

BMP 224/225

Magnetron

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Oorzaken van schade	5
Milieubescherming	6
Energie besparen	6
Milieuvriendelijk afvoeren	6
Kennismaking met het apparaat	7
Display en bedieningselementen	7
Posities functiekeuzeknop	7
Symbolen	8
Kleuren en weergave	8
Automatische deuropening	8
Extra informatie i	8
Koelventilator	9
Toebehoren	9
Voor het eerste gebruik	9
Taal instellen	9
Tijd-formaat	10
Tijd instellen	10
Datumformaat instellen	10
Datum instellen	10
Eerste gebruik beëindigen	10
Binnenruimte opwarmen	10
Toebehoren reinigen	10
Apparaat activeren	11
Stand-by	11
Apparaat activeren	11
Magnetron	11
Aanwijzingen voor de vormen	11
Magnetronvermogen	11
Magnetron instellen	12
Vlakgrill	12
Vlakgrill instellen	12
Veiligheidsuitschakeling	13
Combifunctie	13
Serie-instelling	14
Serie-instelling instellen	14
Einde bereidingstijd	15
Automatische programma's	16
Instellen van het programma	16
Aanwijzingen voor de automatische programma's	17
Programmatabel	18
Individuele recepten	19
Recept opslaan	19
Recept programmeren	19
Namen invoeren	20
Recept starten	20
Recept kiezen	20
Recept wissen	21

Timerfuncties	21
Timer-menu opvragen	21
Kookwekker	22
Stopwatch	22
Kinderslot	23
Kinderslot activeren	23
Kinderslot deactiveren	23
Basisinstellingen	24
Reinigen	26
Schoonmaakmiddelen	26
Storingen, wat te doen?	27
Stroomonderbreking	27
Demonstratie-modus	27
Servicedienst	28
E-nummer en FD-nummer	28
Tabellen en tips	29
Ontdooien	29
Ontdooien en verwarmen of garen van diepvriesgerechten	30
Gerechten verhitten	31
Gerechten garen	32
Tips voor de magnetron	32
Aanwijzingen voor het grillen	33
De grill in combinatie met de magnetron	33
Testgerechten volgens EN 60705	34

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 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

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.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

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 of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.
- Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken. Voor de magnetron-combinatie altijd geschikte materialen gebruiken die ook tegen de hete lucht en de griltemperaturen zijn bestand.
- De draaischijf van glas kan splinters afgeven. Nooit met harde voorwerpen tegen de draaischijf stoten.
- Barsten of breuken in de glazen draaischijf zijn gevaarlijk. Er dient zorgvuldig met de draaischijf te worden omgegaan.

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.
- 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.
- 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.

Milieubescherming

Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

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

Energie besparen

- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de afzuigkap efficiënt werkt en weinig geluid geeft.
- Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan. Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is. Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Wanneer er in de keuken al kookdamp is ontstaan, dient de afzuigkap langer te worden ingezet.
- Hoeft de afzuigkap niet meer te worden gebruikt, schakel hem dan uit.
- Schakel de verlichting uit wanneer deze niet langer nodig is.
- Filters dienen binnen de aangegeven periodes te worden gereinigd of vervangen, om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en het risico van brand tegen te gaan.
- Kookdeksel plaatsen om kookdampen en condens te verminderen.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

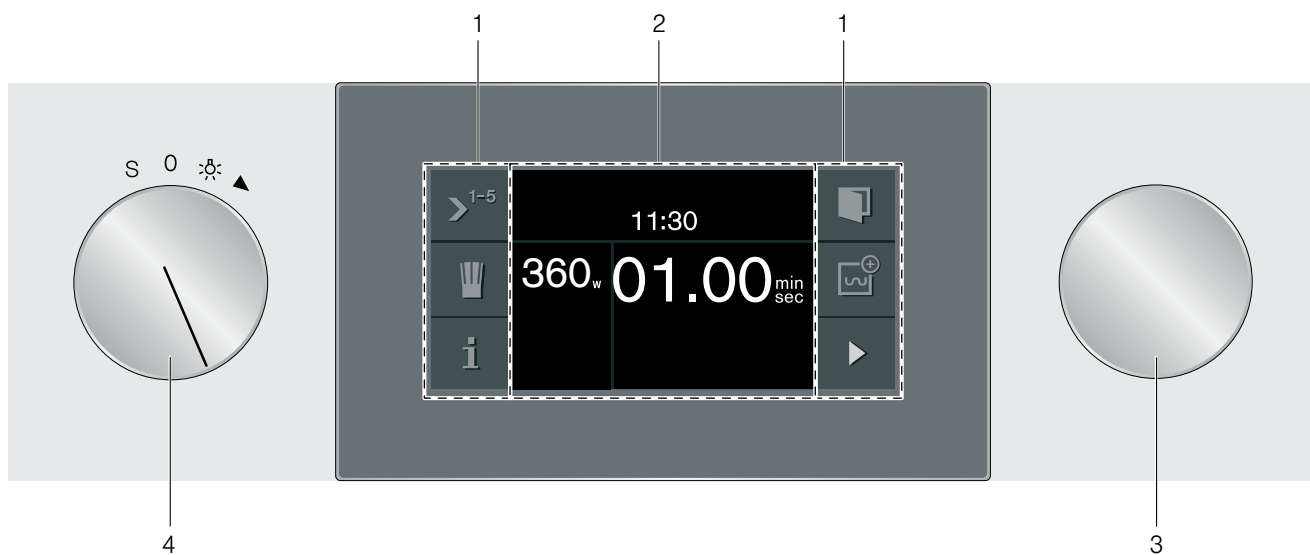


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Kennismaking met het apparaat

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



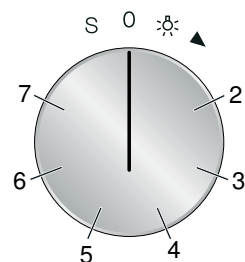
Display en bedieningselementen

Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor verschillende apparaatversies. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen 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 vlakgrill, de basisinstellingen of het licht selecteren.

