingstijd"  kiezen en instellen. Meer hierover is te lezen in het hoofdstuk Serie-instelling.

- 3 Met  starten.

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

U kunt de functie op elk moment met de functiekeuzeknop veranderen. Start opnieuw met .

Pauze:

Met  kunt u de werking stopzetten. Met  wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen:

Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op 0.

Combifunctie

In de combifunctie is een verwarmingsmethode van de oven of de vlakgrill gelijktijdig met de magnetron in gebruik. Uw gerechten worden sneller gaar en mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 1000 watt.

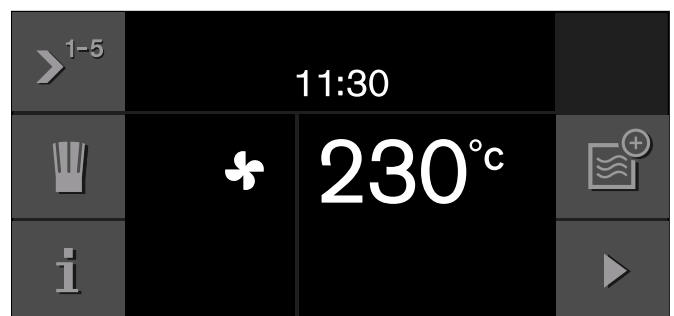
U kunt de gekozen verwarmingsmethode ook combineren met de serie-instelling van de magnetron.



Combinatiefunctie instellen


- 1 Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode voor de oven of het magnetronvermogen instellen.

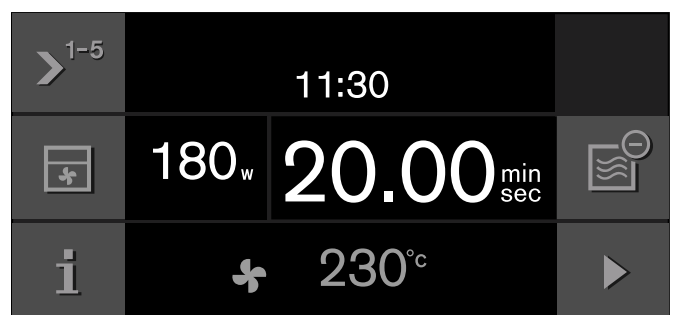
Aanwijzing: U kunt de combifunctie beginnen met een verwarmingsmethode voor de oven of een magnetronvermogen. In het volgende voorbeeld wordt begonnen met een verwarmingsmethode voor de oven.

- 2 Met de draaiknop de oventemperatuur of de grillstand instellen.



Afhankelijk van de gekozen functie verschijnt in het rechterbedieningspaneel het symbool  voor magnetron of het symbool  voor oven. Daarmee kunt u de andere functie toevoegen.

- 3 Met symbool  een magnetronvermogen toevoegen.
- 4 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen instellen.
- 5 Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



- 6 Met  starten.

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

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u symbool ✓ aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet. De combinatiefunctie is beëindigd.

Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode voor de oven, de oventemperatuur, de grillstand of het magnetronvermogen en de tijdsduur wijzigen. Dit kan ook tijdens het gebruik worden gedaan. Raak daarvoor het symbool || aan. De werking stopt.

- 1 De functie met de symbolen ☰ of ☱ instellen.
- 2 Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode van de oven of het magnetronvermogen veranderen.
- 3 Met de draaiknop de oventemperatuur, grillstand of de tijdsduur van het magnetronvermogen veranderen.
- 4 Met ▶ starten.

Instellingen wissen

U kunt de instellingen ook tijdens het gebruik wissen. Raak daarvoor het symbool || aan. De werking stopt.

- 1 De functie met de symbolen ☰ of ☱ instellen.
- 2 Met de symbolen ☰ of ☱ de verwarmingsmethode wissen.
- 3 Met ▶ starten.

Pauze:

Met || kunt u de werking stopzetten. Met ▶ wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen:

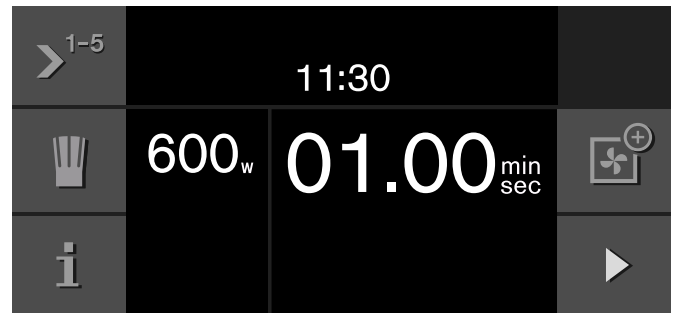
Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op 0.

Serie-instelling

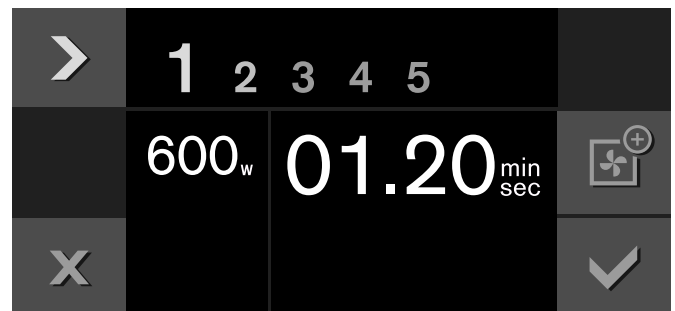
Bij de serie-instelling kunt u tot vijf verschillende verwarmingsmethodes en bereidingstijden instellen die na elkaar aflopen.

Serie-instelling instellen

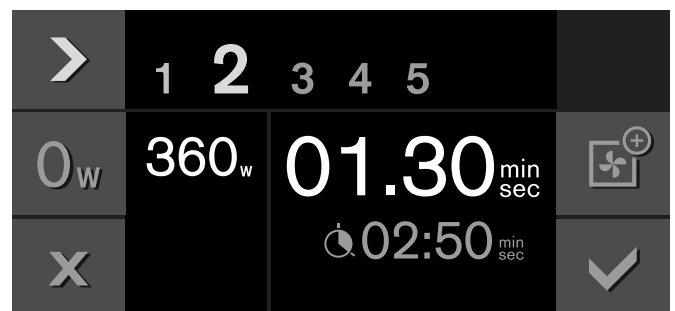
- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen.



- 2 Symbool >¹⁻⁵ aanraken. Het menu Serie-instelling verschijnt.
- 3 Met de draaiknop de tijdsduur, temperatuur of grillstand instellen.



- 4 Met symbool > de tweede fase kiezen.
- 5 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen. Met de draaiknop de tijdsduur, temperatuur of grillstand instellen.



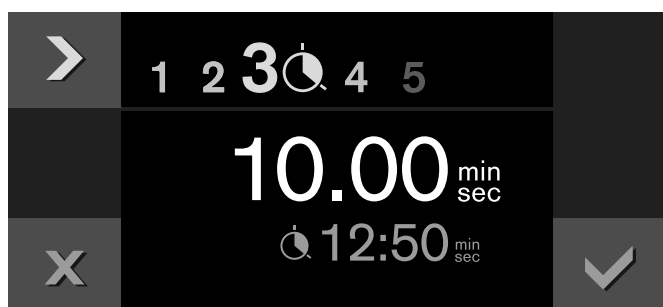
Aanwijzing: Tussen twee magnetronvermogens kunt u een tijd vastleggen waarin de temperatuur gelijkmatig over het levensmiddel verdeeld kan worden. Raak hiervoor het symbool 0_w aan en stel met de draaiknop een tijdsduur in.

