

Gaggenau

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies

**BM450, BM451,  
BM454, BM455,  
BM484, BM485**

Magnetron

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden .....	6
3	Milieubescherming en besparing.....	6
4	Uw apparaat leren kennen.....	8
5	Accessoires.....	10
6	Voor het eerste gebruik .....	11
7	De Bediening in essentie.....	11
8	Magnetron .....	12
9	Bakoven.....	13
10	Grill .....	14
11	CombiSpeed .....	14
12	Serie-instelling .....	15
13	Automatische programma's .....	16
14	Individuele recepten .....	18
15	Timer-functies .....	20
16	Kinderslot.....	21
17	Basisinstellingen .....	21
18	Reinigingshulp.....	23
19	Reiniging en onderhoud.....	23
20	Storingen verhelpen .....	26
21	Afvoeren .....	27
22	Servicedienst.....	28
23	Zo lukt het.....	28
24	MONTAGEHANDLEIDING.....	40
24.1	Veilige montage .....	40

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

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

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

### 1.2 Bestemming van het apparaat

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

## 1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 10

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

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

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

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

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

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.

- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 28

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

## **1.5 Magnetron**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

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

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

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- ▶ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!**

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

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

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

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

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

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

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

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

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

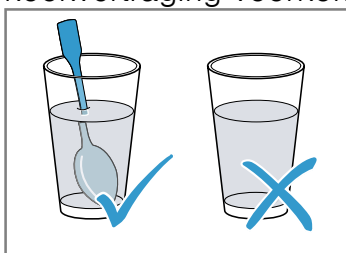
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

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

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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



### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

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

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

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

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

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

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

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 23

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

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

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

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

## 2 Materiële schade vermijden

### 2.1 Algemeen

#### LET OP!

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

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

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

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.

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

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

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

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

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

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

### 2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

#### LET OP!

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

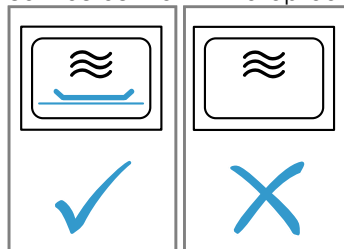
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

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

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

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

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



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

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

Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.

- ▶ Bij het gebruik van de grill, de gecombineerde magnetronwerking of de hete lucht alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

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

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of tegelijkertijd bereiden.

- De binnenruimte is na het eerste bereidingsproces opgewarmd. Hierdoor is de bereidingstijd voor de volgende gerechten korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

De tijd in stand-bystand verbergen.

- Het apparaat spaart energie in stand-by.

De apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.

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

**Opmerking:**

Het apparaat verbruikt:

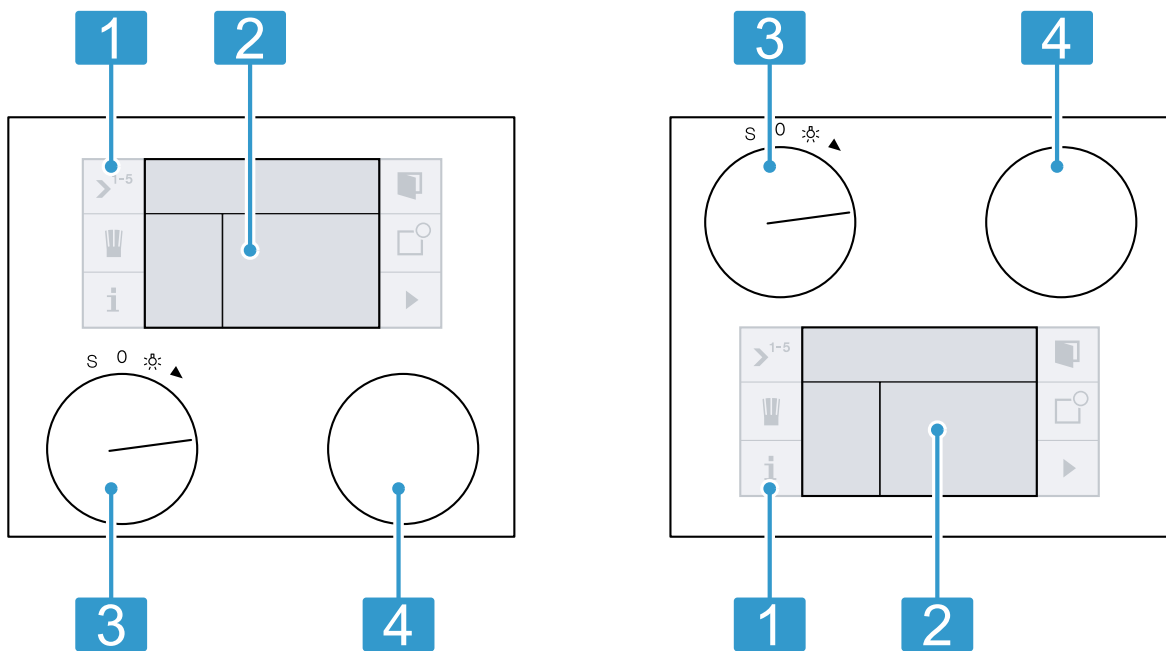
- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningspaneel

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

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



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

#### Posities van de functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kiest u functies of verwarmingsmethodes.













Stand	Functie
0	Nulstand
☀	Licht
2	1000 W magnetron
3	600 W magnetron
4	360 W magnetron
5	180 W magnetron
6	90 W magnetron
7	☼ Heteluchtfunctie
8	☼ Vlakgrill + heteluchtfunctie
9	☼ Vlakgrill + circulatielucht
10	☼ Grill
S	Basisinstellingen

#### Symbolen





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

Symbol	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze of einde
X	Annuleren
C	Verwijderen
✓	Bevestigen of instellingen opslaan
>	Keuzepijl
☐	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen









Symbol	Functie
	Extra tips oproepen
	Automatische programma's oproepen Individuele recepten oproepen
	Opslaan
	Instellingen wijzigen
	Kinderslot
	Timer-menu oproepen
	Timer voor lange bereidingstijden oproepen
	Serie-instelling
	Menu registeren
	Naam invoeren
	Letters wissen
	Magnetron, gerecht laten rusten
	Demonstratiemodus
	Opwarmen met statusindicatie
	Snel opwarmen met statusindicatie
	Timer
	Stopwatch

### Automatische programma's

	Gewicht
	Bereidingsresultaat
	Ontdooien
	Bereiden en combi-bereiden

### Combinatiefunctie

	Bakoven oproepen
	Bakoven verwijderen
	Bakoven toevoegen
	Magnetron oproepen
	Magnetron verwijderen
	Magnetron toevoegen

### Kleuren en weergave

De verschillende kleuren leiden u bij de verschillende instelsituaties.

#### Kleuren

oranje	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eerste instellingen</li> <li>■ Hoofdfuncties</li> </ul>
--------	--

blauw	Basisinstellingen
wit	in te stellen waarden

### Weergave

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

Zoom	Momenteel geselecteerde waarden en symbolen zijn vergroot weergegeven.
Gereduceerde display-weergave	De display-weergave wordt na korte tijd gereduceerd en alleen nog het allerbelangrijkste wordt weergegeven. U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. → Pagina 21

## 4.2 Automatische deuropening

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

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

## 4.3 Extra informatie

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

Tijdens het gebruik ontvangt u informatie, bijv. over de verstreken en resterende tijd.

**Opmerking:** Tijdens continubedrijf na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.

## 4.4 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

### Verlichting van de binnenruimte

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

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

### Koelventilator

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

### LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven niet af.

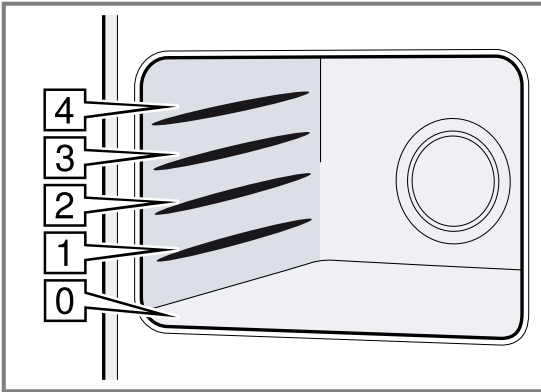
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron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

### Condenswater

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

### Inschuihoogtes

De binnenruimte heeft 4 inschuihoogtes. De inschuihoogtes telt u van beneden naar boven. Zet de accessoires in de geleiding en schuif ze volledig in. De bodem van de binnenruimte op hoogte 0 is vooral voor het gebruik met magnetron geschikt. Op de bodem van de binnenruimte zijn de prestaties van de magnetronvermogen het best. Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.



### 4.5 Standby-stand

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

→ "Basisinstellingen", Pagina 21

### 4.6 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is uw apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Wanneer u het apparaat 12 uur niet bedient, dan schakelt uw apparaat elk verwarmingsproces uit en wordt op het display een melding weergegeven.

Een uitzondering daarop is een programmering met de timer voor lange bereidingstijden.

