

# **BMP 250/251**

Combi-magnetron

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>3</b>	<b>Individuele recepten</b>	<b>20</b>
Oorzaken van schade	6	Recept opslaan	20
<b>Milieubescherming</b>	<b>6</b>	Namen invoeren	20
Milieuvriendelijk afvoeren	6	Recept starten	21
Tips om energie te besparen	6	Recept wissen	21
<b>Kennismaking met het apparaat</b>	<b>7</b>	<b>Timerfuncties</b>	<b>21</b>
Display en bedieningselementen	7	Timer-menu opvragen	21
Posities functiekeuzeknop	7	Kookwekker	21
Symbolen	7	Stopwatch	22
Kleuren en weergave	8	<b>Timer lange duur</b>	<b>23</b>
Extra informatie <b>i</b>	8	<b>Kinderbeveiliging</b>	<b>23</b>
Koelventilator	8	Kinderslot activeren	23
Toebehoren	9	Kinderslot deactiveren	23
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>9</b>	<b>Basisinstellingen</b>	<b>24</b>
Taal instellen	9	<b>Reinigen</b>	<b>26</b>
Tijd-formaat	10	Schoonmaakmiddelen	26
Tijd instellen	10	<b>Storing - wat moet u doen?</b>	<b>27</b>
Datumformaat instellen	10	Stroomonderbreking	28
Datum instellen	10	Demonstratie-modus	28
Eerste gebruik beëindigen	10	Ovenlamp vervangen	28
De oven opwarmen	10	<b>Technische gegevens</b>	<b>29</b>
Toebehoren reinigen	10	<b>Servicedienst</b>	<b>29</b>
<b>Apparaat activeren</b>	<b>11</b>	<b>Tabellen en tips</b>	<b>30</b>
Stand-by	11	Ontdooien	30
Apparaat activeren	11	Ontdooien en verwarmen of garen van diepvriesgerechten	31
<b>Magnetron</b>	<b>11</b>	Gerechten verhitten	32
Aanwijzingen voor de vormen	11	Gerechten garen	33
Magnetronvermogen	11	Tips voor de magnetron	33
Magnetron instellen	12	Taart, cake en gebak	34
<b>Oven</b>	<b>12</b>	Tips voor het bakken	35
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	12	Braden en grillen	35
Snel voorverwarmen	13	Tips voor het braden en grillen	37
Veiligheidsuitschakeling	13	Ovenschotels, gratins	38
<b>Vlakgrill</b>	<b>13</b>	Kant-en-klare diepvriesproducten	38
Vlakgrill instellen	13	Testgerechten	39
<b>Combifunctie</b>	<b>14</b>	Acrylamide in levensmiddelen	40
Combifunctie instellen	14		
<b>Serie-instelling</b>	<b>15</b>		
Serie-instelling instellen	15		
Einde bereidingstijd	16		
<b>Automatische programma's</b>	<b>17</b>		
Programma instellen	17		
Individueel aanpassen	17		
Aanwijzingen voor automatische programma's	18		
Programmatabel	19		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) en in de online-shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risico van brand!**

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt kan er schade ontstaan. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

### **Kans op explosie!**

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

## **Ernstig gezondheidsrisico!**

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

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

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

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

## **Risico van verbranding!**

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

- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

### **Risico van verbranding!**

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

### **Risico van letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade aan de glazen bodemplaat ontstaan.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

---

## Milieubescherming

---

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

### Tips om energie te besparen

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

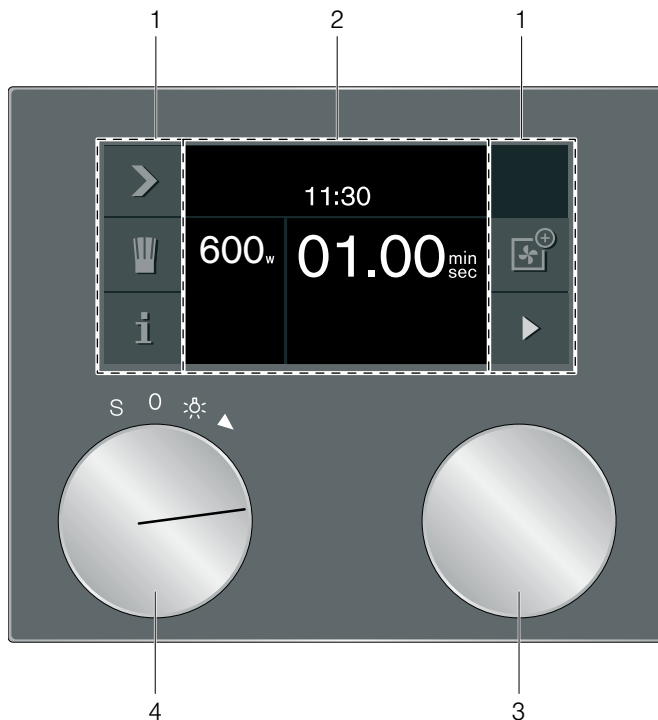
## Kennismaking met het apparaat

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

## Display en bedieningselementen

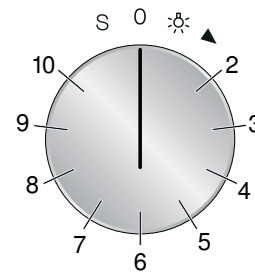
Deze handleiding is bestemd voor verschillende apparaatversies. Afhankelijk van het type apparaat zijn kleine afwijkingen mogelijk.

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



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

## Posities functiekeuzeknop



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

## Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
☐	Extra tips opvragen
☼	Automatische programma's, individuele recepten opvragen
↘	Instellingen veranderen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
rec	Menu opslaan
>A <sup>ā</sup>	Namen invoeren
0 <sub>w</sub>	Magnetron, gerecht laten rusten
☼	Demonstratie-modus
⤴	Voorverwarmen met statusindicatie

»	Snel voorverwarmen met statusweergave
⌚	Kookwekker
⌛	Stopwatch
⚖	Gewicht
📊	Kookresultaat
* ⊖	Ontdooien
🍲	Garen, combigaren
	Combifunctie
⊕	Oven opvragen
⊕ <sup>⊖</sup>	Oven verwijderen
⊕ <sup>⊕</sup>	Oven toevoegen
📄	Magnetron opvragen
📄 <sup>⊖</sup>	Magnetron verwijderen
📄 <sup>⊕</sup>	Magnetron toevoegen

## Kleuren en weergave

### Kleuren

De verschillende kleuren geven informatie over de betreffende instelsituaties.

oranje	Eerste instellingen Hoofdfuncties
blauw	Basisinstellingen
wit	in te stellen waarden