Posities functiekeuzeknop



Positie	Functie
0	Nulstand
☀	Licht
2	900 W magnetron
3	600 W magnetron
4	360 W magnetron
5	180 W magnetron
6	90 W magnetron
7	~~~~~ Vlakgrill
S	Basisinstellingen

Symbolen

Symbol	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
🔒	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
💬	Extra tips opvragen
📖	Automatische programma's, individuele recepten opvragen
↵	Opslaan
↶	Instellingen veranderen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
> ¹⁻⁵	Serie-instelling
rec	Menu opslaan
>A ^A	Namen invoeren
✕	Letters wissen
0 _w	Magnetron, gerecht laten rusten
🔪	Demonstratie-modus
🕒	Kookwekker
🕒	Stopwatch
	Automatische programma's:
🍲	Gewicht
* o	Ontdooien
🍲	Garen, combigaren
	Combifunctie
🍲	Vlakgrill opvragen
🍲	Vlakgrill verwijderen
🍲	Vlakgrill toevoegen
🍲	Magnetron opvragen
🍲	Magnetron verwijderen
🍲	Magnetron toevoegen

Kleuren en weergave

Kleuren

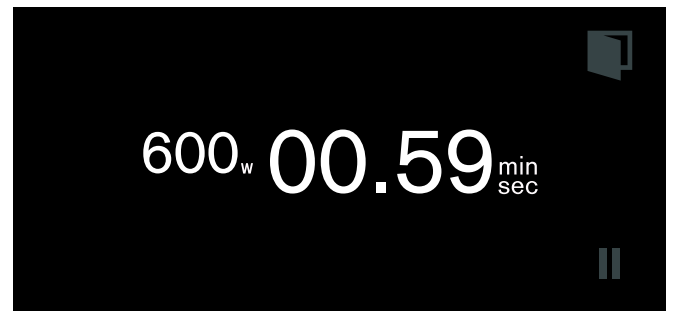
De verschillende kleuren geven informatie over de betreffende instelsituaties.

oranje	Eerste instellingen Hoofd functies
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.



Automatische deuropening

Wanneer u het symbool  aanraakt, springt de apparaatdeur open. U kunt hem dan met de hand volledig openen.

Bij een geactiveerd kinderslot of een stroomonderbreking functioneert de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.

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.

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.

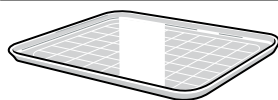
Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



Rooster

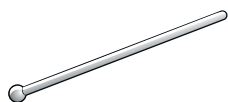
Als plaats om vormen op te zetten of om te grillen en te gratineren.



Glazen bak

Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u levensmiddelen direct op het rooster grilt. Hiervoor plaatst u het rooster in de glazen bak.

De glazen bak kan ook als vorm bij de magnetronfunctie worden gebruikt.



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.

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

- Taal
- Tijd-formaat
- Tijd
- Datum-formaat
- Datum

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

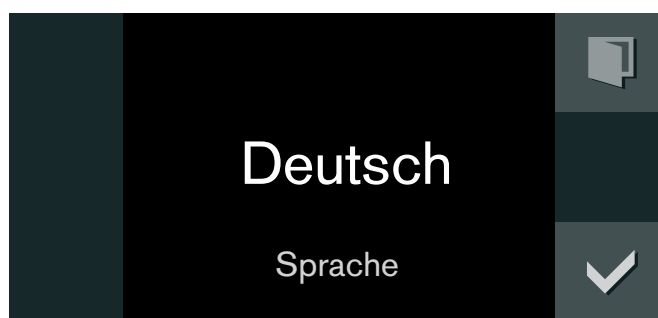
Aanwijzingen

- 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.

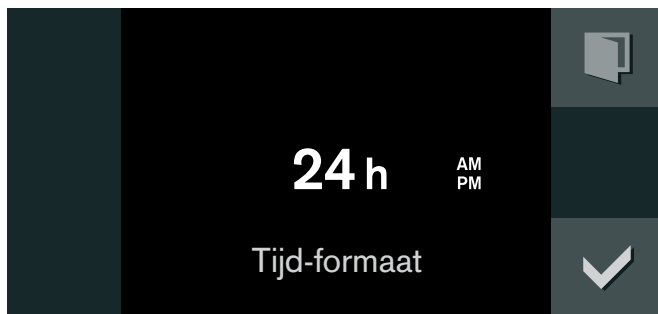


Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden.

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.

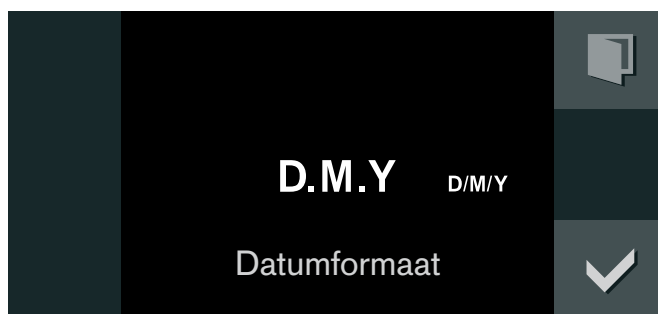
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



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.

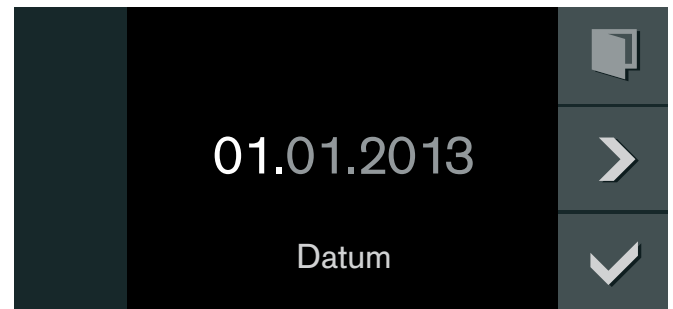
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datum instellen

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

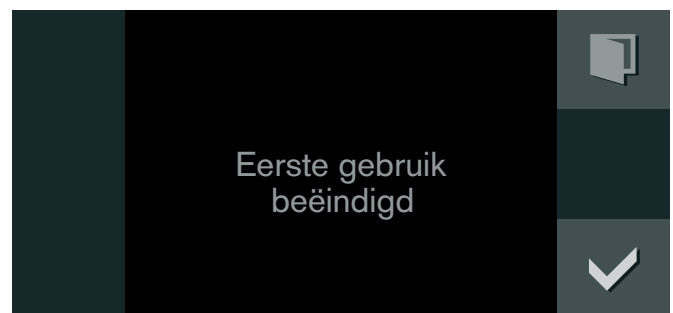
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in standby en de standby-indicatie verschijnt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Binnenruimte opwarmen

Let erop dat zich geen verpakingsresten in de binnenruimte bevinden.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op. Ideaal hiervoor zijn 30 minuten met de vlakgrill ^{www} stand 3. In het hoofdstuk Vlakgrill kunt u lezen hoe u deze verwarmingsmethode instelt.