- 6 Met > de derde fase kiezen.

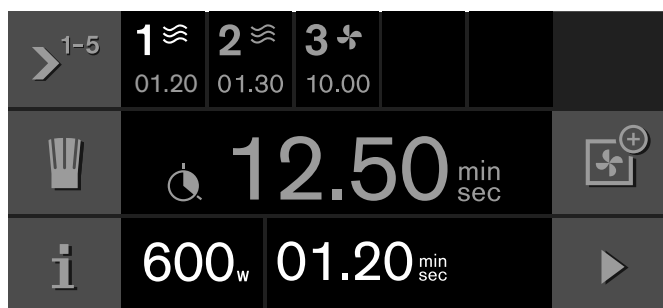
- 7 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen. Met de draaiknop de tijdsduur, temperatuur of grillstand instellen.



- 8 Met > de functie "Bereidingstijd" ⌚ kiezen.
 9 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.



- 10 Met ✓ bevestigen.
 Het hoofdmenu van de Serie-instelling verschijnt. De instellingen van de fases verschijnen in de indicatielijst.



- 11 Met ▶ starten.
 De werking start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het toestel uit. Er klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u symbool ✓ aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet. De serie-instelling is beëindigd.

Instellingen van de lopende fase wijzigen:

Symbool || aanraken. De werking stopt. Symbool >¹⁻⁵ aanraken en instellingen wijzigen. Met symbool ✓ het menu verlaten. Met ▶ starten.

Instellingen wissen:

Symbool X aanraken.

Pauze:

Met || kunt u de werking stopzetten. Met ▶ wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen:

Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op 0.

Aanwijzingen

- De serie-instelling kan worden aangevuld met de combinatiefunctie.
- U kunt slechts één keer het magnetronvermogen van 1000 watt kiezen.
- De verwarmingsmethoden voor de oven kunnen niet met het magnetronvermogen van 1000 watt worden gecombineerd.
- De volgorde van de betreffende instelling is willekeurig. U kunt beginnen met de tijdsduur, het magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

Einde bereidingstijd

In de ovenmodus kunt u het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten. Bij de magnetron is deze functie niet beschikbaar.

Voorbeeld: het is 14:00 uur. De bereidingstijd van het gerecht is 40 minuten. Het moet om 15:30 uur klaar zijn.

Voer de bereidingstijd in en stel het einde van de bereidingstijd in op 15:30 uur. De elektronica berekent de starttijd. Het apparaat start automatisch om 14:50 uur en schakelt om 15:30 uur uit.

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

Einde van de bereidingstijd op een ander tijdstip zetten

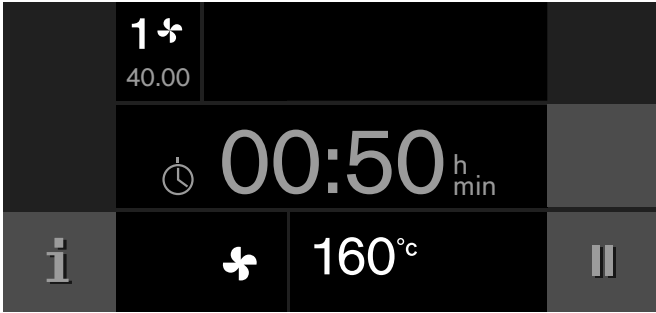
U heeft de verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

- 1 Met > de functie "Einde bereidingstijd" ⌚ kiezen.
- 2 Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.



- 3 Met ✓ bevestigen.
 Op het display verschijnt een aanwijzing dat het einde van de bereidingstijd is ingesteld. Met ✓ bevestigen.

4 Met ▶ starten.



Het toestel gaat over in de wachtstand. Op het display verschijnen de modus, de temperatuur, bereidingstijd en de resterende tijd tot de start. Het toestel start op het berekende tijdstip en schakelt automatisch uit wanneer de bereidingstijd afgelopen is.

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het toestel uit. Er klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u het symbool ✓ aanraakt, de apparaatdeur opent op de functiekeuzeknop of 0 zet. De serie-instelling is beëindigd.

Bereidingstijd wijzigen:

Symbool || aanraken. Met > de functie "Bereidingstijd" ⌚ kiezen. Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen. Met ✓ bevestigen. Met ▶ starten.

Bereidingstijd wijzigen:

Symbool || aanraken. Met > de functie "Einde van de bereidingstijd" ⌚ kiezen. Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen. Met ✓ bevestigen. Met ▶ starten.

Instellingen wissen:

Symbool X aanraken.

De hele procedure afbreken:

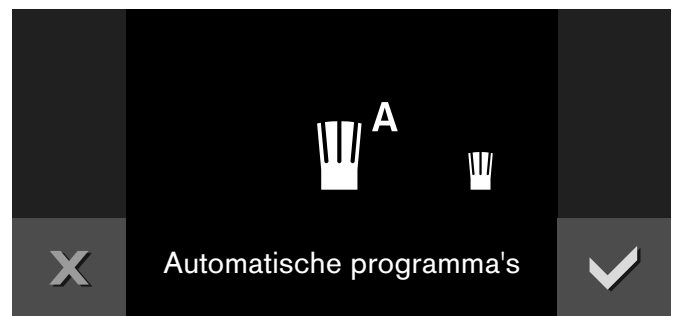
Funcatiekeuzeknop op 0 zetten.

Automatische programma's

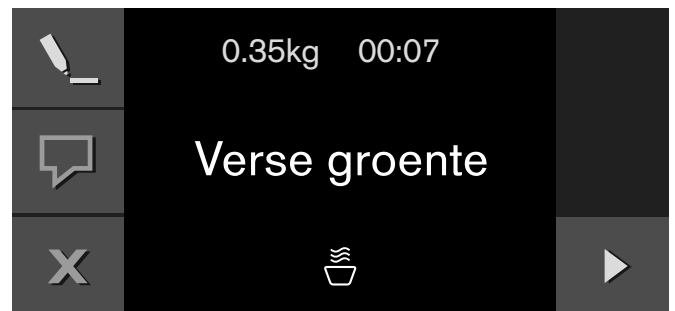
Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. De automatische programma's nemen de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 15 programma's.

Instellen van het programma

- 1 Met de functiekeuzeknop een willekeurige functie instellen.
Aanwijzing: De functiekeuzeknop mag niet op ☼ of S staan.
- 2 Symbool "Koksmuts" 🍷 aanraken, de automatische programma's worden weergegeven.



- 3 Met ✓ bevestigen.
Op het display verschijnt het eerste programma.
- 4 Met de draaiknop het gewenste programma kiezen, bijv. Garen: "Verse groente".





- 5 Met _ de functie Gewicht 🍲 kiezen.
- 6 Met de draaiknop het gewicht instellen.
- 7 Met ✓ bevestigen.
- 8 Met ▶ starten.
De werking start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u symbool ✓ aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet. Het programma is beëindigd.


