

Magnetron

BM 270 /271

BM 274/275

Inhoudsopgave

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	5
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5
Voor het inbouwen	5
Instructies voor uw veiligheid	5
Instructies voor de magnetron	6
Oorzaken van schade	7
Milieuvriendelijk afvoeren	7
Uw nieuwe apparaat	8
Display en bedieningselementen	8
Posities functiekeuzeknop	8
Toets i	8
Symbolen	9
Koelventilator	9
Toebehoren	10
Eerste instellingen na de aansluiting	11
Taal instellen	11
Tijdformaat instellen	11
Tijd instellen	11
Datum instellen	12
Temperatuureenheid °C of °F	12
Menu verlaten en instellingen opslaan	12
Voor het eerste gebruik	13
De oven opwarmen	13
Toebehoren reinigen	13
Apparaat activeren	14
Stand-by	14
Apparaat activeren	14
Magnetron	15
Aanwijzingen voor de vormen	15
Magnetronvermogens	15
Magnetron instellen	16
Opeenvolgende functie instelling	17
Opeenvolgende functie instellen	17
Oven	18
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	18
Grill	20
Grill instellen	20

Bereidingstijd	21
Bereidingstijd instellen	21
Aanwijzingen	21
Einde bereidingstijd	22
Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten	22
Aanwijzingen	22
Gecombineerde functie	23
Gecombineerde functie instellen	23
Automatische programma's	25
Programma instellen	25
Individueel aanpassen	26
Aanwijzingen voor de automatische programma's	26
Programmatabel	27
Timer	28
Timer-menu oproepen	28
Kookwekker	28
Kookwekker instellen	28
Stopwatch	29
Stopwatch starten	29
Stopwatch stopzetten en weer starten	29
Timer lange duur	30
Zo stelt u in	30
Kinderbeveiliging	31
Kinderslot activeren	31
Kinderbeveiliging deactiveren	31
Basisinstellingen	32
Tabel Basisinstellingen	33
Onderhoud en reiniging	34
Schoonmaakmiddelen	34
Storingen	35
Foutmeldingen	35
Demonstratie-modus	35
Ovenlamp vervangen	36
Technische gegevens	37

Voor u in onze kookstudio getest	37
Ontdooien	38
Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	39
Gerechten verhitten	40
Gerechten garen	40
Tips voor de magnetron	41
Taart, cake en gebak	41
Tips voor het bakken	42
Braden en grillen	43
Tips voor het braden en grillen	44
Ovenschotels, gratins	45
Kant-en-klare diepvriesproducten	45
Testgerechten	45
Tips voor het sparen van energie	46

Acrylamide in levensmiddelen	47
---	-----------

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

- **Transportschade**
Controleer het apparaat na het uitpakken.
Bij transportschade mag u het niet aansluiten.
- **Apparaat transporteren**
Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- **Elektrische aansluiting**
Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.
- **Opstellen en aansluiten**
Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze daartoe lichamelijk, sensorisch of geestelijk niet in staat zijn of
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het goed en veilig te bedienen.

- **Kinderen en magnetron**
Kinderen mogen alleen gerechten met de magnetron solo klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen.
Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.
Bij gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!

- **Hete binnenruimte**
Risico van verbranding!
Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de binnenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De deur van de binnenruimte voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur van de binnenruimte openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete deur van de binnenruimte beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de oven voorzichtig.

- **Hete toebehoren**
Risico van verbranding!
De hete toebehoren nooit zonder pannenlap uit het apparaat nemen.
- **Beschadigde deur van de binnenruimte of deurdichting**
Ernstig gezondheidsrisico!
Nooit het apparaat gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik het apparaat pas weer als het gerepareerd is.

- Doorgeroeste oppervlakken
Ernstig gezondheidsrisico!
Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat in de loop van de tijd doorroesten. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Maak het apparaat regelmatig schoon.

- Open behuizing
Kans op een elektrische schok!
Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Ernstig gezondheidsrisico!
Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

- Hete of vochtige omgeving
Risico van kortsluiting!
Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- Ondeskundige reparaties
Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Instructies voor de magnetron

- Bereiding van levensmiddelen
Risico van brand!
Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.
Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.
- Vormen
Risico van letsel!
Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

Verbrandingsgevaar!

Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

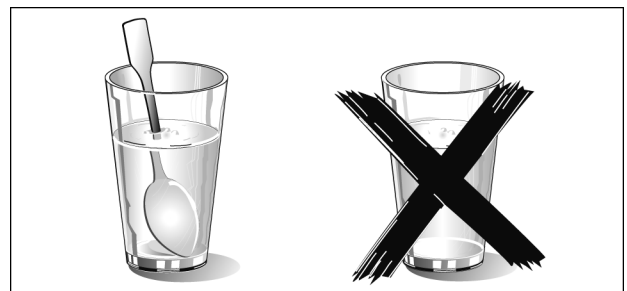
- Magnetronvermogen en -tijdsduur
Risico van brand!
Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.
- Verpakkingen
Risico van brand!
Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.

Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

Verbrandingsgevaar!

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

- Drank
Risico van brand!
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten.
Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging. **Let op!** Metaal – zoals een lepel in het glas – dient zich op minstens 2 cm afstand van de ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.



Kans op explosie!

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten.

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

- **Babyvoeding**
Risico van verbranding!
Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen.
Verwijder altijd het deksel of de speen.
Na het verwarmen goed roeren of schudden. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.
Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.
- **Levensmiddelen met vel of schil**
Risico van verbranding!
Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen ook na het gebruik van de magnetron op explosieve wijze ontploffen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.
Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.
- **Levensmiddelen drogen**
Risico van brand!
Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- **Levensmiddelen met gering watergehalte**
Risico van brand!
Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.
- **Spijsolie**
Risico van brand!
Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.
- **Afkoelen met apparaatdeur open**
De binnenruimte alleen gesloten laten afkoelen.
Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt.
Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Sterk vervuilde dichting**
Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen**
Schakel de magnetron alleen in als er zich levensmiddelen in bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie “Aanwijzingen over serviesgoed”).
- **Vochtige levensmiddelen**
Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het roestvrijstalen oppervlak raakt dan beschadigd.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekarakteriseerd.
De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Oorzaken van schade

- **Water in hete binnenruimte**
Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade aan de bodemplaat van keramiek ontstaan.
- **Vruchtensap**
Bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- **Technisch defect**
Bij gebruik met de magnetron nooit werken met de emailen bakplaat. Dit leidt tot een technisch defect.

Uw nieuwe apparaat

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

Display en bedieningselementen

Display

In het bovenste deel verschijnt de indicatielijst of een opgeroepen menu. In het onderste deel worden de verschillende instellingsparameters weergegeven.

Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de temperatuur, de grillstand, het magnetronvermogen en de automatische programma's in.



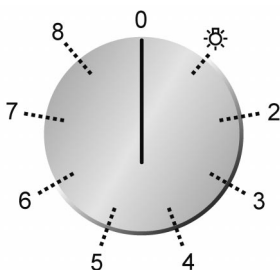
Toetsen

De toetsen links en rechts naast het display worden geactiveerd door ze aan te raken. Afhankelijk van de instelling hebben de toetsen een verschillende functie. Het symbool naast de toets geeft aan welke functie deze op dat moment heeft.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functie en de basisinstellingen in. Draai de functiekeuzeknop een vergrendeling naar rechts om het licht in te schakelen.

Posities functiekeuzeknop



Positie	Functie
0	Nulstand
1	Licht / Basisinstellingen
2	Magnetron
3	Gecombineerde functie
4	Oven
5	Grill
6	Automatische programma's Combigaren
7	Automatische programma's Garen
8	Automatische programma's Ontdooien

Toets i

Met de toets i kunt u extra informatie opvragen.

Voor de start krijgt u bijvoorbeeld informatie over de ingestelde functie of de magnetronstand. Zo kunt u nagaan of de actuele instelling geschikt is voor uw gerecht. Bij automatische programma's krijgt u informatie over de vormen en de positie van de toebehoren in de binnenruimte.

Tijdens het gebruik krijgt u bijvoorbeeld informatie over de verstreken en de resterende tijd en over de actuele temperatuur van de binnenruimte (vanaf 100 °C).

