

MAGNETRON

GM220100 GM221100 GM220130 GM221130

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2	14	Basisinstellingen	15
2	Materiële schade vermijden	6	15	Home Connect	17
3	Milieubescherming en besparing	6	16	Favorieten	18
4	Uw apparaat leren kennen	7	17	Reinigingshulp	18
5	Accessoires	9	18	Reiniging en onderhoud	19
6	Voor het eerste gebruik	9	19	Storingen verhelpen	20
7	De Bediening in essentie	9	20	Afvoeren	22
8	Timer-functies	10	21	Servicedienst	22
9	Magnetron	11	22	Zo lukt het	23
10	Grill	12	23	Informatie over vrije software en opensource- software	30
11	Magnetron-combi	13	24	Conformiteitsverklaring	30
12	Programma's	13	25	MONTAGEHANDLEIDING	30
13	Kinderslot	15	25.3	Veilige montage	31

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.

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

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

1.3 Inperking van de gebruikers

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

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

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

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**

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.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaat-aansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

→ Pagina 22

⚠ 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 VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN
ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE
GEBRUIK BEWAREN**

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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 – Explosiegevaar!

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.

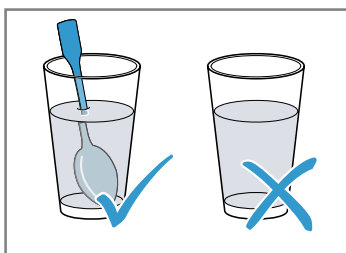
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ 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 verbranding!**

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 tot dodelijk letsel!**

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

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Kookcompartiment, deurafdichting, deur en scharnier altijd schoon houden.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 19

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

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren. Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.
- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP

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

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

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

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.
 - ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
 - ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
 - ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

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

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

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

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

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

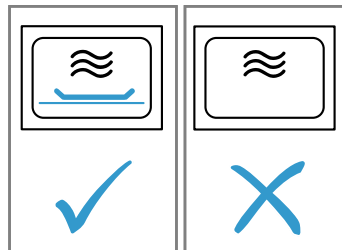
LET OP

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

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

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

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat. Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.
- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



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

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.
- ▶ Bij het gebruik van de grill, of de gecombineerd magnetrongebruik alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

De apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.

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

Twee kopjes met vloeistof tegelijkertijd opwarmen.

- ✓ Het opwarmen van meerdere gerechten tegelijkertijd vraagt minder energie dan het verwarmen van meerdere gerechten na elkaar.

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.

Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:

- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aandui-

ding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaar-

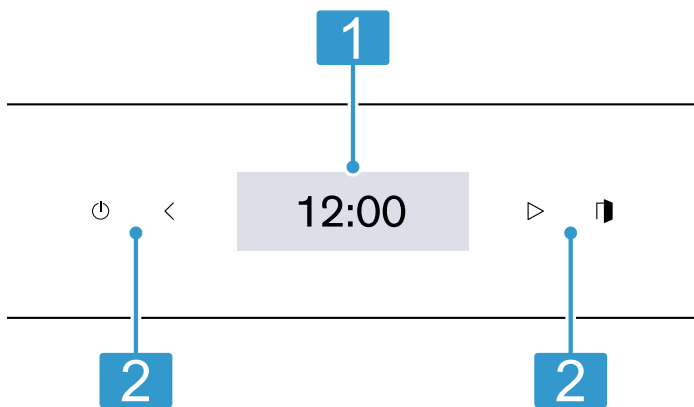
stand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

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.

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



Display

- 1 Via het display stelt u het apparaat in. U ziet de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

Tiptoetsen

- 2 Met de tiptoetsen stelt u de verschillende functies direct in.

4.2 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Tiptoets	Functie
⏻	Apparaat in- of uitschakelen
<	Een instelling teruggaan
>	Gebruik starten of onderbreken
🔓	Apparaatdeur openen

4.3 Touch-display

In het touchdisplay ziet u de keuzemogelijkheden en de instellingen bij de actuele functie.

Om een van de punten uit te kiezen op het betreffende tekstveld tippen.

Instelgebied

In het midden van het display is het instelbereik. In het instelbereik ziet u actuele keuzemogelijkheden en reeds uitgevoerde instellingen.

Het menu en andere instelmogelijkheden zijn horizontaal aangebracht. Om in het instelbereik te bladeren, veegt u over het display. Om een functie te kiezen, op de functie in het display drukken.

Mogelijke symbolen in het instelbereik

Symbool	Betekenis
✓	Gelezen informatie sluiten
✗	Opvragen afsluiten
↺	Instelwaarde resetten
C	Instelwaarde wissen
🔗	Controlecenter openen
📄	Extra informatie oproepen
🗨️	Tips voor programma's oproepen

4.4 Controlecenter

Via het Controlecenter  kunt u functies activeren en deactiveren.


Instellingen via het Controlecenter

Instellingen via het Controlecenter zijn ook in de spaarstand mogelijk.

Symbool	Instelling
💡	Verlichting van de binnenruimte inschakelen en uitschakelen
🔒	Kinderslot activeren en deactiveren
🔔	Starten op afstand activeren en deactiveren

Opmerking: Wanneer de start op afstand reeds permanent is geactiveerd, dan wordt deze instelling niet in het Controlecenter weergegeven.

4.5 Automatische deuropener

Als u de automatische deuropening  bedient, dan springt de apparaatdeur open. U kunt de apparaatdeur volledig met de hand openen.

Opmerkingen

- Bij een stroomuitval werkt de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.
- Als u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, wordt de werking onderbroken.
- Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. Start de werking.
- Als het apparaat langere tijd is uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur bij het indrukken van de deuropeningsknop open met een kleine vertraging.

4.6 Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij uitleg over de verschillen en toepassingen.

Naam	Vermogen/standen	Gebruik
Magnetron	90/180/360/450/600 W/"Max."	Voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van gerechten en vloeistoffen. → "Magnetron", Pagina 11
Grill	Grillstanden: ▪ 1 = laag ▪ 2 = gemiddeld ▪ 3 = hoog	Platte producten, zoals worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. → "Grill", Pagina 12
Favorieten		Instellingen opslaan en opnieuw gebruiken. → "Favorieten", Pagina 18
Magnetron combi-functie	0/90/180/360 W + grillstanden 0/1/2/3	Ovenschotels en gegratineerde gerechten bakken. De gerechten worden bruin gebakken.
Programma's		Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen. → "Programma's", Pagina 13
Reinigingshulp		Reinigingsfunctie voor het kookcompartiment kiezen. → "Reiniging en onderhoud", Pagina 19
Instellingen		Basisinstellingen aanpassen. → "Basisinstellingen", Pagina 15

4.7 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Zelfreinigende oppervlakken

Het plafond in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetstappers van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.



Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur langer dan ca. 18 minuten is geopend, dan schakelt de verlichting van de binnenruimte uit.