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

## 5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

#### Accessoires

Rooster



#### Gebruik

- Servies
- Bakvormen
- Grillstukken
- Diepvriesgerechten

**Tip:** U kunt het rooster tot  $\frac{2}{3}$  naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunt u gerechten makkelijker uit het apparaat halen.

Glazen bak



- grote braadstukken
  - vochtig gebak
  - Ovenschotels
  - Gratins
  - Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster
- Schuif bij het grillen de glazen bak op hoogte 1 in het apparaat

**Tip:** U kunt de glazen bak als platform gebruiken bij magnetrongebruik.

Kookstaafje



- Vloeistoffen verwarmen in kleinere voorwerpen
- Kookvertraging voorkomen
- Bij het verhitten van vloeistof altijd het kookstaafje of een lepel toevoegen in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt

## 6 Voor het eerste gebruik

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

### 6.1 Eerste gebruik

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

**Opmerking:** U kunt de instellingen te allen tijde in de basisinstellingen wijzigen. → *Pagina 21*

#### Taal instellen

Op het display verschijnt de vooringestelde taal.

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

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

#### Tijdformaat instellen

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

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

#### Tijd instellen

Het display geeft de tijd weer.

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

#### Datumformaat instellen

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

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

#### Datum instellen

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

1. Stel de gewenste dag in met de draairegelaar.
2. Ga met > naar het instellen van de maand

3. Stel de maand in met de draairegelaar.
4. Ga met > naar het instellen van het jaar
5. Stel het jaar in met de draairegelaar.
6. Druk op ✓ om te bevestigen.

#### Temperatuurformaat instellen

Het display toont de 2 mogelijke eenheden °C en °F. De eenheid °C is voorgeselecteerd.

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


#### Eerste gebruik beëindigen

Het display toont "Eerste gebruik beëindigd".

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

### 6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.
2. Reinig de gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek.
3. Sluit de deur van het apparaat.
4. Ventileer de ruimte zolang het apparaat opwarmt.
5. Verwarm het apparaat gedurende een uur bij 200°C met grill en hetelucht .  
→ "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", *Pagina 13*
6. Laat het apparaat afkoelen.
7. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

### 6.3 Accessoires reinigen

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

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat activeren

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

#### Opmerkingen

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

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

### 7.2 Werking onderbreken

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

### 7.3 Werking afbreken

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

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

## 8 Magnetron

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

### 8.1 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

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

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

#### Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramik</li> <li>▪ Porselein</li> <li>▪ Temperatuurbestendige kunststof</li> <li>▪ Volledig geglaceerd keramik zonder barsten</li> </ul>	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
Bestek van metaal	<b>Opmerking:</b> Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas.

#### LET OP!

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

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

#### Niet geschikt voor de magnetron

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

### 8.2 Magnetronvermogen

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

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
90	Gevoelige gerechten ontdooien.
180	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360	Vlees en vis bereiden of gevoelige gerechten opwarmen.
600	Gerechten verwarmen en bereiden.
1000	Vloeistoffen verwarmen.

#### Opmerkingen

- U kunt het magnetronvermogen voor een bepaalde tijdsduur instellen:
  - 1000 W voor 30 minuten
  - 90 W, 180 W, 360 W en 600 W gedurende 90 minuten
- De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat reduceert het apparaat na enige tijd het maximale magnetronvermogen. Het volle vermogen staat na een afkoeltijd ter beschikking.

### 8.3 Magnetron instellen

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

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

#### Tips





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

## 9 Bakoven






Uw apparaat beschikt over een bakoven.

### 9.1 Bakovenstanden

In de bakovenmodus kunt u verschillende verwarmingsmethoden instellen.


Symbol	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Gebruik
	Hetelucht	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gistdeeg laten rijzen.</li> <li>▪ Slagroomtaart ontdooien.</li> </ul>
	Hetelucht	100-250	Taart, kleingebak en pizza bakken op de glazen bak.
	Grill + heteluchtfunctie	100-250	Vleesstukken braden.
	Grill + Recirculatie	100-250	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ovenschotels</li> <li>▪ gegratineerde gevogelte</li> <li>▪ heel gevogelte</li> </ul>

### 9.2 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen



1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen, bijv heteluchtfunctie.
  - ✓ Het display toont  en de voorgestelde temperatuur 180°C.
2. Met de draairegelaar de temperatuur instellen.
3. Indien nodig de bereidingstijd instellen en het einde van de bereidingstijd naar een later tijdstip verschuiven:
  - Druk op <sup>1-5</sup> om het serie-instelling menu op te roepen.
  - Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen en instellen.
  - Met  de functie "Afloop bereidingstijd"  kiezen en instellen.
4. Druk op  om te starten.
  - ✓ Het display toont vanaf een temperatuur van 100°C het opwarmingssymbool .
  - ✓ De balk geeft voortdurend de opwarmstatus weer. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dan klinkt een signaal en  dooft.

**Opmerking:** U kunt in de basisinstellingen een opwarmsignaal activeren of deactiveren. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, dan klinkt een opwarmsignaal.

#### Tips

- U kunt de temperatuur te allen tijde met de draairegelaar wijzigen.
- U kunt de verwarmingsmethode te allen tijde met de functiekeuzeknop wijzigen. Druk op  om te starten.

#### Werking onderbreken


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

#### Werking afbreken

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

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

#### Actuele temperatuur weergeven

1. Druk op **i** om de actuele temperatuur van de binnenruimte weer te geven.
  - ✓ Het display geeft temperaturen vanaf 100°C gedurende enkele seconden weer.
2. Druk op  om terug te keren naar de standaardweergave.


**Opmerking:** In het continubedrijf na het opwarmen zijn al naar gelang de verwarmingsmethode geringe temperatuurschommelingen normaal.

### 9.3 Snel voorverwarmen

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

Doe uw gerecht pas in de binnenruimte wanneer de "Snel voorverwarmen" is afgerond. Zo krijgt u een gelijkmatig bereidingsresultaat.

U moet de "Snel voorverwarmen" in de basisinstellingen activeren. → *Pagina 21*

Wanneer "Snel voorverwarmen" is geactiveerd, dan toont het display .

## 10 Grill

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

### 10.1 Grillstanden

Uw apparaat beschikt over meerdere grillstanden.

Grillstand	Gebruik
1 (laag)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soufflés</li> <li>▪ hoge ovenschotels</li> </ul>
2 (gemiddeld)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ platte ovenschotels</li> <li>▪ Vis</li> </ul>
3 (hoog)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Steaks</li> <li>▪ Worstjes</li> <li>▪ Toast</li> </ul>

### 10.2 Grill instellen

1. Met de functiekeuzeknop de vlakgrill instellen.
  - ✓ Het display toont en de grillstand 3.
2. Met de draairegelaar de grillstand instellen.

3. Indien nodig de bereidingstijd instellen en het einde van de bereidingstijd naar een later tijdstip verschuiven:
  - Druk op om het serie-instelling menu op te roepen.
  - Met de functie "Bereidingstijd" kiezen en instellen.
  - Met de functie "Afloop bereidingstijd" kiezen en instellen.
4. Druk op om te starten.

#### Tips

- U kunt de grillstand altijd met de draairegelaar veranderen.
- U kunt de functie altijd met de functiekeuzeknop wijzigen. Druk op om te starten.

#### Werking onderbreken

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

#### Werking afbreken

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

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

## 11 CombiSpeed

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

#### Opmerkingen

- U kunt alle magnetronvermogens bijschakelen, behalve 1000 watt.
- U kunt CombiSpeed ook met de serie-instelling van de magnetron combineren.

### 11.1 CombiSpeed instellen

**Opmerking:** U kunt de gecombineerde werking met een bakoven-verwarmingsmethode of magnetronvermogen beginnen.

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste bakoven-verwarmingsmethode of het gewenste magnetronvermogen instellen.
2. Met de draairegelaar de bakoventemperatuur of grillstand instellen.
  - ✓ Al naar gelang de functie verschijnt in het rechter bedieningspaneel voor magnetron of voor bakoven. Daarmee kunt u de andere functie toevoegen.
3. Met een magnetronvermogen toevoegen.
4. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen instellen.
5. Met de draairegelaar de tijdsduur instellen.

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

#### Instellingen wijzigen

U kunt de bakoven-verwarmingsmethode, de binnenuittemperatuur, de grillstand of het magnetronvermogen en de tijdsduur wijzigen.

1. Druk om de instellingen tijdens het gebruik te wijzigen en de werking te stoppen, op .
2. De functie met of instellen.
3. Met de functiekeuzeknop de bakoven-verwarmingsmethode of het magnetronvermogen wijzigen.
4. Met de draairegelaar de temperatuur van de binnenuitruimte, de grillstand of de tijdsduur van het magnetronvermogen wijzigen.
5. Druk op om te starten.

#### Instellingen wissen

1. Druk om de instellingen tijdens het gebruik te wissen en de werking te stoppen, op .
2. De functie met of instellen.
3. Met of de verwarmingsmethode wissen.
4. Druk op om te starten.

