

Gaggenau

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies

BMP224, BMP225

Magnetron

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	6
3	Milieubescherming en besparing.....	6
4	Uw apparaat leren kennen.....	7
5	Accessoires.....	9
6	Voor het eerste gebruik	9
7	De Bediening in essentie.....	10
8	Magnetron	10
9	Grill	11
10	CombiSpeed	12
11	Serie-instelling	12
12	Automatische programma's	13
13	Individuele recepten	15
14	Timer-functies	17
15	Kinderslot	17
16	Basisinstellingen	18
17	Reinigingshulp	19
18	Reiniging en onderhoud	19
19	Storingen verhelpen	21
20	Afvoeren	22
21	Servicedienst.....	23
22	Zo lukt het.....	23
23	MONTAGEHANDLEIDING	30
23.1	Veilige montage	30



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

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.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan open springen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitte.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 23

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ 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.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal 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 vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

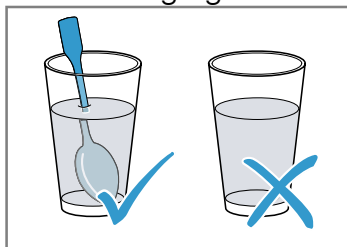
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels.

Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 19

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

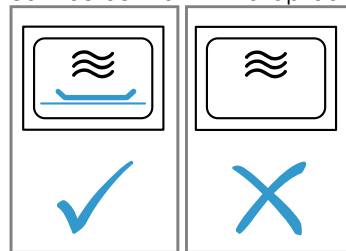
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen.

Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.

- ▶ Bij het gebruik van de grill, of de gecombineerd magnetrongebruik alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

De apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

De tijd in stand-bystand verbergen.

- Het apparaat spaart energie in stand-by.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

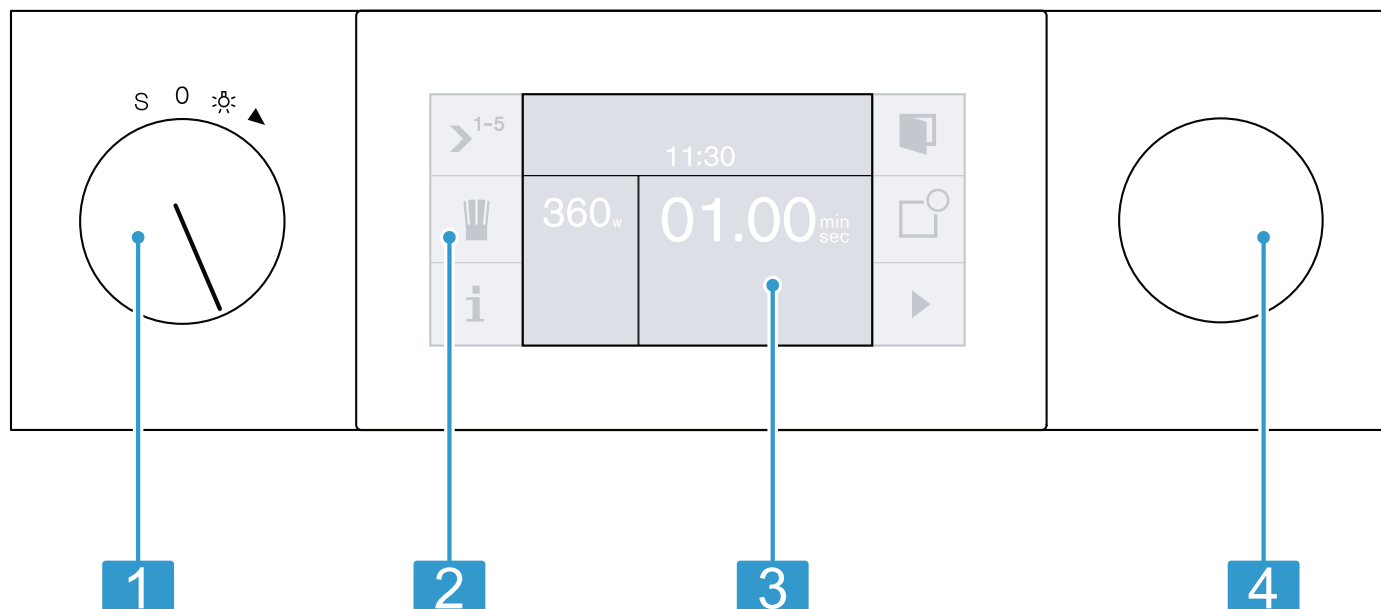
- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	Functiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop stelt u het magnetronvermogen, de verwarmingsmethode en andere functies in.
2	Tiptoetsen	Met de tiptoetsen stelt u de verschillende functies direct in.
3	Display	Het display toont de actuele instelwaarden en selectiemogelijkheden.
4	Draairegelaar	Met de draairegelaar kiest u de instellingen in de verschillende functies.

Posities van de functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kiest u functies of verwarmingsmethodes.

Stand	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	Grill
S	Basisinstellingen

Symbolen

Met de symbolen start of beëindigt u functies of navigeert u in het menu.

Symbol	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze of einde
X	Annuleren
C	Verwijderen
✓	Bevestigen of instellingen opslaan
>	Keuzepijl
🔊	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
💬	Extra tips oproepen
🍽️	Automatische programma's oproepen Individuele recepten oproepen

Symbol	Functie
	Opslaan
	Instellingen wijzigen
	Kinderslot
	Timer-menu oproepen
	Serie-instelling
	Menu registreren
	Naam invoeren
	Letters wissen
	Magnetron, gerecht laten rusten
	Demonstratiemodus
	Timer
	Stopwatch

Automatische programma's

	Gewicht
	Ontdooien
	Bereiden en combi-bereiden

Combinatiefunctie

	Grill oproepen
	Grill verwijderen
	Grill toevoegen
	Magnetron oproepen
	Magnetron verwijderen
	Magnetron toevoegen

Kleuren en weergave

De verschillende kleuren leiden u bij de verschillende instelsituaties.

Kleuren

oranje	■ Eerste instellingen ■ Hoofdfuncties
blauw	Basisinstellingen
wit	in te stellen waarden

Weergave

Al naar gelang de situatie wijzigt de weergave van symbolen, waarden en indicaties.

Zoom	Momenteel geselecteerde waarden en symbolen zijn vergroot weergegeven.
Gereduceerde display-weergave	De display-weergave wordt na korte tijd gereduceerd en alleen nog het allerbelangrijkste wordt weergegeven. U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. → <i>Pagina 18</i>

4.2 Automatische deuropening

Wanneer u op  drukt, dan springt de deur van het apparaat open. Met de geïntegreerde greep aan de zijkant opent u de deur van het apparaat volledig.

Opmerking: Bij een geactiveerd kinderslot of een stroomuitval functioneert het automatisch openen van de deur niet. Met de geïntegreerde greep aan de zijkant opent u de deur van het apparaat handmatig.

4.3 Extra informatie

Wanneer u op **i** drukt, dan roept u extra informatie op. Voor de start krijgt u informatie, bijv. over de ingestelde verwarmingsmethode. Zo kunt u controleren of de actuele instelling geschikt is voor het gerecht. Tijdens het gebruik ontvangt u informatie, bijv. over de verstreken en resterende tijd.

4.4 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur geopend blijft, dan schakelt de verlichting na een korte tijd weer uit.