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting van de binnenruimte aan als het programma loopt. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Verlichting van de binnenruimte uitschakelen

Vereiste: De verlichting van de binnenruimte is ingeschakeld.

1. Druk op .
2. Druk op .

✓ De positie van de schakelaar is links en niet met kleur aangegeven.

Verlichting van de binnenruimte inschakelen

Vereiste: De verlichting van de binnenruimte is uitgeschakeld.

1. Druk op .

2. Druk op .

✓ De positie van de schakelaar is rechts en oranje gemarkeerd.

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.

4.8 Condenswater



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

4.9 Apparaatdeur

De apparaatdeur kunt u met  openen. Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Wanneer de apparaatdeur weer is gesloten, kunt u het gebruik met  hervatten.

5 Accessoires

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

Accessoires		Gebruik
Rooster		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rooster om te grillen en te gratineren ▪ Rooster als plaats om vormen op te zetten
Glazen bak		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster ▪ Plaats het rooster in de glazen bak ▪ Geschikt voor de magnetron

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikneming uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

Taal instellen

1. Naar rechts of links vegen, om de gewenste taal te kiezen.
2. Druk op →.

Home Connect instellen

1. Home Connect door de activering van de toggle instellen.
→ "Home Connect", Pagina 17
2. Maak alle overige instellingen van de eerste inbedrijfstelling in de Home Connect app.

Opmerking: U kunt het instellen van Home Connect ook met → overslaan. Dan stelt u alle verdere instellingen van de eerste inbedrijfsnaam op het apparaat in.

"Gewichtseenheid" instellen

1. Op de gewenste "Gewichtseenheid" "g/kg" of "oz/lb" drukken.
2. Druk op →.

Tijdformaat instellen

1. Druk op het gewenste tijdformaat "12" of "24".
2. Druk op →.

Tijd instellen

Opmerking: Na verbinding met Home Connect is de tijd automatisch ingesteld.

Vereiste: Het display toont 09:00. De uren zijn gemarkeerd.

1. Druk op de betreffende tijds waarde.
2. Naar rechts of links vegen, om de tijd in te stellen.
3. Druk op →.

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. Stel de grill in op stand 3.
5. Stel de tijdsduur in op 15 minuten.
6. Start de werking met ▷.
7. Ventileer de ruimte zolang het apparaat opwarmt.
8. Laat na de reiniging het apparaat afkoelen.
9. 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 inschakelen

- ▶ Druk op ⏻.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.

7.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ Druk op ⏻.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

7.3 In werking stellen

- ▶ Op ▷ drukken.

7.4 Werking onderbreken

1. Open de apparaatdeur of druk op ▷.
- ✓ De werking wordt onderbroken.

2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ▷.
- ✓ De werking wordt voortgezet.

7.5 Werking afbreken

- ▶ Druk op ○.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8 Timer-functies

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

Tijdfuncties	Gebruik
Bereidingstijd	Als u voor het gebruik een tijdsduur instelt, beëindigt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch de werking.
Einde bereidings-tijd →	U kunt voor de bereidingstijd een tijdstip instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.
Oplopende timer totale kooktijd	De lopende bereidingstijd loopt automatisch op wanneer er geen bereidingstijd werd ingesteld.
Timer	Wanneer de werking is beëindigd en u het apparaat niet meer bedient, dan toont het display de functie "standby timer" met het symbool +. Het display toont hoeveel tijd er is verstreken sinds het einde van de bereidingstijd.

8.1 Tijd

De weergave van de tijd is onderdrukt, om het verbruik in de spaarstand te reduceren.

Opmerking: U kunt de tijd in de basisinstellingen permanent laten weergeven.

→ "Basisinstellingen", Pagina 15

8.2 Bereidingstijd instellen

Vereiste: Een functie en een stand zijn ingesteld.

1. Druk op "Bereidingstijd".
2. Druk om de vooringestelde bereidingstijd te wijzigen op de betreffende tijdschaar, bijv. minutenweergave "min" of secondenweergave "s".
De gekozen tijdschaar wordt groot weergegeven.
3. Veeg naar rechts of links om de bereidingstijd in te stellen of te wijzigen.
 - ▶ Veeg naar links om de bereidingstijd te verlengen.
 - ▶ Veeg naar rechts om de bereidingstijd te verkorten.
 Indien nodig kan bij de functie Grill de bereidingstijd met C worden gewist.
Functies met magnetron vereisen altijd een bereidingstijd. De bereidingstijd kan met ○ op de vooringestelde waarden worden teruggezet.

4. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde.
Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
 5. Start de werking met ▷.
- ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, dan klinkt een geluidssignaal.

8.3 Einde bereidingstijd instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur van de werking moet zijn afgerond, kunt u tot maximaal 24 uur verschuiven.

Opmerkingen

- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.
- Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in het apparaat mogen staan.

Vereisten

- Een functie en een stand zijn ingesteld.
 - Er is een bereidingstijd ingesteld.
1. Druk op "Einde bereidingstijd".
✓ Het actuele einde van de bereidingstijd (tijdstip + ingestelde bereidingstijd) wordt getoond.
 2. Druk om de vooringestelde einde van de bereidingstijd te wijzigen op de betreffende tijdschaar.
✓ De geselecteerde waarde wordt groot weergegeven.
 3. Naar rechts of links vegen om het ingestelde einde van de bereidingstijd te wijzigen.
Het einde van de bereidingstijd kan met ○ op de vooringestelde waarde worden gereset.
 4. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde.
Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
 5. Druk op ▷.
✓ Het display geeft alle instellingen weer. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
✓ Wanneer de starttijd is bereikt, dan begint de werking en loopt de bereidingstijd af.
✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, dan klinkt een geluidssignaal.

Bereidingstijd afbreken

Vereiste: Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.

1. Druk op "Einde bereidingstijd".
2. Reset de instelwaarde met ○.
3. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde.
Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

8.4 Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de bereidingstijd kunt u een gerecht laten nagaren.

1. Druk op de verstreken "Bereidingstijd".
2. De gewenste bereidingstijd instellen. → *Pagina 10*
Bij magnetron, grill en magnetron combi-functie kunt u de extra bereidingstijd naar wens instellen
Bij "Programma's" kunt u de extra bereidingstijd instellen tussen 1 minuut en 5 minuten.

3. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde.
Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
4. Start de werking met ▷.

9 Magnetron

Met de magnetron kunt u gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron afzonderlijk, of in combinatie met de grill gebruiken.

9.1 Magnetronvermogen

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

Magnetronvermogen	Maximale bereidingstijd	Gebruik
90 W	90 min	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	90 min	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	90 min	Vlees en vis behoedzaam bereiden. Gevoelige gerechten behoedzaam opwarmen.
450 W	90 min	Gerechten behoedzaam verwarmen en bereiden.
600 W	90 min	Gerechten verwarmen en bereiden.
Max.	30 min	Vloeistoffen verwarmen.