### Weergave

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

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

## Extra informatie i

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

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

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

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

## Koelventilator

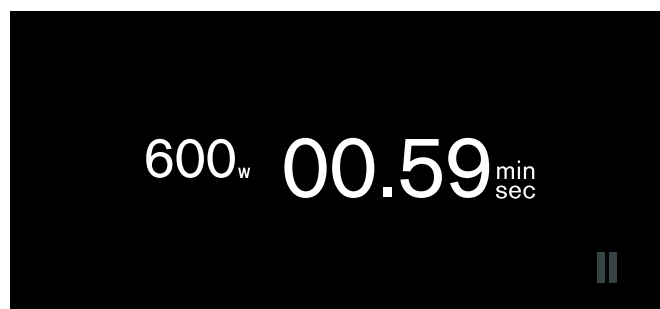
Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

**Attentie!** De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

### Aanwijzingen

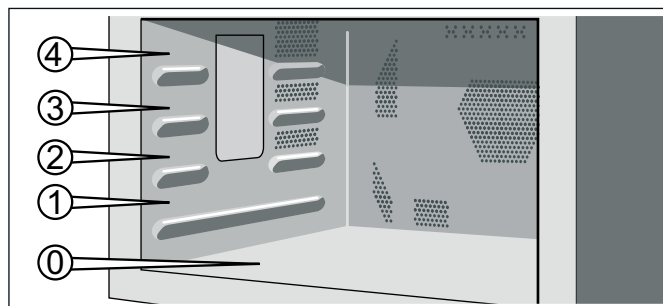
- Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.



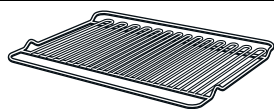


## Toebehoren

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



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



### Rooster

Voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

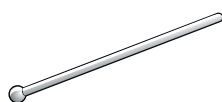
**Aanwijzing:** U kunt het rooster tot twee derde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunt u de gerechten er gemakkelijker uit halen.



### Glazen bak

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

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



### Kookstaafje/Glazen staafje

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

## Voor het eerste gebruik

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

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

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

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

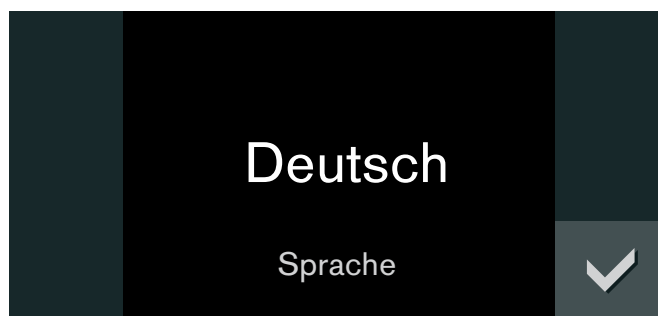
### Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomonderbreking voor het eerst wordt ingeschakeld of meerdere dagen niet van stroom is voorzien. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt de instellingen op elk moment wijzigen (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

## Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

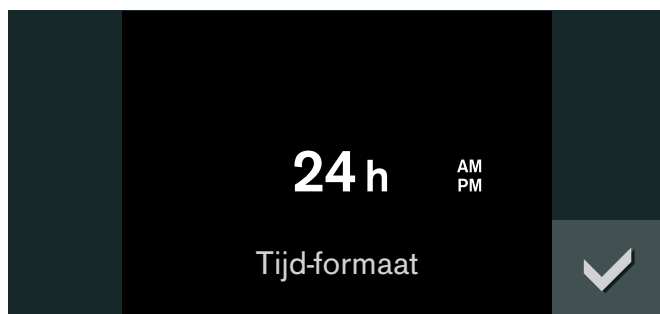
- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Tijd-formaat

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

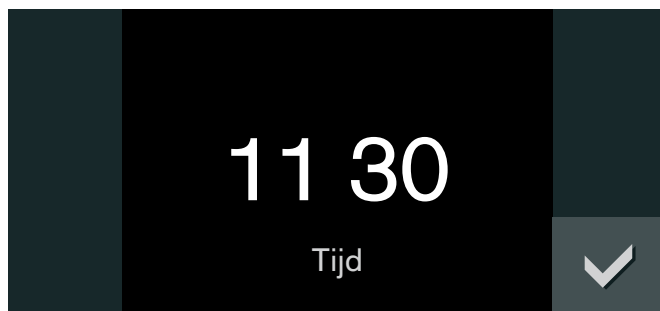
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

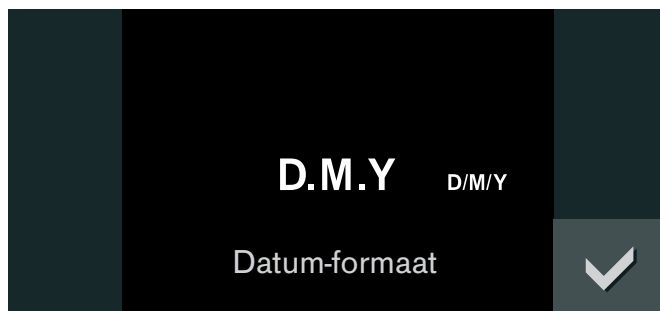
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Datumformaat instellen

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

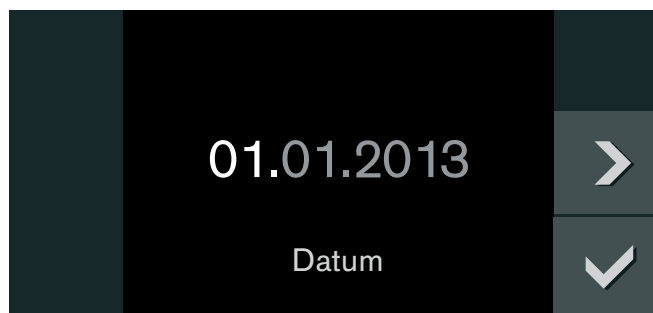
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Datum instellen

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

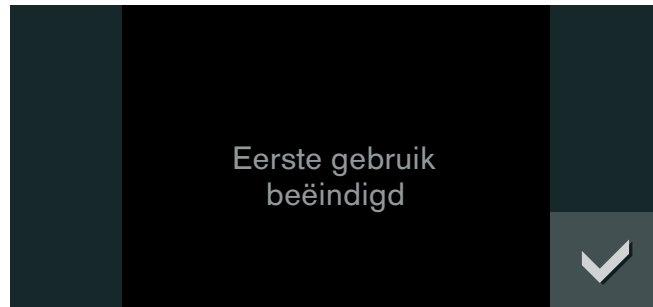
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



## Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".

Met ✓ bevestigen.



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

## De oven opwarmen

Let erop dat zich geen verpakingsresten in de binnenruimte bevinden.