#### Werking onderbreken

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

**Werking afbreken**

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

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

## 12 Serie-instelling

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

### 12.1 Serie-instelling instellen

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

**Opmerkingen**

- U kunt de serie-instelling met de gecombineerde werking uitbreiden.
- Het magnetronvermogen 1000 watt kunt u slechts eenmaal kiezen.
- De bakoven-verwarmingsmethoden kunt u niet met het magnetronvermogen van 1000 watt combineren.
- De volgorde van de betreffende instellingen is willekeurig. U kunt met de tijdsduur, het magnetronvermogen of de bakoven verwarmingsmethode beginnen.

- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

**Serie-instelling wijzigen**

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

**Instellingen wissen**

- ▶ Druk op **X**.

**Werking onderbreken**

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

**Werking afbreken**

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

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

### 12.2 Afloop bereidingstijd

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

**Einde bereidingstijd verschuiven**

**Vereiste:** De verwarmingsmethode, de temperatuur en de bereidingstijd zijn ingesteld.

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

### Bereidingstijd wijzigen

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

### Einde bereidingstijd wijzigen

1. Druk op **II**.

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

### Instellingen wissen

- ▶ Druk op **X**.

### Gehele procedure afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op 0.

## 13 Automatische programma's

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

### 13.1 Aanwijzingen bij Automatische programma's

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

- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.
- De levensmiddelen uit de verpakking nemen en afwegen. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Gebruik uitsluitend voor magnetron geschikte vormen, bijv. van glas of keramiek.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.
- Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

#### Ontdooien

- De levensmiddelen vlak en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een vlakke vorm, bijvoorbeeld een glazen of porseleinen bord.
- Het kan zijn dat levensmiddelen na beëindigen van het programma nog niet volledig zijn ontdooid. De levensmiddelen kunnen echter goed verder worden verwerkt.
- Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. De vloeistof verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Brood en broodjes worden snel oudbakken. Ontdooi het slechts in de benodigde hoeveelheden.
- Broodjes diepgevroren in de oven doen. Alleen gebakken broodjes zijn geschikt.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de huidzijde op de vorm leggen.

#### Groente

- Verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. Voeg per 100 g één eetlepel water toe.

- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

#### Aardappelen

- Aardappels in de oven: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen, drogen en meerdere gaatjes in de schil prikken.

#### Rijst

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

#### Vis

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

#### Lamsbout

- Leg eerst met de vetzijde naar onder in de vorm. De lamsbout moet de bodem van de vorm voor ca. twee-derde bedekken. 50-100 ml vloeistof er bij doen.

#### Gevogelte

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

#### Pizza, diepvries

- Gebruik een voorgebakken, diepvriespizza met dunne bodem.









### 13.2 Rusttijd

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



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



### 13.3 Programma instellen


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

#### Tips weergeven

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

#### Aanwijzingen weergeven


Bij belangrijke informatie en oproepen tot actie verschijnt **i**<sup>o</sup>.

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



#### Opmerkingen

- Bij vele gerechten verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display om te keren of om te roeren. Volg deze aanwijzingen op.

Wanneer u het gerecht niet keert of omroert loopt het programma toch normaal verder tot het einde.

- Bij het openen van de apparaatdeur wordt de werking stopgezet. Na het sluiten van de apparaatdeur de werking met  voortzetten.

#### Werking onderbreken

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







#### Werking afbreken

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

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

### 13.4 Programma aanpassen

Wanneer het kookresultaat niet voldoet aan uw verwachtingen, dan kunt u het programma aanpassen.

1. Kies de individuele instellingen met .
2. Kies met  "Kookresultaat" .
3. Stel het kookresultaat in met de draairegelaar.
  - Om de mate van gaarheid te verlagen, naar links draaien.
  - Om de mate van gaarheid te verhogen, naar rechts draaien.
4. Bevestig met .
- ✓ Het display wisselt van programma en de tijdsduur wijzigt.
5. Druk op  om te bevestigen.
6. Druk op  om te starten.  
✓ Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

**Opmerking:** De wijziging geldt altijd alleen voor het actuele programmaverloop.

### 13.5 Programmatabel

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

#### Ontdoeien

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm of accessoire, inschuifhoogte
Heel brood <sup>1</sup>	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 – 1,50	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Broodjes	Tarwebroodjes, vers gebakken	0,05 – 0,60	Rooster Hoogte 1
Gehakt <sup>1</sup>	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 – 1,00	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Gevogelte, heel <sup>1</sup>	Kip, eend	0,70 – 2,00	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte

<sup>1</sup> Let op het keersignaal.

**Bereiden**

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm of accessoire, inschuifhoogte
Verse groente <sup>1</sup>	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Diepvriesgroente <sup>1</sup>	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Gebakken aardappels	Vastkokende, overwegend vastkokende of bloemige aardappels, ca. 6 cm dik	0,20 – 2,00	Open vorm Bodem van de binnenruimte
Rijst <sup>1</sup>	Rijst, rijst met lange korrel	0,10 – 0,50	Hoge, gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Vers visfilet	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte

<sup>1</sup> Let op het roersignaal.

**Combigaren**

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm of accessoire, inschuifhoogte
Diepvries pizza	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 – 0,55	Rooster Hoogte 3
Diepvries lasagne	Lasagne bolognese	0,40 – 1,05	Open vorm Bodem van de binnenruimte
Verse kip <sup>1</sup>	Hele kip	0,80 – 1,80	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Verse stukken kip	Kippenpoten, halve kippen	0,40 – 1,60	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Gehaktbrood	Gehaktbrood, ca. 8 cm hoog	0,80 – 1,50	Open vorm Bodem van de binnenruimte
Lamsbout <sup>1</sup>	Lamsbout of lamsschouder zonder been	0,80 – 2,00	Open vorm Bodem van de binnenruimte

<sup>1</sup> Let op het keersignaal.

## 14 Individuele recepten

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

### 14.1 Recept vastleggen

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

- Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of bakoven verwarmingsmethode instellen.
  - ✓ Het display toont **W**.
- Druk op **W** en kies "Individuele recepten" met de draairegelaar.
- Druk op **✓** om te bevestigen.
- Kies een vrije geheugenplaats met de draairegelaar.
- Druk op **rec**.
- Met de draairegelaar de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen.
- Druk op **▶** om te starten.
  - ✓ Het apparaat legt de eerst fase vast en de tijdsduur loopt zichtbaar af. U kunt nog een fase vastleggen, nadat de tijdsduur is verstreken. Druk op **■** om de fase voortijdig te beëindigen.
- Kies indien nodig één van de opties:
  - Druk op **↵** om het recept op te slaan en voer onder ABC een naam in.  
→ "Naam invoeren", Pagina 19
  - Druk op **X** om het recept te annuleren en niet op te slaan.
  - Voer de volgende stappen uit om de vastlegging voort te zetten.
- Druk op **rec** om de vastleggen voort te zetten.
- Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of verwarmingsmethode instellen.
- Met de draairegelaar de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen.
- Druk op **▶** om te starten.
  - ✓ Bij een bakoven-verwarmingsmethode registreert het apparaat de bereidingstijd.

13. Druk op **■** om deze fase te beëindigen.
  - ✓ Het apparaat slaat deze fase op met de bereidings-tijd.
14. Kies indien nodig één van de opties:
  - Druk op **↵** om het recept op te slaan en voer onder ABC een naam in.  
→ "Naam invoeren", Pagina 19
  - Druk op **X** om het recept te annuleren en niet op te slaan.
  - Herhaal de voorgaande stappen om de vastlegging voort te zetten.

#### Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur opent, dan eindigt de vastlegging van de fase.
- U kunt het apparaat in de gecombineerde werking gebruiken.  
→ "CombiSpeed", Pagina 14

## 14.2 Recept programmeren

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

1. Met de functiekeuzeknop het gewenste magnetronvermogen of bakoven verwarmingsmethode instellen.
  - ✓ Het display toont **■**.
2. Druk op **■** en kies "Individuele recepten" met de draairegelaar.
3. Druk op **✓** om te bevestigen.
4. Kies een vrije geheugenplaats met de draairegelaar.
5. Druk op **\\_**.
6. Voer een naam in onder "ABC". → Pagina 19
7. Druk op **\\_**.
8. Kies de eerste fase met **➤**.
  - ✓ Het apparaat toont de ingestelde verwarmingsmethode. U kunt met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode wijzigen. Gebruik in de gecombineerde werking is mogelijk. → Pagina 14
9. Met de draairegelaar de tijdsduur, de temperatuur of de grillstand instellen.
10. Kies één van de volgende opties:
  - Druk op **➤** om de volgende fase te kiezen.
  - Beëindig de invoer wanneer de bereiding compleet is.
11. Kies één van de volgende opties:
  - Druk op **✓** om op te slaan.
  - Druk op **X** om te annuleren en niet op te slaan.

## 14.3 Naam invoeren

1. Voer onder "ABC" de naam van het recept in.
2. Kies de letters met behulp van de draairegelaar. Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter. Latijnse karakters, bijzondere tekens en getallen zijn beschikbaar.
3. Druk kort op **➤A<sup>^</sup>** om de cursor één positie naar rechts te verplaatsen.
4. Druk lang op **➤A<sup>^</sup>** om over te schakelen voor trema's en speciale tekens.
5. Druk tweemaal op **➤A<sup>^</sup>** voor een nieuwe regel.