Rusttijd:

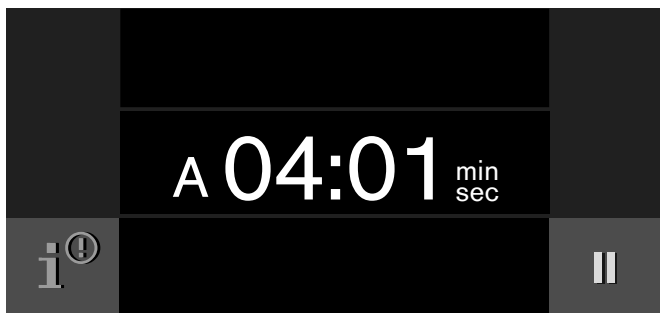
Sommige gerechten moeten na het einde van het programma rusten om na te garen of om de temperatuur gelijkmatig te laten verdelen. Wacht tot de rusttijd voorbij is voordat u het gerecht uit de oven neemt.


Tips:

Met  krijgt u tips over vormen, toebehoren en de inschuifhoogte. Met  verlaat u deze weergave.



Aanwijzingen:

Met **i** krijgt u aanwijzingen over de bereiding. Bij belangrijke informatie en verzoeken om te handelen verschijnt het symbool **i**[®]. Met  verlaat u deze weergave.



Bij vele gerechten verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display om te keren of om te roeren. Volg deze aanwijzingen op. Bij het openen van de apparaatdeur wordt de werking stopgezet. Na het sluiten van de apparaatdeur de werking met  voortzetten. Wanneer u het gerecht niet keert of omroert loopt het programma toch normaal verder tot het einde.

Pauze:




Met  kunt u de werking stopzetten. Met  wordt de werking voortgezet.

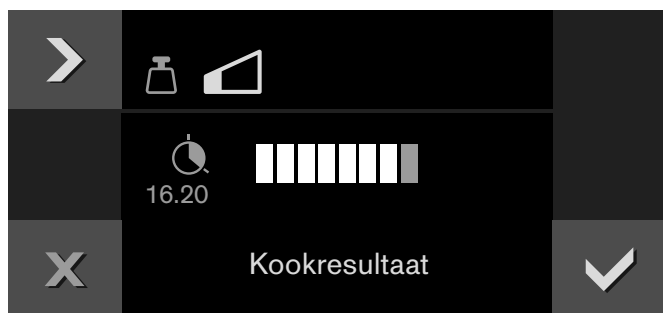
Uitschakelen:



Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op **0**.

Individueel aanpassen

Komt het kookresultaat van een programma overeen met uw verwachtingen, dan kunt u het voor de start van het programma individueel aanpassen. Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

- 1 Met  de individuele instellingen kiezen.
- 2 Met  de functie Kookresultaat  kiezen.
- 3 Met de draaiknop het kookresultaat instellen.
Naar links = bereidingsresultaat zwakker.
Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.



- 4 Met  bevestigen.
Op het display wordt een ander programma weergegeven. De tijdsduur is gewijzigd.
- 5 Met  starten.
De functie start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aanwijzing: Deze wijziging geldt altijd alleen voor het actuele programmaproces. Bij de volgende opvragen gelden weer de oorspronkelijke waarden van het automatische programma.

Aanwijzingen voor automatische programma's

Zet de levensmiddelen in de onverwarmde oven.

Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Let op de tips over de toebehoren in de programmatabel.

Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.

Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien:

- Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijv. glas of porselein leggen.
- Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het keren. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.
- Brood en broodjes dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Ze worden snel oubakken.
- De broodjes in de oven leggen terwijl ze nog niet-ontdooit zijn. Alleen afgebakken broodjes zijn hiervoor geschikt.
- Gehakt dat al ontdooit is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de kant van het vel op de vorm leggen.

Groente:

- verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.
- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgedroogde groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Geen water toevoegen aan spinazie en rode kool.

Aardappels uit de oven:

Aardappels van gelijke dikte gebruiken, die droog en gewassen zijn. Gaatjes in de schil prikken.

Rijst:

- Geen zilvervriesrijst of rijst in kookbuideltjes gebruiken.
- Twee tot tweeënhalf keer zoveel water bij de rijst doen.

Vis:

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

Lamsbout:

Eerst de kant van het vet naar beneden in de vorm leggen. De lamsbout moet de bodem van de vorm voor twee derde bedekken. 50-100 ml vloeistof toevoegen.

Gevogelte:

- De kip met de borstzijde naar beneden in de vorm leggen.
- De stukken kip met de kant van het vel naar boven in de vorm leggen.

Pizza, diepvries:

Voorgebakken diepvriespizza met dunne bodem gebruiken.

Rusttijden:

Enkele gerechten dienen na afloop van het programma nog even in de oven te blijven staan.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten
Rijst	5 tot 10 minuten
Varkensvlees, gehaktbrood	10 minuten

Programmatabel

	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien			
Heel brood*	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
Broodjes	Tarwebroodjes, afgebakken	0,05 - 0,60	Rooster hoogte 1
Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
Gevogelte, heel*	Kip, eend	0,70 - 2,00	Platte, open vorm Bodem binnenruimte

* Let op het keersignaal.

Garen

Verse groente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Diepvriesgroente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Aardappels uit de oven	Vastkokende, overwegend vastkokende of kruimige aardappels, ca. 6 cm dik	0,20 - 2,00	open vorm Bodem binnenruimte
Rijst*	Rijst, rijst met lange korrel	0,10 - 0,50	hoge, gesloten vorm Bodem binnenruimte

	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Verse visfilet	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
* Let op het keersignaal.			
Combigaren			
Diepvriespizza	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster hoogte 3
Diepvrieslasagne	Lasagne bolognese	0,40 - 1,05	open vorm Bodem binnenruimte
Verse kip*	Hele kip	0,80 - 1,80	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Verse stukken kip	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Gehaktbrood	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	open vorm Bodem binnenruimte
Lamsbout*	Lamsbout of lamsschouder zonder been	0,80 - 2,00	open vorm Bodem binnenruimte





* Let op het keersignaal.

Individuele recepten

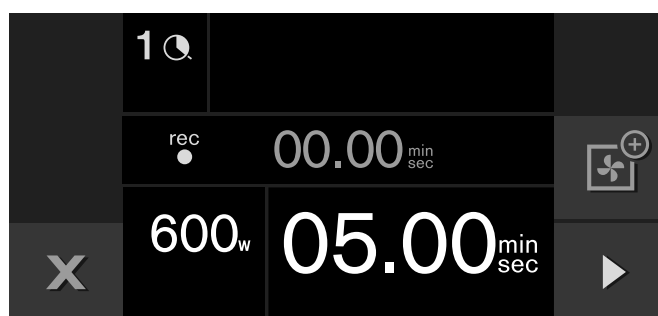
U heeft de mogelijkheid om tot 50 individuele recepten op te slaan. U kunt een recept opslaan of programmeren. U kunt deze recepten een naam geven, zodat u er snel en gemakkelijk op kunt teruggrijpen.