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

## Toebehoren reinigen

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

---

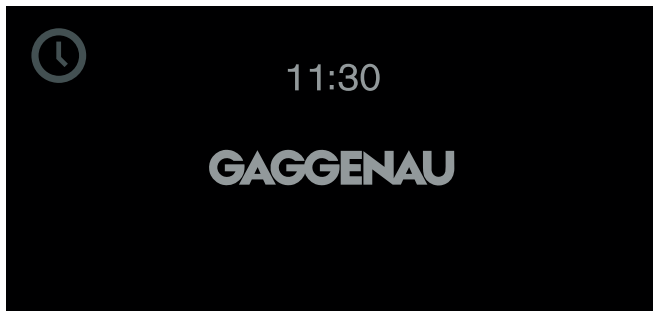
## Apparaat activeren

---

### Stand-by

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

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



#### Aanwijzingen

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

## Apparaat activeren

Om de stand-by-modus te verlaten kunt u

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

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

#### Aanwijzingen

- De stand-by-weergave verschijnt weer wanneer u na het activeren langere tijd niets heeft ingesteld.
- Als de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.

---

## Magnetron

---

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

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

### Aanwijzingen voor de vormen

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

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

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

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

### Magnetronvermogen

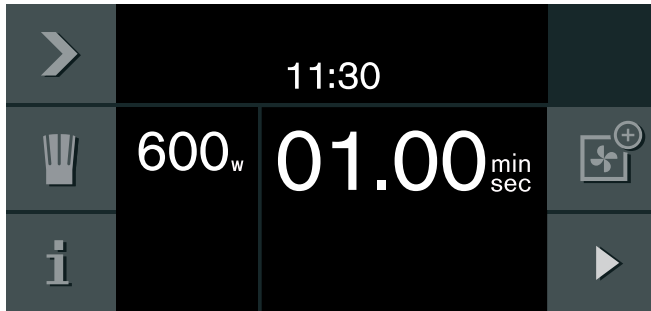
U kunt de volgende vermogens instellen:

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

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

## Magnetron instellen

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



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

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

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

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

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

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

### **Pauze:**

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

### **Uitschakelen:**

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

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

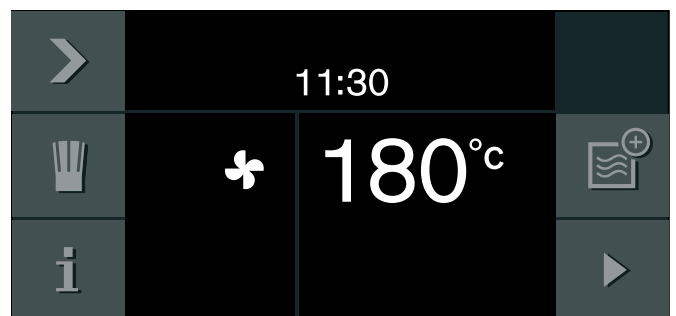
## Oven

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



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


## Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

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



- 2 Met de draaiknop 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 *Serie-instelling*.
- 3 Met ► starten.

Op het display verschijnt het voorverwarmingsymbool  (pas vanaf een ingestelde oventemperatuur van 100 °C). In de balk wordt voortdurend de opwarmstatus weergegeven. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een signaal, het opwarmsymbool  verdwijnt.

Wanneer de functie "Snel voorverwarmen" geactiveerd is, verschijnt het symbool voor "Snel voorverwarmen" .

**Aanwijzing:** 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 draaiknop veranderen.

U kunt de verwarmingsmethode op elk moment met de functiekeuzeknop wijzigen. Start opnieuw met ►.

**Pauze:**

Met **II** kunt u de werking stoppen. Met ► wordt de werking voortgezet.

**Uitschakelen:**

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

**Huidige temperatuur opvragen:**

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

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

## Snel voorverwarmen

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

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

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

## Veiligheidsuitschakeling

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

**Uitzondering:**

wanneer met de timer lange duur wordt geprogrammeerd.


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

## Vlakgrill

In de grill-modus kunt u drie grillstanden instellen:

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

## Vlakgrill instellen

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



- 2 Met de draaiknop de grillstand instellen. Wanneer u wilt, kunt u nu de bereidingstijd voor uw gerecht instellen. Zie het hoofdstuk *Serie-instelling*.
- 3 Met ► starten.

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

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

**Pauze:**

Met **II** kunt u de werking stoppen. Met ► wordt de werking voortgezet.

**Uitschakelen:**

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

## Combifunctie

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

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen.  
Uitzondering: 1000 watt.

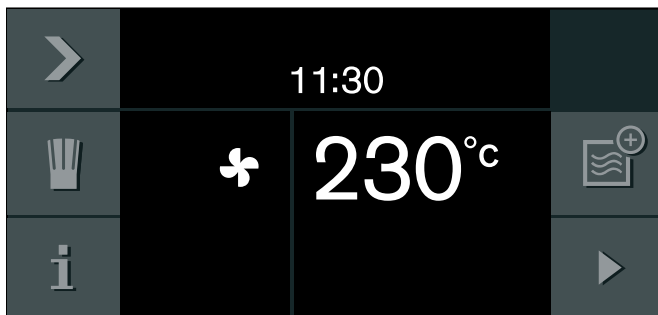
U kunt de gekozen verwarmingsmethode ook combineren met de serie-instelling van de magnetron.



## Combifunctie instellen

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

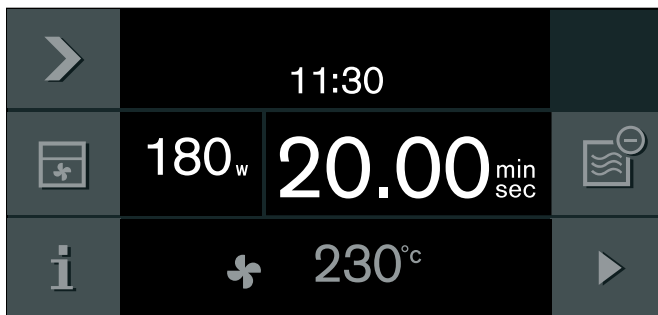
**Aanwijzing:** U kunt de combifunctie beginnen met een magnetronvermogen of verwarmingsmethode voor de oven. In het volgende voorbeeld wordt begonnen met een verwarmingsmethode voor de oven.

- 2 Met de draaiknop de oventemperatuur of grillstand instellen.




Afhankelijk van de functiekeuze verschijnt in het rechterbedieningspaneel het symbool  voor de magnetron of het symbool  voor de oven. Hiermee kunt u de andere van de twee functies toevoegen.

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







- 6 Met  starten.

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


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






## Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode voor de oven en de oventemperatuur, de grillstand of het magnetronvermogen instellen en de tijdsduur veranderen. Ook tijdens het gebruik kunt u deze wijzigingen invoeren. Raak hiervoor het symbool  aan. De werking stopt.



- 1 Met de symbolen  of  de focus richten op de functie.
- 2 Met de functiekeuzeknop het magnetronvermogen of de verwarmingsmethode voor de oven instellen.
- 3 Met de draaiknop de oventemperatuur, de grillstand of de duur van het magnetronvermogen instellen.
- 4 Met  starten.