6. Druk kort op **➤A<sup>^</sup>** om de cursor één positie naar rechts te verplaatsen.
7. Druk lang op **➤A<sup>^</sup>** om naar normale karakters om te schakelen.
8. Druk tweemaal op **➤A<sup>^</sup>** voor een nieuwe regel.
9. Druk op **☒** om een karakter te wissen.
10. Kies één van de volgende opties:
  - Druk op **✓** om op te slaan.
  - Druk op **X** om te annuleren en niet op te slaan.

## 14.4 Recept starten

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

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

## 14.5 Recept wijzigen

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

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

## 14.6 Recept verwijderen

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

# 15 Timer-functies

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

## 15.1 Timer-menu oproepen

### Vereisten

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

### Opmerkingen

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

## 15.2 Timer

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

### Timer instellen

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

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

### Timer pauzeren

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

### Timer voortijdig uitschakelen

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

## 15.3 Stopwatch

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

Met de pauzefunctie kunt u de stopwatch tussendoor pauzeren.

### Stopwatch starten

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

### Stopwatch onderbreken

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

### Stopwatch uitschakelen

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

## 15.4 Timer voor lange bereidingstijden

Met deze functie houdt uw apparaat met de verwarmingsmethode "hetelucht" een temperatuur van 85°C aan.

U kunt tot wel 74 uur lang gerechten warmhouden, zonder het apparaat in of uit te schakelen.

Laat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de bakoven staan.

### Opmerkingen

- De timer voor lange bereidingstijden moet u in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten.  
→ "Basisinstellingen", Pagina 21
- Wanneer de timer of de stopwatch is geactiveerd, dan kunt u de timer voor lange bereidingstijden niet kiezen.

### Timer voor lange bereidingstijden instellen

1. De functiekeuzeknop op ⌚ zetten.
2. Druk op ⌚.
  - ✓ Het display toont de voorgestelde waarde "24h" bij "85°C".
3. Druk op ⌚.
4. Met de draairegelaar de de gewenste bereidingstijd ⌚ instellen.
5. Druk op ✓ om te bevestigen.
6. Druk op ▶ om te starten.
  - ✓ Het apparaat start het op het display worden ⌚ en de temperatuur weergegeven.
  - ✓ De ovenverlichting de de displayverlichting zijn uitgeschakeld.
  - ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd en de sensor-toetsten zijn gedeactiveerd.
  - ✓ Na het verstrijken van de tijd verwarmt het apparaat niet langer. Draai de functiekeuzeknop op 0.

**Timer voor lange bereidingstijden uitschakelen**

- ▶ Om de procedure af te breken, de functiekeuzeknop op 0 draaien.



## 16 Kinderslot

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

### 16.1 Kinderslot activeren

**Vereisten**


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

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

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

### 16.2 Kinderslot deactiveren

**Vereiste:** De functiekeuzeknop staat op 0.







- ▶  ca. 6 seconden lang ingedrukt houden.

## 17 Basisinstellingen















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

### 17.1 Overzicht van de basisinstellingen




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

Symbol	Basisinstelling	Instellingen	Toelichting
	Helderheid	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	De displayhelderheid instellen.
	Standby-indicatie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aan<sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tijd</li> <li>– Tijd + GAGGENAU-logo</li> <li>– Datum</li> <li>– Datum + GAGGENAU-logo</li> <li>– Klok + datum</li> <li>– Klok + datum + GAGGENAU-logo</li> </ul> </li> <li>■ Uit</li> </ul>	Het uiterlijk van het stand-by display instellen. Uit: met deze instelling verlaagt u het stand-by-verbruik van uw apparaat. Aan: u kunt verschillende displays instellen. "Aan" met  bevestigen en met de draairegelaar het gewenste display instellen.
	Display-indicatie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gereduceerd<sup>1</sup></li> <li>■ Standaard</li> </ul>	Gereduceerd: het display toont na korte tijd alleen nog het belangrijkste.
	Tiptoets-kleur	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grijs<sup>1</sup></li> <li>■ Wit</li> </ul>	Kleur van de symbolen op de tiptoetsen instellen.
	Tiptoets-geluid	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geluid 1<sup>1</sup></li> <li>■ Geluid 2</li> <li>■ Uit</li> </ul>	Het geluidssignaal bij het aanraken van een tiptoets instellen.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)




Symbol	Basisinstelling	Instellingen	Toelichting
	Tiptoets- geluidsvolume	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Het volume van het tiptoets-geluid instellen.
	Volume geluidssignaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Het volume van het geluidssignaal instellen.
	Opwarmtijd en opwarmsignaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voorverwarmen met signaal<sup>1</sup></li> <li>■ Snel voorverwarmen met signaal</li> <li>■ Voorverwarmen zonder signaal</li> <li>■ Snel voorverwarmen zonder signaal</li> </ul>	Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur bereikt, dan klinkt het opwarmsignaal. <b>Tip:</b> Bij snel opwarmen wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.
	Tijdnotatie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ AM/PM</li> <li>■ 24 h<sup>1</sup></li> </ul>	De weergave van de tijd in 12-uurs formaat of 24-uursformaat instellen.
	Tijd	Actuele tijd	De tijd instellen.
	Tijdschakeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Handmatig<sup>1</sup></li> <li>■ Automatisch</li> </ul>	Automatisch: de tijd past zich bij de overgang van zomertijd en wintertijd automatisch aan. Stel steeds voor de zomertijd en wintertijd in wanneer de tijd gewijzigd moet worden.
	Datumformaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ D.M.J<sup>1</sup></li> <li>■ D/M/J</li> <li>■ M/D/J</li> </ul>	Het datumformaat instellen.
	Datum	Actuele datum	De actuele datum instellen. Druk op  om tussen jaar, maand en dag te wisselen.
	Temperatuur-formaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ °C<sup>1</sup></li> <li>■ °F</li> </ul>	Het temperatuurformaat instellen.
	Taal	Zie de selectie op het apparaat	De taal voor de tekstweergave instellen. <b>Opmerking:</b> Wanneer u de taal wijzigt, dan start het systeem opnieuw op. Deze procedure duurt enkele seconden. Aansluitend zijn de basisinstellingen gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	<b>Opmerkingen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist.</li> <li>■ Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen verschijnt het menu "Eerste instellingen".</li> </ul> <p>Om het apparaat terug te zetten naar de fabrieksinstellingen, met  bevestigen. Om te annuleren op  drukken.</p>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbol	Basisinstelling	Instellingen	Toelichting
	Demonstratiemodus	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aan</li> <li>■ Uit<sup>1</sup></li> </ul>	De demonstratiemodus dient slechts voor presentatiedoeleinden. Het apparaat verwarmt niet in de demonstratiemodus, maar alle andere functies zijn beschikbaar. Voor de normale werking "Uit" activeren. De instelling is slechts in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat mogelijk.
	Timer voor lange bereidingstijden	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Niet beschikbaar<sup>1</sup></li> <li>■ Beschikbaar</li> </ul>	Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden is beschikbaar. → "Timer voor lange bereidingstijden", Pagina 20
	Kinderslot	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Niet beschikbaar<sup>1</sup></li> <li>■ Beschikbaar</li> </ul>	Beschikbaar: het kinderslot is beschikbaar. → "Kinderslot", Pagina 21

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

## 17.2 Basisinstellingen wijzigen

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

# 18 Reinigingshulp

## 18.1 Reinigingshulp instellen

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

# 19 Reiniging en onderhoud

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

## 19.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

### **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

### **LET OP!**

- Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
  - ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
  - ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
  - ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

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

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

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

## 19.2 Apparaat reinigen

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

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
  - De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
  - Droog na met een zachte doek.

## **19.3 Voorzijde van het apparaat reinigen**

### **LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

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

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

## **19.4 Aluminium reinigen**

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

## **19.5 Binnenruimte reinigen**

### **LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

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

### **Opmerking:**

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

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

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
3. Bij sterke verontreiniging voor roestvaststalen oppervlakken een geschikte ovenreiniger gebruiken. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.  
**Tip:** Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.
4. Vervolgens de binnenruimte met een zachte doek afnemen.
5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

## **19.6 Bedieningspaneel reinigen**

### **LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

## **19.7 Ruiten van de deur schoonmaken**

### **LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.

**Opmerking:** Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.

3. Met een zachte doek nadrogen.

## **19.8 Deurafdichting reinigen**

De deurafdichting niet verwijderen.

### **LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.

- ▶ Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.



- ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- 1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
- 2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
- 3. Met een zachte doek nadrogen.

### 19.9 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 23*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen. Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal-spons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

### 19.10 Glazen afscherming schoonmaken

In de binnenruimte aan de linkerkant bevindt zich de glazen afscherming van de verlichting van de binnenruimte.

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De glazen afscherming van de lamp van de binnenruimte wordt heet.

- ▶ De glazen afscherming alleen met hittebestendige handschoenen aanraken.
1. De schroef van de glazen afscherming losdraaien.
  2. Reinig het glas met zeepsop.
  3. De glazen afscherming vastschroeven.

### 19.11 Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De achterwand van de binnenruimte is voorzien van een zelfreinigende katalytische laag. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is.

#### LET OP!

Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.

- ▶ Geen ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken gebruiken. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulp gebruiken.