Recept opslaan


U heeft de mogelijkheid om achter elkaar maximaal 5 fasen in te stellen en deze op te slaan.

- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen. Symbool  wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken en met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- 3 Met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
- 5 Symbool  aanraken.

- 6 Met de draaiknop de magnetronduur, temperatuur of de grillstand instellen.





- 7 Met  starten. De eerste fase wordt opgeslagen, hier: magnetronvermogen 600 W, magnetronduur 5 min. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen. Na afloop van de tijdsduur kunt u een andere fase opslaan.


Aanwijzing: Met symbool  kan de fase ook voortijdig worden beëindigd.




Om verder te gaan kunt u kiezen uit 3 opties:

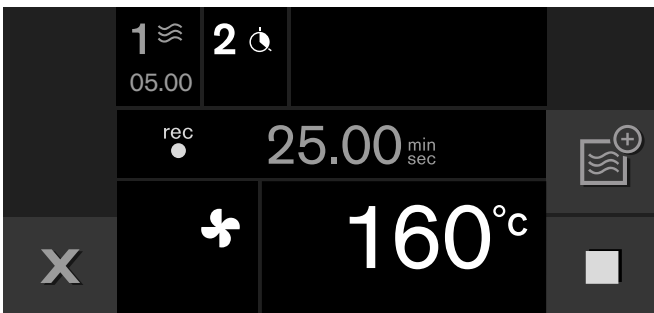
Opslaan: symbool  aanraken. Het recept wordt opgeslagen. Onder "ABC" de naam invoeren (zie het hoofdstuk Naam invoeren).

Afbreken: symbool  aanraken. Het recept wordt niet opgeslagen.




Doorgaan met opslaan: symbool  aanraken. Het opslaan wordt voortgezet.

- 8 Doorgaan met opslaan: symbool  aanraken.
- 9 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen.
Met de draaiknop de magnetronduur, temperatuur of de grillstand instellen.
Voorbeeld: Hete lucht 160 °C.

- 10 Met  starten.



Aanwijzing: Verwarmingsmethode voor de oven: de bereidingstijd wordt opgeslagen.




- 11 Om deze fase te beëindigen symbool  aanraken. Deze fase wordt samen met de bereidingstijd opgeslagen, hier: 20 minuten.
- 12 Doorgaan met opslaan: symbool  aanraken.
- of -
Heeft het gerecht het gewenste bereidingsresultaat bereikt, sla dan ter afsluiting het recept op.
- 13 Opslaan: symbool  aanraken. Het recept wordt opgeslagen. Onder "ABC" de naam invoeren (zie het hoofdstuk Naam invoeren).




Aanwijzingen

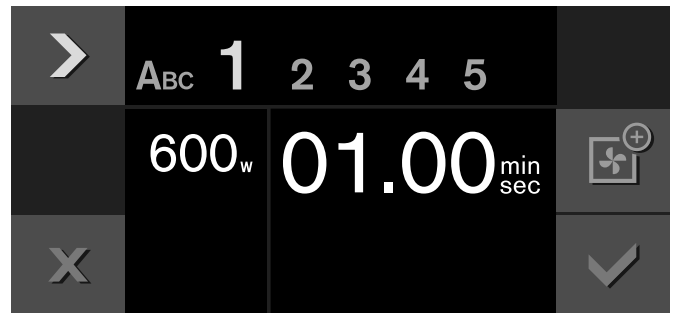
- Wanneer u de apparaatdeur opent, wordt het opslaan van de fase beëindigd.
- Gebruik met de combinatiefunctie is mogelijk (zie het hoofdstuk Combinatiefunctie).




Recept programmeren

U heeft de mogelijkheid om maximaal 5 fases van het bereidingsproces te programmeren en op te slaan.

- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen.
Symbool  wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken en met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- 3 Met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.

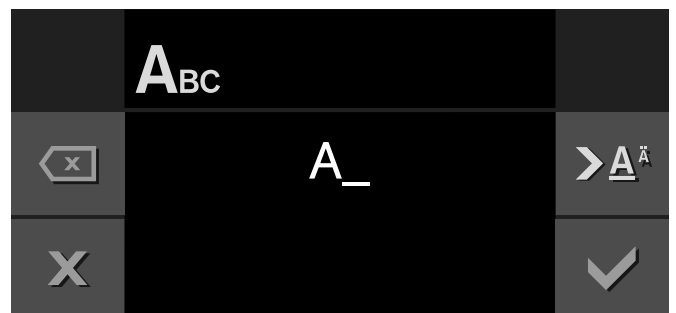
- 5 Symbool  aanraken.
- 6 Onder "ABC" de naam invoeren (zie het hoofdstuk Naam invoeren).
- 7 Symbool  aanraken.
- 8 Met symbool  de eerste fase kiezen.
De verwarmingsmethode en temperatuur die in het begin zijn ingesteld worden weergegeven. Met de functiekeuzeknop kunt u de verwarmingsmethode wijzigen. Gebruik met de combinatiefunctie is mogelijk (zie het hoofdstuk Combinatiefunctie).
- 9 Met de draaiknop de magnetronduur, temperatuur of de grillstand instellen.






- 10 Met het symbool  de volgende fase kiezen.
- of -
De bereiding is compleet, het invoeren beëindigen.
- 11 Met  opslaan.
- of -
Met  afbreken en het menu verlaten.

Namen invoeren

- 1 In "ABC" de naam van het recept invoeren.



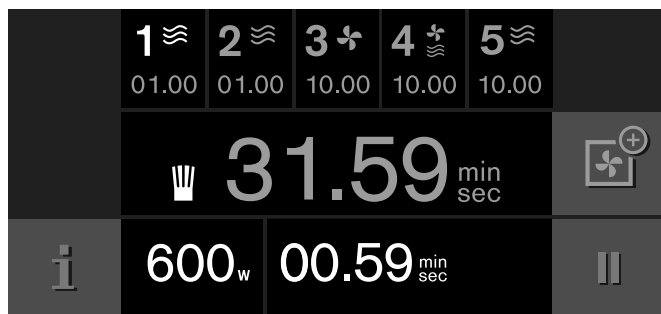
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
	letter wissen

- Met ✓ opslaan.
- of -
Met ✕ afbreken en het menu verlaten.

Aanwijzing: Voor het invoeren van de naam zijn de Latijnse karakters, bepaalde speciale tekens en cijfers beschikbaar.

Recept starten

- 1 Functiekeuzeknop op een willekeurige verwarmingsmethode zetten.
Symbool 🍷 wordt weergegeven.
- 2 Symbool 🍷 aanraken en met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- 3 Met ✓ bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 5 Met ▶ starten.
De functie start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
De instellingen van de fasen verschijnen in de weergavelijst.



Aanwijzing: Terwijl het recept afloopt, kunt u bij een verwarmingsmethode voor de oven de temperatuur en de grillstand en bij een magnetronvermogen de tijdsduur met de draaiknop veranderen. Dit verandert het opgeslagen recept niet.

Recept kiezen

U heeft de mogelijkheid om de instellingen van een opgeslagen of geprogrammeerd recept te veranderen.