Toebehoren reinigen

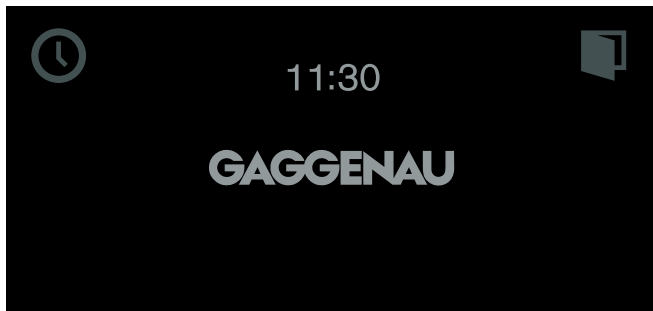
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat activeren

Stand-by

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

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



Aanwijzingen

- Er zijn verschillende weergaven voor de standby-modus beschikbaar. Vooraf ingesteld zijn het GAGGENAU-logo en de tijd. 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. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met de vlakgrill 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 ½ 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.

Magnetronvermogen

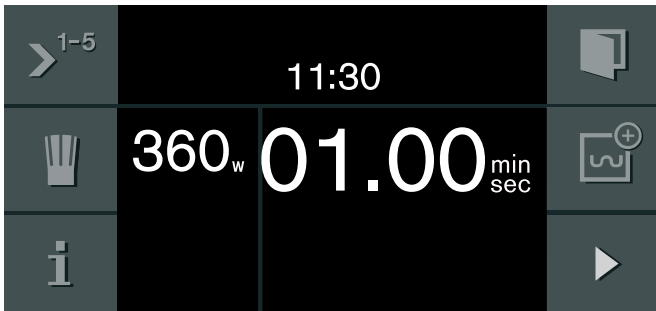
Voor uw magnetron kunt u vijf verschillende magnetronvermogens instellen.

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
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

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

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 tijdsduur 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.

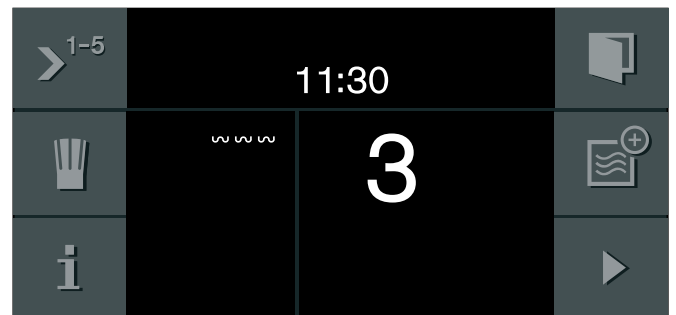
Vlakgrill

In de grill-modus kunt u drie grillstanden instellen:



Verwarmingsmethode	Grillstand	Gebruik
Vlakgrill	1 (laag)	voor soufflés en hoge ovenschotels
	2 (gemiddeld),	voor lage ovenschotels en vis
	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 de grillstand 3.



- 2 Met de draaiknop de grillstand instellen.

Aanwijzing: Als u wilt, kunt u nu de bereidingstijd voor uw gerecht instellen en het einde van de bereidingstijd naar later verplaatsen. Symbool >¹⁻⁵ aanraken, het menu serie-instelling verschijnt. Met > de functie "Bereidingstijd"  selecteren en instellen. Met > de functie "Einde bereidingstijd"  selecteren en instellen. Meer hierover is in het hoofdstuk Serie-instelling beschreven.

- 3 Met ▶ starten.

Aanwijzing: De koelventilator start vertraagd om het sneller opwarmen te garanderen.

U kunt de ventilatorstand altijd met de draaiknop veranderen.

U kunt de functie altijd met de functiekeuzeknop wijzigen. Start opnieuw met ▶.

Pauze:

Met || kunt u het bedrijf stoppen. Met ▶ wordt het bedrijf voortgezet.

Uitschakelen:

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

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen wordt altijd na 12 uur uitgeschakeld, wanneer het toestel in die tijd niet bediend wordt. Op het display verschijnt een melding.

Bevestig de melding met ✓ en draai de functiekeuzeknop op 0, dan kunt u het apparaat weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Combifunctie

Bij de combifunctie zijn de vlakgrill en magnetron gelijktijdig in gebruik. Uw gerechten worden sneller gaar en mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 900 en 600 watt.

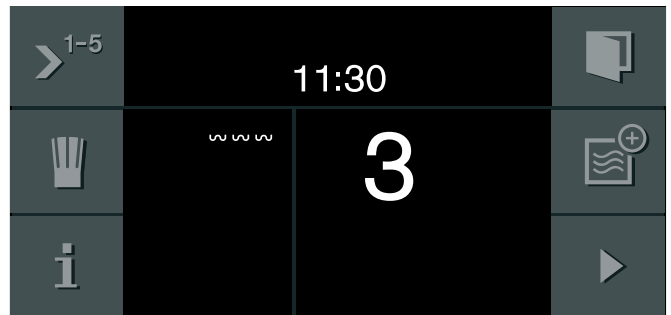
U kunt de gekozen verwarmingsmethode ook combineren met de serie-instelling van de magnetron.



Combinatiefunctie instellen


- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de vlakgrill instellen.