Belangrijke informatie over de veiligheid en de bedrijfstoestand wordt zo nu en dan automatisch weergegeven. Deze meldingen verdwijnen automatisch na enkele seconden of moeten met ✓ of  worden bevestigd.

Symbolen

Symbool	Functie van de toets
>	Naar rechts gaan
<	Naar links gaan
^	Naar boven gaan
v	Naar beneden gaan
↶	Ingestelde waarden overnemen/starten
C	Wissen
+	Waarden verhogen
-	Waarden verlagen
⌚	Timer-menu oproepen
🔧	Menu Basisinstellingen oproepen
i	Extra informatie oproepen
🔒	Kinderslot activeren
🔓	Kinderslot opheffen
123 ↶	Opeenvolgende functie instellen
▶	Start
	Pauze/Einde
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
⚠	Aanwijzing voor het keren en roeren
🔥	Demonstratie-modus/opwarmsymbool

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator.

De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

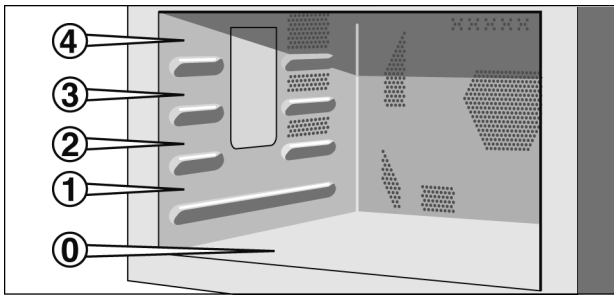
Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

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

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

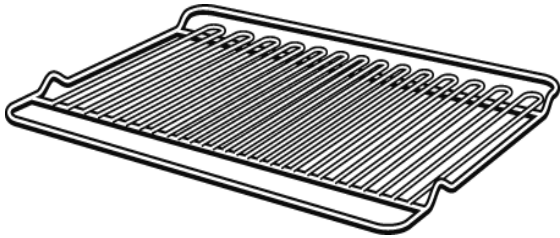
Toebehoren



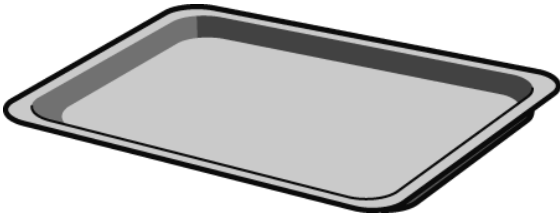
De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in het apparaat geschoven worden.

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

Het apparaat beschikt standaard over de volgende toebehoren:



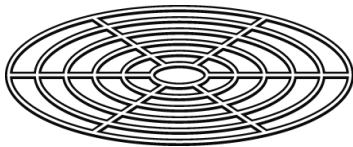
- **Rooster** voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten. U kunt het rooster tot tweederde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.



- **Emaillen bakblik** voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de apparaatdeur tot aan de aanslag in de oven.

Attentie!

De emaillen bakplaat is niet geschikt voor gecombineerd gebruik met de magnetron.



- **Magnetron-bakrooster** voor het bakken met bakvormen van metaal bij gecombineerd gebruik. Leg het bakrooster voor de magnetron op het rooster. Plaats de metalen bakvorm op het rooster. Zo voorkomt u dat er vonken ontstaan tussen rooster en bakvorm.

Eerste instellingen na de aansluiting

Nadat uw nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt op het display het menu “Eerste instellingen”. Stel

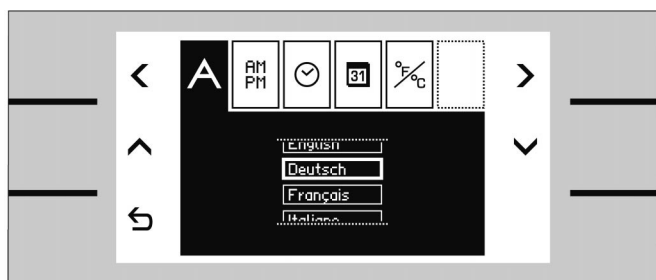
- taal,
- tijdformaat,
- tijd,
- datum,
- en de gewenste temperatuureenheid in.

Aanwijzing: Het menu “Eerste instellingen” verschijnt alleen wanneer er voor het eerst ingeschakeld wordt of wanneer het apparaat meerdere dagen zonder stroom is geweest.

In het hoofdstuk “Basisinstellingen” kunt u nalezen hoe u deze instellingen op elk moment kunt veranderen.

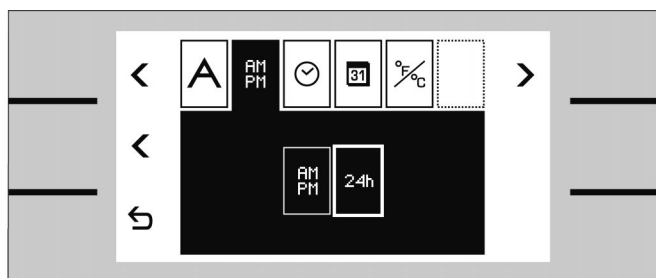
Taal instellen

- 1 De functie Taal wordt weergegeven in het menu. Op het display verschijnen de mogelijke talen voor de tekstweergave. Vooraf ingesteld is Duits.
- 2 Wilt u een andere taal kiezen, stel dan met de toetsen $\wedge$ of $\vee$ de gewenste taal in.



Tijdformaat instellen

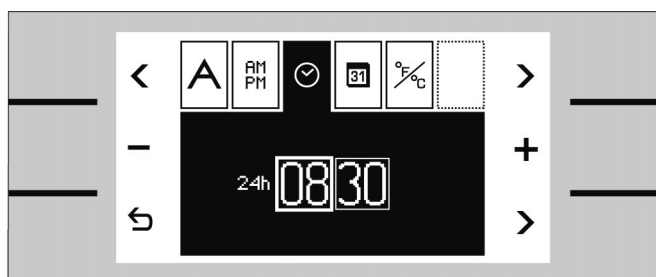
- 1 Met de menutoets $\triangleright$ de functie Tijdformaat kiezen. Op het display verschijnen de twee mogelijke formaten AM/PM en 24h. Vooraf ingesteld is het formaat 24h.
- 2 Naar wens het tijdformaat met de middelste toets $\triangleleft$ wijzigen.

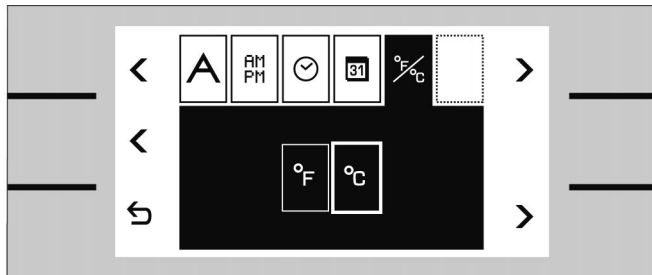
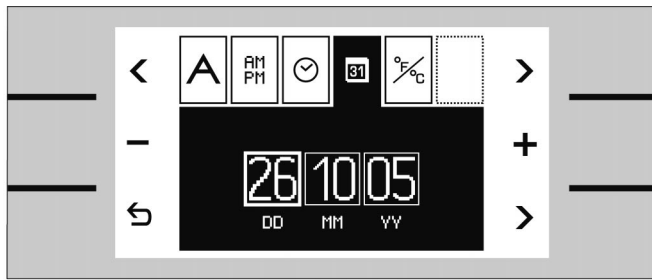


Tijd instellen

- 1 Met de menutoets $\triangleright$ de functie Tijd kiezen.
- 2 Met de toetsen $+$ / $-$ de actuele tijd instellen.

Met de pijltoets $\triangleright$ rechtsonder gaat u van uren naar minuten.





Datum instellen

- 1 Met de menutoets **>** de functie Datum kiezen.
Op het display verschijnt de datumweergave.
- 2 Met de toetsen **+** / **-** dag, maand en jaar instellen.

Met de pijltoets **>** rechtsonder gaat u van dag naar maand en jaar.