- 1 De functiekeuzeknop op een willekeurige verwarmingsmethode zetten.
Symbool 🍷 wordt weergegeven.
- 2 Symbool 🍷 aanraken en met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- 3 Met ✓ bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 5 Symbool ↘ aanraken.
- 6 Met het symbool ➤ de gewenste fase kiezen.
De instellingen worden weergegeven. U kunt de instellingen met de draaiknop of functiekeuzeknop wijzigen.
- 7 Met ✓ opslaan.
- of -
Met ✕ afbreken en het menu verlaten.

Recept wissen

- 1 Functiekeuzeknop op een willekeurige verwarmingsmethode zetten.
Symbool 🍷 wordt weergegeven.
- 2 Het symbool 🍷 aanraken. Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- 3 Met ✓ bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 5 Met C het recept wissen.
- 6 Met ✓ bevestigen.

Timerfuncties

In het timer-menu stelt u het volgende in:

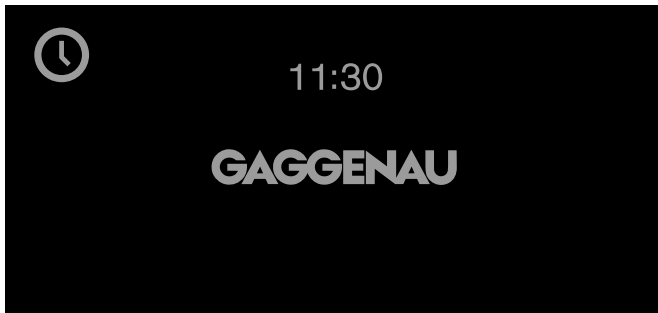
⌚ Kookwekker

⌚ Stopwatch

Timer-menu opvragen

Het moet apparaat geactiveerd zijn en de functiekeuzeknop dient op 0 of ⌚ te staan.

Het symbool ⌚ aanraken.



Het timer-menu verschijnt.

Aanwijzingen

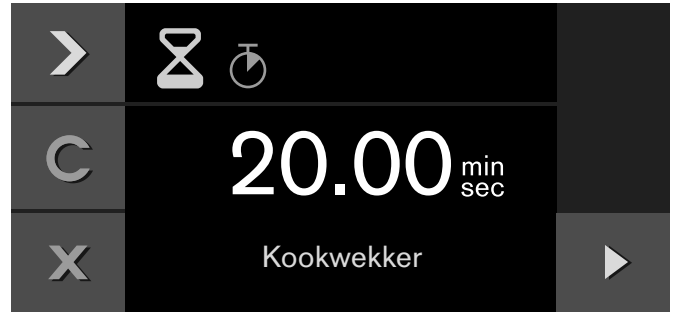
- Draait u de functiekeuzeknop op een verwarmingsmethode of op Basisinstellingen S terwijl de kookwekker of de stopwatch loopt, dan verschijnt er een aanwijzing op het display. Bevestig de aanwijzing met symbool ✓, onderbreek de kookwekker of de stopwatch. Het apparaat is klaar voor gebruik. Om de kookwekker of de stopwatch voort te zetten, draait u de functiekeuzeknop terug naar de nulstand 0 of de lichtstand ⌚.
- Kookwekker en stopwatch kunnen tegelijkertijd worden gebruikt.
In de nulstand 0 wordt alleen de kookwekker weergegeven.
In de lichtstand ⌚ worden kookwekker en stopwatch weergegeven.

Kookwekker

De kookwekker loopt alleen zolang er geen andere functie wordt ingesteld. U kunt maximaal 90 minuten invoeren.

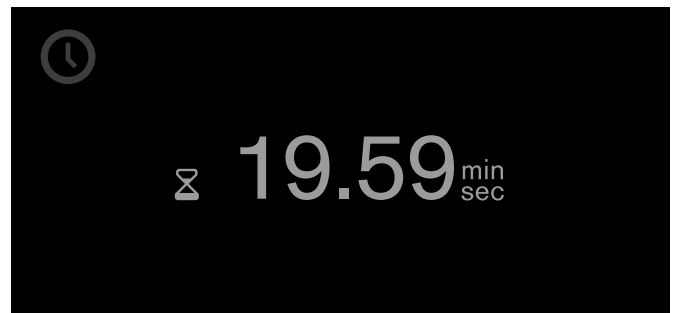
Kookwekker instellen

- 1 Timer-menu opvragen.
De functie "kookwekker" ⌚ wordt weergegeven.
- 2 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.



- 3 Met ▶ starten.

Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt. Op het display worden het symbool ⌚ en de aflopende tijd weergegeven.



Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het houdt op wanneer u het symbool ✓ aanraakt.

U kunt het timer-menu op elk moment verlaten door het symbool X aan te raken. Hierbij gaan de instellingen verloren.

Kookwekker stilzetten:

Timer-menu opvragen. Met > de functie "Kookwekker" ⌚ kiezen en het symbool || aanraken. Om de kookwekker verder te laten lopen, het symbool ▶ aanraken.

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met > de functie "Kookwekker" ⌚ kiezen en het symbool C aanraken.


Stopwatch

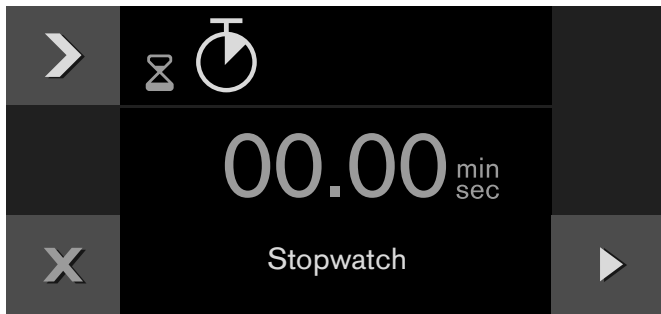
De stopwatch loopt alleen zolang er geen andere functie wordt ingesteld.

De stopwatch telt van 0 seconden naar 90 minuten.


Hij heeft een pauze-functie. Hiermee kunt u hem tussentijds stopzetten.

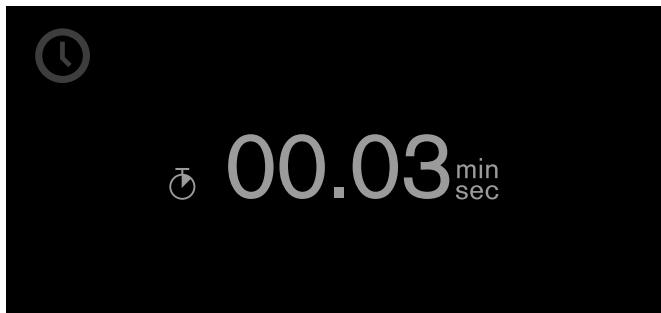
Stopwatch starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met **>** de functie "Stopwatch"  kiezen.




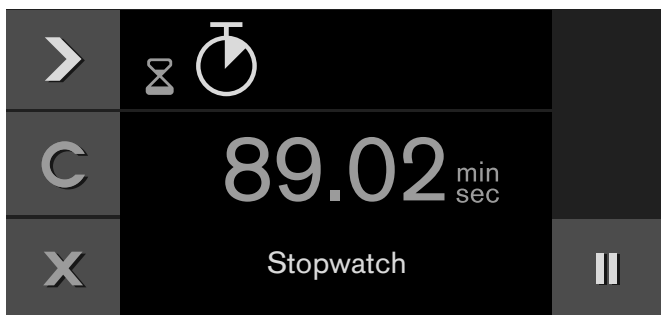
- 3 Met **▶** starten.

Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt af. Op het display worden het symbool  en de aflopende tijd weergegeven.



Stopwatch stopzetten en weer starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met **>** de functie "Stopwatch"  kiezen.
- 3 Het symbool **||** aanraken.




De tijd stopt. Het symbool verandert weer in Start **▶**.

- 4 Met **▶** starten.

De tijd loopt verder. Wanneer er 90 minuten vol zijn, knippert de indicatie en klinkt er een signaal. Dit houdt op wanneer u het symbool  aanraakt. Het symbool  verdwijnt van het display. Het proces is beëindigd.

Stopwatch uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met **>** de functie "Stopwatch"  kiezen en het symbool **C** aanraken.

Timer lange duur

Met deze functie houdt de oven met de verwarmingsmethode Hete lucht een temperatuur van 85°C.




U kunt tot 74 uur lang gerechten warm houden, zonder dat u hoeft in- of uit te schakelen.

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



Aanwijzingen


- U dient de Timer lange duur in de basisinstellingen op "beschikbaar" te zetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen).
- De Timer lange duur kan niet in werking worden gezet wanneer de kookwekker of de stopwatch geactiveerd zijn.

Timer lange duur instellen

- 1 Functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Het symbool  aanraken. Op het display verschijnt de voorgestelde waarde 24h bij 85°C.
- 3 Het symbool  aanraken.



- 4 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd  instellen.
- 5 Met  bevestigen.
- 6 Met **▶** starten.

Het apparaat start. Op het display verschijnen  en de temperatuur.

Oven- en displayverlichting zijn uitgeschakeld. Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Tijdens het aanraken is geen toetsgeluid te horen.

Na afloop van de tijd warmt het apparaat niet meer op. Draai de functiekeuzeknop op **0**.

Uitschakelen:

Om het proces af te breken, draait u de functiekeuzeknop op **0**.

Kinderbeveiliging

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk bedienen, is het voorzien van een kinderslot.


Aanwijzingen

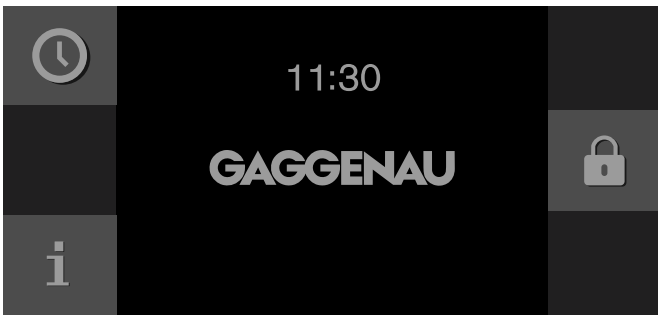
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.


Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op **0**.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.




Het kinderslot is geactiveerd. De stand-by-weergave verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op **0**.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.





Het kinderslot is gedeactiveerd. U kunt het apparaat instellen zoals u gewend bent.




Basisinstellingen















In de basisinstellingen kunt u uw apparaat individueel aanpassen.

- 1 Functiekeuzeknop op **S** draaien. U bevindt zich in het menu "Basisinstellingen".
- 2 Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.
- 3 Het symbool  aanraken.

- 4 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 5 Met  opslaan of met  afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
- 6 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Helderheid	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan* / Uit - tijd - tijd + GAGGENAU-logo* - datum - datum + GAGGENAU-logo - tijd + datum - tijd + datum + GAGGENAU-logo	Verschijningsvorm van de stand-by-weergave. Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag. Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen. De keuze wordt kort weergegeven.

	Display-indicatie	Gereduceerd* / Standaard	Bij de instelling 'Gereduceerd' wordt op het display in korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.
	Touchfeld-kleur	Grijs* / Wit	Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen
	Touchfeld-toon	Toon 1* / Toon 2 / Uit	Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld
	Touchfeld- geluidsvolume	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van de Touchfeld-toon instellen
	Signaalvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Voorverwarmtijd/-signaal	Voorverwarmen met signaal* Snel voorverwarmen met signaal Voorverwarmen zonder signaal Snel voorverwarmen zonder signaal	Het geluidssignaal klinkt wanneer bij het voorverwarmen de gewenste temperatuur bereikt is. Bij het snel voorverwarmen wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.
	Tijd-formaat	AM/PM / 24h*	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uurs-formaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.
	Datumformaat	D.M.J* D/M/J M/D/J	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/ Maand/Dag met het symbool ➤.
	Temperatuur-formaat	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thai / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displaytekst kiezen Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden. Hierna wordt het basisinstellingen-menu gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken. Aanwijzing: Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen".



Demonstratie-modus Aan / Uit*

Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar.

De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.



Timer voor lange bereidingstijden Niet beschikbaar* / Beschikbaar

Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden kan worden ingesteld, zie het hoofdstuk 'Timer voor lange bereidingstijden'.



Kinderslot Niet beschikbaar* / Beschikbaar

Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden (zie het hoofdstuk: 'Kinderslot').

* Fabrieksinstelling

Reinigen

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

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Altijd een kookstaafje/lepel in de vorm doen om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetron-vermogen.

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.

Kans op een elektrische schok!

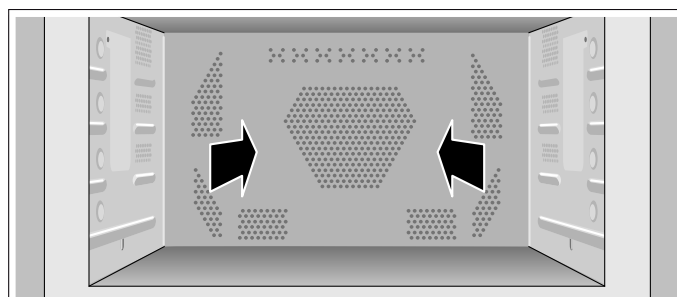
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Risico van letsell

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

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. De wand wordt vanzelf gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt. Resten van kruiden e.d. kunt u met een droge doek of een zachte borstel worden verwijderd.



Aanwijzingen

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

De bodem van de binnenruimte, het plafond en de zijwanden schoonmaken: gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- geen metalen of glazen schraper om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schraper om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metalen schraper of schraper voor de gebruiken voor het schoonmaken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen!
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluivrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte (zelfreinigende achterwand)	Geen ovenreiniger gebruiken! Resten met een droge doek of zachte borstel verwijderen. Houd u aan de aanwijzingen in de paragraaf "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte".
Binnenruimte (geen roestvrij staal)	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.
Binnenruimte van roestvrij staal	Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuurspoonsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Sterk verontreinigde binnenruimte van roestvrij staal of email	Ovenreiniger-gel (bestelnummer 463582 bij de klantenservice of in de online-shop). Let op: <ul style="list-style-type: none"> ● Mag niet op de dichtingen van deur en lamp komen! ● Hoogstens 12 uur laten inwerken! ● Niet gebruiken op warme oppervlakken! ● Goed naspoelen met water! ● De opgaven van de fabrikant in acht nemen.
Glazen afscherming van de lamp in de binnenruimte	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Deurdichting niet verwijderen!	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen.

