



BOSCH

HMG 84..

HME 84..

- ① Gebrauchsanweisung
- ② Operating Instructions
- ③ Mode d'emploi
- ④ Gebruiksaanwijzing
- ⑤ Istruzioni d'uso
- ⑥ Instrucciones de manejo



BOSCH

Met uw nieuwe combi-magnetron krijgt u nog meer plezier in koken.

Want hij heeft veel te bieden:

- ☐ magnetron: om gerechten snel en voorzichtig te ontdooien, op te warmen, te smelten en te koken
- ☐ boven- en onderwarmte: voor fijn gebak en knapperig gebraden vlees
- ☐ heteluchtverwarming: om te bakken, ook op twee niveaus tegelijk
- ☐ een circulatie-grillsysteem: voor grote stukken vlees en gevogelte – draaispit of draaikorf zijn daarbij overbodig
- ☐ de grill: voor steaks, worstjes, vis of toast
- ☐ een elektronische klok: De oven wordt automatisch uitgeschakeld.

U kunt in deze oven bakken, braden en grillen. In combinatie met de magnetron wordt het resultaat zoals u gewend bent: de kip knapperig en bruin en de taart goudgeel. Het gaat alleen veel sneller en u bespaart bovendien op energiekosten.

Waar u op moet letten

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat	111
Voor het aansluiten van uw nieuwe apparaat	111
Aanwijzingen voor de veiligheid	111
Zo voorkomt u schade aan uw apparaat	113
Plaatsen en aansluiten, dagtijd instellen	113

Uw nieuwe apparaat

Het bedieningspaneel	115
De oven met toebehoren	116
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	117

Magnetron

Serviesgoed	118
Zo stelt u in	119
Tabellen voor ontdooien, opwarmen en koken	120

Oven zonder de magnetron

Zo stelt u in	
de oven wordt met de hand uitgeschakeld	125
de oven wordt automatisch uitgeschakeld	125

Oven in combinatie met de magnetron

Zo stelt u in	126
---------------	-----

Tabellen

Vlees, gevogelte en vis	127
Taart en gebak	132
Soufflé's en gratineerde gerechten	136
Tips en adviezen bij het bakken	136

Onderhoud 138

Storingen, reparatie

Kleine storingen zelf verhelpen	140
Servicedienst	141
Garantie	141

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

- ☐ Voer het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze af:
Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen zonder problemen worden afgevoerd.
Wanneer hout gebruikt is, is dat niet chemisch behandeld.
Het karton bestaat overwegend uit oudpapier. U kunt het in stukken snijden en bij het oudpapier voegen. Het foliemateriaal is gemaakt van polyetheen (PE), de banden van polypropreen (PP) en het CFK-vrije opvulmateriaal van geschuimd polystyreen (PS).
Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en dus te recyclen. Door het verwerken en het opnieuw gebruiken kan op grondstoffen bespaard worden, zodat de hoeveelheid afval vermindert.
- ☐ U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren waar u deze waardevolle secundaire grondstoffen het beste kunt afgeven. Zij kunnen u ook inlichtingen geven over een milieuvriendelijke afvoer van uw oude apparaat.

Voor het aansluiten van uw nieuwe apparaat

- ☐ Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- ☐ De gebruiksaanwijzing – bij inbouwapparaten ook het montagevoorschrift – voor een eventuele latere bezitter bewaren.
- ☐ Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen door de fabrikant opgeleide monteurs worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen gevaar voor de gebruiker opleveren.

Aanwijzingen voor de veiligheid Algemeen

- ☐ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Bij het gebruik van verwarmings- en kookapparatuur wordt het oppervlak heet. Kinderen altijd uit de buurt houden!
- ☐ Aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen nooit of tussen de deur van de hete oven beklemd raken. Hierdoor kan de isolatie beschadigd worden.

Aanwijzingen voor de veiligheid

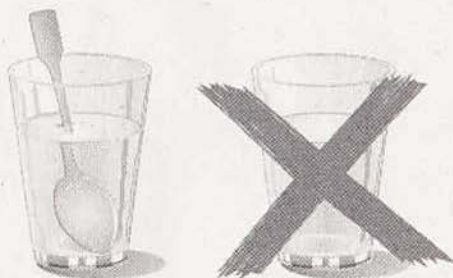
De magnetron

- ☐ Als de oven beschadigd is, mag u de oven pas weer na reparatie door een monteur van de Servicedienst gebruiken. Er kunnen anders microgolven ontsnappen.
- ☐ Bij een defect de zekering in de meterkast losdraaien of uitschakelen.
- ☐ Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen vlam vatten als u het apparaat per ongeluk inschakelt.

☐ **Verbrandingsgevaar!**

Zet altijd een lepeltje rechtop in het serviesgoed waarin u vloeistoffen wilt verwarmen. U voorkomt hiermee een vertraagd kookproces.

Een vertraagd kookproces ontstaat als het kookpunt is bereikt maar de hiervoor kenmerkende luchtbelletjes nog niet opstijgen. Bij de minste of geringste trilling kan de vloeistof dan plotseling hevig overkoken of gaan spetteren. U kunt zich hierbij verbranden.



- ☐ **Babyvoeding:**
Babyvoeding in potjes of flesjes altijd zonder deksel of speen verwarmen.
Na het verwarmen de babyvoeding goed doorroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt. Controleer de temperatuur voordat u uw kind te eten geeft. Verbrandingsgevaar!
Als u babyflesjes uitkookt, zet dan altijd een lepeltje in de fles. U voorkomt hiermee een vertraagd kookproces.
- ☐ Geen spijsen of dranken in stevig gesloten serviesgoed verwarmen. Gevaar voor explosie!
- ☐ Alcoholhoudende dranken niet te sterk verhitten. Gevaar voor explosie!
- ☐ Geen gerechten in warmhoud-verpakkingen verwarmen. Deze kunnen vlam vatten.
- ☐ In kunststof-folie gesealde levensmiddelen kunnen openbarsten. De folie kan smelten.

