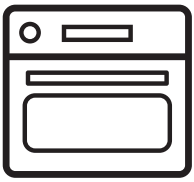
AEG

aeg.com/register



NL Gebruiksaanwijzing | **Combimagnetron**

CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W
KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. BEDIENINGSPANEEL....9
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....11
6. DAGELIJKS GEBRUIK....11
7. KLOKFUNCTIES....15
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....16
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....17
10. EXTRA FUNCTIES....17
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....19
12. ONDERHOUD EN REINIGING....34
13. PROBLEEMOPLOSSING....35
14. ENERGIEZUINIGHEID....36
15. MILIEUBESCHERMING....37

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 een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte 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 of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- WAARSCHUWING: Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- WAARSCHUWING: Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.

- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- 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 apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies 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 je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

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 ventilatie-opening. 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 adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- 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 een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat 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.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat 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. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- 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 compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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.
- Reinig het apparaat 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.

2.5 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

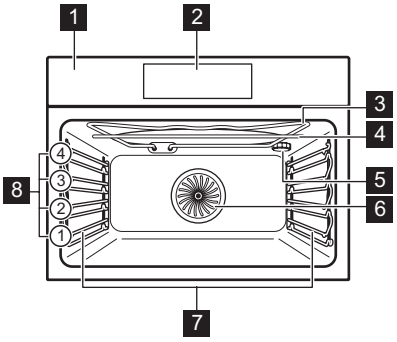
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- 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

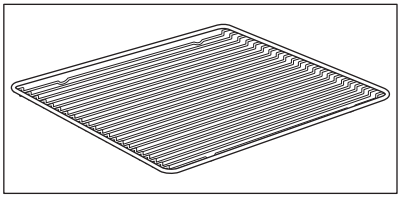
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Verwarmingselement
4 Magnetrongenerator
5 Lamp
6 Ventilator
7 Inschuifrails, verwijderbaar
8 Inzetniveaus

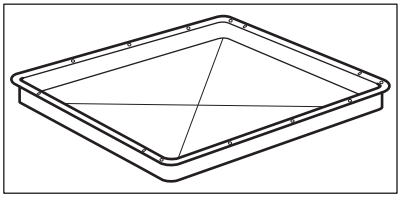
3.2 Accessoires

Bakrooster



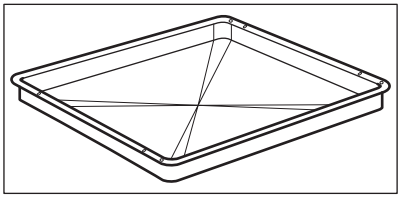
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