Glazen afscherming schoonmaken

In de oven aan de linkerzijwand bevindt zich de glazen afscherming van de ovenlamp. Draai de schroef van de afscherming los. Dan kunt u het glas schoonmaken met zeepsop.

Risico van verbranding!



De glazen afscherming van de ovenlamp wordt heet. Glazen afscherming alleen met temperatuurbestendige handschoenen vastpakken.

Storingen, wat te doen?

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties 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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display	De netstekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat op de netspanning aan
	Stroomstoring	Controleer of andere keukenapparaten werken
	De zekering is defect	Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is
	Foutieve bediening	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk	Te klein magnetronvermogen ingesteld	Hoger vermogen kiezen
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of keren
Het apparaat functioneert niet, het display reageert niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot geactiveerd	Deactiveer het kinderslot (zie hoofdstuk 'Kinderslot')
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuzeknop op 0 draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.


Stroomonderbreking

Uw toestel kan een stroomonderbreking van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet.

Duurde de stroomonderbreking langer terwijl het toestel in gebruik was, dan verschijnt er een nieuwe melding op het display. De werking is onderbroken.

Draait u de functiekeuzeknop op **0**, dan kunt u het toestel weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Demonstratie-modus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demo-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').

Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 60 W, 240 V, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

⚠ Kans op een elektrische schok!

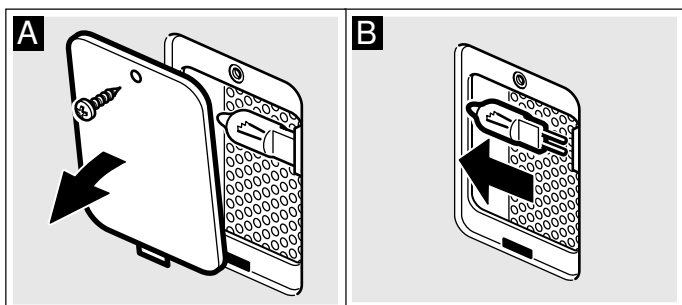
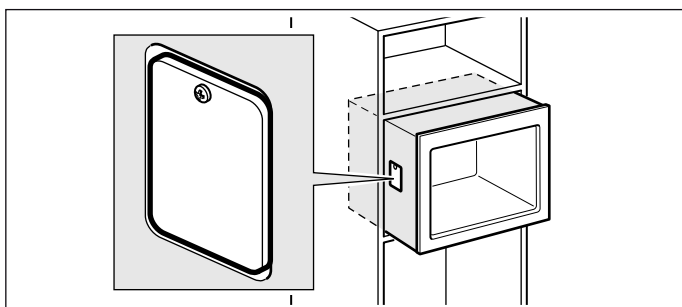
Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

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

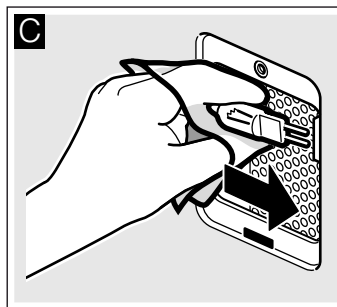
Zo gaat u te werk

Aanwijzing: Om de lamp in de binnenruimte te vervangen dient u het toestel te demonteren. Houd u aan de aanwijzingen in het installatievoorschrift.

- 1 Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
- 2 Apparaatdeur openen.
De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien. Neem de aanwijzingen in het installatievoorschrift in acht.
- 3 Voorzichtig verwijderen.
- 4 De schroef van de lampafscherming aan de linkerzijwand van buiten losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A) De halogeenlamp uitnemen. (Afbeelding B)



- 5 De nieuwe halogeenlamp inbrengen (Afbeelding C)



- 6 De lampafscherming vastschroeven.
Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.
- 7 Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de oven beschadigd is, moet deze worden vervangen. Afschermingen kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50/60 Hz
Max. totale aansluitwaarde	3100 W
Magnetronvermogen	1000 W (IEC 60705)
Max. grill uitgangsvermogen	2000 W
Hete lucht uitgangsvermogen	1950 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
Zekering	16 A

Afmetingen (H/B/D)

- apparaat	455 x 590 x 559 mm
- binnenruimte	236 x 445 x 348 mm

VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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

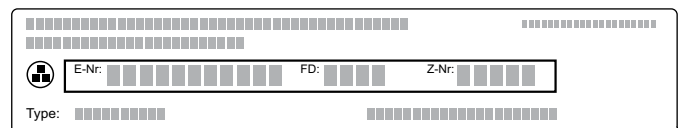
Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Service dienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Service dienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Risico van verbranding!

Tijdens het uitnemen van de glazen bak kan hete vloeistof over de rand stromen. Glazen bak voorzichtig uit de binnenruimte trekken.

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. Voor de magnetronfunctie solo geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd.

U kunt de vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Leg de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de oven.

Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken. Halverwege de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

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

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

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Herhaaldelijk keren.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, varken, kalf	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Tijdens het keren de stukken vlees van elkaar losmaken.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 15-min.	Zo plat mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooit vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren. Ontdooivloeistof verwijderen.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Eend	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Herhaaldelijk keren. Ontdooivloeistof verwijderen.
Gans	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Om de 20 minuten keren. Ontdooivloeistof verwijderen.

Gerecht	Hoe- veelheid	Magnetronvermogen in watt, tijds- duur in minuten	Aanwijzingen
Vis Visfilet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar losmaken.
Hele vis	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Groente, bijv. erwten	300 g 600 g	180 W, 10- 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7- 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren en ontdooide delen van elkaar losmaken.
Boter, ontdooien	125 g 250 g	90 W, 6- 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen.
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog, bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10- 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De gebakdelen van elkaar losmaken. Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.

Ontdooien en verwarmen of garen van diepvriesgerechten

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 - 3 maal door 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.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

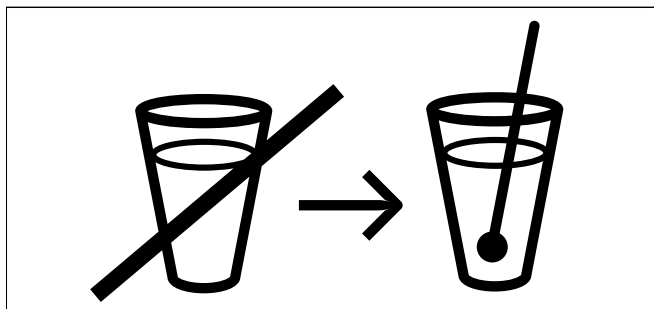
Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min.	afgedekt
Soepen	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	gesloten vorm
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 min. 600 W, 25 - 30 min.	gesloten vorm
Vis, bijv. stukken filet	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20 - 25 min.	afgedekt
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	gesloten vorm, vloeistof toevoegen
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	gesloten vorm, 1 el water toevoegen
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11 - 16 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

⚠ 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 plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een kookstaafje/lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!

Metaal - bijv. een 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 onherstelbaar worden beschadigd.