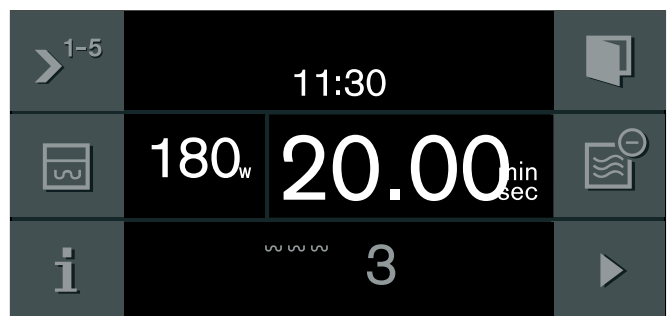
Aanwijzing: U kunt de combinatiefunctie beginnen met een magnetronvermogen of de vlakgrill. In het volgende voorbeeld wordt begonnen met de vlakgrill.

- 2 Met de draaiknop de gewenste grillstand instellen.



Afhankelijk van de gekozen functie verschijnt in het rechterbedieningspaneel het symbool  voor magnetron of het symbool  voor vlakgrill. 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 tijdsduur 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 grillstand of het magnetronvermogen en de tijdsduur wijzigen. Dit kan ook tijdens het gebruik worden gedaan. Raak daarvoor het symbool **||** aan. De werking wordt stopgezet.

- 1 De functie met de symbolen  of  instellen.
- 2 Met de functiekeuzeknop het magnetronvermogen veranderen.
- 3 Met de draaiknop de 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 wordt stopgezet.

- 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

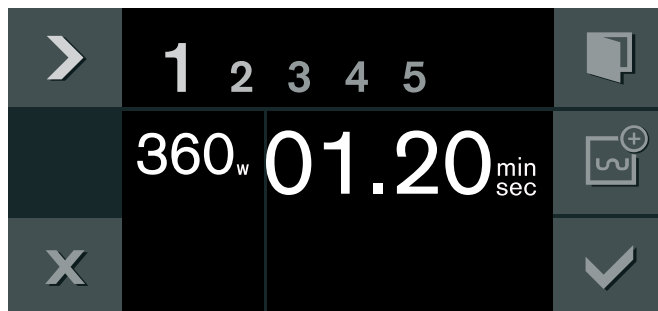
Bij de serie-instelling kunt u tot vijf verschillende magnetronvermogens en grillstanden met bereidingstijden instellen die na elkaar aflopen.

Serie-instelling instellen

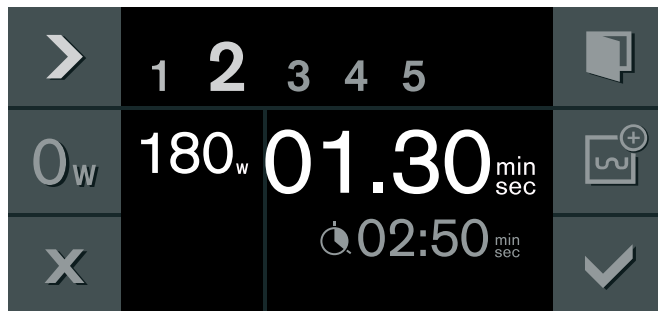
- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de vlakgrill instellen.



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



- 4 Met symbool **>** de tweede fase kiezen.
- 5 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de vlakgrill instellen. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.



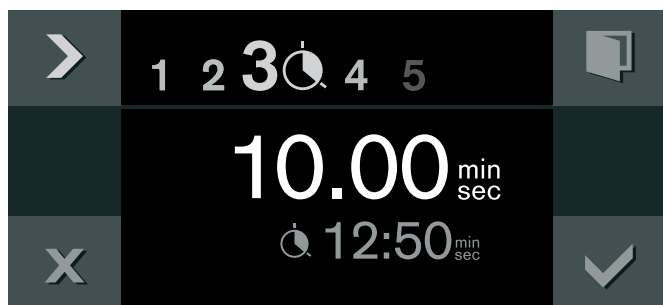
Aanwijzing: Tussen twee magnetronvermogens kunt u een tijd vastleggen waarin de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld kan worden. Raak hiervoor het symbool **0_w** aan en stel met de draaiknop een tijdsduur in.

- 6 Met **>** de derde fase kiezen.

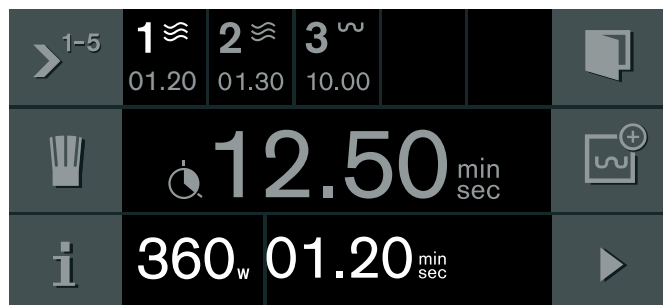
- 7 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de vlakgrill instellen. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.



- 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 weergavelijst.



- 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 wordt stopgezet. 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 vermogen van 900 watt kiezen.
- De volgorde van de betreffende instellingen is willekeurig. U kunt beginnen met de tijdsduur, het magnetronvermogen of de vlakgrill.
- De vlakgrill kan niet worden gecombineerd met 900 watt of 600 watt.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

Einde bereidingstijd

In de grillmodus 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.

U voert de bereidingstijd in en zet het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip. 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 binnenruimte mogen staan.

Einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten

U heeft vlakgrill, grillstand en bereidingstijd ingesteld.

- 1 Met > de functie "Einde van de 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 functie, de grillstand, de 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 of de functiekeuzeknop op 0 zet. De serie-instelling is beëindigd.