Wanneer het gebruik start, dan schakelt de verlichting van de binnenruimte in.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

4.5 Standby-stand

Wanneer u geen functie heeft ingesteld of de kinderbeveiliging heeft geactiveerd, dan bevindt het apparaat zich in de standby-modus. De helderheid van het bedieningspaneel is gereduceerd in de standby-modus. Voor de standby-modus zijn er verschillende displays. Het GAGGENAU-logo en de tijd zijn vooringesteld. De helderheid van het display is afhankelijk van de verticale kijkhoek. In de basisinstellingen kunt u het display en de helderheid wijzigen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 18

4.6 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is uw apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Wanneer u het apparaat 12 uur niet bedient, dan schakelt uw apparaat elk verwarmingsproces uit en wordt op het display een melding weergegeven. Een uitzondering daarop is een programmering met de timer voor lange bereidingstijden. Draai de functiekeuzeknop op **0**, dan kunt u het apparaat in gebruik nemen.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd. De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		- Rooster om te grillen en te gratineren - Rooster als plaats om vormen op te zetten
Glazen bak		Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster Plaats bij het grillen het rooster in de glazen bak. Tip: U kunt de glazen bak als vorm gebruiken bij magnetrongebruik.
Kookstaafje		- Vloeistoffen verwarmen in kleinere voorwerpen - Kookvertraging voorkomen - Bij het verhitten van vloeistof altijd het kookstaafje of een lepel toevoegen in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste gebruik

Na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk of na een langere stroomuitval verschijnen de instellingen voor de eerste ingebruikname van uw apparaat.

Opmerking: U kunt de instellingen te allen tijde in de basisinstellingen wijzigen. → Pagina 18

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooringestelde taal.

1. Stel de gewenste displaytaal in met de draairegelaar.
2. Druk op ✓ om te bevestigen.

Opmerking: Wanneer u de taal wijzigt, dan start het systeem opnieuw op. Deze procedure duurt enkele seconden.

Tijdformaat instellen

Het display toont de 2 mogelijke formaten; 24-uurs en AM/PM. Het tijdsformaat 24-uur is voorgeselecteerd.

1. Stel het gewenste formaat in met de draairegelaar.
2. Druk op ✓ om te bevestigen.

Tijd instellen

Het display geeft de tijd weer.

1. Stel de gewenste tijd in met de draairegelaar.
2. Druk op ✓ om te bevestigen.

Datumformaat instellen

Het display toont de 3 mogelijke datumformaten D.M.J, D/M/J en M/D/J. Het datumformaat D.M.J. is voorgeselecteerd.

1. Stel het gewenste datumformaat in met de draairegelaar.
2. Druk op ✓ om te bevestigen.

Datum instellen

Op het display verschijnt de vooringestelde datum. De daginstelling is actief.

1. Stel de gewenste dag in met de draairegelaar.
2. Ga met ➤ naar het instellen van de maand
3. Stel de maand in met de draairegelaar.
4. Ga met ➤ naar het instellen van het jaar
5. Stel het jaar in met de draairegelaar.
6. Druk op ✓ om te bevestigen.

Eerste gebruik beëindigen

Het display toont "Eerste gebruik beëindigd".

- ▶ Druk op ✓ om te bevestigen.
- ✓ Het apparaat gaat over in stand-by en de stand-by-indicatie verschijnt. Het apparaat is klaar voor gebruik.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.

2. Reinig de gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek.
3. Sluit de deur van het apparaat.
4. Ventileer de ruimte zolang het apparaat opwarmt.
5. Het apparaat 30 minuten bij stand 3 met grill verwarmen. → *Pagina 11*
6. Laat het apparaat afkoelen.
7. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

6.3 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat activeren

1. Om de standby-modus te verlaten, de deur openen of sluiten, aan de functiekeuzeknop draaien of op een bedieningsveld drukken.
2. Stel de gewenste functie in.

Opmerkingen

- Wanneer "Stand-by-weergave" = "Uit" is de basisinstellingen is gekozen, draai dan aan de functiekeuzeknop om de standby-modus te verlaten.
- Wanneer u langere tijd na het activeren niks instelt, dan verschijnt de standby-indicatie.

- Wanneer de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.

7.2 Werking onderbreken

1. Druk op II om de werking te onderbreken.
2. Druk op ▶ om de werking te hervatten.

7.3 Werking afbreken

- ▶ Draai om de werking af te breken en de instellingen te wissen, de functiekeuzeknop op 0.

Opmerking: De ventilator kan ook bij geopende deur blijven draaien. Dit is normaal.

8 Magnetron

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

8.1 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Opmerking: Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal:	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
■ Glas ■ Glaskeramiek ■ Porselein ■ Temperatuurbestendige kunststof ■ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten	
Bestek van metaal	Opmerking: Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. De gerechten warmen nauwelijks op.
Servies met goud- of zilverdecor	Microgolven kunnen gouddecor en zilverdecor beschadigen. Tip: Wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat de vorm geschikt is voor de magnetron, kunt u de vorm gebruiken.

8.2 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
90	Gevoelige gerechten ontdooien.
180	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360	Vlees en vis bereiden of gevoelige gerechten opwarmen.

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
600	Gerechten verwarmen en bereiden.
900	Vloeistoffen verwarmen.

Opmerkingen

- U kunt het magnetronvermogen voor een bepaalde tijdsduur instellen:
 - 900 W gedurende 30 minuten
 - 90 W, 180 W, 360 W en 600 W gedurende 90 minuten
- De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat reduceert het apparaat na enige tijd het maximale magnetronvermogen. Het volle vermogen staat na een afkoeltijd ter beschikking.

8.3 Magnetron instellen

1. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen instellen.
 2. Met de draairegelaar de tijdsduur instellen.
 3. Druk op ► om te starten.
- ✓ Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
 - ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal. Wanneer u op ✓ drukt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet, dan kunt u het signaal voortijdig beëindigen. De werking is beëindigd.

Opmerking: Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, stopt de magnetronfunctie. Sluit om verder te gaan met de werking de apparaatdeur en druk op ►.

Tips

- U kunt de tijdsduur te allen tijden met de draairegelaar wijzigen.
- U kunt het vermogen te allen tijde met de functiekeuzeknop wijzigen. Druk op ► om te starten.
- U kunt de reeds verstreken tijdsduur oproepen door op i te drukken. Wanneer u op ✓ drukt, dan komt u terug naar het standaard display.

9 Grill

Met de grill kunt u uw gerechten roosteren of gratineren. U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

9.1 Grillstanden

Uw apparaat beschikt over meerdere grillstanden.

Grillstand	Gebruik
1 (laag)	■ Soufflés ■ hoge ovenschotels
2 (gemiddeld)	■ platte ovenschotels ■ Vis
3 (hoog)	■ Steaks ■ Worstjes ■ Toast

9.2 Grill instellen

1. Met de functiekeuzeknop de vlakgrill instellen.
- ✓ Het display toont  en de grillstand 3.
2. Met de draairegelaar de grillstand instellen.
3. Indien nodig de bereidingstijd instellen en het einde van de bereidingstijd naar een later tijdstip verschuiven:
 - Druk op >¹⁻⁵ om het serie-instelling menu op te roepen.
 - Met > de functie "Bereidingstijd"  kiezen en instellen.
 - Met > de functie "Afloop bereidingstijd"  kiezen en instellen.
4. Druk op ► om te starten.

Tips

- U kunt de grillstand altijd met de draairegelaar veranderen.

- U kunt de functie altijd met de functiekeuzeknop wijzigen. Druk op ► om te starten.

Werking onderbreken

1. Druk op II om de werking te onderbreken.
2. Druk op ► om de werking te hervatten.

Werking afbreken

- Draai om de werking af te breken en de instellingen te wissen, de functiekeuzeknop op 0.