Aanwijzingen

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

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerechten verhitten	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	afgedekt
Dranken	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Altijd een kookstaafje/lepel in de vorm doen. Alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren.
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ½-1 min.	Zonder speen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Soep 2 koppen	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Soep 4 koppen	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Vlees of stukken vlees in saus	500 g	600 W, 8-11 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 6-8 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Groente, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
Groente, 2 porties	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

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. Ze moeten tussendoor omgeroerd of gekeerd worden.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

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

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Groente, vers	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Voor elke 100 g groente 1 - 2 el water toevoegen, omroeren.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bijgerechten	Aardappels	250 g	Aardappels in stukken van gelijke grootte snijden. 1 el water per 100 g toevoegen, roeren.
		500 g	
		750 g	
	Rijst	125 g	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
		250 g	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Putting tussendoor met de garde 2-3 keer goed doorroeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	Tussendoor roeren.

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 = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere gaartijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is aan het einde 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

Bakvormen: het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Schakelt u de magnetron erbij in, gebruik dan bakvormen van glas, keramiek of kunststof. Deze dienen bestendig te zijn tegen een temperatuur van maximaal 250 °C. Wanneer u zulke bakvormen gebruikt, wordt het gebak minder bruin.

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

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en

stel zo nodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

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

Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

Gebak	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	1	✿	160-170	60-80
Cake, fijn bijv. zandtaart		1		150-160	60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1	✿	160-170	35-45
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchten-taartbodem	1	✿	160-170	35-45
Biscuittaart (waterbiscuit)	Springvorm	1	✿	170-180	45-50
Gebak met droge bedekking (roerdeeg)	glazen bak	2	✿	160-170	35-50
Gebak met vochtige bedekking, bijv. gistdeeg met appelstrooisel	glazen bak	2	✿	155-165	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	glazen bak	2	✿	160-170	30-40
Kerststol van 500 g bloem	glazen bak	2	✿	170-180	60-70
Pizza	glazen bak	2	✿	200-210	30-40
Gistbrood 1 kg**	glazen bak	2	✿	180-190	50-60

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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Gebak	Vormen	Hoogte	Magnetronvermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35	✿	170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	360 W	40-50	✿	150-160
Vruchtentaart, fijn, van roerdeeg	Tulbandvorm of springvorm	1	90 W	30-45	✿	170-190
Hartig gebak, bijv. quiche/uientaart	Springvorm of quichevorm	2	90 W	50-70	✿	160-180

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

Klein gebak	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	glazen bak	2	✿	150-170	20-35
Schuimgebak	glazen bak	2	✿	110	90-120
Bitterkoekjes	glazen bak	2	✿	110	35-45
Bladerdeeg	glazen bak	2	✿	180-200	35-45
Broodjes, bijv. roggebroodjes	glazen bak	2	✿	180-200	25-45

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	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. 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 een kortere baktijd 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 stoten.	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 oven 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 oven. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder of gebruikt u de glazen bak als plaats om iets op te zetten. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

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

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

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

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

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

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

Aanwijzingen voor het braden: gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

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

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

Aanwijzing voor het grillen: gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

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













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

Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.








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

Aanwijzingen voor het stoven: gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees	ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Gesloten vorm.
Rosbief, rosé	ca. 1000g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Open vorm. Halverwege de bereidingstijd keren.
Varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk	ca.750 g	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Open vorm.
Varkensvlees met zwoerd*, bijv. schouder	ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Open vorm. Niet keren.
Varkenslende	ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Open vorm.
Gehaktbrood	ca.750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Open vorm.
Kip, heel	ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Gesloten vorm. Met de borstzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Stukken kip, bijv. kwart kip	ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Open vorm. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend	ca. 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Gesloten vorm. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 500 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Open vorm. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst, 2 stuks	à 250-300 g					
Ganzenborst, ganzenbout	700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hoge open vorm. Niet omdraaien.
Vis, gebakken	ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Open vorm. Diepgevroren vis eerst ontdooien.

* Snijd bij varkensvlees het zwoerd in.

Gerecht	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Steaks 2- 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 200 g	1+3**		3	1e kant: ca. 10 - 15 3 2e kant: ca. 5 - 10
Halsstukken, 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		2	1e kant: ca. 15 - 20 2 2e kant: ca. 10 - 15
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3	1e kant: ca. 10 - 15 3 2e kant: ca. 5 - 10
Viskotelet*	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3	1e kant: ca.10 - 12 3 2e kant: ca. 8 - 12
Vis, heel,* bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		2	1e kant: ca. 10 - 15 2 2e kant: ca. 10 - 15
Geroosterd brood	12 sneetjes	-	3		3	1e kant: ca. 3 - 5 3 2e kant: ca. 2 - 3
Toast grillen	2-4 sneetjes***	-	1+3**		3	Afhankelijk van het beleg: 8 -10

* Het rooster eerst met olie invetten.

** Plaats het rooster op hoogte 3 en de glazen bak op hoogte 1.

*** Boterhammen voortoasten

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.
Zo kunt u vaststellen of het vlees klaar is.	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.




Ovenschotels, gratins

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

Plaats de ovenschotel in een vorm die geschikt is voor de magnetron op de bodem van de binnenruimte.

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.







Ovenschotels en gratins moeten in een uitgeschakelde oven nog 5 minuten nagaren.

Gerecht	Hoeveelheid	Vormen	Hoogte	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Zoete ovenschotels bijv. kwark met vruchten	ca. 1500 g	platte ovenschaal 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, bijv. noedelsoufflé	ca. 1000 g	platte ovenschaal 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten, bijv. gegratineerde aardappels	ca. 1100 g	platte ovenschotel	0	600 W	25-35		170-180

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Strudel met fruitvulling	glazen bak	2		200-220	40-50
Frites	glazen bak	2		210-230	20-30
Pizza	Rooster	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Rooster	2		160-190	15-20
Kroketten	glazen bak	2		200-220	20-30
Rösti	glazen bak	2		200-220	20-30

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Testgerechten

Volgens norm EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 und EN 60350

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




Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	180 W, 7 min. +90 W, 8-12 min. of het programma "Gehakt" ontdooien	Pyrex-vorm ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex-vorm op de bodem van de oven plaatsen.
Biscuittaart, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gehaktbrood, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-vorm op de bodem van de oven plaatsen.






Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 30-35 min.		1	Pyrex-vorm ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gebak	180 W, 20-25 min.		190-200	Pyrex-vorm ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip	360 W, 30-35 min.		240	Kip met de borstzijde naar beneden in een hoge vorm zonder deksel op de bodem van de oven plaatsen. Halverwege de bereidingstijd keren.

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	glazen bak	2		160-170	30-35
Small cakes*	glazen bak	2		160-170	25-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-180	45-50
Plaatgebak met gist	glazen bak	2		160-180	50-60
Bedekte appeltaart	donkere springvorm ø20cm direct op het rooster	2		170-190	80-100

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill ^{~~~~~}	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster en glazen bak	3+1	3	30-35

* Na 1/2 van de tijd keren.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor de acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Ei of eierdooier vermindert de vorming van acrylamide. Gelijkmatig en in één laag over de glazen bak verdelen.
Oven-frites	Per bak minstens 400 g bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000926863 nl (01 1013)