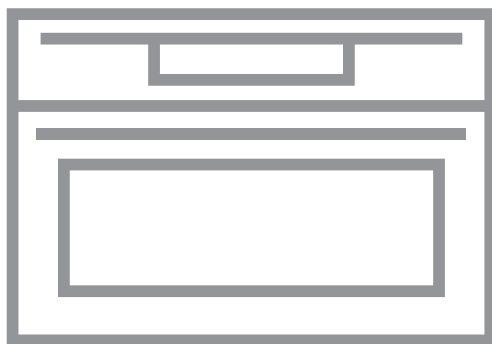


▶ CMK56500MM
KME565000M
KMK565000M
KMS565000M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. KLOKFUNCTIES.....	12
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	14
9. EXTRA FUNCTIES.....	15
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	16
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	37
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	39
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	40

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is

niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen delen in de ovenruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur, scharnieren/ handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.

- **WAARSCHUWING:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van

het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd open.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm

Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.

- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- De magnetronfunctie mag niet worden gebruikt om de oven voor te verwarmen.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten oven deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen,

schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email (indien van toepassing) met schoonmaakmiddelen.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering



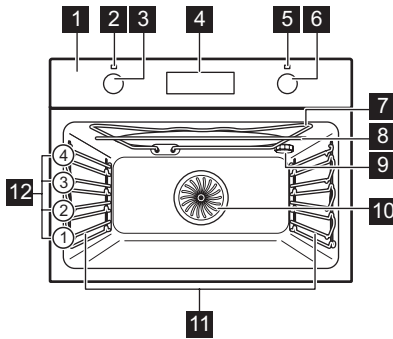
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

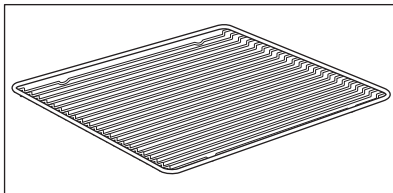
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Stroomlampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Scherm
- 5 Temperatuurlampje en magnetronstroomlampje/symbool
- 6 Bedieningsknop
- 7 Verwarmingselement
- 8 Magnetrongenerator
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Roosterhoogtes

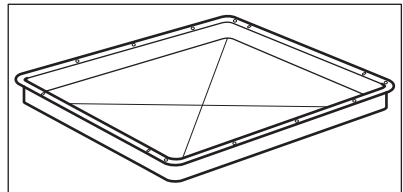
3.2 Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

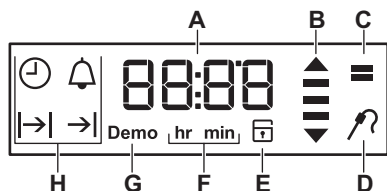
4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Toetsen

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
	MAGNETRON	De magnetronfunctie instellen. Houd deze langer dan 3 seconden vast om de ovenlamp aan of uit te zetten. Het licht kan ook gebruikt worden als de oven is uitgeschakeld.
	KLOK	Om een klokfunctie in te stellen.

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing) controleren. Uitsluitend gebruiken als een verwarmingsfunctie in werking is.

4.2 Display



- A. Timer / Temperatuur / Magnetronvermogen
- B. Opwarmen en restwarmte-indicatie
- C. Magnetronstand
- D. Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
- E. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- F. Uren/minuten
- G. Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
- H. Klokfuncties

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!









Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

6.2 Verhittingsfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
0	De oven is uitgeschakeld.
Uit-stand	

Ovenfunctie	Applicatie
 Binnenverlichting	Inschakelen van de verlichting.
 Magnetron	Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis.
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Ovenfunctie	Applicatie
 Grill Intens	Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 60° C.


6.3 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur / het magnetronvermogen te kiezen.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.


3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.

6.4 De magnetronfunctie instellen

1. Verwijder alle accessoires.
2. Draai aan de verwarmingsfunctieknop om een functie te selecteren: Magnetron 




Stel de oven nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.


Eerst toont het display de standaardinstelling voor magnetronvermogen en vervolgens de standaardinstelling voor: Duur.

Druk op  om te beginnen met de standaardinstellingen.


3. Draai de bedieningsknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Het

vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.