**Vereiste:** De binnenruimte is afgekoeld.

- ▶ Bruine of witte resten dan met water en een zachte spons verwijderen.

**Opmerking:** Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om resten van levensmiddelen. De-

ze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

### 19.12 Lamp in de binnenruimte vervangen

Vervang de lamp wanneer de verlichting in de binnenruimte is uitgevallen.

**Opmerking:** Hittebestendige 240 V-halogeenvlampen van 60 watt kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogeenvlampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

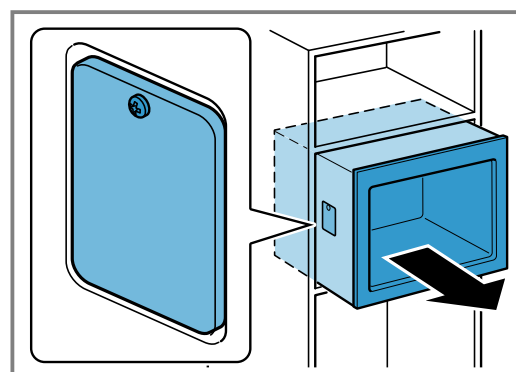
#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

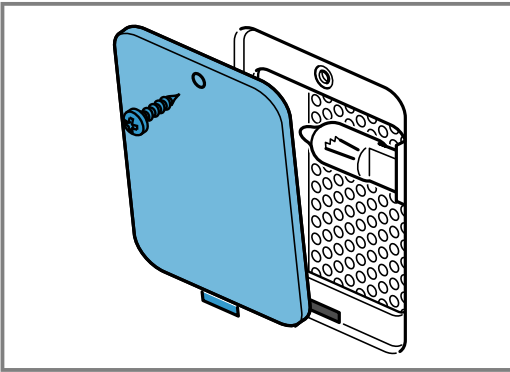
- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

#### Vereisten

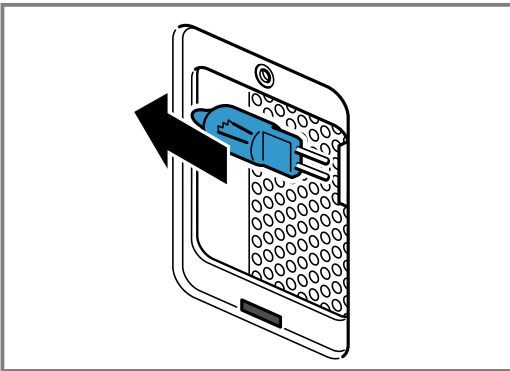
- De binnenruimte is afgekoeld.
  - De nieuwe halogeenvlamp ter vervanging is beschikbaar.
1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
  2. Apparaat demonteren.
    - *"Montagehandleiding", Pagina 40*
    - De apparaatdeur openen.
    - De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien.
    - Het apparaat voorzichtig er uit nemen.



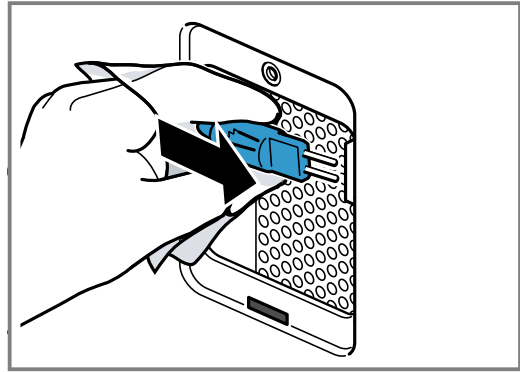
3. De schroef van de lampafscherming op de linkerzijwand losdraaien en de lampafscherming verwijderen.



4. De halogeenlamp er uittrekken.



5. De nieuwe halogeenlamp plaatsen.



6. De lampafscherming vastschroeven.  
7. Het apparaat inbouwen.  
– Het apparaat voorzichtig er in schuiven.  
– De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerzijde van de oven vastdraaien.  
– Sluit de deur van het apparaat.  
8. Het apparaat op het stroomnet aansluiten.

### 19.13 Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de binnenruimte beschadigd is, dan moet deze worden vervangen.

**Opmerking:** Glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

#### Vereisten

- De binnenruimte is afgekoeld.
  - De nieuwe glazen afdekking ter vervanging is beschikbaar.
1. De schroef van de glazen afscherming losdraaien.
  2. De nieuwe glazen afscherming vastschroeven.

## 20 Storingen verhelpen

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

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.  
→ "Servicedienst", Pagina 28



### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

### 20.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.

<b>Storing</b>	<b>Oorzaak en probleemoplossing</b>
Apparaat werkt niet.	Storing <ol style="list-style-type: none"> <li>Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit.</li> <li>Schakel de zekering na ca. 10 seconden in.</li> <li>Als de functiestoring opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.</li> </ol>
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. <ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de apparaatdeur.</li> </ul>
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Magnetronvermogen is te laag ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> <li>Stel een hoger magnetronvermogen in. → "Magnetron", Pagina 12</li> </ul> Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig.</li> </ul> Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. <ul style="list-style-type: none"> <li>Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.</li> </ul>
Ingeschakelde apparaat kan niet worden bediend, op het display verschijnt  .	Kinderslot is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 21</li> </ul>
Apparaat warmt niet op en op het display verschijnt  .	Demomodus is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>Demonstratiemodus deactiveren. → "Basisinstellingen", Pagina 21</li> </ul>
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Halogeenlamp is defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vervang de lamp in de binnenruimte. → "Lamp in de binnenruimte vervangen", Pagina 25</li> </ul> Een nieuwe halogeenlamp kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaal-zaken. → "Servicedienst", Pagina 28

## 20.2 Aanwijzingen op het display

<b>Storing</b>	<b>Oorzaak en probleemoplossing</b>
Op het display wordt de foutmelding "Exxx" weergegeven	Er is een fout opgetreden. <ol style="list-style-type: none"> <li>Schakel het apparaat uit en weer in.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding.</li> </ul> </li> <li>Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 28</li> </ol>

## 20.3 Stroomuitval

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

apparaat zoals gebruikelijk weer in gebruik nemen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.  
→ "Eerste gebruik", Pagina 11

# 21 Afvoeren

## 21.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



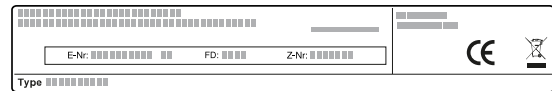
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

## 22 Servicedienst

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

### 22.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

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



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

## 23 Zo lukt het

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

### 23.1 Zo kunt u het best te werk gaan

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

#### Tip

Aanwijzingen voor de bereiding

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

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

#### **LET OP!**

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

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

#### **Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie**

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

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.
4. Plaats de vorm in het midden op de bodem van de binnenruimte. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.
6. Gebruik pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

### 23.2 Ontdooien

Met uw apparaat kunt u diepvriesproducten ontdooien.

#### **Tips voor het ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron**

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

Vraag	Tip
U wilt een andere hoeveelheid bereiden dan in de tabel is aangegeven.	De bereidingstijden overeenkomstig de vuistregel verlengen of verkorten: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd</li> <li>▪ Halve hoeveelheid = halve tijd</li> </ul>

**Ontdooien met de magnetron****Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- Vries het voedsel vlak in.
- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. Verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooit is na het keren verwijderen.
- Bij het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
- Kwetsbare delen, zoals poten en vleugels van kippen of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 60 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden eruit nemen.

<b>Gerechten</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Magnetronvermogen</b>	<b>Tijdsduur</b>
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min <sup>1</sup> 2. 15 – 25 min
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min <sup>1</sup> 2. 25 – 35 min
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min <sup>1</sup> 2. 25 – 35 min
Vlees in stukken of plakken	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>2</sup> 2. 4 – 6 min
Vlees in stukken of plakken	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>2</sup> 2. 5 – 10 min
Vlees in stukken of plakken	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Gehakt, gemengd	200 g	90 W	15 min <sup>1</sup>
Gehakt, gemengd	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Gehakt, gemengd	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>1</sup> 2. 15 – 20 min
Gevogelte of delen gevogelte	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Gevogelte of delen gevogelte	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>1</sup> 2. 20 – 25 min
Eend	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min <sup>1</sup> 2. 30 – 40 min
Gans	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min <sup>1</sup> 2. 60 – 80 min
Visfilet, viskotelet of plakken vis	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Hele vis	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Hele vis	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>1</sup> 2. 15 – 25 min
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W	10 – 15 min <sup>3</sup>
Groente, bijv. erwten	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min <sup>3</sup> 2. 8 – 13 min
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W	7 – 10 min <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Het voedsel herhaaldelijk keren.<sup>2</sup> Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.<sup>3</sup> Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.<sup>4</sup> De verpakking volledig verwijderen.<sup>5</sup> Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.<sup>6</sup> De stukken gebak van elkaar scheiden.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Fruit, bijv. frambozen	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>3</sup> 2. 5 – 10 min
Boter, ontdooien <sup>4</sup>	125 g	90 W	6 – 8 min
Boter, ontdooien <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Heel brood	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Heel brood	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>1</sup> 2. 15 – 25 min
Gebak, droog, bijv. cake <sup>5, 6</sup>	500 g	90 W	10 – 15 min
Gebak, droog, bijv. cake <sup>5, 6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

<sup>1</sup> Het voedsel herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

<sup>3</sup> Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

<sup>4</sup> De verpakking volledig verwijderen.