Opmerking: De ventilator kan ook bij geopende deur blijven draaien. Dit is normaal.

10 CombiSpeed

Om de bereidingsduur te verkorten en uw gerechten te voorzien van een bruin korstje, kunt u de grill in combinatie met de magnetron gebruiken.

Opmerkingen

- U kunt alle magnetronvermogens bijschakelen behalve 600 watt en 900 watt.
- U kunt CombiSpeed ook met de serie-instelling van de magnetron combineren.

10.1 CombiSpeed instellen

Opmerking: U kunt de gecombineerde werking met de grill of met het magnetronvermogen beginnen. Dit voorbeeld begint met grill.

1. Met de functiekeuzeknop grill instellen.
2. Met de draairegelaar de grillstand instellen.
- ✓ In het rechter bedieningsveld verschijnt  voor magnetron.
3. Met  een magnetronvermogen toevoegen.
4. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen instellen.
5. Met de draairegelaar de tijdsduur instellen.
6. Druk op ► om te starten.
- ✓ Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
- ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal. Wanneer u op ✓ drukt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet, dan kunt u het signaal voortijdig beëindigen. De werking is beëindigd.

Instellingen wijzigen

U kunt de grillstand of het magnetronvermogen en de tijdsduur wijzigen.

1. Druk om de instellingen tijdens het gebruik te wijzigen en de werking te stoppen, op II.
2. De grill met  of de magnetron met  instellen.
3. Met de functiekeuzeknop het magnetronvermogen wijzigen.
4. Met de draairegelaar de grillstand of de tijdsduur van het magnetronvermogen wijzigen.
5. Druk op ► om te starten.

Instellingen wissen

1. Druk om de instellingen tijdens het gebruik te wissen en de werking te stoppen, op II.
2. De grill met  of de magnetron met  instellen.
3. De grill met  of de magnetron met  wissen.
4. Druk op ► om te starten.

Werking onderbreken

1. Druk op II om de werking te onderbreken.
2. Druk op ► om de werking te hervatten.

Werking afbreken

- Draai om de werking af te breken en de instellingen te wissen, de functiekeuzeknop op 0.

Opmerking: De ventilator kan ook bij geopende deur blijven draaien. Dit is normaal.

11 Serie-instelling

Bij serie-instelling kunt u tot 5 verschillende, na elkaar aflopende verwarmingsmethoden en bereidingstijden instellen.

11.1 Serie-instelling instellen

1. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de grill instellen.
2. Druk op >¹⁻⁵.
- ✓ Het serie-instelling menu verschijnt.
3. Met de draairegelaar de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.
4. Kies de tweede fase met >.
5. **Opmerking:** Tussen 2 magnetronvermogens kunt u een vereffeningstijd instellen, zodat de temperatuur in het voedsel zich gelijkmatig kan verdelen. Druk op 0_w om de vereffeningstijd in te stellen en met de draairegelaar een tijdsduur in te stellen. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de grill instellen.
6. Met de draairegelaar de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.
7. Kies de derde fase met >.
8. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de grill instellen.
9. Met de draairegelaar de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.
10. Kies met > "Bereidingstijd" .
11. Met de draairegelaar de gewenste bereidingstijd instellen.
12. Druk op ✓ om te bevestigen.
- ✓ Het hoofdmenu van de serie-instelling verschijnt. De instellingen van de fases verschijnen in de weergave-lijst.
13. Druk op ► om te starten.
- ✓ Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
- ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit. Er klinkt een signaaltoon. Wanneer u op ✓ drukt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet, dan kunt u het signaal voortijdig beëindigen. De werking is beëindigd.

Opmerkingen

- U kunt de serie-instelling met de gecombineerde werking uitbreiden.
- Het magnetronvermogen 900 watt kunt u slechts eenmaal kiezen.
- De grill kunt u niet met het magnetronvermogen 600 watt en 900 watt combineren.
- De volgorde van de betreffende instellingen is willekeurig. U kunt met de tijdsduur, het magnetronvermogen of de grill beginnen.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

Serie-instelling wijzigen

1. Druk op **II**.
 - ✓ De werking wordt stopgezet.
2. Met de draairegelaar de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen.
3. Druk op **>¹⁻⁵** en wijzig de instellingen.
4. Verlaat het menu met **✓**.
5. Druk op **▶** om te starten.

Instellingen wissen

- ▶ Druk op **X**.

Werking onderbreken

1. Druk op **II** om de werking te onderbreken.
2. Druk op **▶** om de werking te hervatten.

Werking afbreken

- ▶ Draai om de werking af te breken en de instellingen te wissen, de functiekeuzeknop op **0**.

Opmerking: De ventilator kan ook bij geopende deur blijven draaien. Dit is normaal.

11.2 Afloop bereidingstijd

In de grillmodus kunt u het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten. In combinatie met de magnetron is deze functie niet beschikbaar. Voer de bereidingstijd in en verschuif het einde van de bereidingstijd naar bijv. 15:30 uur. De elektronica berekent de starttijd. Het apparaat start bijv. om 14:50 uur automatisch en schakelt om 15:30 uur uit. Laat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de bakoven staan.

Einde bereidingstijd verschuiven

Vereiste: De grill, de grillstand en de bereidingstijd zijn ingesteld.

1. Kies met **>** "Afloop bereidingstijd" **⌚**.
2. Met de draairegelaar het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.
3. Druk op **✓** om te bevestigen.
 - ✓ Het display toont een tip dat een einde bereidingstijd is ingesteld.
4. Druk op **✓** om te bevestigen.
5. Druk op **▶** om te starten.
 - ✓ Het apparaat gaat in de wachtstand. Het display geeft de functie, de grillstand, de bereidingstijd en de resterende tijd tot de start weer.
 - ✓ Het apparaat start op het berekende tijdstip en schakelt automatisch uit als de bereidingstijd is verstreken.
 - ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit. Er klinkt een signaaltoon. Wanneer u op **✓** drukt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op **0** zet, dan kunt u het signaal voortijdig beëindigen. De werking is beëindigd.

Bereidingstijd wijzigen

1. Druk op **II**.
2. Kies met **>** "Bereidingstijd" **⌚**.
3. Met de draairegelaar de gewenste bereidingstijd instellen.
4. Druk op **✓** om te bevestigen.
5. Druk op **▶** om te starten.

Einde bereidingstijd wijzigen

1. Druk op **II**.
2. Kies met **>** "Afloop bereidingstijd" **⌚**.
3. Met de draairegelaar het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.
4. Druk op **✓** om te bevestigen.
5. Druk op **▶** om te starten.

Instellingen wissen

- ▶ Druk op **X**.

Gehele procedure afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op **0**.

12 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij de bereiding van verschillende gerechten en kiezen automatisch de optimale instellingen.

12.1 Aanwijzingen bij Automatische programma's

Om een optimaal bereidingsresultaat te behalen volgt u deze aanwijzingen op:

- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.
- De levensmiddelen uit de verpakking nemen en afwegen. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Gebruik uitsluitend voor magnetron geschikte vormen, bijv. van glas of keramiek.

- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- 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

- De levensmiddelen vlak en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een vlakke vorm, bijvoorbeeld een glazen of porseleinen bord.
- Het kan zijn dat levensmiddelen na beëindigen van het programma nog niet volledig zijn ontdooid. De levensmiddelen kunnen echter goed verder worden verwerkt.

- Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. De vloeistof verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Brood en broodjes worden snel oudbakken. Ontdooi het slechts in de benodigde hoeveelheden.
- Broodjes diepgevroren in de oven doen. Alleen gebakken broodjes zijn geschikt.
- Gehakt dat al ontdooit is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel op de vorm leggen.