## Instellingen wissen

Ook tijdens het gebruik kunt u de instellingen wissen. Raak hiervoor het symbool  aan. De werking stopt.

- 1 Met de symbolen  of  de focus richten op de functie.
- 2 Met de symbolen  of  de verwarmingsmethode wissen..
- 3 Met  starten.

## Pauze:

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

## Uitschakelen:

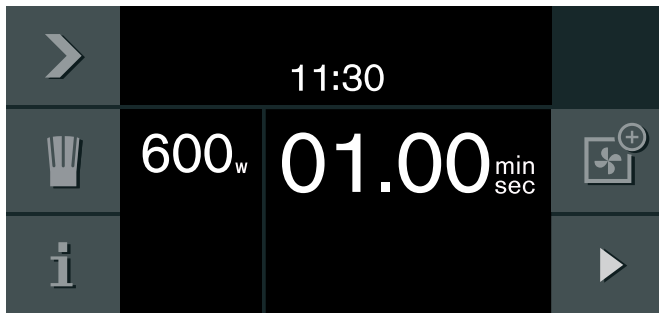
Om de werking af te breken en de instellingen te wissen, draait u de functiekeuzeknop op **0**.

## Serie-instelling

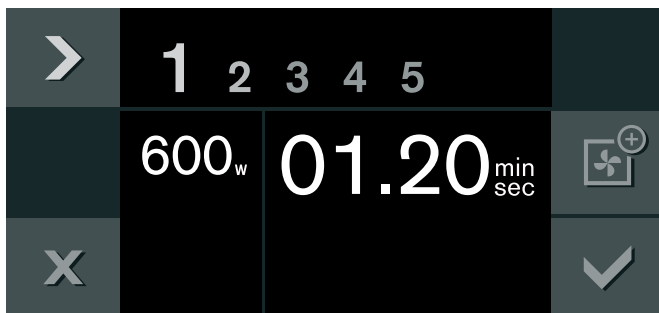
Bij de serie-instelling kunt u tot vijf verschillende verwarmingsmethodes en bereidingstijden instellen die na elkaar aflopen.

### Serie-instelling instellen

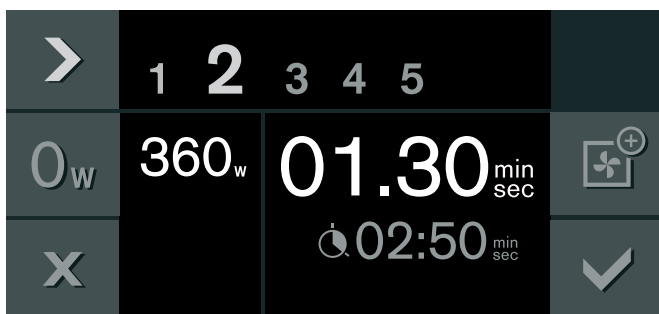
- 1 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de gewenste verwarmingsmethode voor de oven instellen.



- 2 Het symbool > aanraken. Het menu serie-instelling verschijnt.
- 3 Met de draaiknop de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen.



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

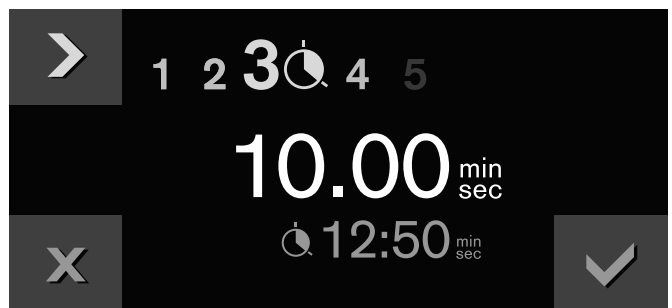


**Aanwijzing:** Tussen twee magnetronvermogens kunt u een tijd vastleggen waarin de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. Raak hiervoor het symbool 0<sub>w</sub> aan en stel een tijdsduur in met de draaiknop.

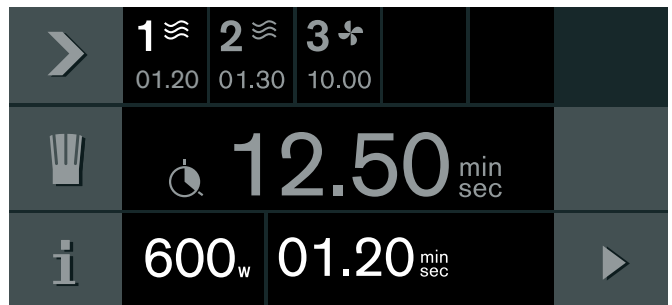
- 6 Met > de derde fase kiezen.
- 7 Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de gewenste verwarmingsmethode voor de oven instellen. Met de draaiknop de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen.



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



- 10 Met ✓ bevestigen. Het hoofdmenu van de serie-instelling verschijnt. De instellingen van de fasen verschijnen in de weergavelijst.



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

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

#### Instellingen van de lopende fase wijzigen:

Het symbool III aanraken. De werking stopt. Het symbool > aanraken en instellingen wijzigen. Met het symbool ✓ het menu verlaten. Met ▶ starten.

#### Instellingen wissen:

Het symbool X aanraken.

### **Pauze:**

Met **II** kunt u de werking stoppen. Met **▶** wordt de werking voortgezet.

### **Uitschakelen:**

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

### **Aanwijzingen**

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

## **Einde bereidingstijd**

In de oven-modus kunt u het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip zetten. In combinatie met de magnetron 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.

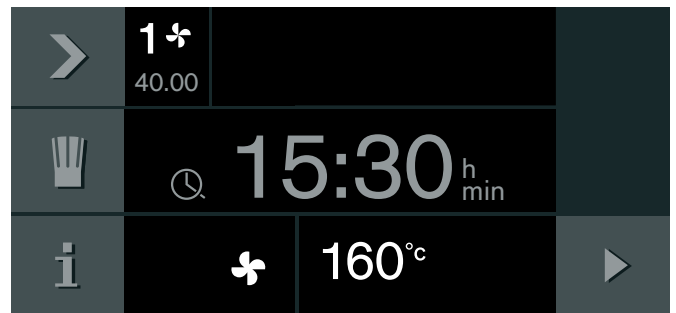
## **Afloop bereidingstijd uitstellen**

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

- 1 Met **▶** de functie "Afloop bereidingstijd"  kiezen.
- 2 Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.



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





- 4 Met **▶** starten.



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

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

### **Bereidingstijd wijzigen:**

Het symbool **II** aanraken. Met **▶** de functie "Bereidingstijd"  kiezen. Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen. Met  bevestigen. Met **▶** starten.