Bereidingstijd wijzigen:

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

Bereidingstijd wijzigen:

Symbool II 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:

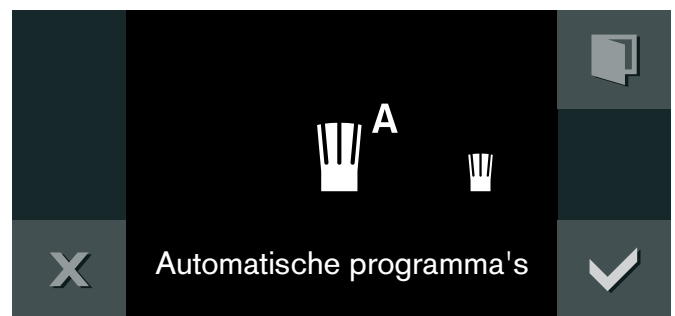
Functiekeuzeknop op 0 zetten.

Automatische programma's

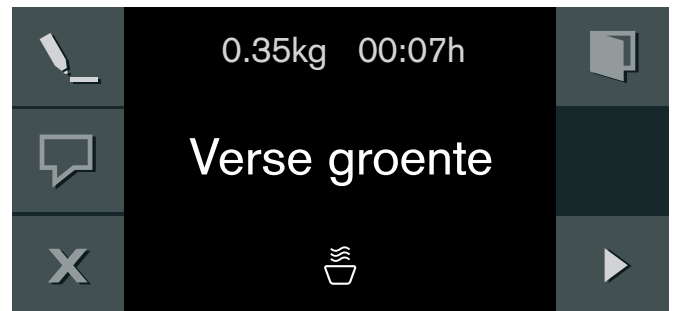
Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. De automatische programma's nemen de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 10 programma's.

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 tijdsduur 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:

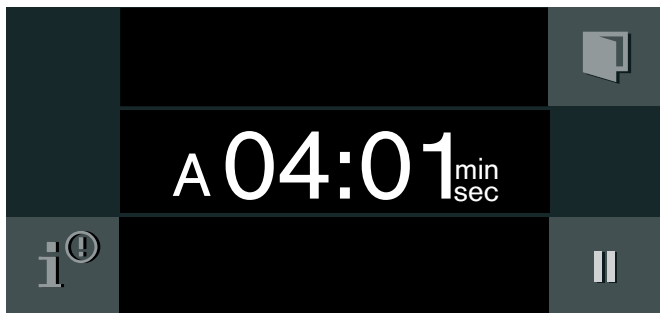
Sommige gerechten moeten na het einde van het programma rusten om na te garen of om de temperatuur gelijkmatig te laten verdelen. Wacht tot de rusttijd voorbij is voordat u het gerecht uit de oven neemt.


Tips:

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



Aanwijzingen:

Met **i** krijgt u aanwijzingen voor 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**.

Aanwijzingen voor de automatische programma's

Plaats 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 programmatafel.

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. Draai of roer het gerecht 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 dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde 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 - 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappels:

- Geschilde aardappels in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g twee eetlepels water en wat zout toevoegen.
- Aardappels in de schil: aardappels van gelijke dikte gebruiken, die gewassen zijn. Gaatjes in de schil prikken. Aardappels nog vochtig in een vorm zonder water doen.
- Aardappels in de oven: aardappels van gelijke dikte gebruiken, die droog en gewassen zijn. Gaatjes in de schil prikken.

Rijst:

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

Gevogelte:

Stukken kip met het vel naar boven op het rooster leggen.

Rusttijden:

Enige 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

Programmatabel




	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien			
Brood en gebak*	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebake, gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20 - 1,50	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
Vlees en gevogelte*	Braadstukken, platte stukken vlees, gehakt, kip, braadkip, eend	0,20 - 2,00	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
Vis*	Hele vis, visfilet, viskotelet	0,10 - 1,00	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
* Let op het keersignaal.			
Garen			
Verse groente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,15 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Diepvriesgroente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Aardappels*	Gekookte aardappels, aardappels in de schil, aardappelstukjes van gelijke grootte	0,20 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Rijst*	Rijst, rijst met lange korrel	0,05 - 0,30	hoge, gesloten vorm Bodem binnenruimte
Aardappels uit de oven	Vastkokende, overwegend vastkokende of kruimige aardappels, ca. 6 cm dik	0,20 - 1,50	Rooster Bodem binnenruimte
* Let op het keersignaal.			
Combigaren			
Diepvrieslasagne	Lasagne bolognese	0,30 - 1,00	open vorm Bodem binnenruimte
Verse stukken kip	Kippenpoten, halve kippen	0,50 - 1,80	Glazen bak en rooster Bodem binnenruimte

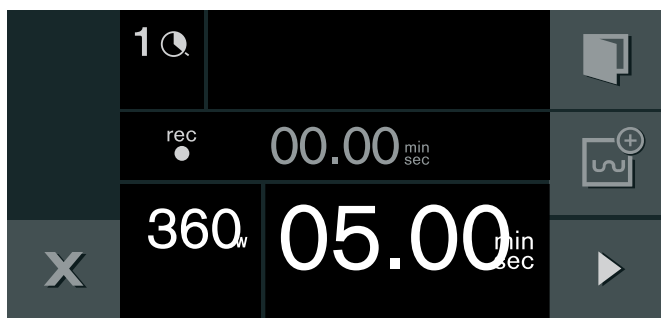
Individuele recepten


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

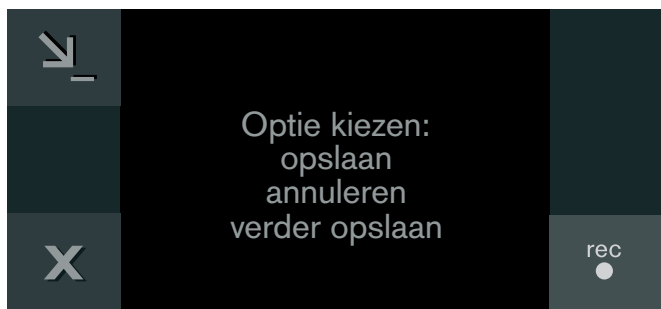
U heeft de mogelijkheid om maximaal 5 opeenvolgende fasen in te stellen en deze op te slaan.

- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de vlakgrill 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 of grillstand instellen.





- 7 Met  starten.
De eerste fase wordt opgeslagen, hier: magnetronvermogen 360 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.