Groente

- Verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. Voeg per 100 g één eetlepel water toe.
- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappelen

- Aardappels om te koken: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Voeg per 100 g twee eetlepels water en een beetje zout toe.
- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke grootte. Wassen en meerdere gaatjes in de schil prikken. Aardappelen nog vochtig in een vorm zonder water doen.
- Aardappels in de oven: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen, drogen en meerdere gaatjes in de schil prikken.

Rijst

- Gebruik geen zilvervliesrijs of rijst in kookzakjes.
- Twee tot twee en een half keer de hoeveelheid water bij de rijst doen.

Gevogelte

- Gebruik alleen kipdelen die op koelkasttemperatuur zijn.
- Hier en daar een vork gaatjes in het vel prikken.
- Leg de stukken kip met de kant van het vel naar boven in de vorm.

12.2 Rusttijd

Sommige gerechten moeten na het einde van het programma nog even rusten in de binnenruimte.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten

Gerecht	Rusttijd
Aardappelen	ca. 5 minuten Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	ca. 5-10 minuten

12.3 Programma instellen

1. Met de functiekeuzeknop een willekeurige functie instellen.
De functiekeuzeknop mag niet op of S staan.
2. Druk op om de automatische programma's weer te geven.
3. Druk op om te bevestigen.
✓ Het display toont het eerste programma.
4. Met de draairegelaar het gewenste programma kiezen.
5. Met de functie kiezen.
6. Met de draairegelaar het gewicht instellen.
7. Druk op om te bevestigen.
8. Druk op om te starten.
✓ Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal. Wanneer u op drukt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet, dan kunt u het signaal voortijdig beëindigen. De werking is beëindigd.

Tips weergeven

1. Druk op om tips over vormen, toebehoren of de inschuifhoogtes weer te geven.
2. Druk op om de weergave te verlaten.

Aanwijzingen weergeven

Bij belangrijke informatie en oproepen tot actie verschijnt .

1. Om aanwijzingen omtrent de bereiding weer te geven, druk op .
2. Druk op om de weergave te verlaten.

Opmerkingen

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

Werking onderbreken

1. Druk op om de werking te onderbreken.
2. Druk op om de werking te hervatten.

Werking afbreken

- Draai om de werking af te breken en de instellingen te wissen, de functiekeuzeknop op 0.

Opmerking: De ventilator kan ook bij geopende deur blijven draaien. Dit is normaal.

12.4 Programmatafel

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma zorgt voor de optimale instelling.

Ontdooien

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm of accessoire, inschuifhoogte
Brood en gebak ¹	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebake en taart zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20 – 1,50	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vlees en gevogelte ¹	Braadstukken, platte stukken vlees, gehakt, kip, braadkip en eend	0,20 – 2,00	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vis ¹	hele vis, visfilet en viskotelet	0,10 – 1,00	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte

¹ Let op het keersignaal.**Bereiden**

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm of accessoire, inschuifhoogte
Verse groente ¹	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,15 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Diepvriesgroente ¹	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Aardappels ¹	Gekookte aardappels, aardappels in de schil, aardappels in stukken van gelijke grootte	0,20 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Rijst ¹	Rijst, rijst met lange korrel	0,05 – 0,30	Hoge, gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Gebakken aardappels	Vastkokende, overwegend vastkokende of bloemige aardappels, ca. 6 cm dik	0,20 – 1,50	Rooster Bodem van de binnenruimte

¹ Let op het roersignaal.**Combigaren**

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm of accessoire, inschuifhoogte
Diepvries lasagne	Lasagne bolognese	0,30 – 1,00	Open vorm Bodem van de binnenruimte
Verse stukken kip	Kippenpoten, halve kippen	0,50 – 1,80	Glazen bak en rooster Bodem van de binnenruimte

13 Individuele recepten

U kunt tot wel 50 verschillende recepten opslaan, vastleggen of programmeren. Uw recepten kunt u een eigen naam geven, zodat indien nodig snel en handig deze terug kunt vinden.

13.1 Recept vastleggen

U kunt na elkaar tot maximaal 5 fasen instellen en daarbij vastleggen.

- Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de grill instellen.
✓ Het display toont **W**.
- Druk op **W** en kies "Individuele recepten" met de draaigelaar.
- Druk op **✓** om te bevestigen.
- Kies een vrije geheugenplaats met de draaigelaar.

- Druk op **rec**.
- Met de draaigelaar de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.
- Druk op **▶** om te starten.
✓ Het apparaat legt de eerst fase vast en de tijdsduur loopt zichtbaar af. U kunt nog een fase vastleggen, nadat de tijdsduur is verstreken. Druk op **■** om de fase voortijdig te beëindigen.
- Kies indien nodig één van de opties:
 - Druk op **↵** om het recept op te slaan en voer onder ABC een naam in.
→ "Naam invoeren", Pagina 16
 - Druk op **X** om het recept te annuleren en niet op te slaan.
 - Voer de volgende stappen uit om de vastlegging voort te zetten.

9. Druk op  om de vastleggen voort te zetten.
10. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de grill instellen.
11. Met de draairegelaar de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.
12. Druk op  om te starten.
- ✓ Bij grill registreert het apparaat de bereidingstijd.
13. Druk op  om deze fase te beëindigen.
- ✓ Het apparaat slaat deze fase op met de bereidingstijd.
14. Kies indien nodig één van de opties:
 - Druk op  om het recept op te slaan en voer onder ABC een naam in.
→ "Naam invoeren", Pagina 16
 - Druk op  om het recept te annuleren en niet op te slaan.
 - Herhaal de voorgaande stappen om de vastlegging voort te zetten.

Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur opent, dan eindigt de vastlegging van de fase.
- U kunt het apparaat in de gecombineerde werking gebruiken.
→ "CombiSpeed", Pagina 12

13.2 Recept programmeren

U kunt tot wel 5 fasen van de bereiding programmeren en opslaan.

1. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de grill instellen.
- ✓ Het display toont .
2. Druk op  en kies "Individuele recepten" met de draairegelaar.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Kies een vrije geheugenplaats met de draairegelaar.
5. Druk op .
6. Voer een naam in onder "ABC". → Pagina 16
7. Druk op .
8. Kies de eerste fase met .
- ✓ Het apparaat toont de ingestelde verwarmingsmethode. U kunt met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode wijzigen. Gebruik in de gecombineerde werking is mogelijk. → Pagina 12
9. Met de draairegelaar de gewenste tijdsduur of grillstand instellen.
10. Kies één van de volgende opties:
 - Druk op  om de volgende fase te kiezen.
 - Beëindig de invoer wanneer de bereiding compleet is.
11. Kies één van de volgende opties:
 - Druk op  om op te slaan.
 - Druk op  om te annuleren en niet op te slaan.

13.3 Naam invoeren

1. Voer onder "ABC" de naam van het recept in.
2. Kies de letters met behulp van de draairegelaar. Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter. Latijnse karakters, bijzondere tekens en getallen zijn beschikbaar.
3. Druk kort op   om de cursor één positie naar rechts te verplaatsen.

4. Druk lang op   om over te schakelen voor trema's en speciale tekens.
5. Druk tweemaal op   voor een nieuwe regel.
6. Druk kort op   om de cursor één positie naar rechts te verplaatsen.
7. Druk lang op   om naar normale karakters om te schakelen.
8. Druk tweemaal op   voor een nieuwe regel.
9. Druk op  om een karakter te wissen.
10. Kies één van de volgende opties:
 - Druk op  om op te slaan.
 - Druk op  om te annuleren en niet op te slaan.