### **Afloop bereidingstijd wijzigen:**

Het symbool **II** aanraken. Met **▶** de functie "Afloop bereidingstijd"  kiezen. Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen. Met  bevestigen. Met **▶** starten.

### **Instellingen wissen:**

Het symbool **X** aanraken.

### **Het hele proces afbreken:**

Functiekeuzeknop op **0** zetten.





## Automatische programma's

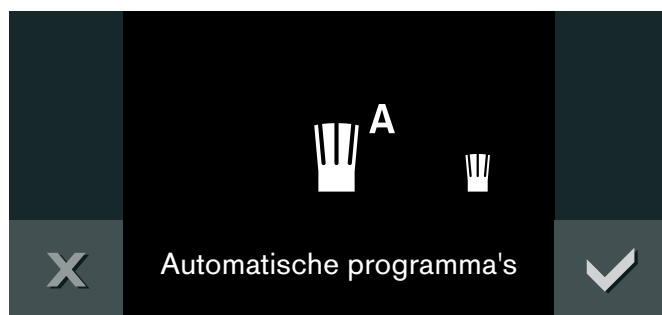
Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. De automatische programma's nemen de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 15 programma's.


### Programma instellen

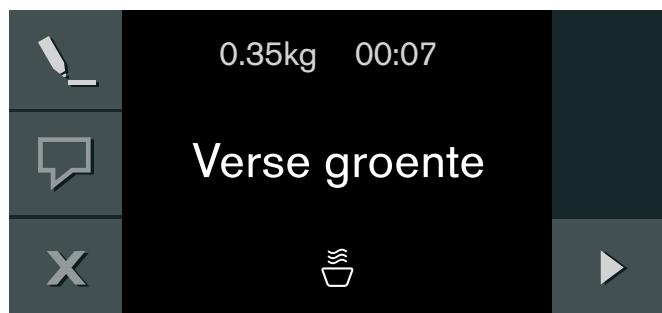
- 1 Met de functiekeuzeknop een willekeurige functie instellen.




**Aanwijzing:** De functiekeuzeknop mag niet op  of **S** staan.


- 2 Symbool "Koksmuts"  aanraken, de automatische programma's worden weergegeven.



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





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

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


#### Rusttijd:


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

#### Tips:



Met  krijgt u tips over vormen, toebehoren en inschuifhoogte. Met  verlaat u dit display.

#### Aanwijzingen:

Met **i** krijgt u aanwijzingen voor de bereiding. Met  verlaat u dit display.

Bij veel gerechten verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display om te keren of om te roeren. Houd u aan deze aanwijzingen. Bij het openen van de apparaatdeur stopt de werking. Na het sluiten van de apparaatdeur de werking met  voortzetten. Wanneer u het gerecht niet keert of omroert, loopt het programma toch normaal tot het einde af.

#### Pauze:




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

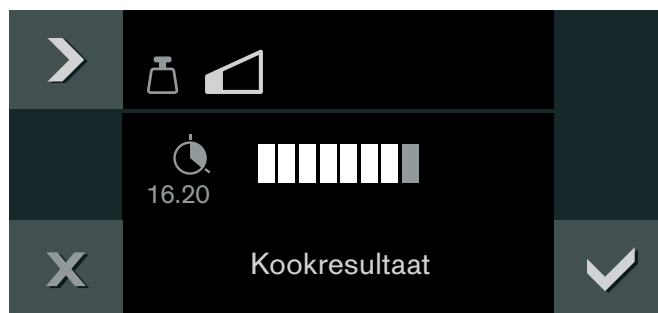
#### Uitschakelen:



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

### Individueel aanpassen

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

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



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

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

## Aanwijzingen voor automatische programma's

Zet de levensmiddelen in de onverwarmde oven.

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

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

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

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

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

### Ontdooien:

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

### Groente:

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

### Aardappels uit de oven:

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

### Rijst:

- Geen 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.

### Lamsbout:

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

### Gevogelte:

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

### Pizza, diepvries:

Voorgebakken diepvriespizza met dunne bodem gebruiken.

### Rusttijden:

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

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

## Programmatabel

	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
<b>Ontdooien</b>			
Heel brood*	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
Broodjes	Tarwebroodjes, afgebakken	0,05 - 0,60	Rooster hoogte 1
Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
Gevogelte, heel*	Kip, eend	0,70 - 2,00	Platte, open vorm Bodem binnenruimte
* Let op het keersignaal.			
<b>Garen</b>			
Verse groente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Diepvriesgroente*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Aardappels uit de oven	Vastkokende, overwegend vastkokende of kruimige aardappels, ca. 6 cm dik	0,20 - 2,00	open vorm Bodem binnenruimte
Rijst*	Rijst, rijst met lange korrel	0,10 - 0,50	hoge, gesloten vorm Bodem binnenruimte
Verse visfilet	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte
* Let op het keersignaal.			
<b>Combigaren</b>			
Diepvriespizza	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster hoogte 3
Diepvrieslasagne	Lasagne bolognese	0,40 - 1,05	open vorm Bodem binnenruimte
Verse kip*	Hele kip	0,80 - 1,80	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Verse stukken kip	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	gesloten vorm Bodem binnenruimte
Gehaktbrood	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	open vorm Bodem binnenruimte
Lamsbout*	Lamsbout of lamsschouder zonder been	0,80 - 2,00	open vorm Bodem binnenruimte


\* Let op het keersignaal.

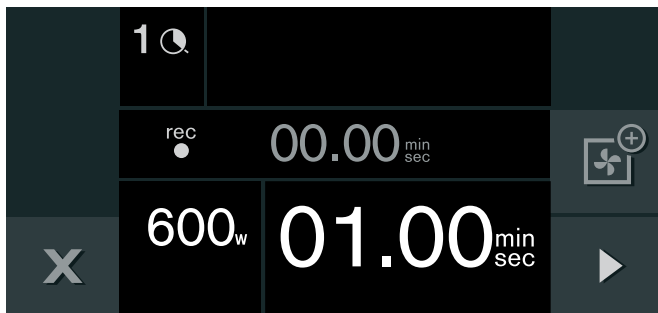
## Individuele recepten


U heeft de mogelijkheid om tot 50 individuele recepten op te slaan. U kunt een recept opslaan. Deze recepten kunt u een naam geven, zodat u ze snel en gemakkelijk bij de hand hebt.

### Recept opslaan


U heeft de mogelijkheid om tot 5 fases na elkaar in te stellen en deze te bewaren.

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






- 7 Met  starten.  
Magnetronvermogen: u kunt het verloop van de tijdsduur aflezen. Nadat de tijdsduur is afgelopen wordt u de vraag gesteld "Actuele vastlegging voortzetten?".

**Aanwijzing:** Wanneer de ingestelde tijdsduur van de magnetron-fases volledig is afgelopen worden ze opgeslagen, fases die voortijdig zijn afgebroken worden pas opgeslagen wanneer een nieuwe fase wordt ingegaan.