- ☐ Nooit eieren in de schaal koken of hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen uit elkaar spatten. Hetzelfde geldt voor schaal- en schelpdieren. Bij het klaarmaken van spiegeleieren eerst de dooiers inprikken.
- ☐ De schil of huid van bepaalde levensmiddelen (zoals appels, tomaten, aardappelen of worstjes) kan openbarsten. Vóór het verwarmen even inprikken.
- ☐ Als u kruiden, vruchten, brood of paddestoelen wilt drogen, moet u erbij blijven. Worden ze te droog, dan ontstaat er gevaar voor brand.
- ☐ Geen sla-olie in de magnetron verhitten. Deze kan vlam vatten.
- ☐ Serviesgoed van porselein of aardewerk heeft soms kleine gaatjes in deksel of handvat. Achter die gaatjes bevindt zich een holle ruimte waarin vocht kan binnendringen. Hierdoor kan het serviesgoed barsten.
- ☐ Stel altijd het vermogen en de tijd in zoals in de gebruiksaanwijzing staat aangegeven. Als u een veel te hoog vermogen of een te lange tijd hebt ingesteld, kan het gerecht vlam vatten waardoor het apparaat beschadigd wordt.
- ☐ Verwarmde gerechten geven warmte af. Hierdoor kan het serviesgoed heet worden. Gebruik daarom altijd pannelappen als u de schaal uit de oven haalt.
- ☐ Schuif op de bodem van de bakoven geen bakplaat en bekleed hem niet met aluminium-folie. Hierdoor ontstaat een opeenhoping van warmte waardoor de bak- en braadtijden niet meer kloppen en het emaille wordt aangetast.
- ☐ Giet nooit water direct in de hete oven.
- ☐ Vruchtesap dat van het bakblik druppelt, veroorzaakt vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. U kunt beter de glazen schaal gebruiken.
- ☐ Niet op de open ovendeur gaan zitten of leunen.
- ☐ De ovendeur moet goed sluiten. Houd daarom de deurafdichting en omlijsting goed schoon.
- ☐ Schakel de magnetron alleen in als er gerechten in de oven staan. Bij een lege oven kan het apparaat worden overbelast. Dit geldt niet voor een korte test van uw serviesgoed (zie serviesgoed en tips).
- ☐ Deze gebruiksaanwijzing is van toepassing op inbouw- en vrijstaande apparaten.
- ☐ Plaats het vrijstaande apparaat op een stevige, vlakke ondergrond. De ventilatie-openingen aan de achter- en onderkant mogen nooit afgedekt worden.

Zo voorkomt u schade aan uw apparaat

Plaatsen en aansluiten

- ☐ Als het apparaat wordt ingebouwd, neem dan de aanwijzingen in het speciale montagevoorschrift in acht.
- ☐ Het apparaat kan direct met de stekker op het stopcontact worden aangesloten. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact met een zekering van 16 ampère (L-auto-maat) op wisselstroom aansluiten. De netspanning moet overeenkomen met de op het typeplaatje aangegeven spanning.
- ☐ Het verplaatsen van het stopcontact of de verwisseling van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Als de stekker na het inbouwen van het apparaat voor de gebruiker niet meer bereikbaar is, moet een lastscheider worden aangebracht die de installatie in alle polen spannings- en stroomloos kan maken.
- ☐ Gebruik geen driewegstekkers, verlengsnoeren of verdeel-contactdozen. Bij overbelasting kan er gevaar voor brand ontstaan.

Dagtijd

Nadat het apparaat is aangesloten



knippen 3 nullen op het indicatievenster.

U kunt nu de dagtijd instellen.

1. De toetsen 90 en 360 indrukken en ingedrukt houden.
2. Tegelijkertijd de rechter knob draaien tot de juiste tijd op het venster verschijnt.

U kunt de dagtijd ook laten verdwijnen.

1. De toetsen 90 en 360 indrukken en ingedrukt houden.
2. De rechter knob even naar rechts en dan op 0.00 terugdraaien.

Het indicatievenster is nu donker.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Door het uitvallen van de stroom e.d. kan het ingestelde programma of de dagtijd gewist worden. Op het indicatievenster knippen dan 3 nullen. Stel de dagtijd en het programma opnieuw in.
- ☐ Zolang de 3 nullen knippen verwarmt de oven niet.

Het bedieningspaneel

Toets voor tijdsduur bakoven met symbool

Starttoets met controlelampje

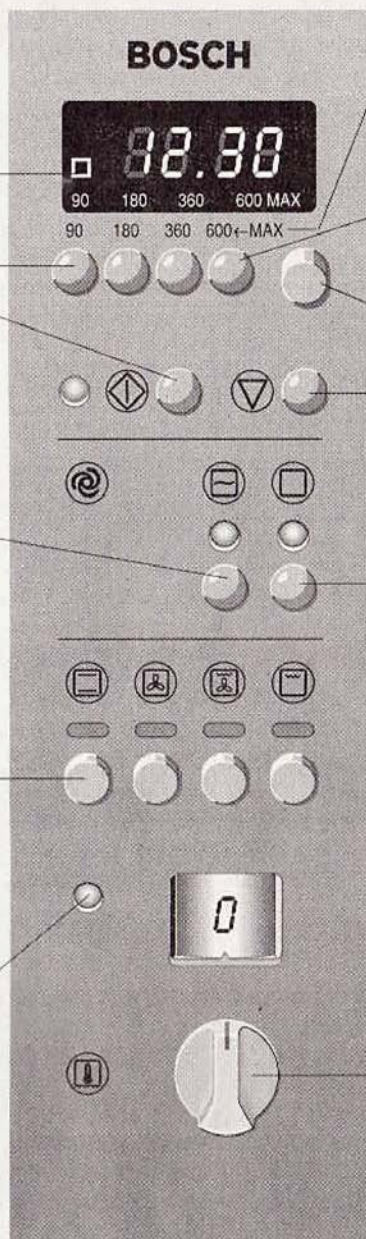
Combinatietoets met controlelampje

Keuzetoetsen verwarmingsmethode

- ☐ boven- en onderwarmte
- ☐ heteluchtverwarming
- ☐ circulatie-grilleren
- ☐ grillen van platte grillgerechten

Temperatuurcontrolelampje

brandt alleen als de oven verwarmt. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.



800 W

Magnetronvermogen

Instelling	Toetsen
MAX = 800 W	600
600 W	600 2x
360 W	360
180 W	180
90 W	90

Instelknop

Wistoets

Oventoets met controlelampje

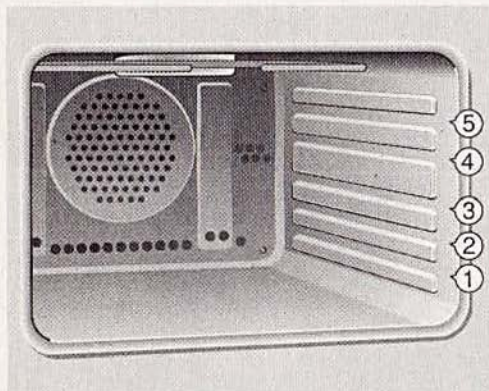
Temperatuurkiezer

- ☐ ovenverlichting
- 50-250°C
- ☐ Grillstand
- 1 = laagste stand
- 2 = middelste stand
- 3 = hoogste stand

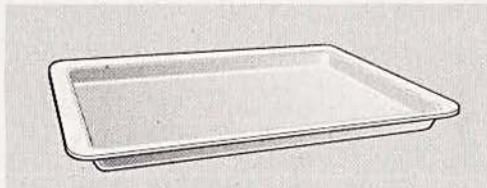
Deze gebruiksaanwijzing is van toepassing op inbouw- en vrijstaande apparaten.