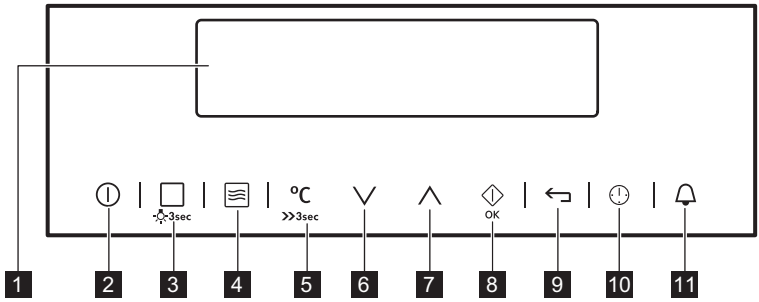
Grill-/braadpan



Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische programmeur

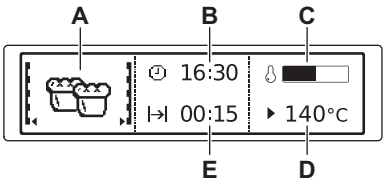


Gebruik de tiptoetsen om de oven te bedienen.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
2		AAN/UIT	Om de oven in en uit te schakelen.
3		Verwarmingsfuncties / Kook- En Bakassistent	Druk eenmaal op de tiptoets om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent. Druk weer op de tiptoets om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- En Bakassistent. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
4		Magnetronfunctie	Voor het inschakelen van de: Magnetronfunctie. Te gebruiken als de oven is uitgeschakeld. Bij gebruik van de: Magnetronfunctie met de functie: Duur gedurende meer dan 7 minuten en in de Combi-stand, kan het vermogen niet hoger zijn dan 600 W.
5	°C >> 3sec	Temperatuurselectie / Snel opwarmen	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in de oven te tonen. Druk 3 seconden op het veld om de machine aan of uit te zetten: Snel opwarmen.
6		Omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7		Omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	OK / Magnetron snel starten	De selectie of instelling bevestigen. Voor het inschakelen van de: Magnetronfunctie. Te gebruiken als de oven is uitgeschakeld.
9		Terug	Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven.
10		Tijd en aanvullende functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets om de timer of de functies in te stellen: Toetsenblokkering, Favoriet programma, Heat+Hold, Set + Go.
11		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.

4.2 Display



A. Verwarmingsfunctie of magnetronfunctie
B. Dagtijd
C. Indicatielampje bij voorverwarmen
D. Temperatuur of vermogen van de magnetron
E. Duur/eindtijd van een functie

Andere informatie op het display:

Symbool		Functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Dagtijd	Het display toont de huidige tijd.
|→|	Duur	Het display toont de benodigde bereidingstijd.
→|	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de bereidingstijd is voltooid.

Symbool		Functie
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∨ en ∧ om de tijd te resetten.
	Indicatielampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
	Indicatielampje snelverhitting	De functie is ingeschakeld. Het vermindert de opwarmtijd.
	Per gewicht	Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem aan is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold	De functie is ingeschakeld.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Stap 2

Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste aansluiting

Voor het eerste gebruik moet u het volgende instellen:			
Taal	Displaycontrast	Helderheid	Instellen dagtijd

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Oven inschakelen.

2. Druk op ∨ of ∧ om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op OK om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.

U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met ⮌.

6.2 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op OK om te bevestigen.

6.3 De magnetronfunctie instellen

1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Schakel de oven in.
3. Druk op ≋ om de magnetronfunctie in te schakelen.
4. Druk op OK. De functie: Duur is ingesteld op 30 seconden en de magnetrons beginnen te werken.

Elke keer dat je OK indrukt, worden er 30 seconden aan de duur van de functie toegevoegd: Duur.

Als je OK niet indrukt, schakelt de oven na 20 seconden uit.

5. Druk op ⏲ om de volgende functie in te stellen: Duur.

Je kunt het magnetronvermogen wijzigen (druk op ≋ en dan op ∨ of ∧) en de functie: Duur ⏲ wanneer de magnetronfunctie werkt.

6. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. De magnetronfunctie wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

Om de magnetronfunctie uit te schakelen, druk je op ⏻.

Als je ≋ indrukt of de deur opent, stopt de functie. Om het weer te starten, druk je op OK.

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

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	90
>600	7

6.4 De Combi-functie instellen

1. Een verwarmingsfunctie instellen.
2. Druk op ≋ en volg dezelfde stappen als wanneer je de magnetronfunctie instelt.

Wanneer je de magnetronfunctie in de Combi-modus gebruikt, mag het magnetronvermogen niet meer dan 600 W bedragen.

Voor bepaalde functies start de magnetronfunctie zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Functies niet beschikbaar voor de Combi-functie: Favoriet programma, Eindtijd , Set + Go, Heat+Hold.

6.5 De snelstartfunctie van de magnetron instellen

1. Indien nodig, druk op ⏻ om de oven uit te schakelen.
2. Druk op OK om de Snelle start-functie in te schakelen.

Elke keer als u indrukt, worden er 30 seconden aan de Duur toegevoegd.

U kunt het magnetronvermogen wijzigen (raadpleeg “Magnetronfunctie instellen”).

3. Druk op om de duurtijd in te stellen voor de functie: Duur. Zie het hoofdstuk "De klok instellen" voor het instellen van de klokfuncties.

6.6 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, toont de balk dat de temperatuur stijgt. Wanneer de temperatuur is bereikt, klinkt het signaal 3 keer, de balk knippert en verdwijnt.