Opmerkingen

- Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron "Max." trapsgewijs gereduceerd. Het afgegeven magnetronvermogen wordt op het display weergegeven. Het maximale vermogen is na een afkoelperiode weer beschikbaar.
- De magnetronvermogens komen niet overeen met het daadwerkelijke opgenomen vermogen van het apparaat.

9.2 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.

→ *"Vormen testen op hun magnetronbestendigheid", Pagina 12*

Geschikt voor de magnetron

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

LET OP

Als het metaal tegen de wand van de binnenuimte 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 binnenuimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

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

9.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
 2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut op het maximale magnetronvermogen instellen.
 3. In werking stellen.
 4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.
 - Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

9.4 Magnetron instellen**Opmerking**

Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:

- De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen. → *Pagina 4*
- De aanwijzingen voor het vermijden van materiële schade in acht nemen. → *Pagina 6*
- De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen.

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

U kunt kiezen uit de volgende grillstanden.

Grillstand	Voedsel
1 (zwak)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoge ovenschotels ▪ Soufflees

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk in het menu op "Magnetron".
2. Druk op "Vermogensstand".
 - ▶ Kies het magnetronvermogen in Watt of "Max.".
 - ▶ Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde.
 - ▶ Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
3. Druk op "Bereidingstijd".
 - ▶ Stel de gewenste "Bereidingstijd" in. → *Pagina 10*
4. Start de werking met ▷.
- ✓ De magnetron start en de "Bereidingstijd" loopt af.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt de afgelopen "Bereidingstijd".
5. Wanneer de "Bereidingstijd" is verstreken:
 - ▶ Indien nodig kunt u met < verdere instellingen uitvoeren en het gebruik met ▷ opnieuw starten.
 - ▶ Schakel het apparaat uit met ☹ wanneer het gerecht klaar is.
6. Droog de binnenruimte.

Tip: Om uw apparaat optimaal te gebruiken, kunt u zich aan de informatie in de insteladviezen oriënteren.
→ *"Zo lukt het", Pagina 23*

9.5 Magnetronvermogen wijzigen

U kunt het magnetronvermogen tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde "Vermogensstand".
2. Verder gaan zoals bij magnetron instellen.
→ *"Magnetron instellen", Pagina 12*
- ✓ Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

9.6 Bereidingstijd wijzigen

U kunt de bereidingstijd tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde "Bereidingstijd".
2. Ga verder zoals bij bereidingstijd instellen.
→ *"Bereidingstijd instellen", Pagina 10*
- ✓ Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

Grillstand	Voedsel
2 (gemiddeld)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Platte ovenschotels ▪ Vis
3 (sterk)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Worstjes ▪ Toast

10.2 Automatische uitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat met een automatische uitschakeling uitgerust. Wanneer het langere tijd in

bedrijf is en geen bereidingstijd is ingesteld, dan schakelt het apparaat automatisch na 90 minuten uit.

10.3 Grill instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Grill".
2. Druk op "Grillstand".
 - ▶ De gewenste grillstand kiezen. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde. Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
3. Wanneer een bereidingstijd is gewenst, de bereidingstijd instellen.
 - ▶ Druk op "Bereidingstijd".
 - ▶ De gewenste bereidingstijd instellen. → *Pagina 10*
4. Wanneer een einde bereidingstijd is gewenst, einde bereidingstijd instellen.
 - ▶ Druk op "Einde bereidingstijd".
 - ▶ Het gewenste einde van de bereidingstijd instellen. → *Pagina 10*
5. Start de werking met ▷.
- ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd klinkt een signaal.

Opmerking: Indien geen bereidingstijd is ingesteld, dan is de "Oplopende timer totale kooktijd" in het display zichtbaar.

10.4 Grillstand wijzigen

U kunt de grillstand tijdens het gebruik wijzigen.

Vereiste: "Grill" is ingesteld.

1. Druk op de ingestelde "Grillstand".
2. Ga verder zoals bij grill instellen. → *"Grill instellen", Pagina 13*
- ✓ Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

10.5 Bereidingstijd wijzigen

U kunt de bereidingstijd tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde "Bereidingstijd".
2. Ga verder zoals bij bereidingstijd instellen. → *"Bereidingstijd instellen", Pagina 10*
- ✓ Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

11 Magnetron-combi

Om de bereidingsduur te verkorten of wanneer u gerechten opwarmt en tegelijkertijd wilt bruinen, dan kunt u grill en magnetron combineren.

U kunt kiezen uit de volgende magnetronvermogens:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

U kunt kiezen uit de volgende grillstanden:

- 1
- 2
- 3

11.1 Magnetron bijschakelen instellen

Vereiste: De grillfunctie is geselecteerd.

- ▶ Druk op "Magnetron bijschakelen".
 - ▶ Selecteer het gewenste magnetronvermogen.

- ▶ Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde. Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

Opmerking: Kies magnetronvermogen 0 W om het bijschakelen van de magnetron af te breken.

11.2 Grill toevoegen instellen

Vereiste: Een magnetronfunctie met 90, 180 of 360 W is ingesteld.

- ▶ Druk op "Grill toevoegen".
 - ▶ Grill toevoegen zoals gewenst kiezen.
 - ▶ Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde. Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.

12 Programma's

Met de functie "Programma's" helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

12.1 Automatisch uitschakelen

U kunt ontspannen koken dankzij de automatische uitschakelfunctie.

12.2 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

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.

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 ontdooid voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.
- Bij het ontdooid van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder de vloeistof bij het keren. De vloeistof verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel op de vorm leggen.

Groente

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

Rijst

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

Aardappelen

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

Lasagne

- Het meest geschikt is diepvrieslasagne tot een hoogte van ca. 3 cm.
- Lasagne uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.

- Als u diepvrieslasagne in porties van meer dan 700 g bereidt, plaats de vorm dan op een omgedraaid bord dat geschikt is voor de magnetron.

Gevogelte

- Gebruik alleen kipdelen die op koelkasttemperatuur zijn.
- Hier en daar een vork gaatjes in het vel prikken.
- Leg kipdelen met de huidzijde naar boven op het rooster. Plaats het rooster in de glazen schaal. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

12.3 Programma instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Programma's".
2. Een programma selecteren.
3. Druk op het vooringestelde gewicht.
4. Met de vinger vegen om het gewicht te wijzigen.
 - ▶ Naar links vegen om het gewicht te verhogen.
 - ▶ Naar rechts vegen om het gewicht te verlagen.
5. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde. Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
6. Indien gewenst een "Einde bereidingstijd" instellen. → "Einde bereidingstijd instellen", Pagina 10 Instellingen van "Einde bereidingstijd" zijn bij de volgende programma's mogelijk: "Groenten, vers", "Rijst", "Gekookte aardappelen" en "Oven aardappels"
7. Druk op .
- ✓ Het display toont aanwijzingen omtrent de accessoires en de bereiding.
8. Start de werking met ▷.
- ✓ Na het verstrijken van de "Bereidingstijd" klinkt een signaal.