Kleine afwijkingen kunnen mogelijk zijn. Dit is afhankelijk van het type dat u bezit.

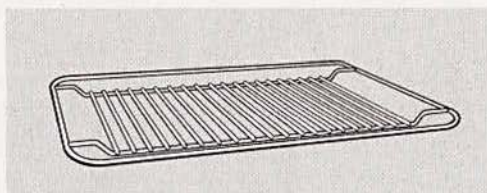
De oven met toebehoren



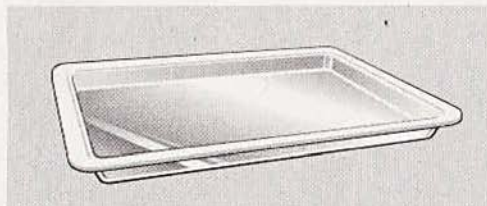
De oven heeft 5 inschuifhoogten.



Bakblik voor gebak en koekjes



Rooster voor serviesgoed, bakvormen, braadstukken en grillades. Het rooster kan zowel met de kromming naar boven  als naar onderen  gebruikt worden.



Glazen schaal

Voor grote braadstukken, vochtig gebak, soufflé en gegratineerde gerechten. Hij kan ook als lekschaal gebruikt worden. Als het vlees direct op het rooster wordt gegrilleerd, dan schuift u de glazen schaal eronder op hoogte 1.

Extra toebehoren zijn tegen meerprijs verkrijgbaar bij uw handelaar.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

De lege en gesloten bakoven gedurende 60 minuten verwarmen. Druk hiervoor de keuzetoets  in en zet de temperatuurkiezer op 250. De magnetron niet inschakelen.

De keuken ventileren i.v.m. reukvorming.

De magnetron

Magnetronvermogen

MAX/800 W	voor het verhitten van vloeistoffen
600 W	voor het verhitten en gaar koken van de meeste gerechten
360 W	om vlees gaar te stoven en temperatuur-gevoelige gerechten op te warmen
180 W	om te ontdooien en door te koken
90 W	om temperatuurgevoelige gerechten te ontdooien

Neem meteen maar eens de proef op de som. Warm bijv. de koffie van vanmorgen eens op – hij smaakt alsof hij vers gezet is.

Neem hiervoor een kopje zonder gouden of zilveren rand en zet er een lepeltje in.

Schuif de rooster op hoogte 1 in de oven.

Zet het kopje in het midden van de rooster.

Toets magnetronvermogen MAX/800 W indrukken.

Met de instelknop 1 minuut instellen.

Starttoets indrukken.

Na 1 minuut hoort u een signaal.

Druk de wistoets in.

In de tabellen vindt u nog vele andere voorbeelden.

En terwijl u koffie zit te drinken, leest u de veiligheidstips bij het gebruik van de magnetron nog eens rustig door. Ze zijn namelijk heel belangrijk.

Wat u over het serviesgoed moet weten

Gebruik alleen serviesgoed dat voor magnetron geschikt is, bijv. van glas, porselein, geglazuurd aardewerk of van kunststof en dat tegen temperaturen van min. 150 °C bestand is. Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden gerechten in gesloten, metalen schalen niet warm. U kunt wel platte, open schalen van metaal gebruiken (bijv. van aluminium).

Plaats metaal nooit in de buurt van de ovenwand: er kunnen vonken overspringen! Dit geldt niet voor het meegeleverde toebehoren.

In veel gevallen kunt u het serviesgoed gebruiken waarin het gerecht wordt opgediend. Dat scheelt bij de afwas. Gebruik servies met gouden of zilveren randen alleen als de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor magnetron.

Attentie! De magnetron niet inschakelen als er geen gerecht in de oven staat, behalve als u het serviesgoed wilt testen.

Test het serviesgoed als u er niet zeker van bent of u het kunt gebruiken: plaats het lege serviesgoed gedurende 1/2 tot 1 minuut in de oven bij een magnetronvermogen van

MAX/800 W. Controleer tussendoor de temperatuur. Het serviesgoed moet koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

Verwarmde gerechten geven warmte af. Hierdoor kan het serviesgoed heet worden. Gebruik daarom altijd pannelappen als u de schaal uit de oven haalt.

U vindt uw gerecht in de tabellen.

Zo stelt u in:

1. Keuzetoets voor het gewenste vermogen indrukken.
Binnen 3 seconden moet u met het invoeren van de gegevens beginnen.
2. Met de instelknop de gewenste tijdsduur instellen.
U kunt nu andere vermogens intoetsen (fase 1 en 2).
3. Starttoets indrukken.
Het programma loopt.

Aan het eind van het programma hoort u $\frac{1}{2}$ minuten lang een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Het magnetronvermogen MAX/800 W kan voor 30 min., 600 W kan voor de duur van 1 uur worden ingesteld, de andere vermogens voor ieder $1\frac{1}{2}$ uur.
- ☐ Er kunnen drie vermogens en tijden achter elkaar worden ingesteld.
- ☐ Bij het instellen van een magnetronvermogen is het betreffende getal verlicht.
- ☐ Bij het instellen van meer dan één vermogen verschijnt de totale looptijd op het indicatievenster.
- ☐ Als u op langer dan 1 uur heeft ingesteld, dan verschijnt achter het uursijfer een h. Zodra het programma loopt begint de punt achter de h te knipperen.
- ☐ Bij het openen van de oven wordt de magnetronfunctie automatisch onderbroken. Deur sluiten en de starttoets opnieuw indrukken.
- ☐ Met de wistoets kunt u een verkeerde instelling wissen of de magnetronfunctie uitschakelen.

Tabellen

In de tabellen worden doorgaans een minimum- en een maximumtijd aangegeven. Stel altijd eerst de kortste tijd in en verleng de tijd als dat nodig mocht blijken.