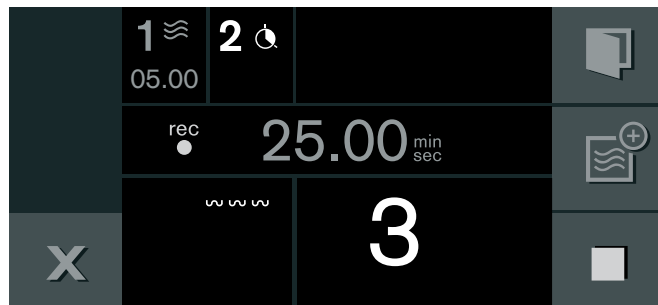
Om verder te gaan kunt u kiezen uit 3 opties:

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 vlakgrill instellen. Met de draaiknop de magnetronduur of grillstand instellen.
Voorbeeld: Grillstand 3.
- 10 Met  starten.



Aanwijzing: Vlakgrill: 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

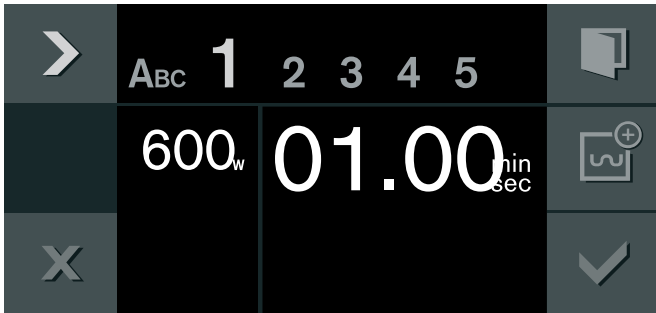
- Wanneer u de apparaatdeur opent, wordt het opslaan van de fase beëindigd.
- Gebruik met de combinatiefunctie is mogelijk (zie het hoofdstuk Combinatiefunctie).

Recept programmeren

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

- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de vlakgrill 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.

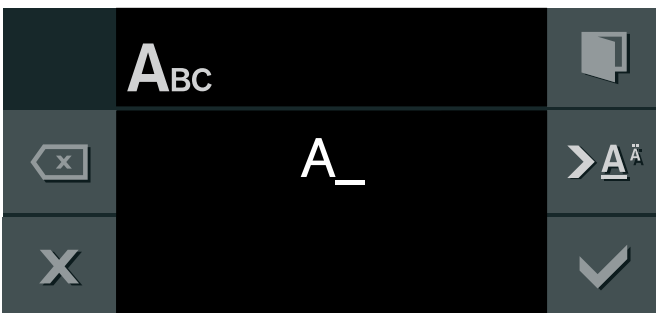
- Met het symbool > de eerste fase kiezen.
De verwarmingsmethode die in het begin is ingesteld wordt weergegeven. Met de functiekeuzeknop kunt u de verwarmingsmethode wijzigen. Gebruik met de combinatiefunctie is mogelijk (zie het hoofdstuk Combinatiefunctie).
- Met de draaiknop de magnetronduur of grillstand instellen.



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

Namen invoeren

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



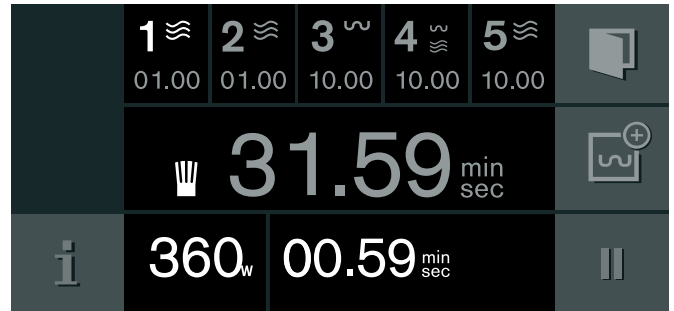
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
>A	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
>Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee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

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

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

Recept starten

- Functiekeuzeknop op een willekeurige verwarmingsmethode zetten.
Symbool 🍷 wordt weergegeven.
- Symbool 🍷 aanraken en met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- Met ✓ bevestigen.
- Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 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 de vlakgrill 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.



- De functiekeuzeknop op een willekeurige verwarmingsmethode zetten.
Symbool 🍷 wordt weergegeven.
- Symbool 🍷 aanraken en met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen.
- Met ✓ bevestigen.
- Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- Symbool _ aanraken.
- Met het symbool > de gewenste fase kiezen.
De instellingen worden weergegeven. U kunt de instellingen met de draaiknop of functiekeuzeknop wijzigen.
- Met ✓ opslaan.
- of -
Met X 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  het recept wissen.
- 6 Met  bevestigen.

Timerfuncties

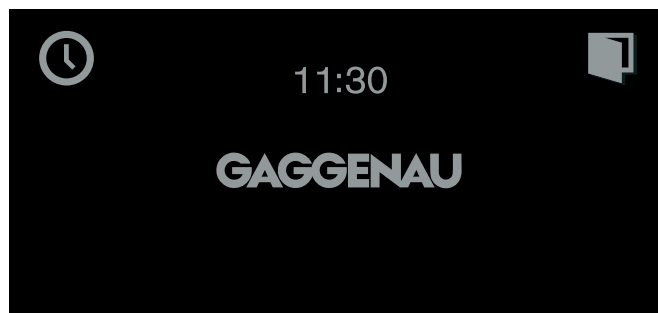
In het timer-menu stelt u het volgende in:

-  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

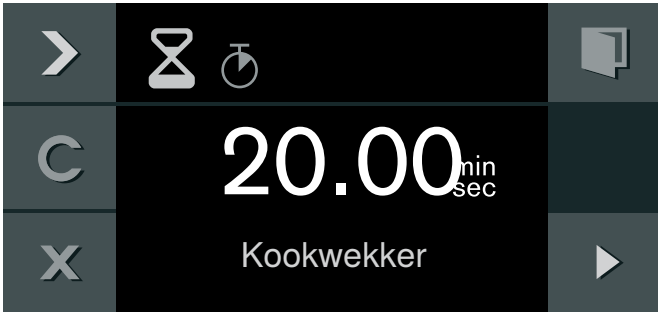
- Draait u de functiekeuzeknop op een verwarmingsmethode of op Basisinstellingen **S** terwijl de kookwekker of de stopwatch loopt, dan verschijnt er een aanwijzing op het display. Bevestig de aanwijzing met symbool , onderbreek de kookwekker of de stopwatch. Het apparaat is klaar voor gebruik. Om de 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.