Verwarmingsmethode van de oven: de bereidingstijd wordt opgeslagen. Voor het beëindigen van deze fase symbool  aanraken. Aan u wordt de vraag gesteld "Actuele vastlegging voortzetten?".

**Aanwijzing:** Oven-fases worden pas opgeslagen bij het instellen van een nieuwe fase (om welk type het ook gaat).

- 8 Met  het opslaan voortzetten.  
- of -  
Met  het opslaan beëindigen.

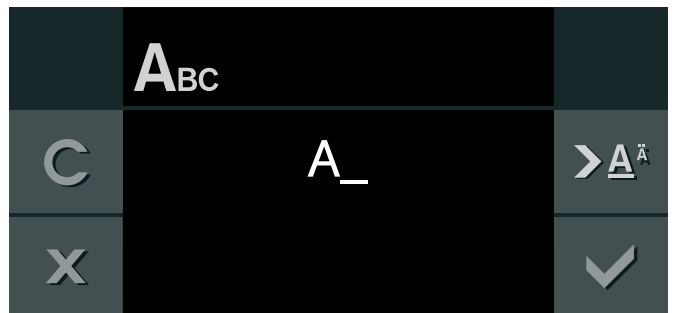
- 9 Nieuwe fases opslaan:  
Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of de gewenste verwarmingsmethode voor de oven instellen. Met de draaiknop de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen. Er begint een nieuwe fase.
- 10 Is het gewenste kookresultaat bereikt, raak dan het symbool  aan om het recept te beëindigen.
- 11 Voer de naam in onder "ABC" (zie het hoofdstuk *Naam invoeren*).






### Aanwijzingen



- Opent u de apparaatdeur, dan wordt het opslaan onderbroken zolang de deur geopend is.
- Werken met de combifunctie is mogelijk (zie het hoofdstuk *Combifunctie*).

### Namen invoeren

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







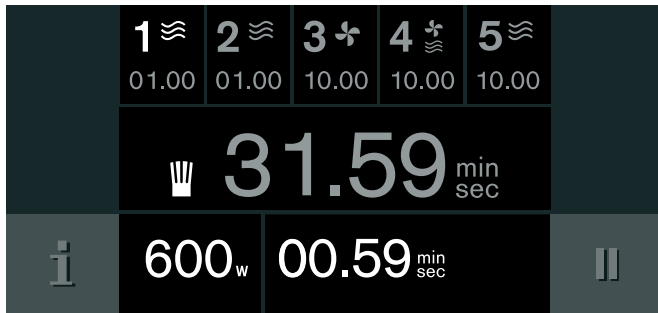
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
 	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: omschakelen naar umlaut of speciaal teken twee maal indrukken: afbreking invoegen
 	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: omschakelen naar normale tekens twee maal indrukken: afbreking invoegen
	Letters wissen

- 2 Met  opslaan.  
- of -  
Met  afbreken en het menu verlaten.

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






## Recept starten

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





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

## Recept wissen


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


## Timerfuncties

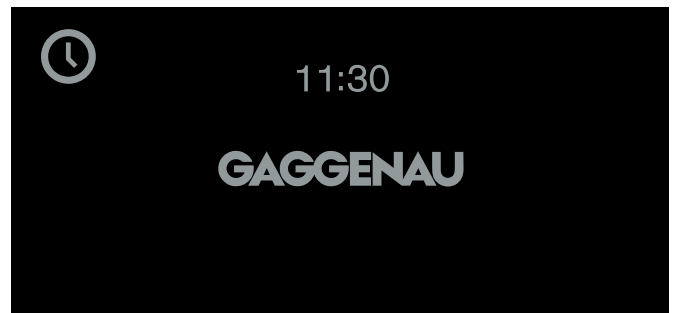
In het timer-menu stelt u het volgende in:

-  Kookwekker
-  Stopwatch

## Timer-menu opvragen

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

Het symbool  aanraken.



Het timer-menu verschijnt.

### Aanwijzingen

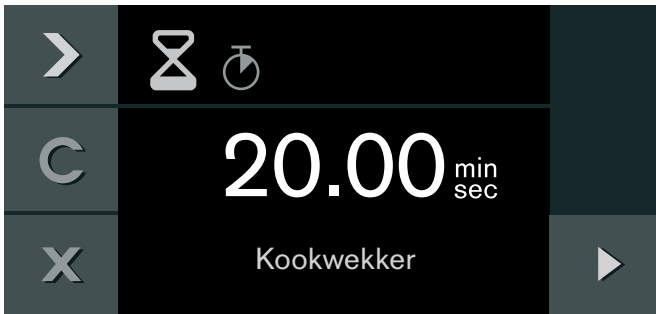
- Draait u de functiekeuzeknop op een verwarmingsmethode of op Basisinstellingen **S** terwijl de kookwekker of de stopwatch loopt, dan verschijnt er een aanwijzing op het display. Bevestig de aanwijzing met symbool , onderbreek de kookwekker of de stopwatch. Het apparaat is klaar voor gebruik. Om de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

## Kookwekker

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

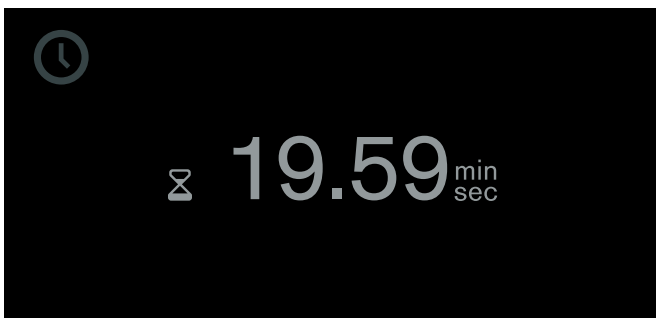
## Kookwerker instellen

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



- 3 Met ▶ starten.

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



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

U kunt alle instellingen op elk moment afbreken door het symbool X aan te raken. Hierbij gaan de instellingen verloren.

### Kookwerker stopzetten:

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

### Kookwerker voortijdig uitschakelen:

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

## Stopwatch

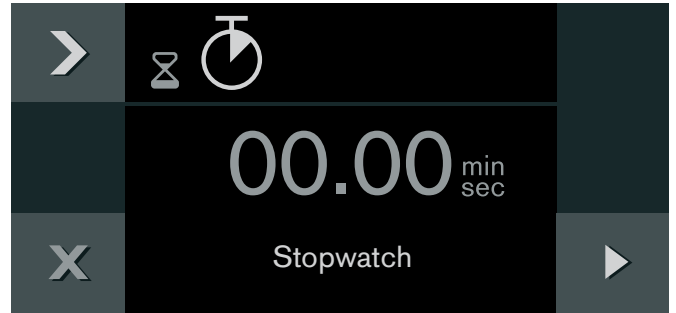
De stopwatch loopt alleen zolang er geen andere functie wordt ingesteld.