Als u andere hoeveelheden gebruikt dan in de tabellen staan aangegeven, dan geldt de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid – tijdsduur verdubbelen
halve hoeveelheid – tijdsduur halveren.

Veel gerechten moeten af en toe omgeroerd of gekeerd worden. Bij het openen van de oven deur wordt de magnetron-functie automatisch onderbroken. Deur sluiten en de starttoets opnieuw indrukken.

Ontdooien

Diepvriesprodukten op een platte schaal of een bord leggen.

Temperatuurgevoelige delen zoals kippepootjes en -vleugels of vette randjes van een braadstuk met aluminiumfolie bedekken. De folie mag niet met de wanden van de oven in aanraking komen. Na afloop van de helft van de ontdooitijd de folie verwijderen.

De levensmiddelen keren na de helft van de ontdooitijd. Grote braadstukken een paar maal keren.

De ontdooide levensmiddelen hierna ca. 10 minuten laten „rusten” zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen. Bij gevogelte kunt u hierna de organen verwijderen.

Ontdooien rooster, hoogte 1	Hoeveelheid	Magnetron instellen, minuten	Start- toets
1 kip	1 kg	180 W, 15 + 90 W, 15–20	×
2 kippen	1 kg p. stuk	180 W, 25 + 90 W, 15–25	×
1 poularde	1,3 kg	180 W, 20 + 90 W, 20–25	×
1 eend	2 kg	180 W, 25 + 90 W, 25–35	×
Vlees aan één stuk	750 g	180 W, 5 + 90 W, 25–35	×
	1 kg	180 W, 10 + 90 W, 25–35	×
	1,5 kg	180 W, 20 + 90 W, 25–35	×
	2 kg	180 W, 40 + 90 W, 30–40	×

Magnetron

Ontdooien rooster, hoogte 1	Hoeveelheid	Magnetron instellen, minuten	Start- toets
2 biefstukken	600 g	180 W, 10 + 90 W, 5–10	×
Vis	500 g	180 W, 5 + 90 W, 10–15	×
	1 kg	180 W, 10 + 90 W, 15–20	×
Boter	250 g	180 W, 3 + 90 W, 3– 5	×
Brood	500 g	180 W, 8 + 90 W, 4– 7	×
	1 kg	180 W, 10 + 90 W, 8–12	×
Broodjes	4 stuks	180 W, 2– 3	×
Gebak	250 g	180 W, 5– 8	×
	500 g	180 W, 9–13	×
	1 kg	180 W, 14–18	×
Bessen/vruchten	250 g	180 W, 6– 9	×
	500 g	180 W, 10–14	×

Kwark- en slagroomtaart worden zonder magnetron ontdooid.

Keuzetoets  indrukken en temperatuurkiezer op  draaien.

Magnetron

Opwarmen en koken

De gerechten altijd afdekken.

Het gerecht af en toe omroeren. Hierdoor wordt het sneller en gelijkmatiger warm.

Laat de gerechten na het verwarmen nog 1–2 min. rusten.

Levensmiddelen rooster, hoogte 1		Hoeveel- heid	Magnetron instellen, minuten	Start- toets
Groente				
een beetje vocht toevoegen				
Champignons, vers	koken	250 g	600 W, 6–8	×
Prei, vers	koken	500 g	600 W, 6–8	×
Paprika, vers	koken	250 g	600 W, 5–7	×
		500 g	600 W, 8–10	×
Erwten, ingevroren	koken	450 g	600 W, 8–10	×
Gemengde groente, ingevroren	koken	450 g	600 W, 12–14	×
Spinazie, ingevroren	koken	300 g	600 W, 10–13	×
Groente, gekoeld	opwarmen	150 g	600 W, 2½–3½	×
		300 g	600 W, 3½–4½	×
Bijgerechten				
Aardappelen, een beetje vocht toevoegen	koken	250 g	600 W, 6–8	×
		500 g	600 W, 8 + 180 W, 6–8	×
		750 g	600 W, 9 + 360 W, 5–8	×
Rijst, dubbele hoeveelheid vocht toevoegen	koken	125 g	600 W, 5 + 180 W, 15–17	×
		250 g	600 W, 8 + 180 W, 10–12	×
Bijgerechten, gekoeld	opwarmen	250 g	600 W, 2½–3½	×
		500 g	600 W, 6–8	×

Magnetron

Levensmiddelen rooster, hoogte 1		Hoeveel- heid	Magnetron instellen, minuten	Start- toets
Vlees				
Casseler rib	koken	1 kg	360 W, 45-50	x
Vlees in saus, ingevroren	opwarmen	400 g	600 W, 13-15	x
Vlees in saus, gekoeld	opwarmen	400 g	600 W, 6-7	x
Gehaktsaus, ingevroren	opwarmen	300 g	600 W, 8-11	x
Gehaktsaus, gekoeld	opwarmen	600 g	600 W, 15-18	x
Soep				
Eenpansgerechten, ingevroren	opwarmen	500 g	600 W, 13-17	x
Eenpansgerechten, gekoeld	opwarmen	500 g	600 W, 5-7	x
Soep, ingevroren	opwarmen	400 g	MAX, 7-10	x
Maaltijd op bord				
Maaltijd op bord, ingevroren	opwarmen	350-400 g	600 W, 6 + 360 W, 7-9	x
Maaltijd op bord, gekoeld	opwarmen	350-400 g	600 W, 4-6	x
Kant-en-klaargerechten koelvitruine, gekoeld	opwarmen	350-400 g	600 W, 6-8	x
Zoete gerechten				
Pudding	koken	500 g	600 W, 6-8	x
Compote	koken	250 g	600 W, 8-11	x

Magnetron

Levensmiddelen rooster, hoogte 1		Hoeveel- heid	Magnetron instellen, minuten	Start- toets
Dranken				
Zet een lepeltje in het serviesgoed.				
Koffie, thee, ...	opwarmen	150 ml	MAX, 1-2	×
		300 ml	MAX, 2-3	×
		½ l	MAX, 3-4	×
		1 l	MAX, 7-8	×
Melk afhankelijk van de gewenste temperatuur	opwarmen	150 ml	MAX, ½-2	×
		300 ml	MAX, 1-3	×
Verschillende				
Boter (koelkast)	smeerbaar maken	250 g	90 W, 1-3	×
Honing	smelten	500 g	180 W, 2-4	×
Taartglazuur (uit de verpakking nemen)	smelten	150 g	600 W, 4-5	×
Boter (koelkast)	smelten	50 g	180 W, 4-5	×
Babyvoeding				
Zonder deksel verwarmen, doorroeren en de temperatuur controleren.				
in glazen	opwarmen	200 g	360 W, 2-2½	×
in flesjes	opwarmen	200 ml	MAX, ¾-1	×
Rooster op de bodem inschuiven. Lepel in het flesje geven.				