Temperatuureenheid °C of °F

- 1 Met de menutoets **>** de functie temperatuureenheid kiezen. °C is vooraf ingesteld.
- 2 Naar wens de temperatuureenheid met de middelste toets **<** wijzigen.

Menu verlaten en instellingen opslaan

Toets **↵** aanraken. Het menu wordt gesloten. Alle instellingen zijn opgeslagen.

De oven opwarmen

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij hete lucht  met 180 °C. In het hoofdstuk “Oven” kunt u lezen hoe u deze verwarmingsmethode instelt.

Toebehoren reinigen

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

Stand-by

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

De toetsen zijn niet actief in de stand-by-modus en het display is niet verlicht.

Aanwijzing: Er zijn verschillende weergaven voor de stand-by-modus beschikbaar. Vooraf ingesteld zijn het GAGGENAU-logo en de tijd. In het hoofdstuk “Basisinstellingen” kunt u lezen hoe u de weergave verandert.

Aanwijzing: Het contrast van het display is afhankelijk van de verticale kijkhoek. U kunt de weergave van het display via de instelling “Contrast” in de Basisinstellingen aanpassen.

Apparaat activeren

Om de stand-by-modus te verlaten, kunt u

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

Nu kunt u de gewenste functie instellen. In de afzonderlijke hoofdstukken kunt u nalezen hoe u de functies het beste instelt.

Aanwijzing: De stand-by-weergave verschijnt weer wanneer u binnen een minuut na het activeren niets heeft ingesteld. De display-verlichting gaat uit.



Magnetron

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

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramik of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door. U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen.

Wanneer vormen een versiering van goud of zilver hebben, mag u ze uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat ze geschikt zijn voor de magnetron.

Vormen van metaal zijn niet geschikt.

Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud. **Let op!** Metaal – zoals een lepel in het glas – dient zich op minstens 2 cm afstand van de ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormen testen:

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering is de volgende vormtest. Wanneer u twijfelt of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u de volgende test:

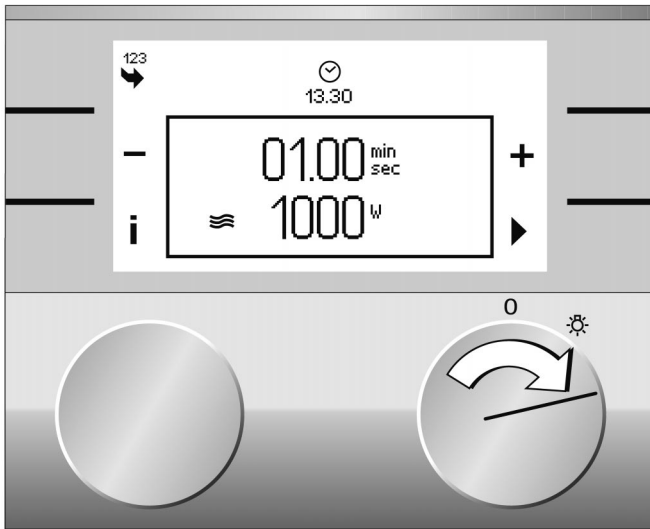
plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet goed koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

U kunt de volgende vermogens instellen:

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

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



Magnetron instellen

- 1 Functiekeuzeknop twee vergrendelingen naar rechts op "Magnetron" draaien.

Het magnetron-symbool  verschijnt op het display.

- 2 Met de linkerdraaiknop het magnetronvermogen instellen.

- 3 Met + of - de tijdsduur instellen.

- 4 Met de toets ▶ starten.

De werking start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het verdwijnt wanneer u de toets  aanraakt of de deur opent. De magnetronfunctie is beëindigd.

Wanneer u de ovendeur tussentijds opent, wordt de magnetronfunctie afgebroken. Na het sluiten van de deur de toets ▶ indrukken. De werking wordt voortgezet.

U kunt de tijdsduur op elk moment met + of - wijzigen.

U kunt het vermogen op elk moment met de linkerdraaiknop veranderen. Start opnieuw met ▶.

U kunt de al verstreken bereidingstijd met de toets i oproepen. Met  keert u naar de standaardweergave terug.

Pauze: Met de toets II kunt u de werking onderbreken. Met ▶ wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen: Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, drukt u 4 seconden lang op de toets II of draait u de functiekeuzeknop op 0.

Aanwijzing: Het is normaal wanneer de ventilator verder loopt als de deur geopend is.

Opeenvolgende functie instelling

Bij de opeenvolgende functie kunt u tot drie verschillende magnetronvermogens en -tijden instellen die na elkaar aflopen.

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Opeenvolgende functie instellen

- 1 Functiekeuzeknop twee vergrendelingen naar rechts op Magnetronvermogen draaien.

Het magnetron-symbool $\equiv$ verschijnt op het display.

- 2 Symbool $\curvearrowright$ aanraken.

Het opeenvolgende functie-instellingmenu verschijnt.

- 3 Magnetronvermogen en tijdsduur voor de eerste fase instellen.

- 4 Met $\triangleright$ de tweede fase kiezen.

- 5 Magnetronvermogen en tijdsduur voor de tweede fase instellen.

- 6 Met $\triangleright$ de derde fase kiezen.

- 7 Magnetronvermogen en tijdsduur voor de derde fase instellen.

- 8 Toets $\curvearrowleft$ aanraken.

Het hoofdmenu van de opeenvolgende functie-instelling verschijnt. De instellingen van de fasen verschijnen in de weergavelijst.

- 9 Met de toets $\blacktriangleright$ starten.

De werking start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

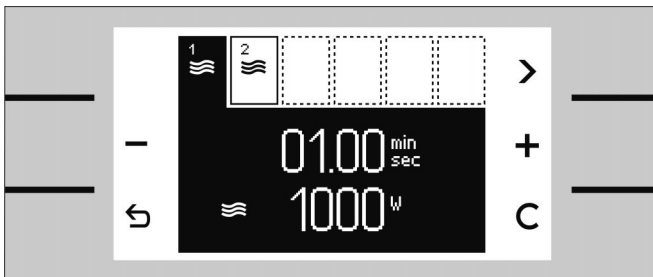
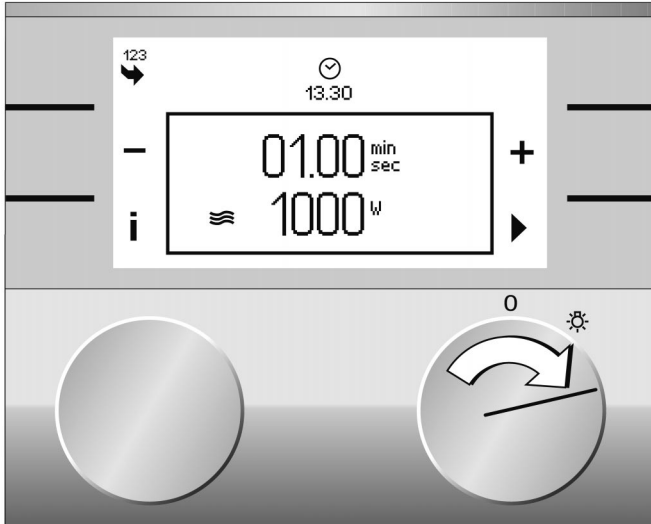
Instellingen veranderen:

Het symbool $\parallel$ aanraken. De werking stopt. Het symbool $\curvearrowright$ aanraken en instellingen wijzigen. Met het symbool $\curvearrowleft$ het menu verlaten. Met $\blacktriangleright$ starten.

Instellingen wissen:

Het symbool **C** aanraken. De tijd staat op 00.00. Met het symbool $\curvearrowleft$ het menu verlaten.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het verdwijnt wanneer u de toets $\checkmark$ aanraakt of de deur opent. De magnetronfunctie is beëindigd.