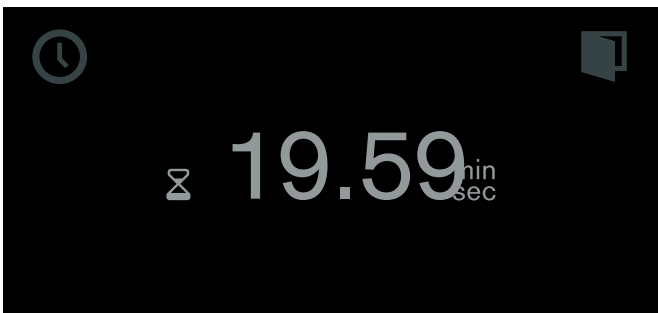
Kookwekker instellen

- 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 te verlaten. 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

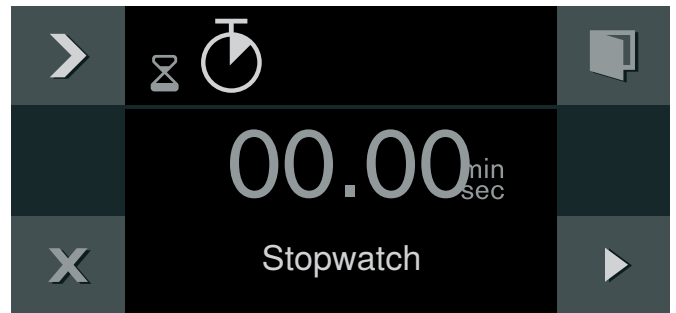
De stopwatch loopt alleen zolang er geen andere functie wordt ingesteld.

De stopwatch telt van 0 seconden naar 90 minuten.

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

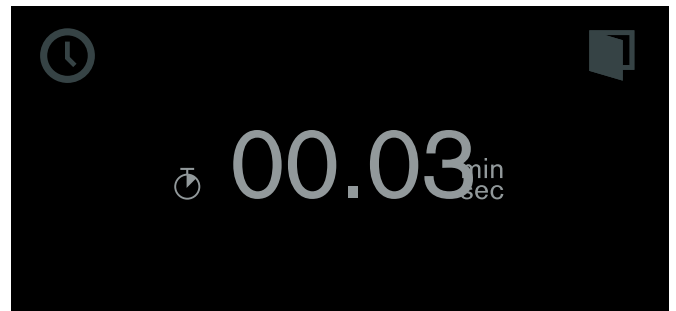
Stopwatch starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met ▶ de functie "Stopwatch" ⌚ kiezen.



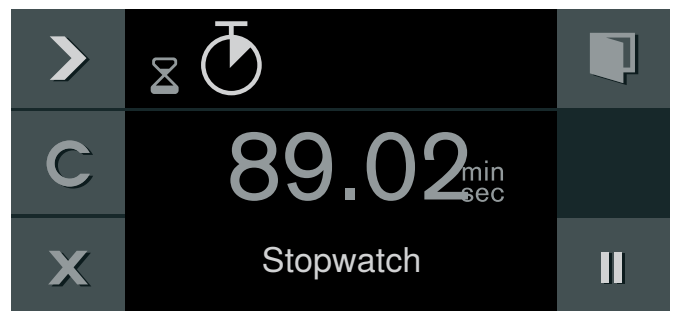
- 3 Met ▶ starten.

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.

Kinderslot

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

Aanwijzingen

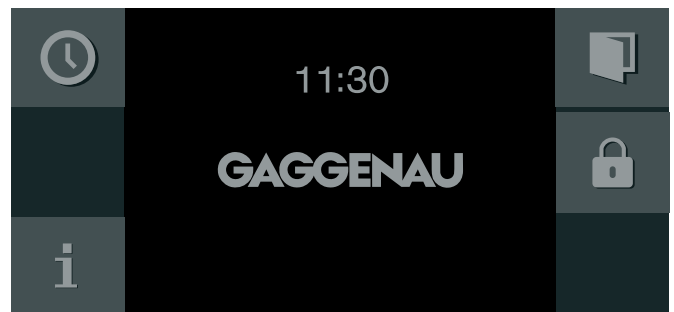
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten.
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool 🔒 minstens 6 seconden lang aanraken.



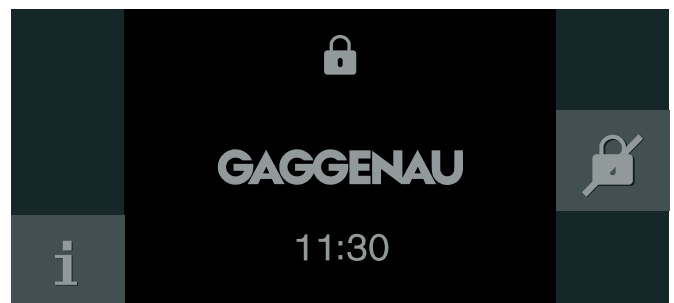
Het kinderslot is geactiveerd. De standby-indicatie verschijnt. Het symbool 🔒 wordt boven in het display weergegeven.

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
	Tijd-formaat	AM/PM / 24h*	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uursformaat
	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  .

	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 <input checked="" type="checkbox"/> bevestigen of met <input type="checkbox"/> 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.
	Kinderslot	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden.

* 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 letsel!

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

Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Display	Met een microvezeldoekje of een licht bevochtigde doek afnemen. Niet nat afnemen.