<sup>5</sup> Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

<sup>6</sup> De stukken gebak van elkaar scheiden.

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

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

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen.</li> <li>▪ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.</li> </ul>

Vraag	Tip
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tussentijds doorroeren.</li> <li>▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.</li> </ul>
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al geeraard.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag het magnetronvermogen.</li> <li>▪ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.</li> </ul>

## 23.3 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

### Opwarmen of bereiden van diepgevroren gerechten met magnetron

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

#### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

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

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

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min
Soep	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Eenpansgerechten	500 g	600 W	10 – 15 min
Eenpansgerechten	1000 g	600 W	20 – 25 min
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W	12 – 17 min
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	1000 g	600 W	25 – 30 min
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W	10 – 15 min
Vis, bijv. filetstukken	800 g	600 W	20 – 25 min
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta <sup>1</sup>	250 g	600 W	2 – 5 min
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta <sup>1</sup>	500 g	600 W	8 – 10 min
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen <sup>1</sup>	300 g	600 W	8 – 10 min
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen <sup>1</sup>	600 g	600 W	14 – 17 min
Spinazie a la crème <sup>2</sup>	450 g	600 W	11 – 16 min

<sup>1</sup> Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

<sup>2</sup> Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

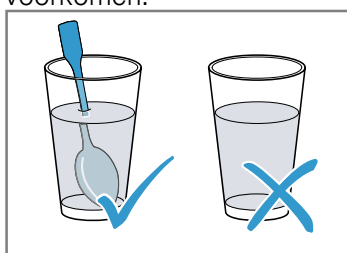
### Opwarmen met de magnetron

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

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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



#### **LET OP!**

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

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

#### **Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

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

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Dranken <sup>1, 2, 3</sup>	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Dranken <sup>1, 2, 3</sup>	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Dranken <sup>1, 2, 3</sup>	500 ml	1000 W	4 – 5 min

<sup>1</sup> Doe een lepel in het glas.

<sup>2</sup> Alcoholische dranken niet verwarmen.

<sup>3</sup> Het voedsel tussendoor controleren.

<sup>4</sup> Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

<sup>5</sup> Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

<sup>6</sup> Beslist de temperatuur controleren.

<sup>7</sup> Het gerecht afdekken.

<sup>8</sup> Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Babyvoeding, bijv. flesjes melk <sup>4, 5, 6</sup>	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Babyvoeding, bijv. flesjes melk <sup>4, 5, 6</sup>	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 min
Babyvoeding, bijv. flesjes melk <sup>4, 5, 6</sup>	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 in saus <sup>7</sup>	500 g	600 W	8 – 11 min
Eenpansgerecht	400 g	600 W	6 – 8 min
Eenpansgerecht	800 g	600 W	8 – 11 min
Groente, 1 portie <sup>8</sup>	150 g	600 W	2 – 3 min
Groente, 2 porties <sup>8</sup>	300 g	600 W	3 – 5 min

<sup>1</sup> Doe een lepel in het glas.

<sup>2</sup> Alcoholische dranken niet verwarmen.

<sup>3</sup> Het voedsel tussendoor controleren.

<sup>4</sup> Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

<sup>5</sup> Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

<sup>6</sup> Beslist de temperatuur controleren.

<sup>7</sup> Het gerecht afdekken.

<sup>8</sup> Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

## 23.4 Bereiden

Met uw apparaat kunt u gerechten bereiden.

### Bereiden met magnetron

#### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

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

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

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

<sup>2</sup> In stukken van gelijke grootte snijden.

<sup>3</sup> Een beetje water bij het voedsel doen.

<sup>4</sup> Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

<sup>5</sup> De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.



## Pudding van puddingpoeder

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- 1. Een pakje puddingpoeder volgens de aanwijzingen op de verpakking met suiker en een beetje melk in een voor de magnetron geschikte hoge schaal door elkaar roeren, zodat er geen klontjes aanwezig zijn.
- 2. De rest van de melk toevoegen en nogmaals doorroeren.
- 3. De schaal in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
- 4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
- 5. Na 3 minuten voor de eerste keer omroeren. Dan steeds na één minuut omroeren, tot de gewenste consistentie is bereikt.  
De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur van de melk en de gebruikte kom.

## 23.5 Taart en gebak

Insteladvies voor taart en gebak.

De temperatuur en de bakduur zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid deeg. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel deze zo nodig de volgende keer hoger in. Een lagere temperatuur zorgt ervoor een gelijkmatiger bruin worden.

### Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.



### Taart en gebak

Houd het insteladvies voor taart en gebak aan.

#### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Zet de taartvorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.
- Bakvormen van metaal zijn uitsluitend geschikt voor het bakken zonder magnetron.
- Bij de combinatie met magnetron, bakvormen van glas, keramiek of kunststof gebruiken. Deze dienen bestendig te zijn tegen een temperatuur van tot 250°C.
- De temperatuur en de bakduur zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid deeg. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel deze zo nodig de volgende keer hoger in. Een lagere temperatuur zorgt ervoor een gelijkmatiger bruin worden.
- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerechten	Servies	Hoogte	Magne- tronver- mogen	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur	Tijdsduur
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm, krans- vorm of rechthoeki- ge vorm	1			160 – 170°C	60 – 80 min
Cake, fijn, bijv. zandgebak	Tulbandvorm, krans- vorm of rechthoeki- ge vorm	1			150 – 160°C	60 – 70 min

<sup>1</sup> Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in.</li> <li>▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.</li> </ul>
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn.</li> <li>▪ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.</li> <li>▪ Wanneer u de magnetron bijschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.</li> </ul>

Gerechten	Servies	Hoogte	Magne- tronver- mogen	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur	Tijdsduur
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		✦	160 – 170°C	35 – 45 min
Taartbodem van beslag	Vruchtbodenvorm	1		✦	160 – 170°C	35 – 45 min
Biscuittaart (biscuitgebak)	Springvorm	1		✦	170 – 180°C	45 – 50 min
Gebak met droge bedekking (roerdeeg)	Glazen bak	2		✦	160 – 170°C	35 – 50 min
Taart met vochtige bedekking, bijv. gistdeeg met appekruimel	Glazen bak	2		✦	155 – 165°C	55 – 65 min
Broodvlecht van 500 g bloem	Glazen bak	2		✦	160 – 170°C	30 – 40 min
Stol van 500 g bloem	Glazen bak	2		✦	170 – 180°C	60 – 70 min
Pizza	Glazen bak	2		✦	200 – 210°C	30 – 40 min
Gistbrood 1 kg	Glazen bak	2		✦	180 – 190°C	50 – 60 min
Notentaart	Springvorm	1	90 W	✦	170 – 180°C	30 – 35 min
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg	Springvorm	2	360 W	✦	150 – 160°C	40 – 50 min <sup>1</sup>
Vruchtentaart, fijn, van beslag	Springvorm of tulbandvorm	1	90 W	✦	170 – 190°C	30 – 45 min
Hartige taart, bijv. quiche of uientaart	Springvorm of quichevorm	2	90 W	✦	160 – 180°C	50 – 70 min

<sup>1</sup> Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

### Klein gebak

Gerechten	Servies	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur	Tijdsduur
Koekjes	Glazen bak	2	✦	150 – 170°C	20 – 35 min
Schuimgebak	Glazen bak	2	✦	110°C	90 – 120 min
Macarons	Glazen bak	2	✦	110°C	35 – 45 min
Bladerdeeg	Glazen bak	2	✦	180 – 200°C	35 – 45 min
Broodjes, bijv. roggebroodjes	Glazen bak	2	✦	180 – 200°C	25 – 45 min

### Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan.</li> <li>■ Gebruik minder vloeistof.</li> <li>Of:</li> <li>■ Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10°C en verkort de baktijd.

Vraag	Tip
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires.</li> <li>■ Verhoog de baktemperatuur met 10°C.</li> <li>Of:</li> <li>■ Verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is over het geheel te donker.	Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaats het gebak één niveau lager.</li> <li>■ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.</li> </ul>

Vraag	Tip
Uw gebak is onregelmatig gebruikt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur.</li> <li>▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen.</li> <li>▪ Plaats de bakvorm in het midden.</li> <li>▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.</li> </ul>
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.</li> <li>▪ Minder vloeistof toevoegen.</li> </ul> <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De bodem voorbakken.</li> <li>▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel.</li> <li>▪ Leg de bedekking op de bodem.</li> </ul>
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen.</li> <li>▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes.</li> <li>▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek.</li> <li>▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.</li> </ul>
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de vorm van buiten schoon is.</li> <li>▪ Wijzig de positie van de vorm in de binnenruimte.</li> <li>▪ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.</li> </ul>

## 23.6 Braden en grillen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de gerechten. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven.

Begin met de laagste waarde en stel deze zo nodig de volgende keer hoger in.

### Grillen met magnetron gecombineerd

#### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding












- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Bakvormen van metaal zijn uitsluitend geschikt voor het bakken zonder magnetron.