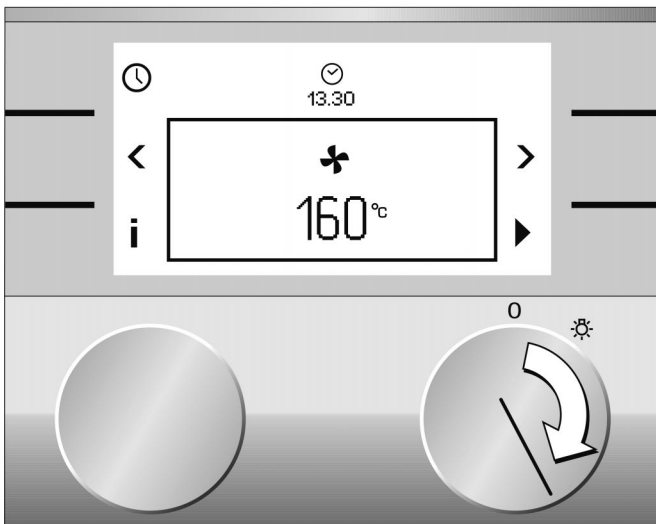


Oven

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

Functie		Temperatuur	Gebruik
✦	Hete lucht	40 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien
		100-250 °C	Taarten, klein gebak en pizza's bakken op de bakplaat
⌘	Circulatiegrillen	100-250 °C	Voor ovenschotels, gegratineerde gerechten en heel gevogelte
⌘	Grillen met hete lucht	100-250 °C	Vleesstukken braden

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen



- 1 Functiekeuzeknop vier vergrendelingen naar rechts op "Oven" draaien.

Op het display verschijnt het symbool voor hete lucht ✦ en een voorgestelde temperatuur van 160 °C.

- 2 Met de toetsen ◀ en ▶ de gewenste verwarmingsmethode kiezen.
3. Met de linkerdraaiknop de temperatuur instellen.

Naar wens kunt u nu de bereidingstijd voor uw gerecht instellen en het einde daarvan op een later tijdstip zetten. Zie het hoofdstuk "Bereidingstijd" en "Einde bereidingstijd".

- 4 De starttoets ▶ indrukken.

Het verwarmingssymbool ⌘ verschijnt tot de gekozen temperatuur bereikt is. Bij het naverwarmen verschijnt het weer.

N.B.: U kunt in de basisinstellingen een opwarmsignaal activeren of deactiveren. Dit is te horen wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.

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

U kunt de verwarmingsmethode op elk moment met ◀ en ▶ wijzigen. Start opnieuw met ▶.

Pauze: Met de toets II kunt u de werking onderbreken. Met ▶ wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen: Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, drukt u 4 seconden lang op de toets **II** of draait u de functiekeuzeknop op **0**.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid heeft uw apparaat een veiligheidsuitschakeling. Afhankelijk van de ingestelde verwarmingsmethode en de temperatuur schakelt het apparaat na een bepaalde tijd uit.

Actuele temperatuur opvragen

Drukt u op de toets Info **i**, dan wordt de actuele oventemperatuur enkele seconden weergegeven op het display (vanaf 100 °C). Met de toets  keert u terug naar de standaard-weergave.

Aanwijzing: Bij langdurig gebruik na het voorverwarmen zijn afhankelijk van de verwarmingsmethode geringe temperatuurverschillen normaal.

Grill

In de grill-modus kunt u drie grillstanden instellen:

Grillstanden		Gebruik
1	laag	voor soufflés en hoge ovenschotels
2	gemiddeld	voor lage ovenschotels en vis
3	hoog	voor steaks, worstjes en toast

Grill instellen

- 1 Functiekeuzeknop vier stappen naar links op "Grill" draaien.

Op het display verschijnt het symbool voor de grill en grillstand 3.

- 2 Met de linkerdraaiknop de grillstand instellen.

Wanneer u wilt, kunt u nu de bereidingstijd voor uw gerecht instellen. Zie het hoofdstuk "Bereidingstijd".

- 3 De starttoets ► indrukken.

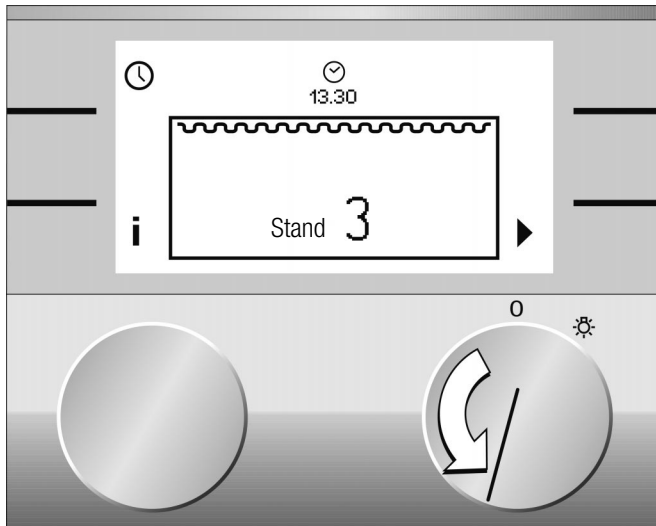
U kunt de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

Pauze: Met de toets **II** kunt u de werking onderbreken. Met ► wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen: Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, drukt u 4 seconden lang op de toets **II** of draait u de functiekeuzeknop op **0**.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid heeft uw apparaat een veiligheidsuitschakeling. Het schakelt na een bepaalde tijd automatisch uit.



Bereidingstijd

Wanneer u de bereidingstijd voor uw gerecht instelt, schakelt het apparaat na deze tijd automatisch uit.

U kunt een bereidingstijd van 1 minuut tot 5 uur instellen.

Bereidingstijd instellen

U heeft een functie en grillstand/temperatuur ingesteld en uw gerecht in de oven geplaatst.

- 1 Toets Timer  aanraken.

De functie Bereidingstijd verschijnt.

- 2 Met de toetsen **+/–** de gewenste bereidingstijd instellen.

- 3 Toets  aanraken.

Het timer-menu wordt gesloten.

- 4 Met de toets  starten.

De werking gaat in.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Er klinkt een signaal. Het verdwijnt voortijdig wanneer u de toets  aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop uitschakelt.

Aanwijzingen

Bereidingstijd wissen:

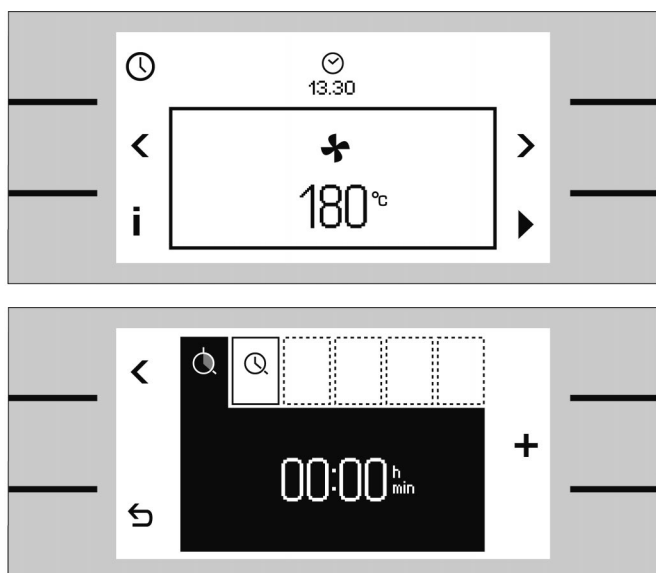
Timer-menu oproepen. Toets  aanraken en met  bevestigen.

Bereidingstijd wijzigen:

Timer-menu oproepen. Met **+** of **–** veranderen en met  bevestigen.

Het hele proces afbreken:

de functiekeuzeknop uitzetten.



Einde bereidingstijd

In de oven-modus kunt u het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten. In de grill-modus is deze functie niet beschikbaar.

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

U voert de bereidingstijd in en zet het einde van de bereidingstijd op 15:30 uur. De starttijd wordt berekend door de elektronica. Het apparaat start om 14:50 uur automatisch en schakelt om 15:30 uur uit.

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

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten

U heeft de functie, de temperatuur en de bereidingstijd ingesteld.

- 1 Zo nodig de toets Timer aanraken om het timer-menu op te roepen.
- 2 Met de functie Einde bereidingstijd kiezen.
- 3 Met de toetsen / het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.
- 4 Toets aanraken.

Het timer-menu wordt gesloten.

- 5 Met de toets starten.