Bereik	schoonmaakmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium en kunststof	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 (behalve roestvrij staal)	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.
Binnenruimte van roestvrij staal	Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Sterk vervuilde 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 afdichtingen van deur en lamp terechtkomen!● Hoogstens 12 uur laten inwerken!● Niet gebruiken op warme oppervlakken!● Grondig naspoelen met water!● Houd u aan de opgaven van de fabrikant.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Deurafdichting niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

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	Kinderslot uitschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren
Verlichting van de binnenruimte werkt niet	Lamp van de binnenruimte defect	Klantenservice inschakelen
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuze-knop 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 functiekeuze-knop op 0, dan kunt u het toestel weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Demonstratiemodus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

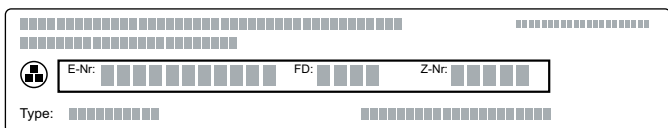
Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demomodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.

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.

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 welk magnetronvermogen of welke grillstand 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. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- 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, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, varken, kalf	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tijdens het keren de stukken vlees van elkaar losmaken.
	500 g	180 W, 8 - 11 Min. + 90 W, 10 - 15 m.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10- 15 min.	Zo plat mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren. Ontdooivloeistof verwijderen.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar losmaken.
Visfilet, viskotelet, plakken			
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10- 15 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren en ontgooide delen van elkaar losmaken.
Boter, ontdooien	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Verpakking volledig verwijderen.
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog, bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10- 15 min. 180 W, 5 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 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 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.

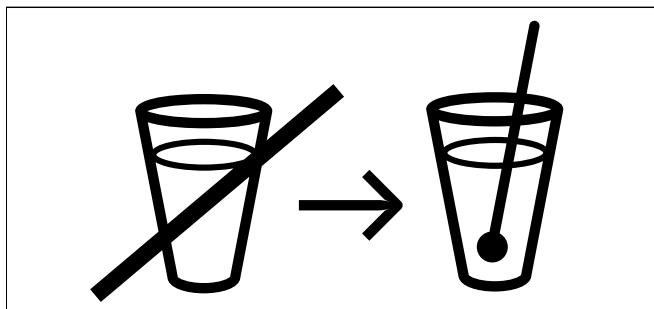
Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-maaltijd (2-3 componenten)	300 - 400 g	600 W, 8 - 13 min.	afgedekt
Soepen	400 g	600 W, 8 - 12 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	gesloten vorm
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	gesloten vorm
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10 -15 min.	afgedekt
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 -15 min.	Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	gesloten vorm, vloeistof toevoegen
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	gesloten vorm, 1 el water toevoegen
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 10 - 15 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 opspringen. 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	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)		600 W, 5-8 min.	-
Dranken	125 ml	900 W, ½-1 min.	Altijd een kookstaafje/lepel in de vorm doen, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Flesjes zonder speen of deksel na het verwarmen goed schudden of roeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Soep 2 koppen	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Groente, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	-
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	600 W, 8 - 10 min.	Aardappels in stukken van gelijke grootte snijden. 1 el water per 100 g toevoegen, roeren.
		500 g	600 W, 12 - 15 min.	
		750 g	600 W, 15 - 22 min.	
	Rijst	125 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W, 12 - 15 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
250 g		600 W, 6 - 8 min. + 180 W, 15 - 18 min.		
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Pudding 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.

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- Alle aangegeven waarden zijn richtwaarden die afhankelijk van de aard van de levensmiddelen kunnen variëren.
- Spoel het vlees af en dep het droog met keukenpapier. Zout het vlees pas na het grillen.
- Gril altijd op het rooster terwijl de deur van de binnenruimte gesloten is, zonder voor te verwarmen.

- Om ervoor te zorgen dat het vleessap opgevangen wordt, plaatst u het rooster op de glazen bak.
- 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 visfilet zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Neksteaks ca. 2 cm dik	3 tot 4 stuks	à ca. 120 g	3	1e kant: ca. 15 2e kant: ca. 10-15
Grillworsten	4 tot 6 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Viskotelet*	2 tot 3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 2e kant: ca. 10-15
Vis, heel* bijv. forellen	2 tot 3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 15 2e kant: ca. 15-20
Toastbrood (voortoasten)	2 tot 6 sneetjes	-	3	1e kant: ca. 4 2e kant: ca. 4
Toast grillen	2 tot 6 sneetjes	-	3	Afhankelijk van het beleg: 5-10

* Het rooster eerst met olie invetten.

De grill in combinatie met de magnetron

Aanwijzingen

- Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.
- Gebruik een hoge vorm voor het braden. Zo blijft de binnenruimte schoner.
- 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.

- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.
- Laat het vlees nog 5 tot 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo wordt het vleessap gelijkmatig verdeeld en loopt het bij het aansnijden niet uit.
- Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen nog 5 minuten na te garen.
- Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer het gerecht na de kortst aangegeven tijd.

	Gewicht	Magnetronvermogen, watt	Grillstand	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gebraden varkensvlees, bijv. nekstuk	ca.750 g	360 W	1	35-40 min.	Na ca. 15 minuten keren.
Gebraden gehakt max. 7 cm hoog	ca.750 g	360 W	2	ca. 25 min.	
Kip, gehalveerd	ca. 1200 g	360 W	3	40 min.	
Stukken kip, bijv. kwart kip	ca. 800 g	360 W	2	20-25 min.	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.

	Gewicht	Magnetronvermogen, watt	Grillstand	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Pastaschotel (van voorgedaarde ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W	1	25-30 min.	Met kaas bestrooien.
Gegratineerde aardappels (van rauwe aardappels) max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	2	ca. 35 min.	
Vis, gebakken	ca. 500 g	360 W	3	15 min.	Diepgevroren vis eerst ontdooien.
Kwarksoufflé max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	1	20-25 min.	

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

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

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm
Biscuittaart, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm.
Gebraden gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrexvorm-rechthoekige vorm, 28 cm lang

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Vlees, 500 g	Programma 1, 500 g of 180 W, 8 min. + 90 W, 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Garen met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen watt, grillstand, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels, 1100 g	360 W, + grillstand 2, 30 - 35 min.	Ronde pyrex, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aanbevolen
Halve kippen ca. 1100 g	360 W + grillstand 3, ca. 40 - 45 min.	Rooster, glazen bak

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

GAGGENAU



9001538422 nl (000212)