### Tips voor het braden en stoven

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Vraag	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bestrijk het vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.</li> </ul>
U wilt een braadstuk met zwoerd bereiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snij de zwoerd kruislings in.</li> <li>▪ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.</li> </ul>
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur.</li> </ul>
Vlees moet heet en sappig blijven, bijv. rosbief.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wanneer het braadstuk klaar is, dit 10 minuten in de gesloten binnenruimte van de uitgeschakelde oven laten rusten. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.</li> <li>▪ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.</li> </ul>
Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in het insteladvies.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd.</li> <li>▪ Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.</li> </ul>
Vaststellen of het vlees klaar is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Met een vleesthermometer de temperatuur meten.</li> <li>▪ Lepeltest: druk met de lepel op het vlees. Voelt het vlees stevig aan, dan is het klaar. Geeft het vlees mee, dan heeft het nog iets meer tijd nodig.</li> </ul>

- Plaats hete glazen vormen op een droge keukenhanddoek. Wanneer de ondergrond nat of koud is, kan het glas knappen.
- Temperatuur en bakduur zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de producten. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel deze zo nodig de volgende keer hoger in.
- De opgegeven tijden gelden voor producten die in koude binnenruimte worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voor stoofvlees iets meer vloeistof toevoegen. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.
- Altijd op het rooster bij gesloten ovendeur grillen. Niet 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. Steaks pas na het grillen zouten.
- De grillstukken keren met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, dan verliest dit sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak aan het oppervlak slechts lichtbruin, maar van binnen toch al gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel. 2 tot 3 eetlepels vloeistof en een beetje citroensap of azijn in de vorm doen.
- Voor gegratineerde toast de plakken toast voortoasten.

Gerechten	Gewicht	Servies	Hoogte	Magne- tronver- mogen	Verwar- mings- metho- de	Tempera- tuur/ grill- stand	Tijdsduur
Gestoofd rundvlees	ca. 1000 g	Gesloten vorm	0	180 W		160 – 170°C	80-90 min.
Rosbief, rosé <sup>1</sup>	ca. 1000 g	Open vorm	0	180 W		180-200°C	30-40 min.
Varkensvlees zon- der zwaard, bijv. halsstuk	ca. 750 g	Open vorm	0	360 W		170 – 180°C	35 – 45 min.
Varkensvlees met zwaard, bijv. schouder <sup>2, 3</sup>	ca. 1000 g	Open vorm	0	180 W		170 – 180°C	80 – 90 min.
Varkenslende	ca. 500 – 600 g	Open vorm	0	180 W		180 – 190°C	35 – 40 min.
Gehaktbrood	ca. 750 g	Open vorm	0	360 W		200-210°C	30-35 min.
Kip, heel <sup>4, 3</sup>	ca. 1000 – 1200 g	Gesloten vorm	0	360 W		230-250°C	30-40 min.
Kipdelen, bijv. kwart kip <sup>5, 3</sup>	ca. 800 g	Open vorm	0	360 W		230-250°C	20-30 min.
Eend <sup>3</sup>	ca. 1500 – 1700 g	Gesloten vorm	0	180 W		220 - 240°C	70 - 80 min.
Eendenborst <sup>5, 3</sup>	ca. 500 g	Open vorm	0	180 W		3	15-20 min.
Eendenborst, 2 stuks <sup>5, 3</sup>	elk ca. 250 – 300 g	Open vorm	0	180 W		3	15-20 min.

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

<sup>2</sup> Snij het zwaard in.

<sup>3</sup> Keer het voedsel niet.

<sup>4</sup> Met de borstzijde naar boven leggen.

<sup>5</sup> Leg het met de kant van het vel naar boven.

Gerechten	Gewicht	Servies	Hoogte	Magne- tronver- mogen	Verwar- mings- metho- de	Tempera- tuur/ grill- stand	Tijdsduur
Ganzenborst, ganzenbout <sup>3</sup>	ca. 700 – 900 g	Hoge open vorm	0	180 W	~~~~~	2	30-40 min.
Vis, gegratineerd, niet diepvries	ca. 500 g	Open vorm	0	600 W	~~~~~	3	10-15 min.

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

<sup>2</sup> Snij het zwaard in.

<sup>3</sup> Keer het voedsel niet.

<sup>4</sup> Met de borstzijde naar boven leggen.

<sup>5</sup> Leg het met de kant van het vel naar boven.

Gerechten	Gewicht	Servies	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Grillstand	Tijdsduur
Steaks, 2 – 3 cm dik, 2 – 3 stuks	elk ca. 200 g	Rooster + Glazen braad- slede	1+3	~~~~~	3	1e. kant: ca. 10 – 15 min. 2e kant: ca. 5-10 min.
Neksteaks, 2 – 3 cm dik, 2 – 3 stuks	elk ca. 120 g	Rooster + Glazen braad- slede	1+3	~~~~~	2	1. kant: ca. 15 – 20 min. 2e kant: ca. 10 – 15 min.
Grillworsten 4-6 stuks	elk ca. 150 g	Rooster + Glazen braad- slede	1+3	~~~~~	3	1e. kant: ca. 10 – 15 min. 2e kant: ca. 5-10 min.
Viskotelet 2-3 stuks	elk ca. 150 g	Rooster <sup>1</sup> + Glazen braad- slede	1+3	~~~~~	3	1e. kant: ca. 10 – 12 min. 2. kant: ca. 8-12 min.
Vis, heel, bijv. forel- len, 2-3 stuks	elk ca. 300 g	Rooster <sup>1</sup> + Glazen braad- slede	1+3	~~~~~	2	1e. kant: ca. 10 – 15 min. 2e kant: ca. 10 – 15 min.
Toastbrood, 12 plakken		Rooster	3	~~~~~	3	1e. kant: ca. 3 – 5 min. 2. kant: ca. 2 - 3 min.
Toast gegratineerd, 2 – 4 plakken, voorgetoast		Rooster + Glazen braad- slede	1+3	~~~~~	3	8-10 min.

<sup>1</sup> Het rooster van tevoren invetten met olie.

### Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>■ Verkort de braadduur.</li> </ul>
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>■ Verkort de braadduur.</li> </ul>

### Vraag

De korst van uw braadstuk is te dun.

### Tip

- Verhoog de temperatuur.  
Of:
- Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.

Uw braadsaus is aangebrand.

- Kies een kleinere vorm.
- Voeg bij het braden meer vloeistof toe.

Vraag	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt.</li> <li>▪ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.</li> </ul>




Vraag	Tip
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten.</li> <li>▪ Verlaag de temperatuur.</li> <li>▪ Voeg bij het stoven vloeistof toe.</li> </ul>
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snij het braadvlees in stukken.</li> <li>▪ Maak de saus in de braadvorm klaar.</li> <li>▪ Leg de braadstukken in de saus.</li> <li>▪ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.</li> </ul>

## 23.7 Ovenschotels en gratins

### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De opgegeven tijden gelden voor producten die in koude binnenruimte worden geplaatst.
- Gebruik voor ovenschotels en aardappelgratins een grote, platte vorm. In smalle, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.

Voedingswaar	Gewicht	Servies	Hoogte	Magne- tronver- mogen	Verwar- mings- metho- de	Tempera- tuur	Tijdsduur
Ovenschotel, zoet, bijv. kwarkovenscho- tel met fruit	ca. 1,5 kg	Open vorm	0	180 W		130 – 150°C	25 – 35
Ovenschotel, hartig, van gegaarde ingredi- ënten	ca. 1 kg	Open vorm	0	600 W		160 – 190°C	20 – 30
Ovenschotel, pittig van rauwe ingrediën- ten, bijv. aardappel- gratin	ca. 1,1 kg	Open vorm	0	600 W		170 – 180°C	25 – 35





## 23.8 Diepvries kant-en-klaar-producten

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van diepvries kant-en-klaar-producten aanhouden.



### Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De gegevens van de fabrikant op de verpakking in acht nemen.
- De opgegeven tijden gelden voor producten die in koude binnenruimte worden geplaatst.

Gerechten	Servies	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur	Tijdsduur
Strudel met fruitvulling	Glazen bak	2		200 – 220°C	40 – 50 min <sup>1</sup>
Patat	Glazen bak	2		210 – 230°C	20 – 30 min
Pizza	Rooster	2		180 – 200°C	10 – 20 min
Pizza – Baguette	Rooster	2		160 – 190°C	15 – 20 min

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor.

Gerechten	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Aardappelkroketten	Glazen bak	2		200 – 220°C	20 – 30 min
Rösti	Glazen bak	2		200 – 220°C	20 – 30 min

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor.

## 23.9 Testgerechten

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



### Ontdooien met de magnetron

Voedingswaar	Magnetronvermogen	Tijdsduur	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8 – 12 min	Pyrexvorm met Ø 22 cm op de bodem van de binnenruimte plaatsen. Alternatief: automatisch programma "Gehakt" ontdooien

### Bereiden met magnetron

Voedingswaar	Magnetronvermogen	Tijdsduur	Aanwijzingen
Kandeel, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 15 – 20 min.	Pyrexvorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen.
Biscuit, 475 g	600 W	8 – 10 min.	Pyrexvorm met Ø 22 cm op de bodem van de binnenruimte plaatsen.
Gehakt, 900 g	600 W	25 – 30 min.	Pyrexvorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen.