Zo stelt u in:

De oven wordt met de hand uitgeschakeld

1. Toets voor de gewenste verwarmingsmethode indrukken.

2. Temperatuur of grill-stand instellen.

Uitschakelen: Draai temperatuurkiezer uit.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld



1. Keuzetoetsen verwarmingsmethode en temperatuurkiezer instellen.
2. Oventoets ☐ indrukken. Symbool ☐ op het indicatievenster is verlicht.
3. Toets voor de tijdsduur van de oven indrukken (zie afb.). *Binnen 3 seconden moet u met het invoeren van de gegevens beginnen.*
4. Met de instelknop draaien tot de gewenste tijdsduur is bereikt.
5. Starttoets indrukken.
Het programma loopt.

Aan het eind van het programma hoort u $\frac{1}{2}$ minuten lang een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Temperatuurkiezer uitschakelen!

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Als u de oven op langer dan 1 uur heeft ingesteld, dan verschijnt achter het uursijfer een h. Zodra het programma loopt begint de punt achter de h te knipperen.
- ☐ Bij het openen van de oven wordt de ovenfunctie automatisch onderbroken. Deur sluiten en de starttoets opnieuw indrukken.
- ☐ Met de wistoets kunt u de automatische werking van de oven uitschakelen.

Zo stelt u in:

1. Keuzetoetsen verwarmingsmethode en temperatuurkiezer instellen.
2. Combinatietoets  indrukken.
3. Keuzetoets voor het benodigde magnetronvermogen indrukken.
Binnen 3 seconden moet u met het invoeren van de gegevens beginnen.
4. Met de instelknop draaien tot de gewenste tijdsduur is bereikt.
U kunt nu andere magnetronvermogens intoetsen (fase 3 en 4).
5. Starttoets indrukken.
Symbol  is verlicht.

Magnetron en oven worden tegelijkertijd uitgeschakeld.

Aan het eind van de programma hoort u $\frac{1}{2}$ minuten lang een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Temperatuurkiezer uitschakelen!

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Bij het instellen van een magnetronvermogen is het betreffende getal verlicht.
- ☐ Als u op langer dan 1 uur heeft ingesteld, dan verschijnt achter het uursijfer een h. Zodra het programma loopt begint de punt achter de h te knipperen.
- ☐ Bij het openen van de oven wordt het programma automatisch onderbroken. Deur sluiten en de starttoets opnieuw indrukken.
- ☐ Als u het ingestelde programma wilt veranderen, druk dan de wistoets in en stel opnieuw in.

Tabellen

Vlees, gevogelte en vis

Wat voor serviesgoed kunt u gebruiken?

In principe serviesgoed dat microgolven doorlaat en hittebestendig is. Braadpannen van emaille of gietijzer zijn alleen geschikt om te braden zonder magnetron.

Voor grote braadstukken kunt u de glazen schaal gebruiken.

Als u het vlees direct op het rooster legt, schuif dan ook de glazen schaal op hoogte 1 in de oven om de vetspatten en het vleesnat op te vangen.

Gebruik pannelappen als u het hete gerecht uit de oven haalt en zet het op een droge keukendoek, nooit op een koude of natte ondergrond.

Braden

De gegevens gelden alleen voor het braden in hoog, open serviesgoed.

Het braadstuk wordt dan knapperig en bruin.

In gesloten serviesgoed blijft het braadstuk sappiger en de oven schoon. U moet de temperatuur dan wel 10–20 °C hoger instellen.

Grilleren

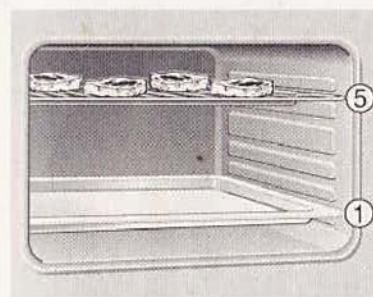
De grillades moeten ongeveer even dik zijn (min. 2–3 cm). Ze worden dan gelijkmatig bruin en blijven van binnen sappig.

Ze worden direct op het rooster gelegd. Hebt u maar één stuk te grillen, leg het dan links of rechts van het midden onder de grill. U verkrijgt dan het beste resultaat. Het rooster kan overigens met de kromming naar boven  of naar onderen  in de oven worden geschoven. Hierdoor kunt u de afstand tussen rooster en grill-element veranderen.

Om het vleessap op te vangen schuift u de glazen schaal op hoogte 1 in de oven.

De grillades na ca. $\frac{2}{3}$ van de in de tabellen aangegeven tijd keren.

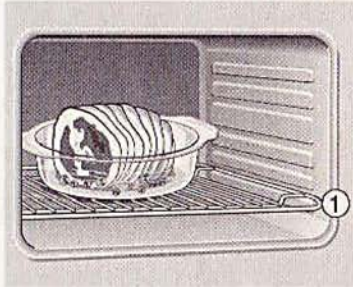
U zult misschien merken dat het grill-element tijdens het grillen automatisch aan- en uitgaat. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de grill-stand die u hebt ingesteld.



Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C Grillinstelling	Combi-toets
Schouderfricandeau	1 kg 1,5 kg 2 kg	2 2 2		200 190 180	
1 Varkensschenkel 2 Varkensschenkel	1 kg à 1 kg	2 1		200-220 180-200	-
Doorregen varkensbraadstuk met zwoerd	1 kg 2 kg	1 1		190-210 170-190	-
Varkensrollade	1,5 kg 2 kg	1 1		180 170	
Kasselerrib	1 kg	1	-	-	-
Krabbetjes	800 g	2		instelling 2	
Rosbief	1 kg	2		210	
Lendestuk	1 kg 1,5 kg 2 kg	1 1 1		220-230 210-220 200-210	-
Riblap	1 kg 1,5 kg 2 kg	2 2 2		210 200 200	
2 Biefstuks doorbakken 2 Biefstuks rosé	à 300 g à 300 g	5 5		instelling 3 instelling 3	-
Steaklets (diepvries)	300 g	5		instelling 2	
Gehakt	750 g	1		instelling 1	
Worstjes	800 g	4		instelling 3	-
Kalfsfricandeau Kalfsrollade	1 kg 2 kg	2 1		190 180	
Lamsbout (ontbeend)	1,5 kg	2		200	