Opmerking: Bij vele programma's verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display. Volg deze aanwijzingen op.

Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de bereidingstijd kunt u een gerecht laten nagaren.

- ▶ Volg de stappen bij gerechten nagaren. → Pagina 11 De extra bereidingstijd bij de programma's bedraagt minimaal 1 minuut en maximaal 5 minuten.

12.4 Overzicht van de gerechten

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen/Toebehoren
Brood, gebak ontdooiden ¹	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebak en taart zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20-1	Vlakke, open vorm
Vlees ontdooiden ¹	Braadstukken, platte stukken vlees, kip, gehakt	0,20-2	Vlakke, open vorm
Vis ontdooiden ¹	Hele vis, visfilet, viskotelet	0,10-1	Vlakke, open vorm
Groenten, vers ²	Bijv. bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgette	0,15-1	Gesloten vorm

¹ Let op het keersignaal.

² Let op het roersignaal.

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen/Toebehoren
Groente, diepvries ¹	Bijv. bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15-1	Gesloten vorm
Rijst ¹	Rijst met lange korrel	0,05-0,3	Hoge, gesloten vorm
Gekookte aardappelen ¹	Aardappels met of zonder schil, aardappel-partjes even groot	0,20-1	Gesloten vorm
Oven aardappels ²	Aardappels met schil, à 200-250 g	0,20-1,5	Rooster op glazen schaal
Lasagne, diepvries	Lasagne of soortgelijke diepvries-ovensotel	0,30-1	Open vorm
Stukken kip, vers	Bovenste deel kippenpoot, onderste deel kippenpoot, kippenpoten	0,50-1	Rooster op glazen schaal

13 Kinderslot

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

13.1 Kinderslot activeren

Vereiste: In de basisinstellingen is bij de functie "Kinderslot weergeven" de optie "Aan" ingesteld.

1. Druk op .
 2. Druk op .
- ✓ De bedieningselementen zijn geblokkeerd.

13.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Houd  ca. 2 seconden ingedrukt.
- ✓ De bedieningselementen zijn gedeblokkeerd.

14 Basisinstellingen

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

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Opmerkingen

- Wijzigingen van de instellingen van de taal en de displayhelderheid hebben direct effect. Alle andere instellingen zijn pas actief wanneer u de instellingen bevestigt.
- Uw wijzigingen van de basisinstellingen blijven ook na een stroomstoring bewaard.
- De basisinstellingen zijn onder "Instellingen" te vinden.

Home Connect	Keuze
Home Connect Assistent	Home Connect Assistent starten

Apparaat	Keuze
Startdisplay	Starten met: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoofdaanzicht³ ▪ Magnetron ▪ Grill ▪ Favorieten ▪ Programma's

Apparaat	Keuze
Oplopende timer totale kooktijd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan³ ▪ Uit
Apparaatinformatie	Informatie over het apparaat weergeven.

Display	Keuze
Helderheid	Standen 1 t/m 6
Display in uit-stand	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geen³ ▪ Permanente weergave van de tijd
Gaggenau-logo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan³ ▪ Uit
Kinderslot weergeven	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan³ ▪ Uit
Aanpassing display	Display horizontaal en verticaal stellen.

Geluiden	Keuze
Interactie signalen	Bij interactie met het instelwiel is een geluidssignaal hoorbaar. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan³ ▪ Uit

¹ Let op het roersignaal.

² Let op het keersignaal.

³ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Geluiden	Keuze
Procesgeluiden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 (eenmaal) ▪ 10 s¹ ▪ 30 s ▪ 3 min
Taal	Keuze
Taal	Zie de selectie op het apparaat
Tijd en eenheden	Keuze
Tijd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Handmatig¹ ▪ Automatisch <p>Opmerking: De fabrieksinstelling "Automatisch" is alleen geactiveerd wanneer het apparaat met Home Connect is verbonden.</p>
Tijdformaat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12 ▪ 24¹
Gewichtseenheid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ g/kg¹ ▪ oz/lb
Geavanceerd	Keuze
Demomodus	Demonstratiemodus na het aansluiten op het elektriciteitsnet binnen de eerste 3 minuten selecteren of deselecteren
Fabrieksinstellingen	<p>Alle individuele instellingen wissen en fabrieksinstellingen herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ja ▪ Nee

5. Naar rechts of links vegen, om de tijd in te stellen.
6. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde. Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
7. Keer met < terug naar het overzicht of de hoofdweergave.

14.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Instellingen".
2. Druk op de gewenste basisinstelling.
3. Wijzig de gewenste instellingen op het display.
4. Druk op < of opnieuw op de gekozen waarde. Wanneer er geen bevestiging volgt, wordt de instelling na 3 seconden automatisch overgenomen en keert het apparaat terug naar het vorige scherm.
5. Keer met < terug naar het overzicht of de hoofdweergave.

14.3 Tijd wijzigen

Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
 - De basisinstelling "Tijd" is op "Handmatig" ingesteld.
1. Druk op "Instellingen".
 2. Druk op de basisinstelling "Tijd en eenheden".
 3. Druk op "Tijd".
- ✓ Het display toont de ingestelde waarde.
4. Om de vooringestelde tijd te wijzigen, op de betreffende tijdswaarde drukken, bijv. urenweergave of minutenweergave.
- ✓ De geselecteerde waarde wordt groot weergegeven.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

15 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 2
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

15.2 Home Connect Instellingen

In de basisinstellingen van uw apparaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	-	Het programma voert u door de configuratie en instellingen van Home Connect.
Wi-Fi	Aan Uit	Wanneer Wi-Fi is geactiveerd, dan kunt u gebruik maken van Home Connect. In de netwerksparstand verbruikt het apparaat maximaal 2 W.
Start op afstand	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Starten op afstand gedeactiveerd. ▪ Handmatig¹ ▪ Constant 	Wanneer u de instelling "Handmatig" kiest, dan heeft het apparaat een vrijgave nodige in het Controlecenter, om een functie te starten. Wanneer u de instelling "Constant" kiest, dan kunt u te allen tijde uw apparaat starten en bedienen zonder een voorgaande vrijgave op het apparaat.
Netwerkinformatie	-	U kunt de netwerkinformatie weergeven.
Netwerkttoegangsgegevens resetten	-	U kunt alle netwerkttoegangsdata te allen tijden van uw apparaat verwijderen.

15.3 Apparaat met de Home Connect app bedienen

Met de Home Connect app kunt u het apparaat via de functie "Start op afstand" op afstand instellen en starten. Wanneer u in de Basisinstellingen bij "Start op afstand" de instelling "Handmatig" kiest, dan moet het apparaat ingeschakeld zijn en heeft het apparaat een vrijgave nodig in het Controlecenter, om een functie te starten.

15.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen 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

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Vereisten

- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
 - Voor het starten van een functie is in de Basisinstellingen bij "Start op afstand" de instelling "Constant" of "Handmatig" gekozen.
1. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.
 2. Een functie starten.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur na meer dan 15 minuten na het activeren van de start op afstand of aan het einde van het gebruik opent, dan deactiveert het apparaat de handmatige start op afstand.