Het apparaat gaat in de wachtstand. Het start op het uitgerekende eindpunt en schakelt automatisch uit wanneer de bereidingstijd afgelopen is.

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit en klinkt er een signaal. Het verdwijnt voortijdig wanneer u de toets aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop uitschakelt.

Aanwijzingen

Einde bereidingstijd wissen:

Timer-menu met oproepen. Toets aanraken en met bevestigen. Bereidingstijd en Einde bereidingstijd worden gewist.

Einde bereidingstijd wijzigen:

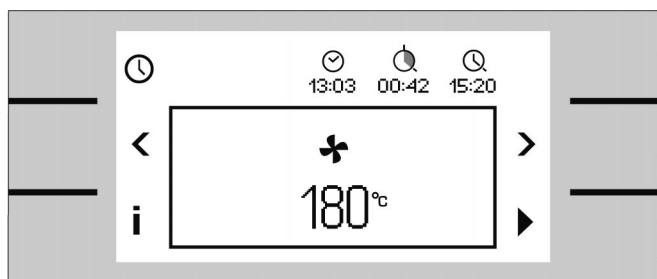
Timer-menu met oproepen. Einde bereidingstijd instellen en met bevestigen. Met de toets starten.

Het hele proces afbreken:

de functiekeuzeknop uitschakelen.

Wanneer het symbool knippert:

U heeft geen bereidingstijd ingesteld. Stel altijd eerst een bereidingstijd in.



Gecombineerde functie

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

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen.
Uitzondering: 1000 watt.

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

Gecombineerde functie instellen

- 1 Functiekeuzeknop drie vergrendelingen naar rechts op "Gecombineerde functie" draaien.

De symbolen voor Magnetron  en Hete lucht  verschijnen op het display.

- 2 Toets  aanraken.
- 3 Met de middelste toetsen  of  de verwarmingsmethode kiezen.
- 4 Met de linkerdraaiknop de oventemperatuur of grillstand instellen.

- 5 De bovenste toets  aanraken.
Het menu voor de magnetroninstelling is gekozen.

- 6 Met  en  de tijdsduur instellen.
- 7 Met de linkerdraaiknop het magnetronvermogen (90 - 600 W) instellen.

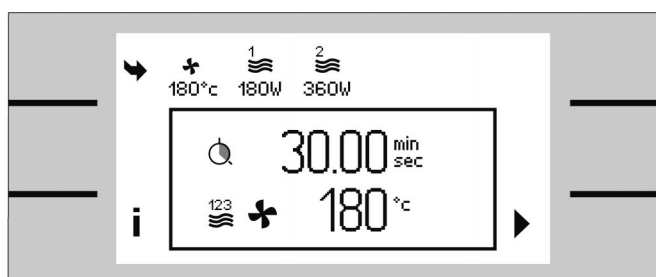
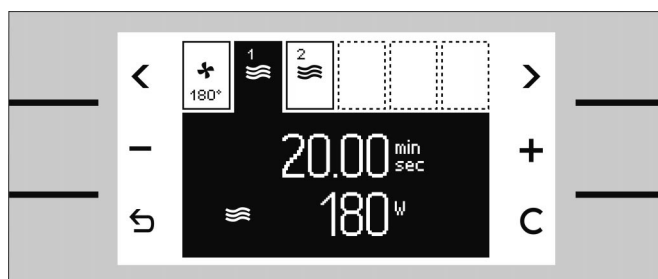
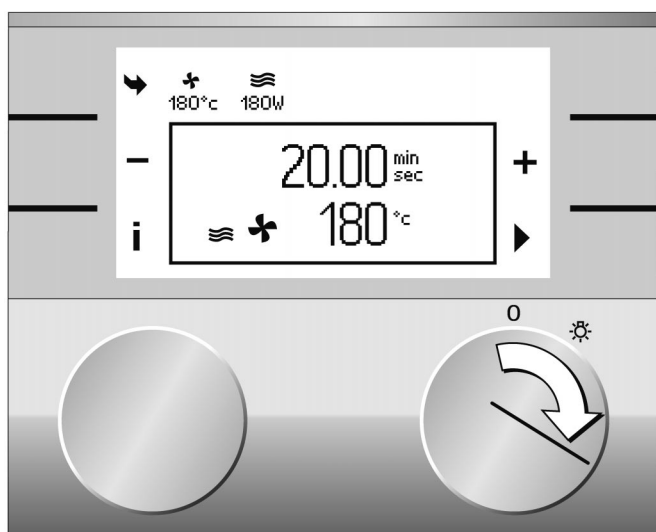
U kunt nu met de bovenste toets  nog twee magnetronvermogens kiezen en instellen zoals boven beschreven. De fasen lopen parallel met de ovenfunctie na elkaar af.

- 8 Toets  aanraken.
Het hoofdmenu van de gecombineerde functie verschijnt. De gekozen instellingen verschijnen op het display.

- 9 Met de toets  starten.

De werking start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het verdwijnt wanneer u de toets  aanraakt of de deur opent. De gecombineerde functie is beëindigd.



Instellingen veranderen:

Tijdens het gebruik kunt u op elk moment de oventemperatuur veranderen.

Andere instellingen veranderen: Het symbool **||** aanraken. De werking stopt. Het symbool  aanraken en instellingen wijzigen. Met het symbool  het menu verlaten. Met  starten.

Instellingen wissen:

Het symbool **||** aanraken. De werking stopt. Het symbool  aanraken. Instellingen met **C** wissen. Met het symbool  het menu verlaten.

Pauze: Met de toets **||** kunt u de werking onderbreken. Met  wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen: Om de werking af te breken en alle instellingen te wissen, drukt u 4 seconden lang op de toets **||** of draait u de functiekeuzeknop op **0**.

Automatische programma's

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

Programma instellen

- 1 Functiekeuzeknop één vergrendeling (Ontdooien), twee vergrendelingen (Garen) of drie vergrendelingen (Combigaren) naar links draaien.

Op het display verschijnt het eerste programma. Ontdooien: heel brood, combigaren: diepvriespizza, garen: verse groente

- 2 Met de linkerdraaiknop het gewenste programma kiezen.

- 3 Met de toetsen + en – het gewicht instellen.

- 4 Met de toets ► starten.

De werking start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

Gerecht keren:

Bij veel gerechten verschijnen op het display aanwijzingen om te keren of te roeren. Houd u aan deze aanwijzingen. Met ► wordt het programma voortgezet. Wanneer u het gerecht niet keert of roert, verschijnt het symbool ▲, het programma loopt echter normaal verder tot het einde.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Dit verdwijnt wanneer u de toets ✓ aanraakt of de deur openmaakt.

Afkoelen:

Vele gerechten moeten na het programma-einde even rusten, zodat de temperatuur gelijk wordt verdeeld. Wacht de rusttijd af voor u het gerecht eruit haalt.

Pauze: Met de toets II kunt u de werking onderbreken. Met ► wordt de werking voortgezet.

Uitschakelen: Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, drukt u 4 seconden lang op de toets II of draait u de functiekeuzeknop op 0.



Individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw voorstellingen beantwoordt, kunt u dit de volgende keer veranderen. Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

De toets  indrukken en met  en  de lijn verschuiven.

Naar links = bereidingsresultaat zwakker.

Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.

Met de toets  starten.

De tijdsduur is gewijzigd.

De gewijzigde instelling is opgeslagen en blijft behouden.

Aanwijzingen voor de automatische programma's

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

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

Zet de levensmiddelen in de onverwarmde oven.

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

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

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

Ontdooien:

- Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.
- Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen.

Groente:

- Verse groente: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.
- 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.

Gekookte aardappels:

- in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels een eetlepel water en wat zout toevoegen.

Rijst:

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

Vis:

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

Vlees:

- Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. tweederde bedekken. 50-100 ml vloeistof toevoegen.

Gevogelte:

- De kip met de borstzijde naar onderen in de vorm leggen.
- Stukken kip met de kant van het vlees naar beneden in de vorm leggen.

Pizza, diepvries:

- Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.