4. Druk op  en draai vervolgens de bedieningsknop voor wijziging van:
Duur. Blijf drukken op  om te schakelen tussen de instellingen voor: Duur en magnetronvermogen. Draai aan de regelknop om de waarde in te stellen en druk op  om te bevestigen.

5. Druk op .
Het signaal klinkt en de oven stopt wanneer de bereidingstijd is afgelopen.

6. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand om de oven uit te schakelen.

Als u de deur van de oven open, stopt de oven. Om het opnieuw te laten starten sluit u de deur en drukt u op .

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door u ingestelde magnetronvermogen:


MAGNETRONVER- MOGEN		MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	-	
Meer dan 600 W	7 minuten	

6.5 De functie instellen: Combinatiemagnetron

U kunt de magnetronfunctie combineren met iedere willekeurige verwarmingsfunctie.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de functie te selecteren.

In het display verschijnt de standaardtemperatuur.

2. Draai de bedieningsknop om de temperatuur te wijzigen.
3. Druk op  om de verwarmfunctie te combineren met de magnetronstand.
4. Draai de bedieningsknop om de instellingen voor het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.

Ongeveer 5 graden voordat de ingestelde temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal. Als de ingestelde tijd eindigt, klinkt het geluidssignaal weer en stopt de oven.

5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.


Het magnetronvermogen is beperkt tot 600 W wanneer u gebruik maakt van de functie:

Combinatiemagnetron.

De oven kan geluiden maken wanneer er gebruik wordt gemaakt van de functie:

Combinatiemagnetron. Dit is normaal voor deze functie.


6.6 Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display  één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.

Klokfunctie	Applicatie
 DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.

Klokfunctie	Applicatie
→ EINDE	Instellen als de oven uitstaat. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.
↳ → VERTRAGINGSTIJD	Combinatie van de functies DUUR en EINDE.
🔔 KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

7.2 Instellen en wijzigen van de tijd

Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en "12:00" weergeeft. "12" knippert.

1. Draai aan de knop voor de temperatuur om de uren in te stellen.
2. Druk op ⌚ om te bevestigen en de minuten in te stellen.

Het display toont **min** en het ingestelde uur. "00" knippert.

3. Draai aan de knop voor de temperatuur om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op ⌚ om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd. Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op ⌚ tot het indicatielampje voor de dagtijd 🕒 knippert op het display.

7.3 De DUUR instellen

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Blijf op ⌚ drukken totdat ↳| begint te knippen.

3. Draai de de temperatuurknop om de minuten in te stellen en bevestig met ⌚. Draai de temperatuurknop om de uren in te stellen en bevestig met ⌚.

Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knippen ↳| en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.

7.4 Het EINDE instellen

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Blijf op ⌚ drukken totdat ↳| begint te knippen.
3. Draai de de temperatuurknop om de uren in te stellen en bevestig met ⌚. Draai de temperatuurknop om de minuten in te stellen en bevestig met ⌚.

Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knippen ↳| en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.

7.5 De functie VERTRAGINGSTIJD instellen

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Blijf op ⌚ drukken totdat ↳| begint te knippen.
3. Druk op de temperatuurknop om de minuten voor de DUUR in te stellen en bevestig met ⌚. Druk op de temperatuurknop om de uren voor DUUR in te stellen en bevestig met ⌚.

Op het display knippert ↳|.

4. Draai de de temperatuurknop om de uren voor het BEREIDINGSEINDE in te stellen en bevestig met . Draai de temperatuurknop om de minuten voor EINDE in te stellen en bevestig met . Het display toont en de ingestelde temperatuur.

De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijds DUUR en stopt op de ingestelde EINDE.

Op de ingestelde EINDE klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen en de tijd in het display. De oven gaat uit.

5. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
6. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.

1. Blijf op drukken totdat begint te knipperen.
2. Draai aan de knop voor de temperatuur om de seconden en daarna de minuten in te stellen. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. "**00:00**" en knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

7.6 De KOOKWEKKER instellen

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

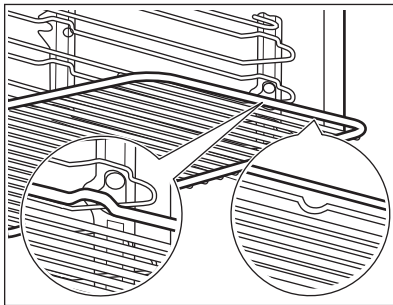


WAARSCHUWING!

Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

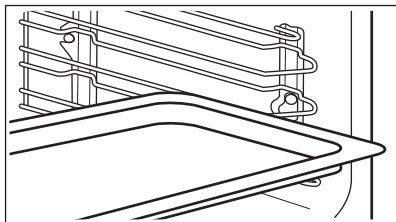
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



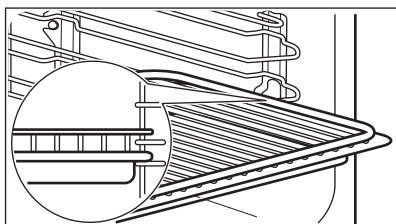
Bakplaat:

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaatsamen:

Plaats de bakplaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



Kleine inkepingen bovenaan verhogen de veiligheid. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Gebruik van het Kinderslot

Als het kinderslot is ingeschakeld, kan de oven niet per ongeluk worden aangezet.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk 2 seconden lang  en °C tegelijkertijd in.


Er klinkt een geluidssignaal. SAFE en verschijnt op het display. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

9.2 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functievergrendeling alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Als de functievergrendeling is ingeschakeld, kunnen de instellingen voor de temperatuur en tijd van een werkende oven niet per ongeluk worden gewijzigd.

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens uw voorkeur.

2. Houd  en °C gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Loc en verschijnt gedurende 5 seconden op het display.




Loc verschijnt op het display als u de aan de temperatuurknop draait of op een willekeurige knop drukt en de functievergrendeling is ingeschakeld.

Als u aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat de oven uit.

Als u het apparaat uitschakelt terwijl de functievergrendeling aan is, schakelt de functievergrendeling automatisch over naar het kinderslot. Raadpleeg 'Het kinderslot gebruiken'.

Herhaal stap 2 om de functievergrendeling uit te schakelen.



9.3 Restwarmte-indicatie



Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator  bij een oventemperatuur van boven de 40

°C. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

9.4 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd automatisch uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5

 (°C)	 (u)
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Duur, Eindtijd.

9.5 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

10.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het verwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel in de oven zonder enig verpakkingsmateriaal. De verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in de oven worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Bereiding met magnetron

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden.

Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik de oven niet om eieren in hun schaal en slakken met huisje te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren in voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen in met een vork voordat u het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Nadat u de oven uitschakelt, neemt u het voedsel uit en laat u het een aantal minuten staan.

bakje eronder of op een ontdooierek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooiden.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik in de magnetron alleen kookgerei en materiaal dat hiervoor bestemd is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Materiaal van de pannen	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Bezig met ontdooien	Verwarmen, Koken	
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein onder zilveren, gouden, platina of metalen laag/versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Keramiek en aardewerk zonder kwartz of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	X
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Hittebestendig kunststof tot 200 °C (controleer altijd de specificatie van de kunststof schaal voordat u deze gebruikt)	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X

Materiaal van de pannen	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Bezig met ontdooien	Verwarmen, Koken	
Roosterfolie met magnetronbestendige sluiting (controleer altijd de specificatie van de folie voor gebruik)	✓	✓	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer	X	X	✓
Bakblikken, met zwarte lak of siliconen laag (controleer altijd de specificatie van de bakblikken voor gebruik)	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Kookgerei voor magnetrongebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

10.4 Bakken

Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als

de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.













Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.














10.5 Baktips









Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	Te korte baktijd.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.







Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De oventemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.