6.7 Gebruik van: Indicatielampje snelverhitting

Gebruik deze functie voordat u het voedsel in de oven zet.

Deze functie vermindert de opwarmtijd. Deze functie is niet beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

- houd ingedrukt.

6.8 Restwarmte

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

6.9 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Symbool / Menu-item	Applicatie
Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
Kook- En Bakassistent	Bevat een lijst met automatische programma's.
Basis instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
Favoriet programma	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.

Submenu voor: Basis instellingen

Symbool / Menu-item	Beschrijving
Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
Tijdisindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
°C» Snel opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
Taal	Stelt de taal voor het display in.
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
Demostand	Activerings-/deactiveringscode: 2468.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

6.10 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- /onderwarmte.
Pizza-functie	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- /onderwarmte.
Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Grill	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

De verlichting kan tijdens sommige ovenfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 60 °C komt.

Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Warm houden	Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig
Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
Deeg laten rijzen	Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
Lage temperatuur garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

Verwarmings-functie	Applicatie
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

Magnetronfuncties

Functies	Beschrijving
Magnetron	Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het koken van groenten en vis.
Combi	Gebruik het om de verwarmingsfunctie en de magnetronmodus tegelijkertijd te gebruiken. Om gerechten korter te bereiden en een bruin korstje te geven. Het maximum vermogen voor deze functie is 600 W.
Snelle start	Gebruik deze om de magnetronfunctie in te schakelen met een druk op het symbool OK op hoge magnetronstand en korte werking: 30 seconden ingedrukt

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kookwekker	Om een aftelling in te stellen (max. 2 u 30 min). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Duur	Instellen hoelang het apparaat werkt (max. 23 u 59 min).
Eindtijd	De uitschakeltijd voor een verwarmingsfunctie instellen (max. 23 u 59 min).

Als je de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 sec.

Duur, Eindtijd - voordat je de functies gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Duur , Eindtijd - je kunt de functies tegelijkertijd gebruiken als u het apparaat later automatisch wilt in- en uitschakelen.

7.2 De klokfuncties instellen

1. Stel een verwarmingsfunctie in.
2. - druk herhaaldelijk op totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijbehorende symbool weergeeft.
3. , - druk hierop om de tijd in te stellen.
4. Druk op: OK.

Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven gaat uit. Druk op een willekeurige tiptoets om het signaal te stoppen.

7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur is ingesteld.

De functie: Heat+Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt in het menu de functie in- of uitschakelen: Basis instellingen.

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op totdat het display het volgende toont: Heat+Hold.
5. Druk op om te bevestigen.

Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

7.4 Verleng tijd

De functie: Verleng tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.

Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Per gewicht.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op om te activeren of op om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op .

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Online recepten

De recepten voor de automatische programma's vindt u op onze website. Om het receptenboek te vinden, controleert u het PNC-nummer op het typeplaatje op het voorste frame van de ovenholte.

8.2 Kook- En Bakassistent met Receptenautomaat

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Kook- En Bakassistent. Druk op om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op om te bevestigen.

Bij gebruik van de functie: Handmatig, gebruikt de oven de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

8.3 VarioGuide met Per gewicht

Deze functie berekent automatisch de kooktijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het gerecht instellen.

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: VarioGuide. Druk op .
3. Druk op of om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op .

Het automatische programma start.

4. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Druk op of om het gewicht te wijzigen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

⚠ WAARSCHUWING!

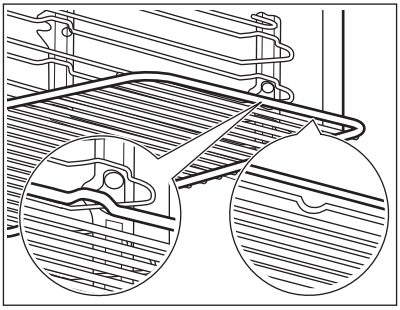
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

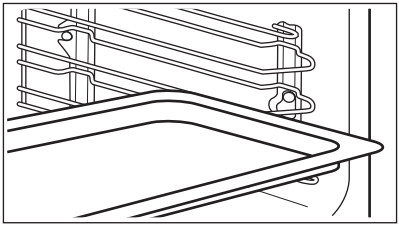
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

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



Bakplaat / Diepe schaal:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Favoriet programma

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet programma. U kunt 20 programma's opslaan.