Rusttijden:

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

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

Programmatabel

	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien			
Heel brood*	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Ondiepe, open vorm bodem van de binnenruimte
Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Ondiepe, open vorm bodem van de binnenruimte
Gevogelte, heel*	Kip, eend	0,60 - 2,00	Ondiepe, open vorm bodem van de binnenruimte
Visfilet*	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Ondiepe, open vorm bodem van de binnenruimte
* Letten op het keersignaal			
Garen			
Verse groente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
Diepvriesgroente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
Rijst*	Rijst, rijst met lange korrel	0,10 - 0,50	Hoge, gesloten vorm bodem van de binnenruimte
Verse visfilet	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
* Letten op het roersignaal			
Combigaren			
Diepvriespizza	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster inschuifhoogte 3
Diepvries Lasagne	Lasagne bolognese	0,40 - 1,05	Open vorm bodem van de binnenruimte
Verse kip*	Hele kip	0,80 - 1,80	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
Verse stukken kip	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
Gehakt brood	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	Open vorm bodem van de binnenruimte
Vers varkensgebraad*	Halsstuk zonder been, rollade	0,80 - 2,00	Gesloten vorm bodem van de binnenruimte
* Letten op het keersignaal			

Timer

In het timer-menu stelt u het volgende in:

⌚ kookwekker

⌚ stopwatch

Aanwijzing: Draait u aan de functiekeuzeknop terwijl de kookwekker of de stopwatch loopt, dan verschijnt een aanwijzing op het display.

Met **↶** onderbreekt u de kookwekker of de stopwatch.

Het apparaat is klaar voor gebruik.

Om de kookwekker of de stopwatch voort te zetten, draait u de functiekeuzeknop terug naar de nulstand.

Timer-menu oproepen

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

Raak een willekeurige toets aan. De kookzone is geactiveerd. Het symbool timer **⌚** wordt weergegeven.

Raak de toets naast het symbool **⌚** aan. Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

Kookwekker instellen

- 1 Timer-menu oproepen.

De functie Kookwekker **⌚** wordt weergegeven.

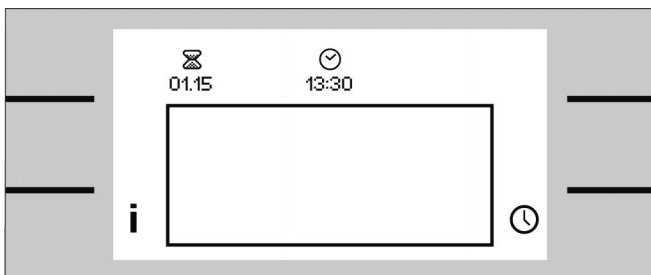
- 2 Met **+** of **-** de gewenste tijd instellen.

- 3 De toets **↶** aanraken.

Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt af. In de weergavelijst worden het symbool **⌚** en de aflopende tijd weergegeven.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Dit verdwijnt wanneer u de toets **⌚** aanraakt.

Om de kookwekker voortijdig uit te schakelen, roept u het timer-menu op, kiest u de functie Kookwekker **⌚** en drukt u op **C**.



Stopwatch

De stopwatch telt van 0 seconden naar 90 minuten.

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

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

Stopwatch starten

- 1 Timer-menu oproepen.
- 2 Met **>** de functie Stopwatch  kiezen.
- 3 Met de toets **▶** starten.
- 4 Toets  aanraken.

Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt. In de weergavelijst worden het symbool  en de aflopende tijd weergegeven.

Stopwatch stopzetten en weer starten

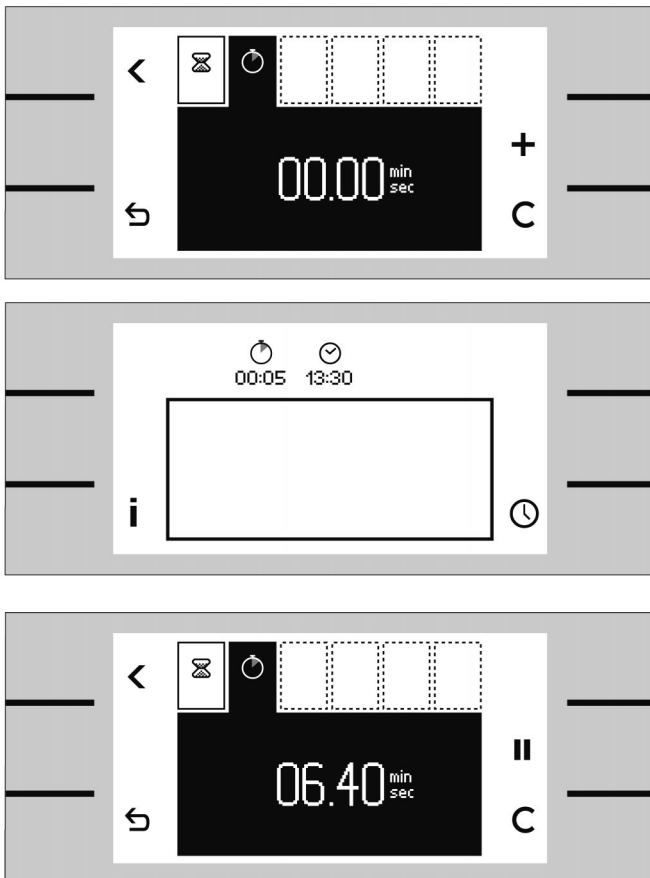
- 1 Timer-menu oproepen.
- 2 Met **>** de functie Stopwatch  kiezen.
- 3 Toets Pauze **||** aanraken.

De tijd stopt. De toets gaat weer naar Start **▶**.

- 4 Met de toets **▶** weer starten.

De tijd loopt verder. Wanneer er 90 minuten zijn volgemaakt, verschijnt 00:00 minuten op het display. Het symbool  verschijnt in de weergavelijst. Het proces is beëindigd.

Om de stopwatch uit te schakelen, roept u het timer-menu op, kiest u de functie Stopwatch  en raakt u de toets **C** aan.



Timer lange duur

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

U kunt 24 tot 74 uur lang gerechten warm houden, zonder dat u hoeft in- of uit te schakelen.

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

Voorwaarde:

De toets Timer lange duur  is beschikbaar. Daarvoor moet u in de basisinstellingen de toets een keer activeren. Zie het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Zo stelt u in

- 1 Functiekeuzeknop een vergrendeling naar rechts in de positie Licht draaien.
- 2 Toets  aanraken.

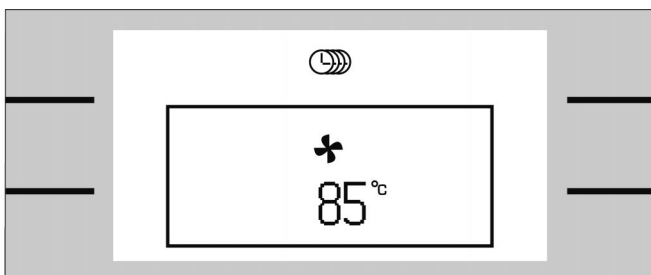
De voorgestelde waarde 28h verschijnt op het display.
- 3 Met + of – de gewenste tijdsduur instellen.
- 4 Toets  aanraken.
- 5 Met de toets ▶ starten.

De werking gaat in. Op het display verschijnen functie en temperatuur.

Oven- en displayverlichting zijn uitgeschakeld. De toetsen zijn geblokkeerd. Worden ze aangeraakt dan is er geen toetstoon te horen.

Na afloop van de tijd warmt het apparaat niet meer op. Het display is leeg. Draai de functiekeuzeknop op de nulstand.

Uitschakelen: Om het proces af te breken, draait u de functiekeuzeknop in de nulstand.



Kinderbeveiliging

Uw oven heeft een kinderbeveiliging. De oven kan nu niet meer zonder toezicht worden ingeschakeld.

Voorwaarde:

U dient het kinderbeveiliging in de basisinstellingen op “beschikbaar” te zetten. Zie het hoofdstuk “Basisinstellingen”.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop is uitgeschakeld.

- 1 Een willekeurige toets aanraken.

Naast de middelste linkertoets verschijnt het symbool .

- 2 Toets  minstens 6 seconden lang aanraken.

Het kinderbeveiliging is actief, het bedieningsveld is geblokkeerd.