10.6 Bakken op één ovenniveau








 BAKKEN IN BAKVORMEN			
 Gebruik de eerste rekstand.			
 Gebruik de functie: Hetelucht.			
	 (°C)	 (min)	
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	10 - 25	
Taartbodem - zacht cakedeeg	150 - 170	20 - 25	
Biscuitgebak	140 - 150	35 - 50	
Tulband / Brioche	150 - 160	50 - 70	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	160	70 - 90	
Zandgebak / Fruitgebak	140 - 160	70 - 90	
 BAKKEN IN BAKVORMEN			
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.			
	 (°C)	 (min)	
Biscuitgebak	160	35 - 50	2

 BAKKEN IN BAKVORMEN				
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.				
	 (°C)	 (min)		
				Kwarktaart, gebruik een diepe pan
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	180	70 - 90	1	
 CAKE/GEBAK				
 Gebruik de eerste rekstand.				
 Gebruik de functie: Hetelucht.				
 Gebruik de bakplaat.				
	 (°C)	 (min)		
			Kruimeltaart, droog	150 - 160
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg), gebruik een diepe pan	150 - 160	35 - 55		
Vruchtencake van zanddeeg	160 - 170	40 - 80		






 CAKE/GEBAK/BROOD			
 Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.			
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.			
 Gebruik de bakplaat.			
	 (°C)	 (min)	
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	2
Roggebrood	eerst: 230 dan: 160 - 180	eerst: 20 dan: 30 - 60	2
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	2
Roomsoezen / Eclairs, voorverwarming is niet nodig	190 - 210	20 - 35	2
Plaatbrood / Broodkrans, voorverwarming is niet nodig	170 - 190	30 - 40	2
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg)	170	35 - 55	1
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	2
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

 KOEKJES EN BISCUITS			
 Gebruik de functie: Hetelucht.			
	 (°C)	 (min)	
Zandkoekjes	150 - 160	10 - 20	1
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	150 - 160	15 - 20	1
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	20 - 30	1

 KOEKJES EN BISCUITS			
 Gebruik de functie: Hetelucht.			
	 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	140	20 - 35	1
Cakejes, verwarm de oven voor	160	20 - 35	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	150 - 160	20 - 40	1
Makarons	100 - 120	30 - 50	1
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	80 - 100	120 - 150	1

 KOEKJES EN BISCUITS			
 Verwarm de lege oven voor.			
 Gebruik de tweede rekstand.			
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.			
	 (°C)	 (min)	
Broodjes	190 - 210	10 - 25	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	160	20 - 30	
Cakejes	170	20 - 35	







10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

 Gebruik de eerste rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de oven voor	Circulaviegrill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete ovenschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60

10.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de eerste/derde rekstand.

 CAKE/GEBAK/BROOD		
 Hetelucht.		
 Gebruik de bakplaten.		
	 (°C)	 (min)
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor	160 - 180	25 - 45
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40

 CAKE/GEBAK/BROOD		
 Hetelucht.		
 Gebruik de bakplaten.		
	 (°C)	 (min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	140	25 - 45
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60
Makarons	100 - 120	40 - 80
Eiwitgebak / schuimgebak / Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170

10.9 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad mager vlees afgedekt.

Braad grote vleesstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.








Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.








Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).








Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.








10.10 Braden








Gebruik de eerste rekstand.








 RUNDVLEES					
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Stoofvlees	1 - 1,5	200	230	60 - 80	








 VARKENSVLEES					
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	
Gehaktbrood	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	
Varkensschen- kel, voorge- kookt	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	

 KALFSVLEES					
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Geroosterd kalfsvlees	1	200	160 - 180	50 - 70	
Kalfsschenkel	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	







 LAMSVLEES					
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	


 GEVOGELTE					
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 elk	200	200 - 220	20 - 35	
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	200	190 - 210	25 - 40	
Kip, haantje	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80	
Eend	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	

 VIS					
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Hele vis	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	

 GERECHTEN					
 Gebruik de functie: Hetelucht.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Zoet gerecht	200	160 - 180	20 - 35	1	
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1	
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2	

10.11 Knapperig bakken met Pizza-functie

 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de derde rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, dunne korst	200 - 230	15 - 20
Pizza, dikke korst, gebruik een diepe pan	180 - 200	20 - 30
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60








 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de derde rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Groentetaart	160 - 180	50 - 60
Ongedeseemd brood	230	10 - 20
Bladerdeeg-taart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25








10.12 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.






Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.

 GRILLEN			
 Gebruik de eerste rekstand.			
 Gebruik de functie: Grillen.			
	 (°C)	 (min)	 (min)
		1e kant	2e kant
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalfsvlees	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrugfilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hele vis, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

 GRILL INTENS			
 Gebruik de functie: Grill Intens.			
 Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.			
	 (min)	 (min)	
	1e kant	2e kant	
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	2
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Steaks	7 - 10	6 - 8	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	2

10.13 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.