13.4 Recept starten

1. Met de functiekeuzeknop een willekeurige verwarmingsmethode kiezen.
- ✓ Het display toont .
2. Druk op  en kies "Individuele recepten" met de draairegelaar.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Met de draairegelaar het gewenste recept kiezen.
5. Druk op  om te starten.
- ✓ De werking begint en de tijdsduur loopt zichtbaar af.
- ✓ Het display toont de instellingen van de fasen in de weergavebalk.

Opmerking: U kunt bij grill, de grillstand en bij een magnetronvermogen de tijdsduur wijzigen met de draairegelaar, terwijl het recept loopt. Daardoor wijzigt het opgeslagen recept niet.

13.5 Recept wijzigen

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

1. Met de functiekeuzeknop een willekeurige verwarmingsmethode kiezen.
- ✓ Het display toont .
2. Druk op  en kies "Individuele recepten" met de draairegelaar.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Met de draairegelaar het gewenste recept kiezen.
5. Druk op .
6. Kies de gewenste fase met .
- ✓ Het display geeft de instellingen weer. U kunt de instellingen met de draairegelaar of de functiekeuzeknop wijzigen.
7. Kies één van de volgende opties:
 - Druk op  om op te slaan.
 - Druk op  om te annuleren en niet op te slaan.

13.6 Recept verwijderen

1. Met de functiekeuzeknop een willekeurige verwarmingsmethode kiezen.
- ✓ Het display toont .
2. Druk op  en kies "Individuele recepten" met de draairegelaar.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Met de draairegelaar het gewenste recept kiezen.
5. Met  het recept wissen.
6. Druk op  om te bevestigen.

14 Timer-functies

Uw apparaat beschikt over verschillende timerfuncties waarmee u de werking kunt regelen.

14.1 Timer-menu oproepen

Vereisten

- Het apparaat is geactiveerd.
- De functiekeuzeknop staat op 0 of .
- ▶ Druk op .
- ✓ Het timer-menu verschijnt.

Opmerkingen

- Wanneer u de functiekiezer op een verwarmingsmethode of basisinstelling S draait, terwijl de timer of de stopwatch loopt, dan verschijnt er een aanwijzing op het display.
Om de aanwijzing te bevestigen drukt u op  en onderbreekt u de timer of de stopwatch. Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Om de timer of de stopwatch te hervatten, draait u de functiekiezer op 0 of .
- U kunt de timer en de stopwatch tegelijkertijd gebruiken.
- Wanneer de functiekeuzeknop op 0 staat, dan geeft het display alleen de timer weer.
- Wanneer de functiekeuzeknop op  staat, dan geeft het display de timer en de stopwatch weer.

14.2 Timer

De timer loopt alleen zolang u geen andere functies instelt. U kunt maximaal 90 minuten invoeren.

Timer instellen

1. Timer-menu opvragen.
 - ✓ Het display toont "Kookwekker" .
2. Met de draairegelaar de gewenste tijdsduur instellen.
3. Druk op  om te starten.
 - ✓ Het apparaat sluit het timer-menu en de tijd loopt.
 - ✓ Op het display wordt  en de aflopende tijd weergegeven.
 - ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal. Wanneer u op  drukt, dan kunt u het signaal voortijdig beëindigen.

Tip: Om het timer-menu te verlaten op **X** drukken. De instellingen gaan verloren.

Timer pauzeren

1. Druk op .
2. Met  de "Kookwekker"  kiezen en op  drukken.
3. Druk op  om de timer verder te laten lopen.

Timer voortijdig uitschakelen

1. Druk op .
2. Met  de "Kookwekker"  kiezen en op **C** drukken.

14.3 Stopwatch

De stopwatch loopt alleen, zolang u geen andere functie instelt. De stopwatch telt van 0 seconden tot 90 minuten.

Met de pauzefunctie kunt u de stopwatch tussendoor pauzeren.

Stopwatch starten

1. Druk op .
2. Met  de "Stopwatch"  kiezen.
3. Druk op  om te starten.
 - ✓ Het apparaat sluit het timer-menu en de tijd loopt.
 - ✓ Op het display wordt  en de aflopende tijd weergegeven.

Stopwatch onderbreken

1. Druk op .
2. Met  de "Stopwatch"  kiezen.
3. Druk op .
 - ✓ De tijd stopt en het symbool wisselt naar start .
4. Om de stopwatch te starten, op  drukken.
 - ✓ Die Zeit läuft weiter. Wanneer 90 minuten zijn bereikt, knippert het display en klinkt er een geluidssignaal. Wanneer u op  drukt, dan kunt u het signaal beëindigen.
 - ✓  op het display dooft en de procedure is afgerond.

Stopwatch uitschakelen

1. Druk op .
2. Met  de "Stopwatch"  kiezen.
3. Druk op **C**.

15 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.

15.1 Kinderslot activeren

Vereisten

- Het kinderslot is in de basisinstellingen op "Beschikbaar" gezet.
- De functiekeuzeknop staat op 0.

- ▶  ca. 6 seconden lang ingedrukt houden.
- ✓ De standby-indicatie verschijnt en op het display wordt  weergegeven.

Opmerking: Wanneer bij geactiveerd kinderslot de stroom uitvalt, dan kan na herstel van de stroomvoorziening het kinderslot gedeactiveerd zijn.

15.2 Kinderslot deactiveren

Vereiste: De functiekeuzeknop staat op 0.

- ▶  ca. 6 seconden lang ingedrukt houden.

16 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

16.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Symbol	Basisinstelling	Instellingen	Toelichting
	Helderheid	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	De displayhelderheid instellen.
	Standby-indicatie	■ Aan¹ – Tijd – Tijd + GAGGENAU-logo – Datum – Datum + GAGGENAU-logo – Klok + datum – Klok + datum + GAGGENAU-logo ■ Uit	Het uiterlijk van het stand-by display instellen. Uit: met deze instelling verlaagt u het stand-by-verbruik van uw apparaat. Aan: u kunt verschillende displays instellen. "Aan" met ✓ bevestigen en met de draaigelaar het gewenste display instellen.
	Display-indicatie	■ Gereduceerd¹ ■ Standaard	Gereduceerd: het display toont na korte tijd alleen nog het belangrijkste.
	Tiptoets-kleur	■ Grijs¹ ■ Wit	Kleur van de symbolen op de tiptoetsen instellen.
	Tiptoets-geluid	■ Geluid 1¹ ■ Geluid 2 ■ Uit	Het geluidssignaal bij het aanraken van een tiptoets instellen.
	Tiptoets- geluidsvolume	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Het volume van het tiptoets-geluid instellen.
	Volume geluidssignaal	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Het volume van het geluidssignaal instellen.
	Tijdnotatie	■ AM/PM ■ 24 h¹	De weergave van de tijd in 12-uurs formaat of 24-uursformaat instellen.
	Tijd	Actuele tijd	De tijd instellen.
	Tijdschakeling	■ Handmatig¹ ■ Automatisch	Automatisch: de tijd past zich bij de overgang van zomertijd en wintertijd automatisch aan. Stel steeds voor de zomertijd en wintertijd in wanneer de tijd gewijzigd moet worden.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbol	Basisinstelling	Instellingen	Toelichting
	Datumformaat	■ D.M.J¹ ■ D/M/J ■ M/D/J	Het datumformaat instellen.
	Datum	Actuele datum	De actuele datum instellen. Druk op ➤ om tussen jaar, maand en dag te wisselen.
	Taal	Zie de selectie op het apparaat	De taal voor de tekstweergave instellen. Opmerking: Wanneer u de taal wijzigt, dan start het systeem opnieuw op. Deze procedure duurt enkele seconden. Aansluitend zijn de basisinstellingen gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	Opmerkingen ■ Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. ■ Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen verschijnt het menu "Eerste instellingen". Om het apparaat terug te zetten naar de fabrieksinstellingen, met ✓ bevestigen. Om te annuleren op ✕ drukken.
	Demonstratiemodus	■ Aan ■ Uit¹	De demonstratiemodus dient slechts voor presentatiedoeleinden. Het apparaat verwarmt niet in de demonstratiemodus, maar alle andere functies zijn beschikbaar. Voor de normale werking "Uit" activeren. De instelling is slechts in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat mogelijk.
	Kinderslot	■ Niet beschikbaar¹ ■ Beschikbaar	Beschikbaar: het kinderslot is beschikbaar. → "Kinderslot", Pagina 17