Vlees

Magnetron Vermogen/Tijdsduur min.	Start- toets	Totale duur min.	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.
90 W, 60-70	×	60- 70	Bij varkensvlees eerst het zwaard insnijden. Het braadstuk met het zwaard naar onderen in het servies- goed leggen.
180 W, 35 + 90 W, 60-70	×	95-105	
180 W, 40 + 90 W, 60-70	×	100-110	
-	-	110-120	Aan mager vlees 2-3 eetlepels water toevoegen.
-	-	140-150	
-	-	100-110	Het vlees na de helft van de tijd keren. Grote stukken vlees (vanaf 1,5 kg) twee maal keren.
-	-	150-160	
180 W, 75- 85	×	75- 85	Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten „rusten”.
180 W, 90-100	×	90-100	
360 W, 45-50	×	45- 50	
360 W, 20-25	×	20- 25	
180 W, 20 + 90 W, 10-15	×	30- 35	
-	-	75- 85	
-	-	90-105	
-	-	110-125	
360 W, 10 + 180 W, 35-45	×	45- 55	
360 W, 10 + 180 W, 55-65	×	65- 75	
360 W, 20 + 180 W, 65-75	×	85- 95	
-	-	25- 28	
-	-	20- 22	
360 W, 10-12	×	10- 12	
600 W, 20-24	×	20- 24	
-	-	12- 15	
180 W, 45-50	×	45- 50	
180 W, 70-80	×	70- 80	
180 W, 10 + 90 W, 40-50	×	50- 60	

Gevogelte en vis

Gevogelte

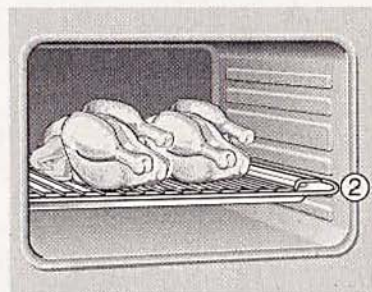
	Hoeveelheid	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C Grillinstelling	Combi-toets
1 hele kip	1 kg	2		instelling 2	
2 hele kip	à 1 kg	2		instelling 1	
2 halve kip	à 400 g	3		instelling 2	
4 halve kip	à 400 g	3		instelling 1	
Kippepotjes, -vleugels e.d.	800 g	4		instelling 2	
Eend	1,7 kg	1		220	
Gans	3 kg	1		190-200	

Vis

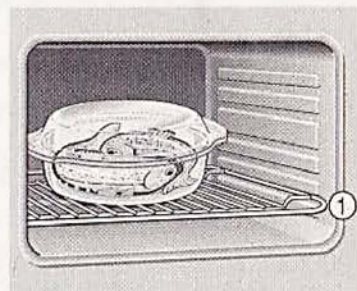
	Hoeveelheid	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C Grillinstelling	Combi-toets
Hele vis	1 kg 1,5 kg	1 1		instelling 1 instelling 1	
2 forellen blauw	à 175 g	1	—	—	—
2 gegrillerde forellen	à 350 g	3		instelling 3	
Diepvriesvis	400 g	2	—	—	—

Gevogelte en vis

Magnetron Vermogen/Tijdsduur min.	Start- toets	Totale duur min.	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.
360 W, 20-25	x	20-25	Gevogelte tenminste één maal keren.
360 W, 35-40	x	35-40	
360 W, 18-22	x	18-22	Bij eend of gans de huid onder de vleugels inprikken zodat het vet eruit kan lopen.
360 W, 25-30	x	25-30	
360 W, 13-17	x	13-17	
180 W, 30 + 90 W, 25-30	x	55-60	
180 W, 40 + 90 W, 50	x	90	



Magnetron Vermogen/Tijdsduur min.	Start- toets	Totale duur min.	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.
360 W, 23-28	x	23-28	
360 W, 30-35	x	30-35	
600 W, 6- 8	x	6- 8	
180 W, 10-15	x	10-15	
600 W, 9-11	x	9-11	



Taart en gebak

Welke bakvormen kunt u gebruiken?

Gebruik zwarte metalen bakvormen. Als u bakt met heteluchtverwarming, dan kunt u ook andere bakvormen gebruiken.

In combinatie met de magnetron moet u bakvormen van glas, kunststof (250°C) of keramiek gebruiken. U kunt ook donkere springvormen gebruiken als u de vorm op het rooster plaatst.

Tabellen

De gegevens in de tabellen zijn van toepassing op gebak dat in een koude oven wordt geschoven. Hiermee bespaart u energie. Als u de oven toch wilt voorverwarmen, dan moet u de baktijden met 5–10 minuten bekorten.

Cake/taart in vormen

	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Combi-toets
Roerdeeg (cake)	2		170–190	–
Zandgebak	2		150–170	–
Koningsbrood	2		160–180	–
Biscuittaart	2		170–190	–
Gebak van kant en klare mengsels	2		160–180	–
Kwarktaart met vruchten	1		180	
Vruchtentaart met schuim	1		160	
Vruchtentaart met kwark en slagroom	2		180	
Roerdeeg met vruchten	2		170	

Gebak uit de diepvries

	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Combi-toets
Appelstrudel	1		200	
Kwarkstrudel	1		200	
Appel-, Kwark- of Kersentaart	1		190	

Taart en gebak

De baktijd is afhankelijk van soort en hoeveelheid deeg of beslag en kan hierdoor enigszins afwijken van de gegevens.

De temperatuur wordt aangegeven in minimum- en maximumtemperaturen. Stel eerst in op de laagste temperatuur. U kunt de volgende keer altijd een hogere temperatuur instellen als dit nodig mocht blijken.

Bij een lagere temperatuur wordt het gebak gelijkmatiger bruin.

Magnetron Vermogen/Tijdsduur min.

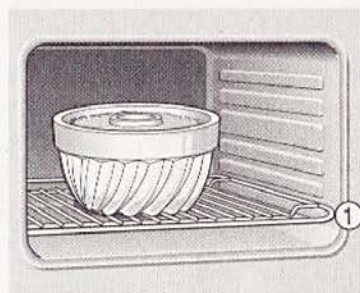
Start- toets

Totale duur min.

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gebak in een koude oven.

–	–	60–70
–	–	50–60
–	–	70–80
–	–	25–30
–	–	50–60
360 W, 30–35	×	30–35
180 W, 25–30	×	25–30
180 W, 30–35	×	30–35
90 W, 30–35	×	30–35

Plaats de bakvorm altijd midden op het rooster.