 BROOD		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Witbrood	180 - 200	40 - 60
Stokbrood	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggebrood	180 - 200	50 - 70
Volkoren brood	180 - 200	50 - 70
Volkorenbrood	170 - 190	60 - 90

van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebrad.

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Plaats het vlees in de braadslede of direct op het bakrooster. Zet een plaat onder het rooster om vet op te vangen.
Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.
3. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen. U kunt gedurende de eerste 10 minuten de temperatuur instellen op een temperatuur tussen de 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C.
4. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.

10.14 Lage temperatuur garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet





 Gebruik de eerste rekstand.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rosbief	1 - 1,5	150	120 - 150
Runderfilet	1 - 1,5	150	90 - 110
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1,5	150	120 - 150
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40

10.15 Bevroren gerechten

Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

 ONTDOOIEN		
 Gebruik de derde rekstand tenzij anders aangegeven.		
 Gebruik de functie: Hetelucht.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30
Frietjes, dun, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 30
Frietjes, dik, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	25 - 35
Aardappelschijfjes / Kroketjes, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 35







 ONTDOOIEN		
 Gebruik de derde rekstand tenzij anders aangegeven.		
 Gebruik de functie: Hetelucht.		
	 (°C)	 (min)
Rösties	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, vers, gebruik de tweede rekstand	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, bevroren, gebruik de tweede rekstand	160 - 180	40 - 60
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30

10.16 Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

 Gebruik de eerste rekstand.				
	 (kg)	 (min) Ontdooitijd	 (min) Verdere ont- dooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de be- reidingstijd om- draaien.
Vlees, halverwe- ge de berei- dingstijd om- draaien	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de be- reidingstijd om- draaien.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room, klop de nog licht bevro- ren slagroom	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slag- room.
Taart	1,4	60	60	-

10.17 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.




Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.





De weckpotten mogen elkaar niet raken.





Vul ca. 1/2 liter water op de plaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.

Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).





Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

 ZACHTE VRUCHTEN	
	 (min) Kooktijd tot het sudderan begint
Aardbeien / Bosbes- sen / Frambozen / rij- pe kruisbessen	35 - 45

 STEENVRUCHTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

 GROENTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Wortelen	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

10.18 Drogen - Hetelucht





 Gebruik de derde rekstand.		
	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3
Pruimen	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	60 - 70	8 - 10
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8
Peren	60 - 70	6 - 9





10.19 Bereiding met magnetron





Tips voor de magnetron		
Bereidings-/ontdooiresultaten	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De kooktijd was te lang.	Zet lager vermogen of/en kortere kooktijd.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	De kooktijd was te kort.	Stel langere kooktijd in. Het magnetronvermogen niet verhogen.






















Tips voor de magnetron		
Bereidings-/ontdooiresultaten	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het eten is oververhit aan de randen, maar nog niet voldoende gekookt in het midden.	Het magnetronvermogen was te hoog.	Zet lager vermogen en een langere kooktijd.







ONTDOOIEN

 Stel het vermogen in op 100 W, tenzij anders aangegeven.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Steak	0.2	5 - 7	5 - 10
Gehakt, ingesteld op 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kip	1	30 - 35	10 - 20
Kippenborst	0.15	5 - 9	10 - 15
Dijen van kippen	0.15	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0.5	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0.5	12 - 15	5 - 10

 Zet het vermogen op 100 W.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Boter	0.25	4 - 6	5 - 10
Geraspte kaas	0.2	2 - 4	10 - 15








 Stel het vermogen in op 200 W, tenzij anders aangegeven.		 (min)	 Rusttijd (min)
Plaatkoek	1 stuk	2 - 3	15 - 20
Kwarktaart, ingesteld op 100 W	1 stuk	2 - 4	15 - 20
Droge cake	1 stuk	2 - 4	15 - 20
Brood	1 kg	15 - 18	5 - 10
Gesneden brood	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Broodjes	4 stuks	2 - 4	2 - 5