De stopwatch telt van 0 seconden naar 90 minuten.

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

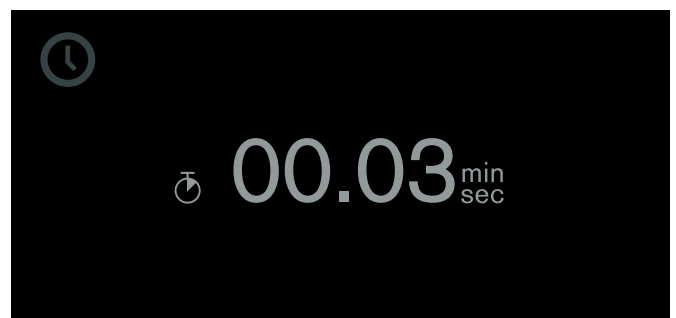
## Stopwatch starten

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



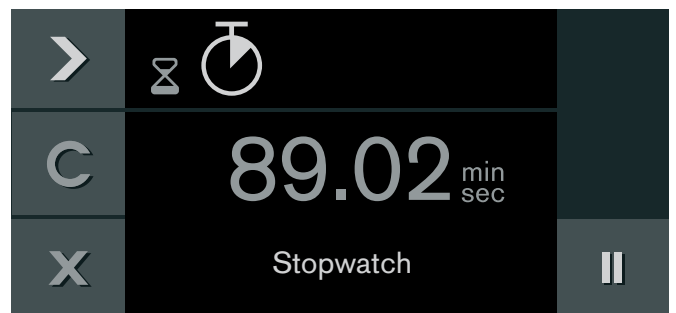
- 3 Met ▶ starten.

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



## Stopwatch stopzetten en weer starten

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



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

- 4 Met ▶ starten.

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

### Stopwatch uitschakelen:

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

## Timer lange duur

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




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

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




### Aanwijzingen


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

### Timer lange duur instellen

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



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

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

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

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

### Uitschakelen:

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

## Kinderbeveiliging

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


### Aanwijzingen

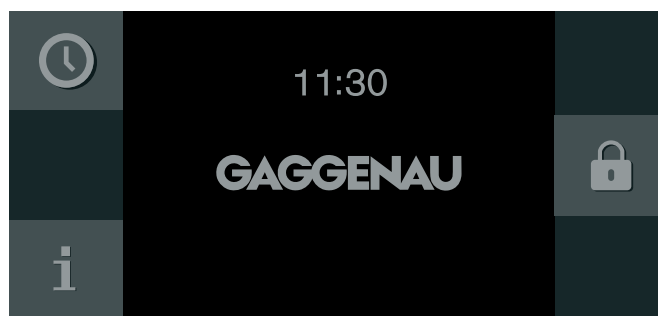
- U dient het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" te zetten (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).
- Wanneer bij een geactiveerd kinderslot de stroom onderbroken wordt, kan bij terugkeer van de stroomvoorziening het kinderslot gedeactiveerd zijn.


### Kinderslot activeren

#### Voorwaarde:


De functiekeuzeknop staat op 0.

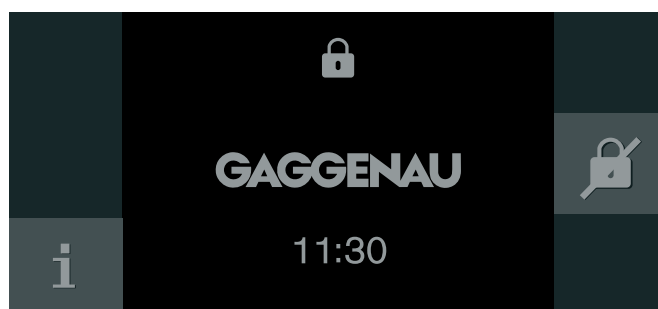
Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

### Kinderslot deactiveren

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.

















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

## Basisinstellingen








In de basisinstellingen kunt u uw apparaat individueel aanpassen.

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

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

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Helderheid	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan* / Uit - tijd - tijd + GAGGENAU-logo* - datum - datum + GAGGENAU-logo - tijd + datum - tijd + datum + GAGGENAU-logo	Verschijningsvorm van de stand-by-weergave. Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag. Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen. De keuze wordt kort weergegeven.
	Display-weergave	Gereduceerd* / standaard	Bij de instelling <i>gereduceerd</i> wordt op het display na korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.
	Touchfeld-kleur	Grijs* / Wit	Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen
	Touchfeld-toon	Toon 1* / Toon 2 / Uit	Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld
	Touchfeld- geluidsvolume	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van de Touchfeld-toon instellen
	Signaalvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Opwarmtijd/-signaal	Opwarmen met signaal* Snel opwarmen met signaal Opwarmen zonder signaal Snel opwarmen geen sgl	Het geluidssignaal klinkt wanneer bij het voorverwarmen de gewenste temperatuur wordt bereikt. Bij het snelvoorverwarmen wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.
	Tijd-formaat	AM/PM-formaat (24h)	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uursformaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.



	Datumformaat	D.M.J* D/M/J J/M/D	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/ Maand/Dag met het symbool >.
	Taal	Deutsch* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thais / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displayteksten kiezen
	Fabrieksinstellingen	Machine terugzetten naar fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en de machine naar de fabrieksinstellingen terugzetten?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken.
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar.  De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Timer lange duur	Beschikbaar / Niet beschikbaar	Beschikbaar: timer lange duur kan ingesteld worden; zie het hoofdstuk <i>Timer lange duur</i> .
	Kinderslot	Beschikbaar / Niet beschikbaar*	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden (zie het hoofdstuk <i>Kinderslot</i> ).
*Fabrieksinstelling			

## Reinigen

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

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

### **Risico van verbranding!**

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

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

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

### **Risico van letsel!**

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

## Schoonmaakmiddelen

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

### Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Display	Met een microvezeldoekje of een licht bevochtigde doek afnemen. Niet nat afnemen.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium en kunststof	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluïsvrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte (behalve roestvrij staal)	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.
Binnenruimte van roestvrij staal	Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Sterk vervuilde binnenruimte van roestvrij staal of email	Ovenreiniger-gel (bestelnummer 463582 bij de klantenservice of in de online-shop). <b>Let op:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Mag niet op afdichtingen van deur en lamp terecht komen!</li><li>● Hoogstens 12 uur laten inwerken!</li><li>● Niet gebruiken op warme oppervlakken!</li><li>● Grondig naspoelen met water!</li><li>● Houd u aan de opgaven van de fabrikant.</li></ul>
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Deurafdichting niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

### Glazen afscherming schoonmaken

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

#### **Risico van verbranding!**

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

### 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.

### Aanwijzingen

- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een 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.