Magnetron Vermogen/Tijdsduur min.

Start- toets

Totale duur min.

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gebak in een koude oven.

360 W, 18–23	×	18–23
360 W, 18–23	×	18–23
180 W, 25–35	×	25–35

Gebruik bakpapier bij het bakken van appel- of kwarkstrudel.

Taart en gebak

Gebak op bakblik		Inschuif- hoogte	Verwarmings- methode	Temp. °C
met droge garnering (bijv. kruimelgebak)				
1 bakblik		2		150-170
2 bakblikken		2 + 4		140-160
met vochthoudende garnering (bijv. appelgebak)				
1 bakblik		2		160-180
2 bakblikken		1 + 4		150-170
Biscuitrol		1		190-210
Gebak van gistdeeg		1		180-200
Kerstgebak		2		170-190
Pizza	1 bakblik 2 bakblikken	1 1 + 4		170-190 160-180
Brood		2		170-190

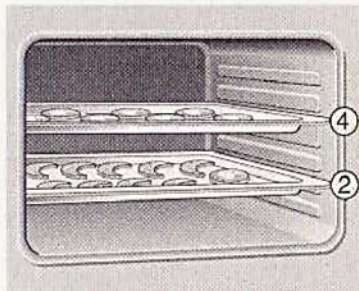
Doe ¼ liter heet water in een ovenvaste schaal en zet deze bij het begin van de baktijd aan de zijkant op de bodem van de oven. Het brood krijgt dan een prachtig bruin korstje. Giet nooit water direct in de hete oven.

Koekjes en gebakjes		Inschuif- hoogte	Verwarmings- methode	Temp. °C
Koekjes	1 bakblik	3		170-190
	2 bakblikken	2 + 4		140-160
Sprits	1 bakblik	2		160-180
	2 bakblikken	1 + 4		130-150
Schuimgebak		2		60- 80
Gebak van bladerdeeg	1 bakblik	1		160-180
	2 bakblikken	2 + 4		150-170
Roomsoezen		2		170-190
Bitterkoekjes	1 bakblik	2		130-150
	2 bakblikken	2 + 4		110-130

Taart en gebak

Magnetron Vermogen/Tijdsduur, min.	Start- toets	Totale duur min.	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gebak in een koude oven.
–	–	30–40 40–50	Schuif het bakblik met de schuine kant naar voren zo ver mogelijk in de oven.
–	–	45–55 55–65	Een extra bakblik is bij uw leverancier tegen meerprijs verkrijgbaar.
–	–	18–23	U kunt vochtig gebak ook in de glazen schaal bakken. Schuif de glazen schaal op hoogte 3 in de oven.
–	–	30–40	
–	–	60–70	
–	–	35–40 45–55	
–	–	80–90	

Magnetron Vermogen/Tijdsduur, min.	Start- toets	Totale duur min.	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gebak in een koude oven.
–	–	18– 25 20– 30	Schuif het bakblik met de schuine kant naar voren zo ver mogelijk in de oven.
–	–	25– 30 30– 35	Een extra bakblik is bij uw leverancier tegen meerprijs verkrijgbaar.
–	–	130–140	
–	–	30– 40 35– 45	
–	–	30– 35	
–	–	30– 40 35– 45	



Soufflé, toast en gegratineerde gerechten

	Hoeveelheid	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, Grill	Combi-toets
Kwarksoufflé met vruchten	ca. 1,5 kg	1		180	
Macaronisoufflé	ca. 1,5 kg	2		instelling 1	
Aardappelgratin	ca. 1 kg	2		instelling 1	
Cannelloni/Lasagne (diepvries)	350 g	1		instelling 1	
Toast, gegratineerd	6 stuks	4		instelling 3	—

Tips en adviezen bij het bakken

- U wilt uw eigen recept bakken.** Oriënteer u aan de hand van de gegevens in de tabellen voor soortgelijk gebak.
- Zo stelt u vast of het gebak gaar is.** Prik 10 min. vóór het einde van de baktijd met een prikker in het gebak op de plaats waar dit het hoogst is. Als er geen deeg aan de prikker blijft kleven, dan kunt u de oven uitschakelen en de nog aanwezige warmte benutten om het gebak verder gaar te bakken.
- Het gebak zakt in elkaar.** Gebruik de volgende keer minder vocht of stel de temperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de roertijden die in het recept worden aangegeven.
- Het gebak is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt.** De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken het gebak met een mes voorzichtig van de rand losmaken.
- Het gebak wordt aan de bovenkant te donker.** Schuif het gebak lager in de oven, kies een lagere temperatuur en laat het gebak iets langer bakken. Gebruik zwart metalen bakvormen.
- Het gebak wordt aan de onderkant te donker.** Schuif het gebak hoger in de oven en stel de volgende keer een lagere temperatuur in.
- De vruchtentaart is aan de onderkant te licht, het sap loopt over de rand van het bakblik.** Gebruik de glazen schaal die iets dieper is.
- Het gebak is te droog.** Met een prikker gaatjes in het gebak prikken. Met vruchtesap of alcoholhoudende drank besprenkelen. Stel de volgende keer de temperatuur 10 graden hoger in en bekort de baktijd.

Magnetron Vermogen/Tijdsduur min.	Start- toets	Totale duur min.	De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.
180 W, 30-35	x	30-35	Gebruik serviesgoed dat voor magnetron geschikt is en zet de soufflé op het rooster.
360 W, 23-28	x	23-28	
600 W, 27-32	x	27-32	Macaronisoufflé en aardappelgratin kunnen ook direct in de glazen schaal worden klaargemaakt.
360 W, 15-17	x	15-17	Diepvriesprodukten uit de aluminium verpakking nemen en in een voor magnetron geschikte schaal leggen, bijvoorbeeld in een diep bord of in een soufflévorm van glas of keramiek.
-	-	6- 9	

Het brood of gebak (bijv. kwarktaart) ziet er prachtig uit maar is van binnen nog klef.

Gebruik de volgende keer minder vocht en laat het gebak bij een lagere temperatuur iets langer bakken. Bij een vochtige garnering de taartbodem eerst voorbakken, met gemalen amandelen of paneermeel bestrooien en pas daarna de garnering erop leggen. Houd u aan het recept en de aangegeven baktijden.

U hebt op 2 niveaus gebakken. Het gebak op het bovenste bakblik is donkerder dan dat op het onderste blik.