Op het display verschijnt de stand-by-weergave. In de weergavelijst wordt het symbool  weergegeven.

Kinderbeveiliging deactiveren

- 1 Een willekeurige toets aanraken.

Naast de middelste linkertoets verschijnt het symbool .

- 2 Toets  minstens 6 seconden lang aanraken.

Het kinderbeveiliging is opgeheven. U kunt het apparaat instellen zoals u gewend bent.



Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen.

Zo past u de instellingen aan uw gewoontes aan:

- 1 Functiekeuzeknop een vergrendeling naar rechts op “Licht” draaien.
- 2 Met de toets  het menu “Basisinstellingen” oproepen.
- 3 Met de bovenste toetsen  of  het gewenste menu-item kiezen.

- 4 Met de middelste toetsen ( / ;  / ;  / ) de instelling wijzigen.

Bij datum en tijd wisselt u tussen de cijfervelden met de toets  rechtsonder.

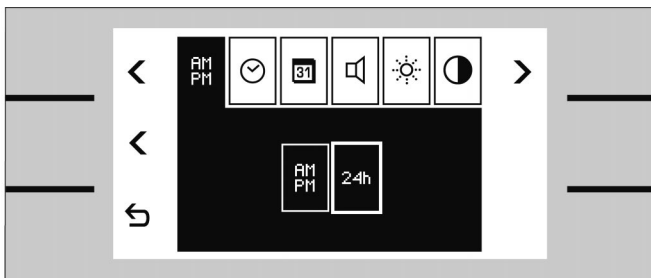
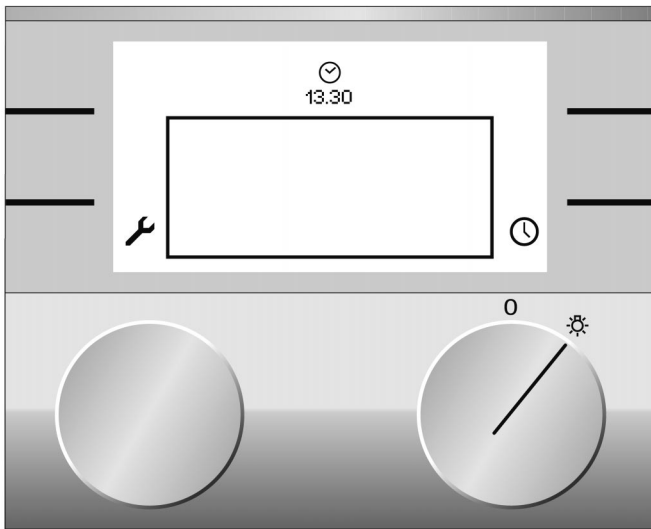
U kunt meerdere instellingen na elkaar wijzigen zonder het menu te verlaten.

- 5 Met  het menu verlaten.

Alle instellingen zijn opgeslagen.

Aanwijzing: In de menulijst zijn zes functies tegelijkertijd te zien. Raak de menutoetsen  of  aan tot het gewenste menu-item op het display verschijnt.

Raakt u 60 seconden lang geen toets aan, dan verschijnt automatisch de stand-by-indicatie. Alle instellingen zijn opgeslagen.



Tabel Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

	Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
	Tijdformaat	AM/PM-formaat (12 h) / 24-h-formaat	Weergave van de tijd in een 12- of 24-uurs-formaat.
	Tijd		Tijd instellen Wisseling tussen de cijfervelden met de pijltoets rechtsonder.
	Datum		Datum instellen Wisseling tussen de cijfervelden met de pijltoets rechtsonder.
	Geluidsvolume		Deze instelling heeft alleen betrekking op de geluidssignalen.
	Helderheid		De helderheid van het display veranderen in 8 stappen.
	Contrast		Het contrast veranderen in 8 stappen.
	Stand-by-indicatie	Logo en tijd / Tijd en datum / Tijd / Datum	Verschijningsvorm van het display in de stand-by-modus. De keuze wordt kort weergegeven.
	Timer lange duur	beschikbaar / niet beschikbaar	Aan: Timer lange duur kan worden ingesteld; zie het hoofdstuk "Timer lange duur".
	Opwarmsignaal stoomstand terugzetten		Terugzetten naar fabrieksinstellingen: Symbool  kiezen, menu met  verlaten.
	Demonstratie-modus	Aan/Uit	De instelling "geen demonstratie-modus" moet geactiveerd zijn en mag niet worden veranderd. Het apparaat warmt niet op in de demonstratie-modus. Instelling alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Temperatuureenheid	Fahrenheit / Celsius	
	Datumformaat	Dag.maand.jaar Dag/maand/jaar Maand/dag/jaar	
	Voorverwarmen	Snelvoorverwarmen met geluidssignaal Voorverwarmen met geluidssignaal Snelvoorverwarmen zonder geluidssignaal Voorverwarmen zonder geluidssignaal	Het geluidssignaal klinkt wanneer bij het voorverwarmen de gewenste temperatuur wordt bereikt. Bij het snelvoorverwarmen wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.
	Taal		Taal voor de tekstweergave met  of  kiezen.
	Toetstoon	Toon 1 (piep) / Toon 2 (klik) / Toetstoon uit	Deze instelling heeft alleen betrekking op de toetstoon. Het geluidssignaal kan niet worden veranderd.
	Kinderbeveiliging	beschikbaar / niet beschikbaar	

Onderhoud en reiniging

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

⚠ Waarschuwing: Gevaar voor kortsluiting!
Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

⚠ Waarschuwing: Verbrandingsgevaar!
Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. Apparaat met dichte deur laten afkoelen.

Aanwijzing:

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	schoonmaakmiddelen
Voorkant van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenruimte (behalve roestvrij staal)	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.
Binnenruimte van edelstaal	Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Deurafdichting niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Glazen afscherming schoonmaken:

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

⚠ Waarschuwing: Verbrandingsgevaar!

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

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte:

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

Aanwijzing:

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

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken:

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of azijnwater.

Storingen

Controleer bij functiestoringen eerst de zekeringen in huis. Licht het niet aan de stroomtoevoer, neem dan contact op met uw vakhandelaar of de betreffende Gaggenau-klantenservice.

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. U vindt deze nummers op het typeplaatje van het apparaat.

Alleen gekwalificeerde technici mogen reparaties uitvoeren om de elektrische veiligheid te garanderen.

⚠ Waarschuwing: Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor u met zich meebrengen.

Het apparaat bij elke onderhoudshandeling alpolig van het elektriciteitsnet afkoppelen (huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen).

Voor eventuele schade die ontstaat door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kan geen beroep worden gedaan op garanties.

Foutmeldingen

Bij een storing verschijnt er een foutmelding op het display.

Raak de toets naast het symbool **i** aan om informatie over de foutmelding te krijgen

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice, geef dan de foutmelding en het apparaattype door. Het apparaattype vindt u op het typeplaatje.

Demonstratie-modus

Wanneer in de stand-by-weergave het symbool  verschijnt, is de demonstratiemodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

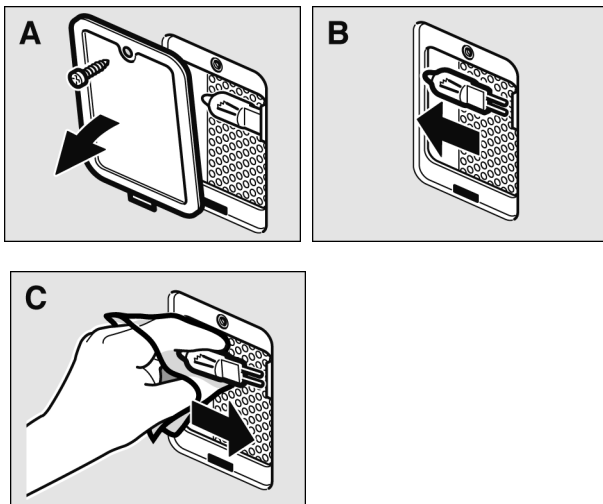
Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet af (huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Deactiveer vervolgens binnen 3 minuten de demonstratiemodus in het menu Basisinstellingen.