	 (kg)	 (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Fruit	0.25	100	5 - 10	10 - 15
 OPNIEUW VERWARMEN		 (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Babyvoeding in potjes	0,2 kg	300	1 - 2	-
Babymelk, doe een lepel in de fles	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Melk	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Water	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Saus	200 ml	600	1 - 3	-
Soep	300 ml	600	3 - 5	-
Ingevroren kant-en-klaar-maaltijden	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Kant-en-klaargerecht	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5
 SMELTEN	 (kg)	 (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Chocolade / Chocoladeglazuur	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Boter	0.1	400	0:30 - 1:30	-
 BEREIDEN		 (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
 Hele vis	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Visfilet	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Verse groenten	0,5 kg + 50 ml water	600	5 - 15	-

 BEREIDEN				
		 POWER (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Groenten, ingevroren	0,5 kg + 50 ml water	600	10 - 20	-
Gepofte aardappelen	0,5 kg	600	7 - 10	-
Rijst	0,2 kg + 400 ml water	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Combimagnetronfunctie














Stel de functie in: Magnetron grillen.

	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min)	 Rusttijd (min)
Halve kip, gebruik de tweede rekstand	0,55 x 2 stuks	Ronde glazen schotel, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gegratineerde aardappelen, gebruik de tweede rekstand	1	Ronde glazen schotel	300	200	40	10
Gebraden varkensnek, gebruik de eerste rekstand	1	Glazen schotel met zeef	300	200	70	10


10.20 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel


De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

700 - 1000 W		
 Koken van groenten	 Dichtschroeven aan het begin van het kookproces	 Verwarmen van vloeistof

500 - 600 W				
				
Eiergerechten koken	Stoofpot sudderen	Een maaltijd op een bord verwarmen	Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden	
300 - 400 W				
				
Smelten van kaas, chocolade, boter	Rijst laten sudderen	Babyvoeding verwarmen	Koken/verwarmen van delicaat voedsel	Doorgaan met koken
100 - 200 W				
				
Ontdooien van brood	Ontdooien van fruit en gebak	Kaas, room en boter ontdooien	Ontdooien van vlees, vis	






10.21 Aanwijzingen voor testinstituten

<p>Gebruik de functie: Grill Intens. Gebruik de derde rekstand. Verwarm de lege oven voor. Grill met de maximale temperatuurinstelling.</p>		
GRILL-FUNCTIE		(min)
		1e kant 2e kant
Hamburgers	9 - 13	8 - 10







<p>Gebruik de functie: Grill Intens. Gebruik de derde rekstand. Verwarm de lege oven voor. Grill met de maximale temperatuurinstelling.</p>		
GRILL-FUNCTIE		(min)
		1e kant 2e kant
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het rooster mits anders aangegeven.

MAGNETRON-FUNCTIE	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biscuitgebak	600	0.475	Onderaan	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Gehaktbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Eiervla	500	1	Onderaan	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Onderaan	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Maak gebruik van het bakrooster.

COMBI-MAGNETRON-FUNCTIE		 (W)	 (°C)		 (min)	
Cake, 0,7 kg	Hetelucht + magnetron	100	180	2	29 - 31	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Grill + magnetron	400	160	1	40 - 45	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Kip, 1,1 kg	Grill + magnetron	400	230	1	45 - 55	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

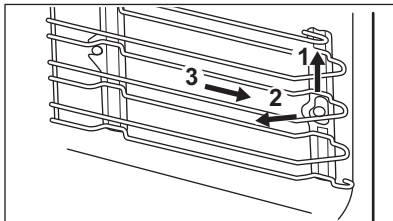
	<p>Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</p>
<p>Reinigingsmiddelen</p>	<p>Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.</p>
	<p>Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.</p>
	<p>Reinig de uitsparing in de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.</p>
<p>Dagelijks gebruik</p>	<p>Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.</p>
	<p>Verwijder voedselresten en vetten voorzichtig van de bovenkant van de ovenruimte.</p>
	<p>Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.</p>
<p>Accessoires</p>	<p>Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser.</p>

11.2 Verwijderen: inschuifrails

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

1. Inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.



2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

11.3 Hoe vervangt u: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.



LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300°C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken".
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

12.2 Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of

Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867343899-C-382019



AEG