### Bereiden met magnetron en grill

Voedingswaar	Magnetronvermogen/ verwarmingsmethode	Tijdsduur	Aanwijzingen
Aardappelgratin	360 W + Grillstand 1	30 – 35 min.	Ronde Pyrexvorm met Ø 22 cm op de bodem van de binnenruimte plaatsen.
Gebak	180 W +  190 – 200°C	20 – 25 min.	Ronde Pyrexvorm met Ø22 cm op het rooster op hoogte1 plaatsen.
Kip	360 W +  240°C	30 – 35 min.	Kip met de borstzijde naar beneden in een hoge vorm zonder deksel op de bodem van de oven plaatsen. Halverwege de bereidings-tijd keren.

### Bakken

De instelwaarden gelden het plaatsen in de koude binnenruimte.

Voedingswaar	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Sprits	Glazen bak	2		160 – 170°C	30 – 35 min
Kleine cakes	Glazen bak	2		160 – 170°C	25 – 30 min <sup>1</sup>
Biscuitgebak	Springvorm op het rooster	1		170 – 180°C	45 – 50 min

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor.

Voedingswaar	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Plaatgebak met gist	Glazen bak	2	✦	160 – 180°C	50 – 60 min
Bedekte appeltaart	Donkere springvorm met Ø 22 cm op het rooster	2	✦	170 – 190°C	80 – 100 min

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor.

## Grillen

De instelwaarden gelden het plaatsen in de koude binnenruimte.

Voedingswaar	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur
Toast bruinen	Rooster	3	~~~~~	3	4 – 5 min
Beefburgers, 12 stuks	Rooster en glazen braadslede	3+1	~~~~~	3	30 – 35 min <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

## 24 Montagehandleiding

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



### 24.1 Veilige montage

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

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.

- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

#### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.

#### **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

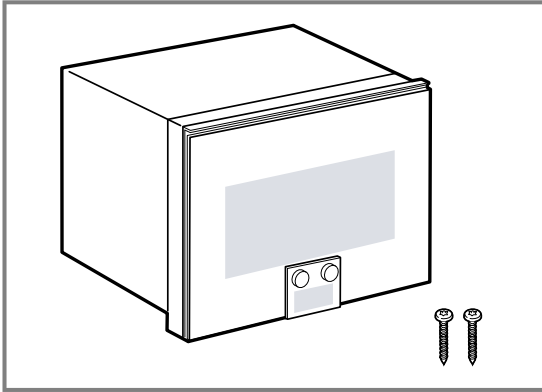
Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospesialzaak om de huisinstallatie aan te passen.



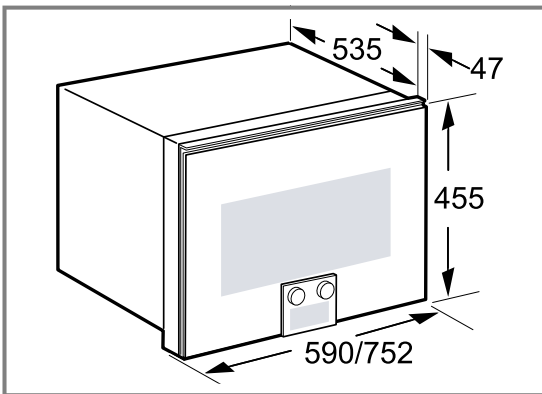
## 24.2 Meegeleverd

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



## 24.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



## 24.4 Inbouwmeubel

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

Verifieer dat de inbouwkas achter het apparaat geen achterwand heeft. Tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven een afstand van minstens 45 mm aanhouden.

De ventilatiesleuven en de aanzuigopeningen niet afdekken.

Alvorens de apparaten worden ingebracht, dienen alle uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel en het werkblad te zijn uitgevoerd.

De spanen verwijderen.

## 24.5 Elektrische aansluiting

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

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.

- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een alpolige schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

## Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

**Opmerking:** Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.  
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
  - groen-geel = aarddraad ⊕
  - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
  - bruin = fase (buitendraad)

## 24.6 Apparaatcombinaties

Bij de combinatie met andere apparaten op het volgende letten.

Het apparaat uitsluitend boven een geventileerde bakoven van dezelfde fabrikant inbouwen. Bij de inbouw naast een bakoven moeten de deurgrepen van beide apparaten zich in het midden bevinden. Inbouw boven een koelapparaat is mogelijk.

## 24.7 Combinatie met een warmhoudlade

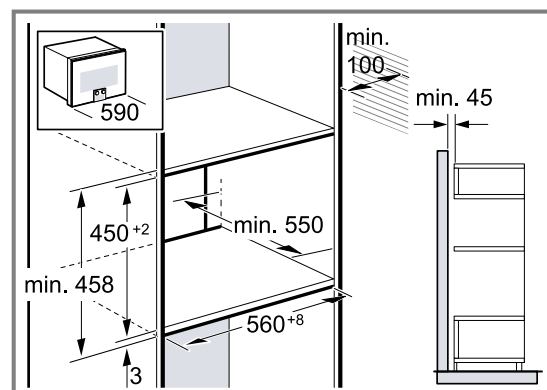
Eerst de warmhoudlade inbouwen. Houd het het installatievoorschrift van de warmhoudlade aan.

Het apparaat op de warmhoudlade in de inbouwkast schuiven. Beschadig de plaat van de warmhoudlade niet bij het inschuiven.

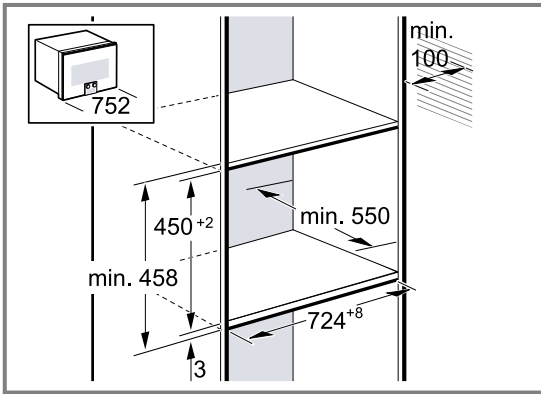
## 24.8 Inbouw in een hoge kast

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

Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.



Maten voor apparaten met een breedte van 752 cm:

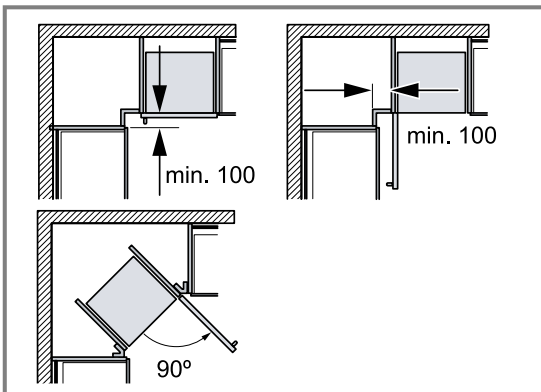


Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.

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

### 24.9 Hoekinbouw

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden bij hoekinbouw in acht.



Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan.

### 24.10 Apparaat inbouwen

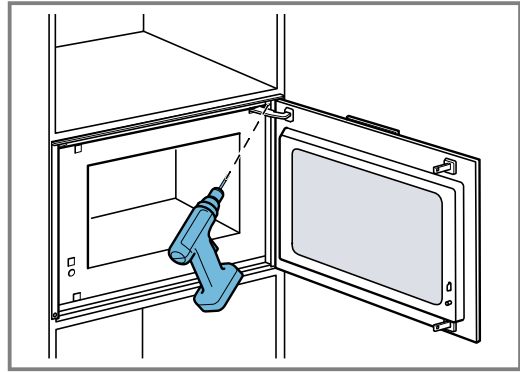
#### LET OP!

Het bedieningspaneel kan doordat het op de grond wordt geplaatst beschadigd raken.

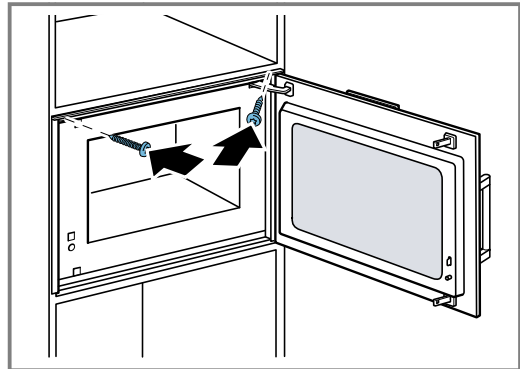
- ▶ Plaats nooit apparaten met het bedieningspaneel op de grond. Leg er een houten lat onder.
- ▶ Nooit apparaten met het bedieningspaneel onder van achter schuin optillen.

1. Schuif het apparaat er helemaal in. De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.
2. Het apparaat horizontaal en centraal uitlijnen.
3. Het apparaat met de waterpas exact horizontaal stellen.

4. De gaten aan de scharnierzijde voorboren.



5. Schroef het apparaat op het meubel vast.



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

### 24.11 Apparaat demonteren

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



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

**GAGGENAU**



9001804557 nl (040410)