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

16.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Draai de functiekeuzeknop op S.
2. Met de draairegelaar de gewenste basisinstelling kiezen.
3. Druk op _.
4. Met de draairegelaar de basisinstelling instellen.
5. Met ✓ opslaan of met ✕ annuleren.
- ✓ De actuele basisinstelling wordt verlaten.
6. Draai de functiekeuzeknop op 0 om de basisinstellingen te verlaten.

17 Reinigingshulp

17.1 Reinigingshulp instellen

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.
2. Doe ook een lepel in het kopje om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Stel met magnetronvermogen in op 600°watt.
5. Stel de tijdsduur in op 5 minuten.
6. In werking stellen.
7. Na het verstrijken van de tijdsduur de deur nog 3 minuten gesloten laten.
8. Vervolgens de binnenruimte met een zachte doek afnemen.
9. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

18 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

18.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

 **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

18.2 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
 - De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - Droog na met een zachte doek.

18.3 Voorzijde van het apparaat reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

18.4 Aluminium reinigen

1. Reinigen met een milde ruitenreiniger.
2. Met een zeem of pluisvrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.

18.5 Binnenruimte reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Gebruik geen ovenspray, geen schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven.

Opmerking:

Bij zeer sterke verontreinigingen bakovenreiniger-gel (bestelnummer 00311859 bij de klantenservice of in de webshop) gebruiken.

- Niet in contact laten komen met de deurafdichtingen en de lamp
- Maximaal 12 uur laten inwerken
- Niet op warme oppervlakken gebruiken
- Grondig met water naspoelen
- Aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
3. Bij sterke verontreiniging voor roestvaststalen oppervlakken een geschikte ovenreiniger gebruiken. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.

Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.

4. Vervolgens de binnenruimte met een zachte doek afnemen.
5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

18.6 Bedieningspaneel reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.
- 1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
- 2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
- 3. Met een zachte doek nadrogen.

18.7 Ruiten van de deur schoonmaken

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- Geen schraper gebruiken.
 - 1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
 - 2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.
- Opmerking:** Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.
- 3. Met een zachte doek nadrogen.

18.8 Deurafdichting reinigen

De deurafdichting niet verwijderen.

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.

- Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
- Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- 1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
- 2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
- 3. Met een zachte doek nadrogen.

18.9 Accessoires reinigen

- 1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 19*
- 2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
- 3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
- 4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen.
Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal-spons of ovenreiniger.
- 5. Met een zachte doek nadrogen.

19 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ *"Servicedienst", Pagina 23*

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

19.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ► Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ► Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ► Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Storing 1. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. 2. Schakel de zekering na ca. 10 seconden in. 3. Als de functiestoring opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ► Sluit de apparaatdeur.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Magnetronvermogen is te laag ingesteld. ▶ Stel een hoger magnetronvermogen in. → "Magnetron", Pagina 10
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig.
	Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. ▶ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.
Ingeschakelde apparaat kan niet worden bediend, op het display verschijnt  .	Kinderslot is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 17
Apparaat warmt niet op en op het display verschijnt  .	Demomodus is geactiveerd. ▶ Demonstratiemodus deactiveren. → "Basisinstellingen", Pagina 18
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Halogeenlamp is defect. ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 23

19.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display wordt de foutmelding "Exxx" weergegeven	Er is een fout opgetreden. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 23

19.3 Stroomuitval

Uw apparaat kan een stroomuitval van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet. Wanneer de stroomuitval langer duurt, en het apparaat was in bedrijf, dan toont het display een melding. De werking is onderbroken. Na de stroomuitval kunt u het

apparaat zoals gebruikelijk weer in gebruik nemen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
→ "Eerste gebruik", Pagina 9

20 Afvoeren

20.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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).

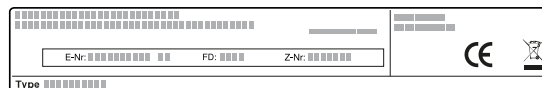
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

21 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorzwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

21.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

22 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

22.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het insteladvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat optimaal kunt gebruiken en instellen.

Tip

Aanwijzingen voor de bereiding

- De insteladviezen gelden altijd voor de koude en lege binnenruimte.
- De opgegeven tijden in de overzichten zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.
1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
 2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
 3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.

Ontdooien met de magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Vries het voedsel vlak in.
- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. Verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Bij het keren de ontdooid delen van elkaar scheiden.

4. Plaats de vorm in het midden op de bodem van de binnenruimte. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.
6. Gebruik pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

22.2 Ontdooien

Met uw apparaat kunt u diepvriesproducten ontdooien.

Tips voor het ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
U wilt een andere hoeveelheid bereiden dan in de tabel is aangegeven.	De bereidingstijden overeenkomstig de vuistregel verlengen of verkorten: ■ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd ■ Halve hoeveelheid = halve tijd

- Kwetsbare delen, zoals poten en vleugels van kippen of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 60 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden eruit nemen.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 20 – 30 min
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25 – 30 min
Vlees in stukken of plakken	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 – 8 min ² 2. 5 – 10 min
Vlees in stukken of plakken	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 – 11 min ² 2. 10 – 15 min
Vlees in stukken of plakken	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Gehakt, gemengd	200 g	90 W	10 – 15 min ¹
Gehakt, gemengd	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Gehakt, gemengd	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Gevogelte of delen gevogelte	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 10 – 15 min
Gevogelte of delen gevogelte	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20 – 25 min
Visfilet, viskotelet of plakken vis	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 10 – 15 min
Hele vis	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Hele vis	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 20 min
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W	6 – 9 min ³
Fruit, bijv. frambozen	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Boter, ontdooien ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Boter, ontdooien ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Heel brood	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5 – 10 min
Heel brood	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10 – 20 min
Gebak, droog, bijv. cake ^{5, 6}	500 g	90 W	10 – 15 min
Gebak, droog, bijv. cake ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 20 min
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 min

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

³ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁴ De verpakking volledig verwijderen.

⁵ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

⁶ De stukken gebak van elkaar scheiden.

Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	■ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ■ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.