24 uur na de activering van de start op afstand activeert het apparaat de handmatige start op afstand.

15.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.

- In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

15.5 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

16 Favorieten

Veel gebruikte instellingen en programma's kunnen als "Favorieten" in de Home Connect app worden opgeslagen en aan het apparaat worden overgedragen. De namen van de "Favorieten" kunnen individueel worden gekozen. Aansluitend kunnen de "Favorieten" ook direct op het apparaat worden gestart.

16.1 "Favorieten" opslaan

U kunt verschillende "Programma's" of functies als uw "Favorieten" opslaan.

- ▶ Om een programma of functie als favoriet op te slaan, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

16.2 "Favorieten" kiezen

Wanneer u "Favorieten" heeft opgeslagen, dan kunt u deze direct op het apparaat kiezen.

1. Druk in het menu op "Favorieten".
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Start de werking met ▷.

16.3 "Favorieten" wijzigen

U kunt uw opgeslagen "Favorieten" te allen tijden wijzigen of verwijderen.

- ▶ Om de "Favorieten" te wijzigen of te verwijderen moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

17 Reinigingshulp

De reinigingshulp is een snel alternatief voor het tussen-door reinigen van het kookcompartiment. De reinigings-

hulp weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

LET OP

Het apparaat kan beschadigd raken door een ondeskundige reiniging.

- ▶ Nooit vloeistof in het kookcompartiment gieten.

18 Reiniging en onderhoud

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

18.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

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

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

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

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

18.2 Apparaat reinigen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

17.1 Reinigingshulp instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Reinigingshulp".
2. Volg de aanwijzingen op het display.
3. Druk op ▷.
- ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
4. Volg de aanwijzingen op het display.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

18.3 Binnenruimte reinigen

LET OP

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Gebruik geen schuurmiddel of andere agressieve ovenreinigers.

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

Opmerking: Gebruik om onaangename geuren op te lossen de reinigingshulp.
→ "Reinigingshulp", Pagina 18
4. Vervolgens de binnenruimte met een zachte doek afnemen.
5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

18.4 Zelfreinigende oppervlakken in het kookcompartiment regenereren

Het plafond in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Als de grillfunctie in gebruik is, nemen de zelfreinigende

oppervlakken vetspetters van het braden of grillen op en breken ze vetrestanten af. Als u hoofdzakelijk de magnetronfunctie gebruikt, start u regelmatig de grillfunctie om de bovenkant te reinigen.

LET OP

Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.

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

Vereisten

- De binnenruimte is leeg.
 - Het apparaat is ingeschakeld.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
1. Indien nodig bruinachtige of witachtige resten met water een zachte spons verwijderen.
 2. Druk op "Grill".
 3. Druk op "Grillstand".
 4. Kies de hoogste grillstand.
 5. Druk op <.
 6. Druk op "Bereidingstijd".
 7. De gewenste bereidingstijd instellen.
De voor de reiniging benodigde tijdsduur is afhankelijk van de hoeveelheid vetresten. Start met een tijdsduur van 20 minuten.
 8. Start de werking met ▷.
Ventileer de ruimte zolang het apparaat opwarmt.
 - ✓ Tijdens het gebruik is rookontwikkeling mogelijk. Dit is normaal en vermindert.
 - ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
 9. Als aan het einde van de tijdsduur nog rookontwikkeling zichtbaar is, verlengt u de tijdsduur.

18.5 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.
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.

18.6 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.

2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek en glasreiniger.

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

3. Met een zachte doek nadrogen.

18.7 Deurafdichting reinigen

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.
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

18.8 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.
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.
Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

18.9 Bedieningspaneel reinigen

LET OP

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.

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

19 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.


- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 22

⚠ 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.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

19.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <hr/> <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast. <hr/> <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. <hr/> <p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 22
De magnetron werkt niet.	<p>Deur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.
De gerechten warmen niet op.	<p>De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	<p>Verlichting van de binnenruimte werd in het Controlecenter uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verlichting van de binnenruimte in het Controlecenter inschakelen. → "Controlecenter", Pagina 7 <hr/> <p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de servicedienst → Pagina 22.
Magnetronfunctie breekt af.	<p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Het apparaat resetten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ofwel de toets  minstens 10 seconden ingedrukt houden. ▶ Of de zekering in de meterkast uitschakelen. De zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 22
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	<p>Magnetronvermogen is te laag ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel een hoger magnetronvermogen in. <hr/> <p>Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig. <hr/> <p>Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De tijd verschijnt niet wanneer het apparaat is uitgeschakeld	Basisinstelling werd gewijzigd. ▶ Wijzig de basisinstelling "Display in uit-stand". → "Basisinstellingen", Pagina 15
Tijd wijkt sterk af	Het apparaat is niet verbonden met de Home Connect app. ▶ Verbind het apparaat met de Home Connect app.
Apparaat kan niet via de Home Connect app worden gestart.	Het apparaat is niet verbonden met de Home Connect app. ▶ Start de verbinding tussen apparaat en de Home Connect app. → "Home Connect instellen", Pagina 17
	Apparaat is met de Home Connect app verbonden, maar de functie "Start op afstand" is niet geactiveerd. ▶ Activeer de functie "Start op afstand" in de Home Connect instellingen.

19.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt op het display.	Storing 1. Het apparaat resetten. ▶ Ofwel de toets  minstens 10 seconden ingedrukt houden. ▶ Of de zekering in de meterkast uitschakelen. De zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 22

20 Afvoeren

20.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

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

21 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, 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 klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van de energieklassen D. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor getrainde monteur worden vervangen.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

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



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

22 Zo lukt het

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

22.1 Zo kunt u het best te werk gaan

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.

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.

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 de vloeistof bij het keren. 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.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

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.

22.2 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.

De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Als u andere hoeveelheden gebruikt dan aangegeven in de tabellen, houdt u zich dan aan de vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Vlees in zijn geheel, met en zonder been ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 10-15 min.
Vlees in zijn geheel, met en zonder been ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 15-20 min.

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

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

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.

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

³ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁴ De verpakking volledig verwijderen.

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

⁶ De stukken gebak van elkaar scheiden.

- 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 meerdere malen keren of omroeren.
- De gerechten na het bereiden 2 tot 5 minuten laten rusten.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- Lasagne uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
- Het meest geschikt is diepvrieslasagne tot een hoogte van ca. 3 cm.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klare gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Soep	400 g	600 W	8-12 min.
Eenpansgerechten	500 g	600 W	10-15 min.
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W	10-15 min.
Vis, bijv. filetstukken ¹	400 g	600 W	10-15 min.
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni (ca. 3 cm hoog)	450 g	600 W	12-15 min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	250 g	600 W	3-7 min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	500 g	600 W	8-12 min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen ¹	300 g	600 W	7-10 min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen ¹	600 g	600 W	14-17 min.
Spinazie a la crème ²	450 g	600 W	9-12 min.