---

## Storing - wat moet u doen?



---

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

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

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici

die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

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


## Stroomonderbreking

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

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

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

## Demonstratie-modus

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

Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet af (zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratie-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen deactiveren (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

## Ovenlamp vervangen

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

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

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

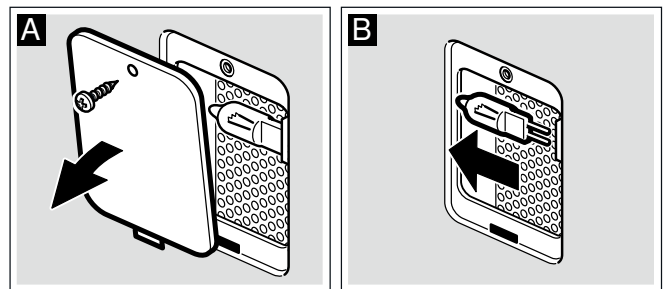
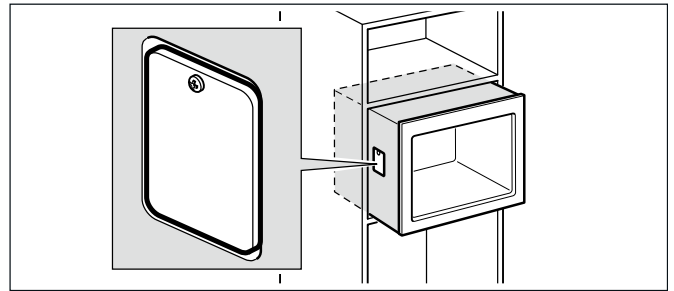
**Aanwijzing:** Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

### **Zo gaat u te werk**

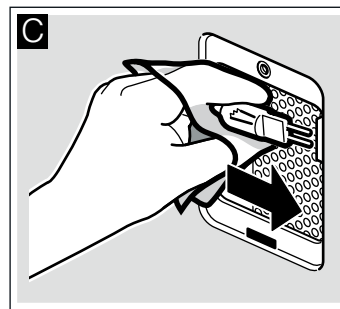
**Aanwijzing:** Om de lamp in de binnenruimte te vervangen dient u het toestel te demonteren. Houd u aan de aanwijzingen in het installatievoorschrift.

- 1 Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
- 2 Apparaatdeur openen.  
De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien. Neem de aanwijzingen in het installatievoorschrift in acht.

- 3 Voorzichtig verwijderen.
- 4 De schroef van de lampafscherming aan de linkerzijwand van buiten losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A) De halogeenlamp uitnemen. (Afbeelding B)



- 5 De nieuwe halogeenlamp inbrengen (Afbeelding C)



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

## Glazen afscherming vervangen

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

## Technische gegevens

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

### Afmetingen (H/B/D)

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

VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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

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

## Service dienst

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-nr.) en het productienummer (FD-nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de voorkant van het apparaat wanneer u de deur opent.

Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.

FD-Nr.

### Klantenservice

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

## Tabellen en tips

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

### Aanwijzingen

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

### Risico van verbranding!

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

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Voor de magnetronfunctie solo geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd.

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

## Ontdooien

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

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

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

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

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

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gans	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Om de 20 minuten keren. Ontdooivloeistof verwijderen.
Vis Visfilet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar losmaken.
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10- 15 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7- 10 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren en ontdooide delen van elkaar losmaken.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	90 W, 6- 8 min.	Verpakking volledig verwijderen.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Brood, heel	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren.
	1000 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10- 15 min.	De gebakdelen van elkaar losmaken. Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 25 min.	

## Ontdooien en verwarmen of garen van diepvriesgerechten

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.

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

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

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

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

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

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

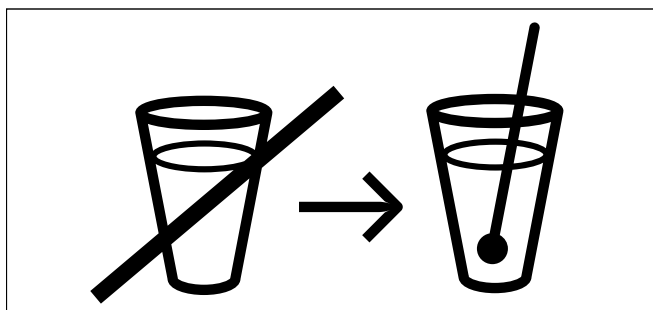
Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min.	afgedekt
Soepen	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	gesloten vorm
	1000 g	600 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.	

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
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

### ⚠ Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een kookstaafje/lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



**Attentie!** Metaal - bijv. een lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas

aan de binnenkant van de deur onherstelbaar worden beschadigd.

### Aanwijzingen

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

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

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



## Gerechten garen

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

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

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

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

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

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

## Tips voor de magnetron

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

## Taart, cake en gebak

Bakvormen: het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

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

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

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

Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

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

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

\*\* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

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

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

Klein gebak	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	glazen bak	2	✿	150-170	20-35
Schuimgebak	glazen bak	2	✿	110	90-120

Klein gebak	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Bitterkoekjes	glazen bak	2	✦	110	35-45
Bladerdeeg	glazen bak	2	✦	180-200	35-45
Broodjes, bijv. roggebroodjes	glazen bak	2	✦	180-200	25-45

## Tips voor het bakken

<b>U wilt bakken volgens uw eigen recept.</b>	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
<b>Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.</b>	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.
<b>Het gebak zakt in.</b>	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
<b>Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.</b>	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
<b>Het gebak wordt te donker.</b>	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
<b>Het gebak is te droog.</b>	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
<b>Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).</b>	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.
<b>Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt stoten.</b>	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.
<b>U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.</b>	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.
<b>Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.</b>	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder of gebruikt u de glazen bak als plaats om iets op te zetten. De bakduur wordt dan langer.

## Braden en grillen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn.

Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.













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

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

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

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

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

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

\* Snijd bij varkensvlees het zwaard in.

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

\* Het rooster eerst met olie invetten.

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

\*\*\* Boterhammen voortoasten

## Tips voor het braden en grillen

<b>Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.</b>	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
<b>Zo kunt u vaststellen of het vlees klaar is.</b>	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.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.</b>	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.</b>	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
<b>Het vlees is niet doorbakken.</b>	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.




## Ovenschotels, gratins

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

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

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

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

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

## Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

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

\* Oven 5 minuten voorverwarmen.

## Testgerechten

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

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




### Ontdooien met de magnetron

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

### Garen met de magnetron

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






### Garen in combinatie met de magnetron

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

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

### Bakken

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

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

\* Oven 5 minuten voorverwarmen.

## Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill <sup>~~~~~</sup>	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster en glazen bak	3+1	3	30-35

\* Na 1/2 van de tijd keren.

## Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

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









**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000809488 nl (92 1220)