Kies een lagere temperatuur. Het gebak wordt dan gelijkmatiger bruin. Ook al zijn de bakblikken tegelijkertijd in de oven geschoven, toch is het gebak niet altijd tegelijkertijd gaar. Laat het onderste bakblik 5-10 min. langer bakken of schuif het iets eerder in de oven.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker.

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas: deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Schuif de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 graden lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast.

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm.

Maak de rand voorzichtig met een scherp mes los. Keer de vorm opnieuw om en bedek haar een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Onderhoud van het apparaat

De buitenkant

De buitenkant van het apparaat alleen met een vochtig doekje afnemen. Geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan.

Ventilatieerooster

Het ventilatieerooster kunt u bij geopende deur eruit halen en schoonmaken (vrijstaande apparaten: bij witte apparaten). Het ventilatieerooster met de sleuf naar boven er weer inzetten.

De oven

Uw oven blijft langer mooi als u de volgende instructies opvolgt:

- ☐ Gebruik geen harde schuursponsjes.
- ☐ Bij het bakken van vochtig vruchtengebak het bakblik niet overbeladen. U kunt beter de glazen schaal gebruiken. Deze is dieper. Vruchtesap dat van de bakblik druppelt, veroorzaakt vlekken die zelfs met een ovenreiniger niet meer verwijderd kunnen worden.
- ☐ Het grill-element is vast ingebouwd. Het kan er niet worden uitgetrokken.

Meer gemak bij het schoonmaken

- ☐ Doordat u de deurafdichting kunt verwijderen. Let op dat deze bij het opnieuw aanbrengen niet verdraaid is.
- ☐ Doordat u de ovenverlichting kunt inschakelen.

Katalytisch geëmailleerde delen

Achterwand en plafond van de oven zijn voorzien van zelfreinigend, katalytisch email. Ze reinigen zichzelf tijdens het bakken, braden of grillen. Toch kan het wel eens voorkomen dat flinke vetspatten pas verdwijnen na herhaald gebruik van de oven. Restanten van kruiden e.d. kunt u met een zacht borsteltje of een droog doekje verwijderen.

Lichte verkleuringen van het email hebben geen invloed op het zelfreinigingsproces.

Geen ovenreiniger gebruiken!

Andere geëmailleerde delen

Een licht vervuilde oven hoeft u alleen maar met een warm sopje of met water met een scheidje af te nemen.

Bij ernstige vervuiling kunt u het beste een ovenreiniger gebruiken. De koude oven hiermee behandelen.

- ☐ Het middel laten inwerken.
Bij hardnekkige vlekken de oven max. 2 minuten op 50 °C verwarmen. Vooral niet langer! Er ontstaan anders vlekken op het email.
- ☐ Met een nat doekje de oven schoonmaken.

De deurafdichting

U kunt de deurafdichting eraf halen en in een warm sopje schoonmaken (niet in de afwasautomaat). Als de deurafdichting beschadigd is, schakel dan de Servicedienst in.

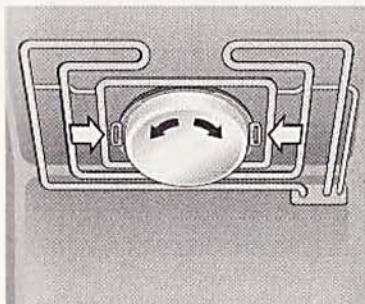
De omlijsting van de deur

Houd deze altijd schoon, zodat de ovendeur goed sluit.

De glazen afdekking aan het plafond van de oven

De glazen afdekking uit de nokken draaien en eruit halen. Bij lichte vervuiling in een sopje schoonmaken, bij ernstige vervuiling een schuursponsje gebruiken.

De afdekking weer op de juiste plaats aanbrengen en draaien tot hij vastzit.



Toebehoren

Toebehoren direct na gebruik in een sopje laten inweken. Eventuele restanten kunt u daarna eenvoudig met een borstel of sponsje verwijderen.

U kunt het rooster met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal (Staalfix of Sidol) of in de afwasautomaat reinigen. Ook de glazen schaal kan in de afwasautomaat gereinigd worden.

Kleine storingen Zelf verhelpen?

Bij storing gaat het vaak om kleinigheden.
Let op de volgende punten, voordat u de klantenservice inschakelt.

Het apparaat werkt niet:

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de zekering niet is doorgeslagen.

De magnetron werkt niet:

- Is de deur goed gesloten?
(Als er voedselresten of andere voorwerpen tussen de deur kleven of als de deurafdichting verdraaid is kan de deur niet goed sluiten en het apparaat niet starten.)
- Heeft u de starttoets ingedrukt?

De gerechten worden minder snel heet en gaar dan normaal:

- Is de magnetron per ongeluk op een te laag vermogen ingesteld?
- Heeft u een grotere hoeveelheid dan normaal in de oven gezet?
- Waren de gerechten kouder dan normaal bij het instellen van de magnetron?

Reparatie

Als deze tips u niet geholpen hebben, schakel dan de Servicedienst in. Reparaties mogen alleen door deskundigen worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen gevaar voor de gebruiker opleveren.

Geef aan de Servicedienst altijd het E-nummer en FD-nummer van uw apparaat op. U vindt het typeplaatje met deze gegevens als u de ovendeur opent.

Vul hieronder meteen de gegevens in zodat u in geval van een storing niet lang hoeft te zoeken.

E-Nr.
FD

Garantie

Voor het aangeschafte apparaat gelden de garantiebepalingen welke door de vertegenwoordiging van de moederorganisatie in het land van aankoop zijn uitgegeven. Eventuele bijzonderheden hierover zal de leverancier, waarbij het apparaat is gekocht, desgevraagd verschaffen.

Garantie

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Verbraucher unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Schäden oder Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Werksfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 6 Monaten – nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden.
Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, durch Schäden aus chemischen und elektro-chemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, daß mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Großgeräte verlangt werden. Andere Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder Vertragswerkstatt zu übergeben oder einzusenden. Dabei ist der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind oder wenn unsere Geräte mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Geräte abgestimmt sind.
4. Innerhalb der ersten 6 Monate ab Lieferung erbringen wir die Garantieleistung ohne Berechnung von Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeilkosten, Fracht- und Verpackungskosten).
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.
Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Sofern ein Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers
entweder – kostenfrei Ersatz geliefert,
oder – der Minderwert vergütet,
oder – das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.
7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Im Ausland gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung angefordert werden.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie bieten wir Ihnen unsere Kundendienstleistungen an.