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"> ▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ▪ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.
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.

Opwarmen met de magnetron

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

Vraag	Tip
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"> ▪ Tussentijds doorroeren. ▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag het magnetronvermogen. ▪ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

22.3 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

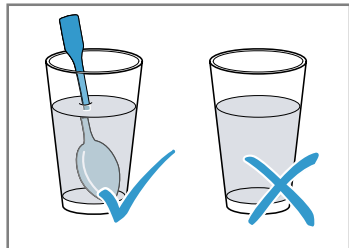
¹ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

² Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

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 meerdere malen keren of omroeren.
- 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.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Schotel, gekoeld	1 portie	600 W	5-8 min.
Dranken ^{1,2,3}	125 ml	Max.	40-50 s.
Dranken ^{1,2,3}	200 ml	Max.	1-2 min.
Dranken ^{1,2,3}	500 ml	Max.	2-3 min.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ^{4,5,3}	50 ml	600 W	ca. 20-30 s.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ^{4,5,3}	100 ml	600 W	30-40 s.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ^{4,5,3}	200 ml	600 W	50-60 s.
Soep, 1 kop ⁶	à 175 g	600 W	2-3 min.
Soep, 2 koppen ⁶	à 175 g	600 W	3-4 min.
Vlees in saus ⁷	500 g	600 W	7-10 min.
Eenpansgerecht ⁶	400 g	600 W	4-5 min.
Eenpansgerecht ⁶	800 g	600 W	7-8 min.
Groente, 1 portie ⁶	150 g	600 W	2-3 min.
Groente, 2 porties ⁶	300 g	600 W	3-4 min.

22.4 Bereiden

Met uw apparaat kunt u gerechten bereiden.

¹ Doe een lepel in het glas.

² Alcoholische dranken niet verwarmen.

³ Beslist de temperatuur controleren.

⁴ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

⁵ Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

⁶ Het voedsel tussendoor controleren.

⁷ De lapjes vlees van elkaar scheiden.

Bereiden met magnetron

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- 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 eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- De gerechten na het bereiden 2 tot 5 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Hele kip, vers, zonder ingewanden ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min.
Visfilet, vers ²	400 g	600 W	6 – 11 min.
Groente, vers ^{3,2,4}	250 g	600 W	5 – 9 min.
Groente, vers ^{3,2,4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Aardappelen ^{3,2,4}	250 g	600 W	7 – 9 min.
Aardappelen ^{3,2,4}	500 g	600 W	10 – 12 min.
Aardappelen ^{3,2,4}	750 g	600 W	15 – 20 min.
Rijst ^{5,4}	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 min. 1. 12 – 15 min.
Rijst ^{5,4}	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 1. 15 – 18 min.
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Vruchtencompote ⁴	500 g	600 W	9 – 12 min.

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 pannenlap 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.

Popcorn voor de magnetron

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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.

LET OP

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.

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

² Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

³ In stukken van gelijke grootte snijden.

⁴ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁵ De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- Gebruik een platte, hittebestendige vorm. Geen porselein of sterk gebogen borden gebruiken.
- De popcornzak met de gemarkeerde zijde naar onderen op kom leggen.
- De duur afhankelijk van de hoeveelheid aanpassen.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Opgelet, de popcorn is heet.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Popcorn voor de magnetron ¹	1 zak à 100 g	600 W	2,5-3,5 min

22.5 Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden.

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken met gelijksoortig gewicht en gelijksoortige dikte gebruiken. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- De grillstukken direct op het rooster leggen. Het rooster in de glazen schaal plaatsen. Uitdruipend vet en braadsappen worden zo opgevangen.
- De grillstukken keren met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, dan verliest dit sap en wordt het droog.
- Vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees.
- Donker vlees, bijv. van het rund, bruint sneller dan licht vlees, bijv. van het kalf of het varken. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak aan het oppervlak slechts lichtbruin, maar van binnen toch al gaar en sappig.
- De grill schakelt telkens weer in en uit. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Gerechten	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijdsduur
Procureursteaks, ca. 2 cm dik	3-4 stuks	à ca. 220 g	3 (sterk)	1e kant ca. 15 min 2e kant: ca. 10-15 min
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 100 g	3 (sterk)	1e kant ca. 20-25 min. 2e kant: ca. 10-20 min.
Viskotelet ²	2-3 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant ca. 10 min. 2e kant: ca. 15-20 min.
Vis, heel bijv. forellen ²	2-3 stuks	à ca. 260 g	3 (sterk)	1e kant ca. 15 min 2e kant: ca. 10-15 min
Toastbrood (voortoasten)	2-6 sneetjes		3 (sterk)	1e kant ca. 4-5 min. 2e kant: ca. 2-3 min.
Toast grillen	2-6 sneetjes		3 (sterk)	afhankelijk van beleg: 5-10 min

22.6 Grillen met magnetron gecombineerd

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u de grill in combinatie met de magnetron gebruiken.

¹ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. De aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.

² Het rooster van tevoren invetten met olie.

Grillen met magnetron gecombineerd

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op het rooster.
- Gebruik voor het braden een hoge vorm. Bij de bereiding in een gesloten vorm blijft de binnenruimte schoner.
- Kip, kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven leggen.
- Hier en daar een vork gaatjes in het vel prikken.
- Gebruik voor soufflés en gratins een grote, platte vorm.
In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden ze donkerder aan de bovenkant.
- Soufflés en gratins in het uitgeschakelde apparaat 5 minuten laten rusten.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. De vorm mag niet te groot zijn.
- Laat vóór het aansnijden het vlees 5-10 minuten rusten.
Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en komt het niet vrij wanneer het vlees wordt gesneden.
- Stel altijd de maximale bereidingstijd in.
Controleer na de kortste van de opgegeven tijden de gerechten.
- Lasagne uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
- Als u diepvrieslasagne met een hoogte van ca. 4-5 cm bereidt, plaats de vorm dan op een omgedraaid bord dat geschikt is voor de magnetron.

Gerechten	Gewicht	Grillstand	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Varkensgebraad, bijv. procureursteak ¹	ca. 750 g	1 (zwak)	360 W	35-40 min.
Gehaktbrood, max. 7 cm hoog	ca. 750 g	2 (gemiddeld)	360 W	20-25 min.
Kip, gehalveerd ²	ca. 1200 g	3 (sterk)	360 W	35 - 40 min.
Kipdelen, bijv. kwart kip ²	ca. 800 g	3 (sterk)	360 W	20-25 min.
Eendenborst ²	ca. 800 g	3 (sterk)	180 W	20-25 min.
Pastaschotel (van voorgegaarde ingrediënten) ³	ca. 1000 g	1 (laag)	360 W	25-30 min.
Lasagne, diepvries (ca. 3 cm hoog)	350-450 g	3 (sterk)	360 W	12-15 min.
Lasagne, diepvries (ca. 4-5 cm hoog)	600-1000 g	3 (sterk)	360 W	25-30 min.
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels), max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	2 (gemiddeld)	360 W	25-30 min.
Vis, gegratineerd	ca. 600 g	3 (sterk)	360 W	15min.
Kwarksoufflé, max. 5 cm hoog	ca. 850 g	1 (laag)	360 W	20-25 min.