Vraag	Tip
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	■ Tussentijds doorroeren. ■ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	■ Verlaag het magnetronvermogen. ■ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

22.3 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

Opwarmen of bereiden van diepgevroren gerechten met magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2 tot 5 minuten rusten.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten	300 – 400 g	600 W	8 – 13 min
Soep	400 g	600 W	8 – 12 min
Eenpansgerechten	500 g	600 W	10 – 15 min
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W	10 – 15 min
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W	10 – 15 min
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	250 g	600 W	3 – 7 min
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	500 g	600 W	8 – 12 min
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen ¹	300 g	600 W	7 – 11 min
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Spinazie a la crème ²	450 g	600 W	10 – 15 min

¹ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

² Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

Opwarmen met de magnetron

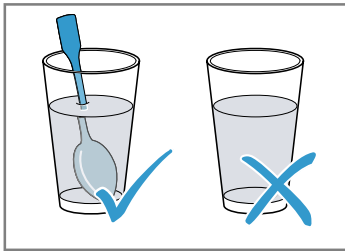
Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij

een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspringen.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2 tot 5 minuten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten		600 W	5 – 8 min
Dranken ^{1, 2, 3}	125 ml	900 W	0:30 – 1 min
Dranken ^{1, 2, 3}	200 ml	900 W	1 – 2 min
Dranken ^{1, 2, 3}	500 ml	900 W	3 – 4 min
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ^{4, 5, 6}	50 ml	360 W	ca. 0:30 min
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ^{4, 5, 6}	100 ml	360 W	0:30 – 1 min
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ^{4, 5, 6}	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
Eenpansgerecht	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

¹ Doe een lepel in het glas.

² Alcoholische dranken niet verwarmen.

³ Het voedsel tussendoor controleren.

⁴ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

⁵ Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

⁶ Beslist de temperatuur controleren.

22.4 Bereiden

Met uw apparaat kunt u gerechten bereiden.

Bereiden met magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2 tot 5 minuten rusten.

- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Hele kip, vers, zonder ingewanden ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Visfilet, vers	400 g	600 W	7 – 12 min
Groente, vers ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Groente, vers ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Aardappelen ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Aardappelen ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	12 – 15 min
Aardappelen ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min
Rijst ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Rijst ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min
Fruit, compote ⁴	500 g	600 W	9 – 12 min

¹ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

² In stukken van gelijke grootte snijden.

³ Een beetje water bij het voedsel doen.

⁴ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁵ De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Pudding van puddingpoeder

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenzak uit de binnenruimte.
1. Een pakje puddingpoeder volgens de aanwijzingen op de verpakking met suiker en een beetje melk in een voor de magnetron geschikte hoge schaal door elkaar roeren, zodat er geen klontjes aanwezig zijn.

2. De rest van de melk toevoegen en nogmaals doorroeren.
3. De schaal in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
5. Na 3 minuten voor de eerste keer omroeren. Dan steeds na één minuut omroeren, tot de gewenste consistentie is bereikt.
De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur van de melk en de gebruikte kom.

22.5 Grillen

LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Temperatuur en bakduur zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de producten. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel deze zo nodig de volgende keer hoger in.

- Altijd op het rooster bij gesloten ovendeur grillen. Om ervoor te zorgen dat het vleessap opgevangen wordt, het rooster op de glazen braadslede plaatsen. Niet voorverwarmen.
- Het vlees met keukenpapier droogdeppen. Het vlees pas na het grillen zouten.
- De grillstukken keren met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, dan verliest dit sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak aan het oppervlak slechts lichtbruin, maar van binnen toch al gaar en sappig.
- Voor gegratineerde toast de plakken toast voortoasten.

Gerechten	Gewicht	Servies	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur
Neksteaks, ca. 2 cm dik, 3 – 4 stuks	elk ca. 120 g	Rooster + Glazen braadslede	■■■■■	3	1e kant: ca. 15 min. 2e kant: ca. 10 – 15 min.
Grillworsten 4-6 stuks	elk ca. 150 g	Rooster + Glazen braadslede	■■■■■	3	1e. kant: ca. 10 – 15 min. 2e kant: ca. 10 – 15 min.
Viskotelet 2-3 stuks	elk ca. 150 g	Rooster ¹ + Glazen braadslede	■■■■■	3	1e kant: ca. 10 min. 2e kant: ca. 10 – 15 min.
Vis, heel, bijv. forellen, 2-3 stuks	elk ca. 150 g	Rooster ¹ + Glazen braadslede	■■■■■	3	1e kant: ca. 15 min. 2. kant: ca. 15 – 20 min.
Toastbrood (voortoasten), 2 – 6 plakken		Rooster	■■■■■	3	1e kant: ca. 4 min. 2e kant: ca. 4 min.
Toast gegratineerd, 2 – 6 plakken, voorgetoast		Rooster + Glazen braadslede	■■■■■	3	5 – 10 min.

¹ Het rooster van tevoren invetten met olie.

22.6 Grill met magnetron gecombineerd

LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik het rooster als plaats om vorm op te zetten.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Plaats hete glazen vormen op een droge keukenhanddoek. Wanneer de ondergrond nat of koud is, kan het glas knappen.

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in koude binnenruimte worden geplaatst.
- Temperatuur en bakduur zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de producten. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel deze zo nodig de volgende keer hoger in.
- Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, platte vorm. In smalle, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.
- Laat het vlees nog 5 tot 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en komt het niet vrij wanneer het vlees wordt gesneden.
- Ovenschotels en gegratineerde gerechten moeten nog 5 minuten nagaren in het uitgeschakelde apparaat.

- Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortere opgegeven tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur
Gebraden varkensvlees, bijv. nekstuk ¹	ca. 750 g	360 W	~~~~~	1	35 – 40 min.
Gehaktbrood, max. 7 cm hoog	ca. 750 g	360 W	~~~~~	2	ca. 25 min.
Kip, gehalveerd	ca. 1200 g	360 W	~~~~~	3	40 min.
Kipdelen, bijv. kwart kip ^{2, 3}	ca. 800 g	360 W	~~~~~	2	20 – 25 min.
Eendenborst ^{2, 3}	ca. 800 g	180 W	~~~~~	3	25 – 30 min.
Pastaschotel (van voorgegaarde ingrediënten) ⁴	ca. 1000 g	360 W	~~~~~	1	25 – 30 min.
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels), max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	~~~~~	2	ca. 35 min.
Vis, gegratineerd, niet diepvries	ca. 500 g	360 W	~~~~~	3	15 min.
Kwarksoufflé, max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	~~~~~	1	20 – 25 min.

¹ Na 15 minuten keren.

² Leg het met de kant van het vel naar boven.

³ Keer het voedsel niet.

⁴ Het voedsel met kaas bestrooien.

22.7 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Ontdooien met de magnetron

Voedingswaar	Magnetronvermogen	Tijdsduur	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 7 – 10 min	Pyrexform met Ø 24 cm Alternatief: automatisch programma "Gehakt" ontdooien

Bereiden met magnetron

Voedingswaar	Magnetronvermogen	Tijdsduur	Aanwijzingen
Kandeel, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 8 – 10 min.	Pyrexform
Biscuit, 475 g	600 W	7 – 9 min.	Pyrexform met Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W	25 – 30 min.	Pyrexvorm-rechthoekig, 28 cm lang

Bereiden met magnetron en grill

Voedingswaar	Magnetronvermogen/ verwarmingsmethode	Tijdsduur	Aanwijzingen
Aardappelgratin, 1100 g	360 W + Grillstand 2	30 – 35 min.	Ronde pyrexvorm Ø 22 cm
Gebak	-	-	Niet aanbevolen.
Kip, gehalveerd ca. 1100 g	360 W + Grillstand 3	ca. 40 – 45 min.	Rooster, glazen braadslede

23 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



23.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 65 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.