Ovenlamp vervangen

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

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

- 1 Zekering in de meterkast uitschakelen.
- 2 Apparaatdeur openen.
- 3 De beide schroeven rechts- en linksboven op het ovenraam losdraaien.
- 4 Apparaat voorzichtig verwijderen.
- 5 De schroef van de lampafscherming op de linkerzijwand losdraaien en de afscherming afnemen (Afbeelding A).
- 6 De halogeenlamp naar buiten trekken (Afbeelding B).
- 7 De nieuwe halogeenlamp inbrengen (Afbeelding C).
- 8 De lampafscherming vastschroeven.
- 9 Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.



Glazen afscherming vervangen

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

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	3100 W
Magnetronvermogen	1000 W (IEC 60705)
Max. grill uitgangsvermogen	2000 W
Hete lucht uitgangsvermogen	1950 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
Zekering	16 A
Afmetingen (H/B/T)	
- apparaat	45,5 x 59,0 x 58,0 cm
- binnenruimte	24,2 x 44,5 x 35,0 cm
VDE-getest	
CE-markering	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product uit 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.

Voor u in onze kookstudio getest

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

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabellen wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

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

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of vormen uit de oven neemt.

Tabellen

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Voor de magnetronfunctie solo geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid – bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid – halve tijdsduur.

U kunt de vorm in het midden van het rooster of op de bodem van de oven plaatsen. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

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

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

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

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	Herhaaldelijk keren.
Vlees in stukken of plakken van rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	Tijdens het keren de stukken vlees van elkaar losmaken.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	Tussendoor keren.
Eend	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Herhaaldelijk keren.
Gans	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Om de 20 minuten keren. Ontdooi-vloeistof verwijderen.
Vis filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Ontdooide delen van elkaar losmaken.
Hele vis	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	Tussendoor keren.
Groente, bijv. erwten	300 g 600 g	180 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren en ontdooide delen van elkaar losmaken.
Boter, ontdooien	125 g 250 g	90 W, 6-8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Verpakking volledig verwijderen.
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	De gebakdelen van elkaar losmaken. Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, vochtig bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd.

Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Tussendoor dient u de gerechten 2 - 3 maal door te roeren of te keren.

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

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

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

Gerechten verhitten

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd.

Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.

Doe bij het verhitten van vloeistof altijd een lepel in de vorm, om kookvertraging te voorkomen. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan leiden tot letsel en brandwonden.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	afgedekt
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 min. 1000 W, 2-3 min. 1000 W, 4-5 min.	Lepel in de vorm doen. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, ½-1½ min. 600 W, 1-2 min.	Zonder speen of deksel. na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
Soep, 1 kop 2 koppen 4 koppen	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-4 min. 600 W, 6-8 min.	
Plakken/stukken vlees in saus	500 g	600 W, 8-11 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 8-11 min.	gesloten vorm
Groente, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Wat vloeistof toevoegen

Gerechten garen

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Ze moeten tussendoor omgeroerd of gekeerd worden.

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

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip vers zonder ingewanden	1200 g	600 W, 25-30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	
Groente, vers	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Voor elke 100 g groente 1-2 el water toevoegen.
Bijgerechten, bijv. aardappels	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Aardappels in even grote stukken snijden. 1 el water per 100 g toevoegen, roeren. Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
bijv. rijst	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 12-15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pudding tussendoor met de garde 2-3 keer goed doorroeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere gaartijd in of houd een lager magnetronvermogen aan. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en houd de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur aan.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Houd de volgende keer een lager magnetronvermogen aan. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Taart, cake en gebak

Bakvormen:

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

Tabellen:

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

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

Bijkomende informatie vindt u onder “*Tips voor het bakken*” na de tabellen.

Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

Gebak	Vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/	1	✱	160-170	60-80
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	rechthoekige bakkvorm	1		150-160	60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1	✱	160-170	35-45
Taartbodem roerdeeg	Vorm vruchten- taartbodem	1	✱	160-170	35-45
Biscuittaart (waterbiscuit)	Springvorm	1	✱	170-180	45-50
Gebak met droge bedekking (roerdeeg)	Bakplaat	2	✱	160-170	30-40
Gebak met vochtige bedekking bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Bakplaat	2	✱	150-160	50-60
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2	✱	160-170	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	2	✱	170-180	60-70
Pizza	Bakplaat	2	✱	200-210	25-35
Gistbrood 1 kg**	Bakplaat	2	✱	180-190	50-60

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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Gebak	Vormen	Hoogte	Magnetron-vermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35	✚	170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	360 W	40-50	✚	150-160
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm ofspringvorm	1	90 W	30-45	✚	170-190
Hartig gebak(bijv. quiche/uientaart)	Springvorm of quichevorm	2	90 W	50-70	✚	160-180

Bij bakvormen van metaal: Leg het bakrooster voor de magnetron op het rooster. Plaats de vorm op het rooster.

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

Klein gebak	Vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur°C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	2	✚	150-170	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2	✚	100	90-120
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	✚	110	35-45
Bladerdeeg	Bakplaat	2	✚	170-180	35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	2	✚	180-190	35-45

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijke gerechten in de baktabellen
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Houd een lagere temperatuur en een wat langere baktijd aan.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de oven gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Tabellen:

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

Bijkomende informatie vindt u onder “*Tips voor het braden en grillen*” na de tabellen.

Vorm:

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

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

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

Aanwijzingen voor het braden:

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

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

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

Aanwijzingen voor het grillen:

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

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

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

Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees.

Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

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

Aanwijzingen voor het stoven:

Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

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

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Gesloten vorm op de bodem van de oven.
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Open vorm. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees zonder zwaard, ca. 750 g, bijv. nek	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Open vorm. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwaard* ca. 1 kg, bijv. schouder	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Open vorm. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet omdraaien.
Varkenslende, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Open vorm. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Open vorm op de bodem van de binnenruimte. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Kip, heel ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Gesloten vorm op de bodem van de binnenruimte. Met de borstzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Stukken kip, bijv. kwart kip ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Open vorm. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.

Eend 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Gesloten vorm op de bodem van de binnenruimte. Niet omdraaien.
Eendenborst ca. 500 g Eendenborst 2 stuks à 250 - 300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Open vorm op de bodem van de binnenruimte. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Ganzenborst, ganzendijen 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hoge open vorm op de bodem van de binnenruimte Niet omdraaien.
Vis, gebakken ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Open vorm. Diepgevroren vis eerst ontdooien.

* Snij bij varkensvlees het zwaard in.

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

* Het rooster eerst met olie invetten.

** Schuif het rooster op hoogte 3 en de bakplaat in op hoogte 1.

*** Boterhammen voortoasten

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Houd voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd aan. Houd voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd aan.
Zo kunt u vaststellen of het vlees klaar is.	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

Ovenschotels, gratins

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

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

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

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

Gerecht	Hoeveelheid	Vormen	Hoogte	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Ovenschotels zoet (bijv. kwarkschotel met fruit)	ca. 1500 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Ovenschotel pikant, van gegaarde ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Ovenschotel pittig, van rauwe ingrediënten (bijv. gegratineerde aardappels)	ca. 1100 g	vlakke ovenschotel	0	600 W	25-35		170-180

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met fruitvulling	Bakplaat	2		180-200	40-50
Frites	Bakplaat	2		180-200	25-35
Pizza	Rooster	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Rooster	2		160-190	15-20
Kroketten	Bakplaat	2		180-200	25-35
Rösti	Bakplaat	2		180-200	25-35

Testgerechten

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

Volgens norm EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 en EN 60350.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 8-12 of programma 2, 500g	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.

Garen met de magnetron

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

Garen in combinatie met de magnetron

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

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	Bakplaat	2	✱	160-170	30-35
Small cakes*	Bakplaat	2	✱	160-170	25-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1	✱	170-180	45-50
Plaatgebak met gist	Bakplaat	2	✱	150-160	50-60
Appeltaart	donkere springvorm Ø 20 cm direct op het rooster	2	✱	170-190	80-100

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill ~~~~	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster en bakplaat	3 1	3	30-35

* Na ½ van de tijd keren.

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

Tips voor de acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max.180 °C.
Koekjes	Met hete lucht max.170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 568 515 • G901129 • nl

GAGGENAU