22.7 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN

60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Bereiden met magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Kandeel, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Pyrexform
Biscuit, 475 g	600 W	7-9 min.	Pyrexvorm, Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W	20-25 min.	Pyrexvorm, Ø 28 cm lang
Schotel, gekoeld, 1 portie	600 W	5-6 min.	Magnetronafdekkap

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Vlees, 500 g	1. 180 W	1. 5-6 min.	Pyrexform, Ø 24 cm

¹ Na 15 minuten keren.

² Keer het voedsel niet.

³ Het voedsel met kaas bestrooien.

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
	2. 90 W	2. 6-9 min.	

Bereiden met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Aardappelgratin, 1100 g	360 W + grillstand 2	25-35 min.	Ronde pyrexvorm, Ø 22 cm
Gebak	-		Niet aanbevolen

23 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd.

De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.¹ Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

24 Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.gaggenau.com op de product-

pagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

25 Montagehandleiding

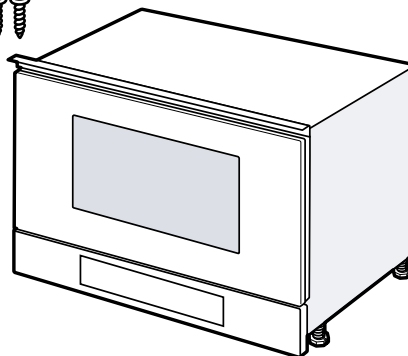
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



mm

25.1 Leveringsomvang

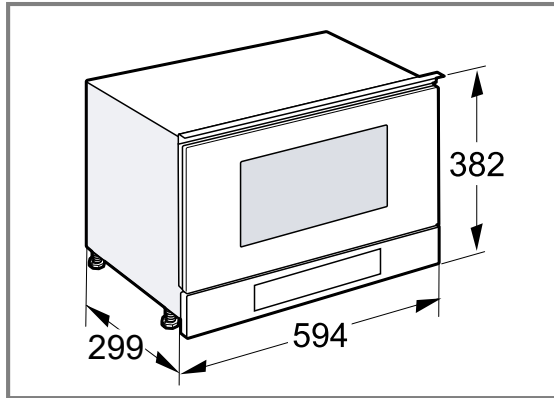
Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

25.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



25.3 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 binnerruimte 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 – Brandgevaar!

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 elektrospécialzaak om de huisinstallatie aan te passen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

25.4 Inbouwmeubel

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

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. De minimale inbouwhoogte bedraagt 850 mm.

Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.

Het apparaat moet na de inbouw veilig ingebouwd zijn en mag niet kantelen.

25.5 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.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

- De aansluitkabel moet op de achterkant van het apparaat worden aangesloten. Een 5 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de servicedienst verkrijgbaar.

Apparaat elektrisch aansluiten

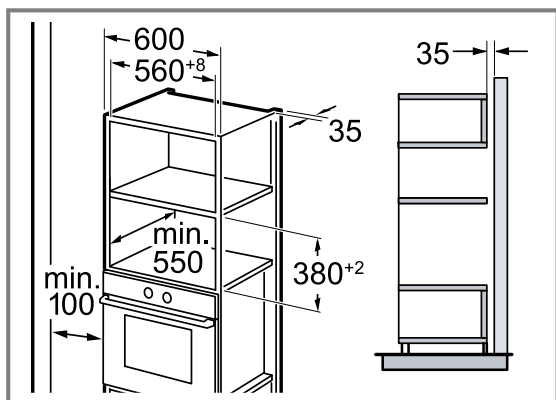
Opmerking: Het apparaat mag alleen op een gearde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

1. De apparaatstekker van het aansluitsnoer op het apparaat aansluiten.
Controleer of de apparaatstekker goed vast zit.
2. De stekker van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.

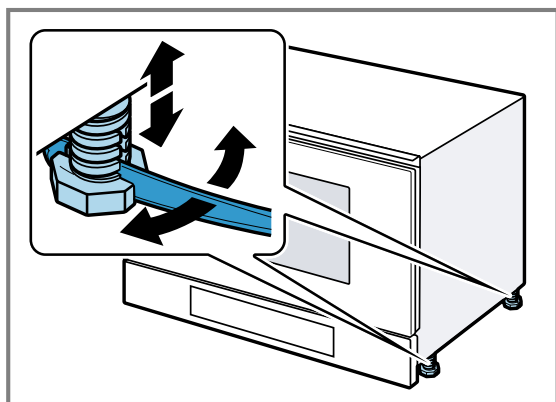
Als het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang tot de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting voor alle polen volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

25.6 Inbouw in een hoge kast

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

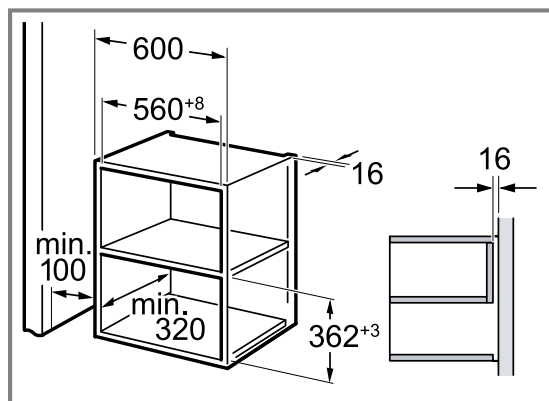


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. De stelvoeten instellen.

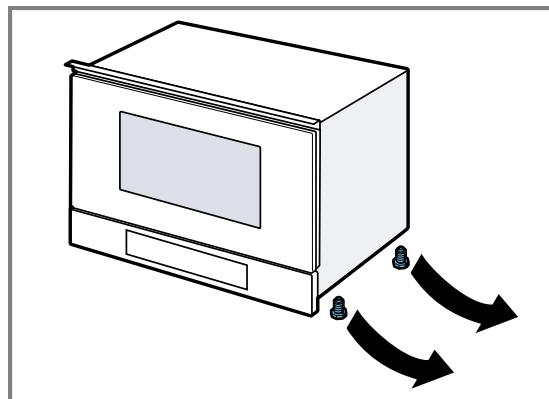


25.7 Inbouw in bovenkast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de bovenkast in acht.

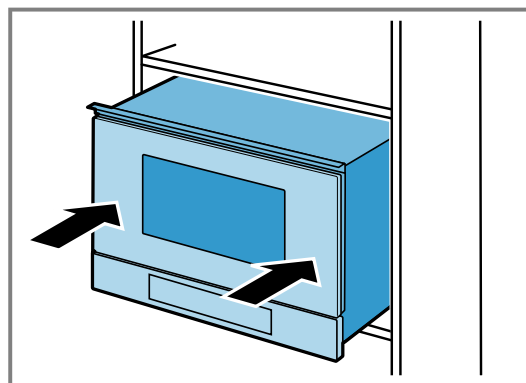


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. Verwijder de voetjes.