ⓘ

U kunt Magnetron- en magnetron-combifuncties niet opslaan als favorieten.

Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏲ tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in.

De eerste letter knippert.

7. Druk op ∨ of ∧ om de letter te wijzigen.
8. Druk op OK.

De volgende letter knippert.

9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op OK en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, druk op ∨ of ∧ en druk op OK om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig programmanaam.

Het programma inschakelen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Favoriet programma.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op OK om te bevestigen.

10.2 Gebruik van het Kinderslot

Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.

1. Druk op ⏻ om het display aan te zetten.
2. Druk tegelijkertijd op ⏲ en ≋ totdat het display een bericht toont.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

10.3 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt deze alleen inschakelen als de oven in werking is.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏲ tot het display toont: Toetsenblokkering.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Druk op ⏲ om de functie uit te schakelen. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op ⏲ en vervolgens op OK om te bevestigen.

> ⓘ
>
> Als u de oven uitzet, schakelt de functie ook uit.

10.4 Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van een symbool gebruiken.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏲ tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op ⏲ tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op OK om te bevestigen.

Druk op een symbool (behalve voor ⏻) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.

> ⓘ
>
> - Toetsenblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
> - Het menu: Basis instellingen laat u de functie: Set + Go in- en uitschakelen.

10.5 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

(°C)	⏲ (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

☼ Helderheid overdag	● Helderheid 's nachts
Dit is aan wanneer de oven is ingeschakeld.	Wanneer de oven is uitgeschakeld, bevindt het scherm zich in de nachthelderheidsmodus tussen 22:00 en 06:00 uur.
Het is aan gedurende 10 seconden wanneer u een tiptoets aanraakt tijdens de nachthelderheidsmodus.	
Het is aan wanneer de oven uitgeschakeld is en u de volgende functie instelt: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.	

10.7 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

ⓘ

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Kookadviezen

ⓘ

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints 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.

11.2 Magnetronaanbevelingen

ⓘ Laten we koken!

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Koken in de magnetron

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

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

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

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

11.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Ontdooien	Opwarmen, Koken	
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	x
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x
Karton, papier	✓	x	x
Huishoudfolie	✓	x	x
Ovenfolie met magnetronveilige sluiting	✓	✓	x
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	x	x	✓

Kookgerei/materiaal	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Ontdooien	Opwarmen, Koken	
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

11.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W				
 Groenten koken	 Eiergerechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst sudderen	 Babyvoeding opwarmen	 Koken/opwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken

100 - 200 W			
 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Ontdooien van kaas, room, boter	 Ontdooien van vlees, vis

11.5 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warm houden

Met deze functie houdt u het voedsel warm. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80 °C.

Borden warmen

Met deze functie kunt u borden en schalen verwarmen voor het opdienen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 70 °C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik het eerste ovenniveau. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.

Deeg laten rijzen

Met de functie kunt u ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal en dek deze af met een natte doek of plastic folie. Stel de functie in: Deeg laten rijzen en de bereidingstijd.

11.6 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere 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 weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

11.7 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.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	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.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
	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.

11.8 Bakken op één ovenniveau

Gebruik de eerste rekstand, tenzij anders aangegeven.

BAKKEN IN BAKVORMEN		(°C)	(min)
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70
Zandgebak / Vruchtencakes	Hetelucht	140 - 160	70 - 90

BAKKEN IN BAKVORMEN		(°C)	(min)
Cake, zacht	Hetelucht	140 - 150	35 - 50
Cake, zacht, gebruik de tweede rekstand	Boven- /onderwarmte	160	35 - 50
Taartbodem - pasteitjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	70 - 90
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onderwarmte	180	70 - 90
Cheesecake, gebruik de braadpan	Boven- /onderwarmte	160 - 170	60 - 90

Verwarm de lege oven voor.

CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN		(°C)	(min)	
Plaatbrood / Broodkrans	Boven- /onderwarmte	170 - 190	30 - 40	2
Kerststollen	Boven- /onderwarmte	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood	Boven- /onderwarmte	eerst: 230	20	2
		dan: 160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs	Boven- /onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol	Boven- /onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart, droog	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	Boven- /onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtenvlaaien (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik de braadpan	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	1
	Boven- /onderwarmte	170	35 - 55	2
Vruchtenvlaaien gemaakt van pasteitjes	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	1
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven- /onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

Koekjes		(°C)	(min)	
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	1

Koekjes		(°C)	(min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	20 - 35	1
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor	Boven- /onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van spons-deeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	1
Eiwitgebakjes/schuimgebakjes / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	1
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Bladerdeeggebakjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	1
Broodjes, verwarm de lege oven voor	Boven- /onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Kleine cakes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	160	20 - 35	3
Kleine cakes, verwarm de lege oven voor	Boven- /onderwarmte	170	20 - 35	2

11.9 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

		(°C)	(min)
Pasta gebakken	Boven- /onderwarmte	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Boven- /onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Groentegratin, verwarm de lege oven voor	Turbo grill	210 - 230	10 - 20
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Melkrijst	Boven- /onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Visschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groenten	Hetelucht	160 - 170	30 - 60

11.10 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Rooster grote stukken vlees direct op 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).

Als niveau 1 wordt aanbevolen, plaatst u het voedsel direct op de bakplaat

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

11.11 Braadtafels

Gebruik het eerste ovenniveau.

RUND-VLEES			(°C)	(min)
Braadpan	1 - 1,5 kg	Boven- /onderwarmte	230	120 - 150
Biefstuk of filet, rauw, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Biefstuk of filet, medium	per cm dikte	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Biefstuk of filet, gaar	per cm dikte	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

WILD	(kg)		(°C)	(min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de lege oven voor	tot 1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Hertenrugfilet	1,5 - 2	Boven- /onderwarmte	180 - 200	60 - 90
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Boven- /onderwarmte	180 - 200	60 - 90

VIS	(kg)		(°C)	(min)
Hele vis	1 - 1,5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

Gebruik de functie: Turbo grill.

KALFSVLEES	(kg)	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	120 - 150

Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150
LAMSVLEES			
Lamspoot / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60
GEVOGELTE			
Kip	0,2 - 0,25 elk stuk	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0,4 - 0,5 elk stuk	190 - 210	40 - 50
Gevogelte, porties	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
VARKENSVLEES			
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Vleesbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensvlees, gare schenkel	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.12 Knapperig bakken met Pizza-functie

Gebruik de derde rekstand.

PIZZA	(°C)	(min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazievlaai	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Zwitserse vlaai	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	160 - 180	50 - 60
Pizza, dunne korst, verwarm de lege oven voor	200 - 230	15 - 20

Gebruik de derde rekstand.

PIZZA	(°C)	(min)
Pizza, dikke korst, verwarm de lege oven voor	180 - 200	20 - 30
Ongedesemd brood, verwarm de lege oven voor	230	10 - 20
Vlaai bladerdeeggebak, verwarm de lege oven voor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen, verwarm de lege oven voor	230	12 - 20
Pierogi, verwarm de lege oven voor	180 - 200	15 - 25

11.13 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gebruik de tweede rekstand.

BROOD	(°C)	(min)
Witbrood	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

BROOD	(°C)	(min)
Roggebrood	180 - 200	50 - 70
Volkoren brood	180 - 200	50 - 70
Volkorenbrood	170 - 190	60 - 90

11.14 Grill

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

Verwarm de lege oven voor voordat u gaat koken.

Gebruik de eerste rekstand.

GRILLEN	(°C)	(min)	(min)
		1e kant	2e kant
Biefstuk: medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35

11.15 Lage temperatuur garen

Met deze functie kunt u mager, mals vlees en vis bereiden. Het is niet van toepassing op: gevogelte, vet geroosterd varkensvlees, geroosterd vlees.

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Als de derde rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op het bakrooster. Plaats een bakplaat/braadpan op de eerste rekstand om vet op te vangen.