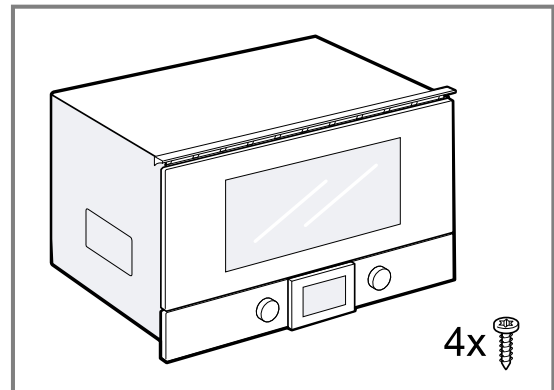
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.

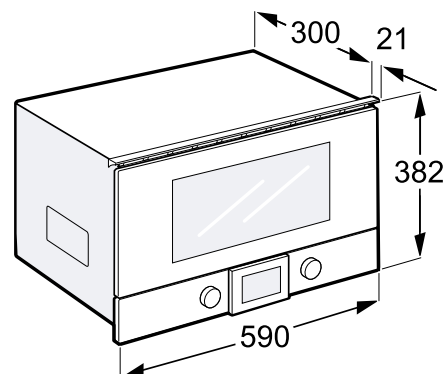
23.2 Meegeleverd

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



23.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



23.4 Inbouwmeubel

Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.

Verifieer dat de inbouwkas achter het apparaat geen achterwand heeft.

De minimale inbouwhoogte bedraagt 850 mm.

De ventilatiesleuven en de aanzuigopeningen niet afdekken.

Bij apparaten met een extra stekkeradapter bedraagt de minimale inbouwdiepte 340 mm.

23.5 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat is stekkerklaar en mag uitsluitend worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Het aanleggen van een contactdoos mag alleen door een erkend vakman, met inachtneming van de geldende voorschriften, worden uitgevoerd.
- De zekering dient minstens 10 Ampère (L- of B-automaat) te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterkant van het apparaat worden aangesloten.
- Aansluitleidingen met verschillende stekkertypen zijn verkrijgbaar bij de servicedienst.
- Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een alpolige schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

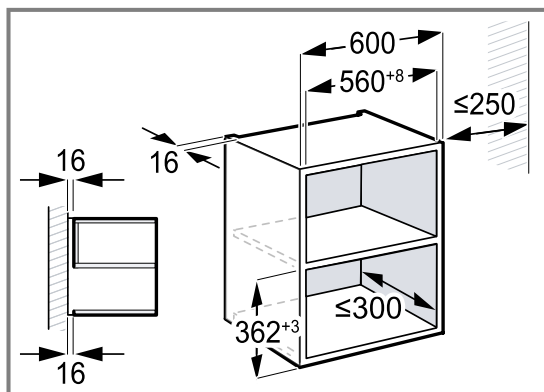
23.6 Apparaatcombinaties

Bij de combinatie met andere apparaten op het volgende letten.

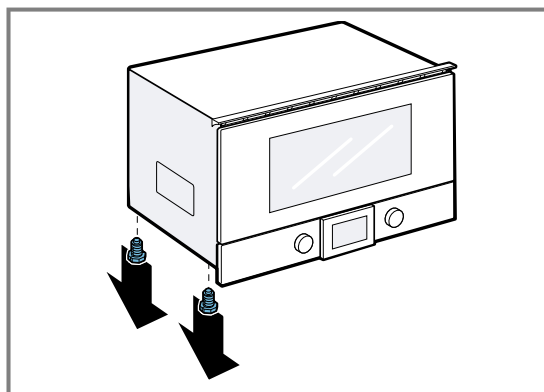
Het apparaat niet inbouwen boven een stomer, een combi-stoomoven of een afwasautomaat.

23.7 Inbouw in bovenkast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

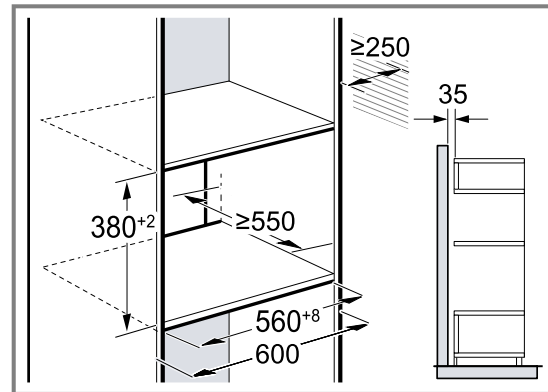


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. Verwijder de voetjes.

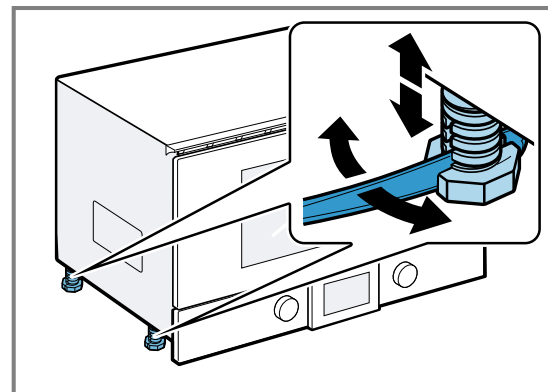


23.8 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

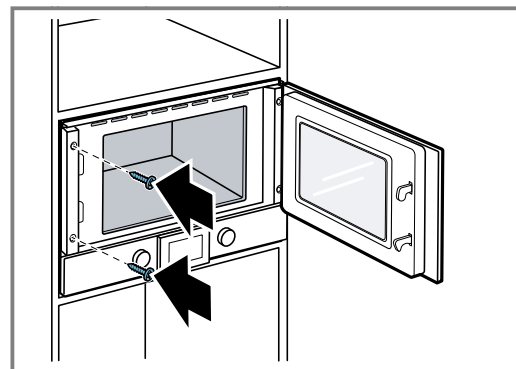


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. De stelvoeten instellen.

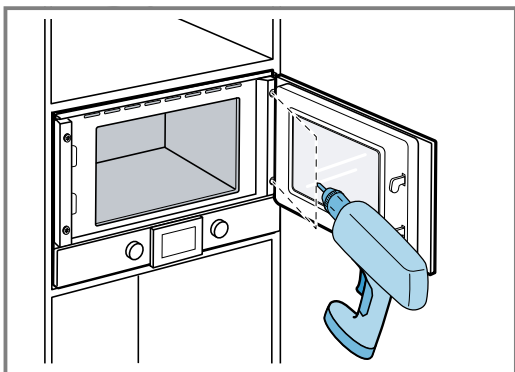


23.9 Apparaat inbouwen

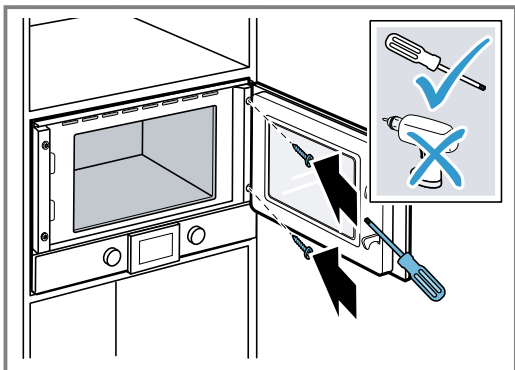
1. Schuif het apparaat er helemaal in.
De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.
2. Het apparaat horizontaal en centraal uitlijnen.
3. Het apparaat met de waterpas exact horizontaal stellen.
4. De apparaatdeur openen.
5. Het apparaat op het meubel met de schroeven tegenover de scharnierzijde vastschroeven.



6. De gaten aan de scharnierzijde voorboren.



7. Schroef het apparaat op het meubel vast.



8. Verwijder verpakkingsmateriaal en plakfolie uit de binnenruimte en van de deur.

23.10 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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

GAGGENAU



9001804599 nl (030302)