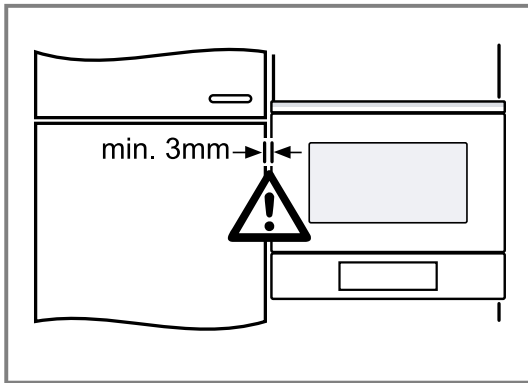
25.8 Apparaat inbouwen

1. Schuif het apparaat er helemaal in.



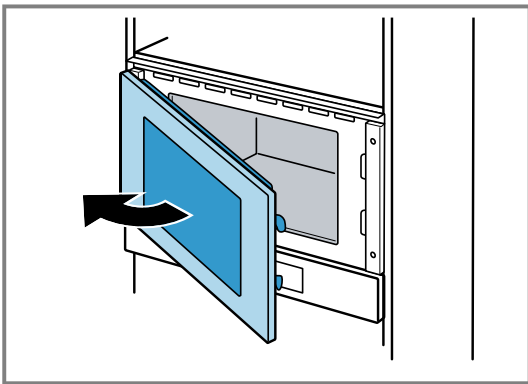
De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.

2. De afstand tot de aanliggende apparaten controleren.

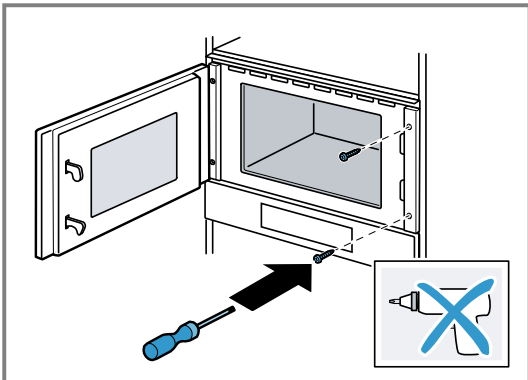


3. **LET OP** – Bij het openen van de apparaatdeur kan het apparaat naar voren kantelen.
 ▶ Houd het apparaat in positie bij het openen van de apparaatdeur.

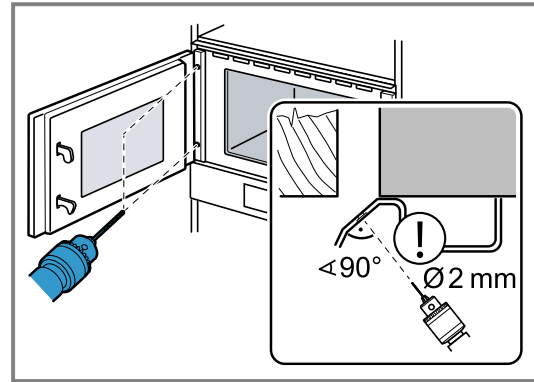
Open de apparaatdeur langzaam.



4. Schroef het apparaat op de tegenoverliggende zijde van de scharnieren op het meubel vast.



5. De gaten voor het bevestigen aan de kant van de scharnieren in het meubel voorbereiden.

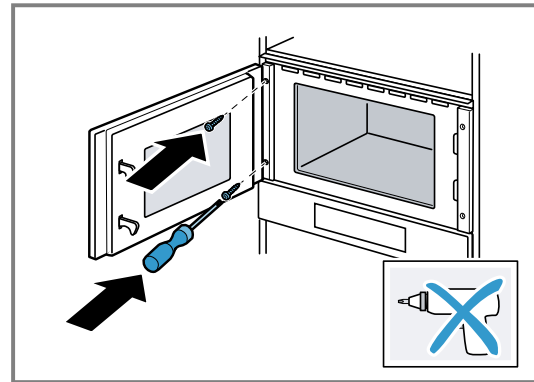


Dek de deurscharnieren af.

Gebruik een houtboor van 2 mm doorsnede.

6. Verwijder de spanen uit de binnenruimte.

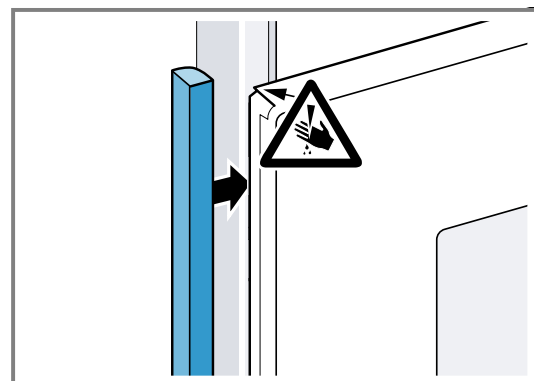
7. Schroef het apparaat aan de zijde van de scharnieren op het meubel vast.



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

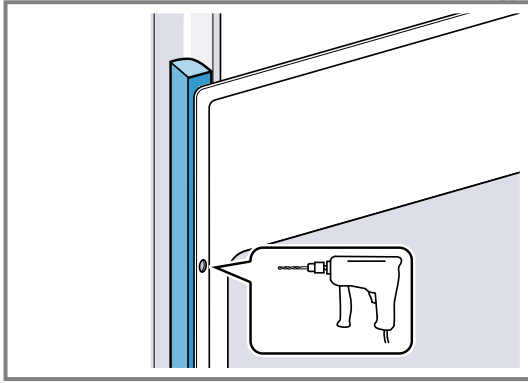
25.9 Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:

1. Breng aan beide zijden een geschikt vulstuk aan om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.

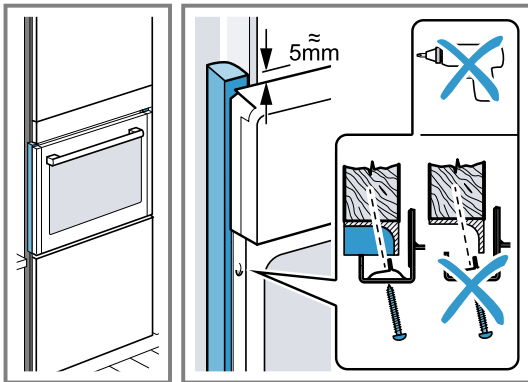


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

3. Het vulstuk en het meubel voorbereiden, met een schroefverbinding te realiseren.



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



25.10 Apparaat demonteren

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9002007025 (050813) REG25
nl