   Als de eerste rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op de bakplaat.
   Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.
3. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen. U kunt de temperatuur °C gedurende de eerste 10 minuten tussen 80 °C en 150 instellen. De standaardwaarde is 90 °C.
4. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.

Gebruik de eerste rekstand.	(kg	(°C)	(min)
Biefstuk	1 - 1.5	150	120 - 150
Runderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110

Gebruik de eerste rekstand.	(kg	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150
Biefstuk	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.16 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.

Gebruik het tweede ovenniveau.

	(°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
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 35
Rösties	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30

11.17 Ontdooien

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

Gebruik de eerste rekstand.

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

	(kg)	(min) Ontdooitijd	(min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	0,5	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4	60	60	-

11.18 Inmaken

Gebruik de functie Onderwarmte.

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 potten mogen elkaar niet aanraken.

Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

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 sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / Rijpe 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
Wortels	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-

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

11.19 Drogen

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand.

	(°C)	(u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Groenten voor soep	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3
Pruimen	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	60 - 70	8 - 10
Appelplakjes	60 - 70	6 - 8
Peren	60 - 70	6 - 9

11.20 Koken in de 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.
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
Plaats de voedselcontainer op de bodem van de ruimte.

VLEES / VIS Stel het vermogen in op 100 W, tenzij anders aangegeven.	(kg)	(min)	Wachttijd (min.)
Biefstuk	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
Kippenpoten	0.15	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0.5	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0.5	12 - 15	5 - 10

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

CAKE EN BROOD Stel het vermogen in op 200 W, tenzij anders aangegeven.		(min)	Wachttijd (min.)
Plaatkoek	1 stuk	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, 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
Brood/Broodjes	4 stuks	2 - 4	2 - 5

FRUIT	(kg)	POWER (W)	(min)	Wachttijd (min.)
Fruit	0.25	100	5 - 10	10 - 15

OPNIEUW VERWARMEN		POWER (W)	(min)	Wachttijd (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-klaarmaaltijden	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Voeding kant-en-klaar gerecht	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

SMELTEN	(kg)	POWER (W)	(min)	Wachttijd (min.)
Chocolade / Chocoladeglazuur	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Boter	0.1	400	0:30 - 1:30	-

BEREIDEN

		POWER (W)	(min)	Wachttijd (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	-
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, leg de popcornzak op een bord	-	1000	1:30 - 3	-

Combimagnetronfunctie

	(kg)		POWER (W)	(°C)	(min)	Wachttijd (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
Geroosterd nekstuk, gebruik de eerste rekstand	1	Glazen schaal met zeef	300	200	70	10

11.21 Informatie voor testinstituten

Tes ts volgens IEC. 60705.

Magnetronfunctie
Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

	POWER W	kg		min	
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	2	30 - 33	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	1	15	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Combimagnetronfunctie
Gebruik het ovenrek.

		POWER W	°C		min	
Cake, 0,7 kg	Hetelucht + magnetron	100	180	2	29 - 31	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Turbo grill + magnetron	400	180	1	38 -42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.

		POWER W	°C		min	
Kip, 1,1 kg	Turbo grill + magnetron	200	200	1	40 - 45	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

12. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

 **Reinigingsmiddelen**	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

 **Dagelijks gebruik**	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

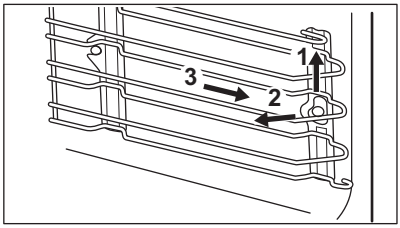
 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

12.3 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
Stap 2	Reinig de glasafdekking.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 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).

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven staat uit.	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.	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.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Zet 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.
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 apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt **"Demo"**.	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik', hoofdstuk 'Basisinstellingen'.

13.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Energiebesparing

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. 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 het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

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

Restwarmte
Als een programma met Duur / Eindtijd wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je 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 binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. 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.

aeg.com

867335001-F-392023

