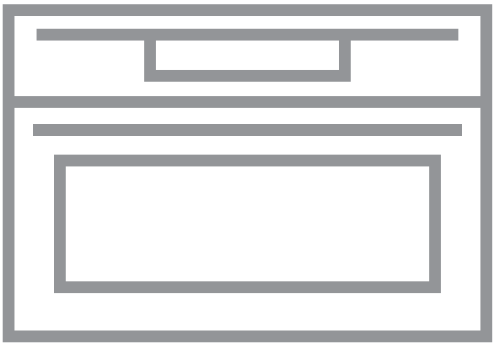
KME761000M
KMS761000M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. BEDIENINGSPANEEL....9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....11
6. DAGELIJKS GEBRUIK....11
7. MAGNETRONSTAND....15
8. KLOKFUNCTIES....20
9. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....21
10. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....22
11. EXTRA FUNCTIES....23
12. AANWIJZINGEN EN TIPS....25
13. ONDERHOUD EN REINIGING....45
14. PROBLEEMOPLOSSING....46

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 letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen

niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- 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.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.

- 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 Montage

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.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

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 correct 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, met name niet als deze 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 alleen de juiste isolatie-apparaten: 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 voldoet aan de EU-richtlijnen.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

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

- 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met 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.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- 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 een vlamboog veroorzaken als de magnetronfunctie in werking wordt gezet.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken!

- 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 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

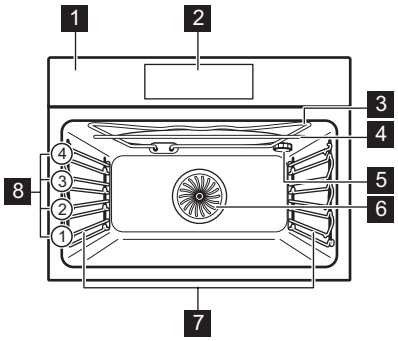
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.7 Servicedienst

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

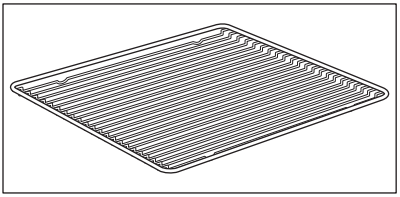
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Verwarmingselement
4 Magnetrongenerator
5 Lampje
6 Ventilator
7 Verwijderbare inschuifrail
8 Roosterhoogtes

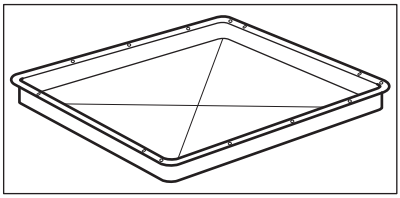
3.2 Accessoires

Bakrooster



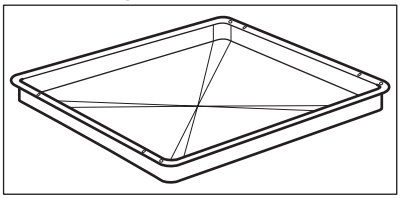
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

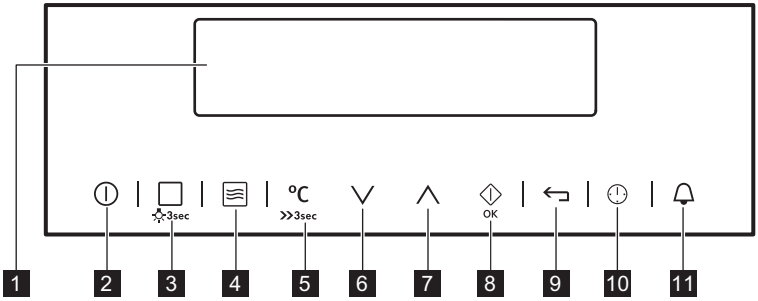
Grill-/braadpan



Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

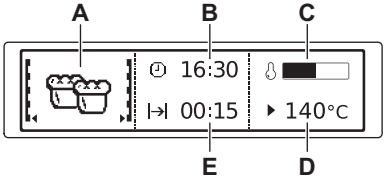


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
1	-	Weergave	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2		AAN / UIT	Het apparaat in- en uitschakelen.
3	3sec	Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassistent	Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan: Kook- En Bakassistent. Raak de tiptoets weer aan om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- En Bakassistent. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen.
4		Magnetronfunctie	Het inschakelen van de magnetronfunctie. Te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Wanneer u de magnetron gebruikt 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	Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Raak het veld 3 seconden aan om de functie in of uit te schakelen: Snel opwarmen.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
6		Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7		Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	OK/Magnetron snelle start	De selectie of instelling bevestigen. Het inschakelen van de magnetronfunctie. Te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.
9		Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven.
10		Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, raakt u de tiptoets aan om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go.
11		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.

4.2 Display



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

Andere indicaties op het display:

Symbool		Functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
|→|	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
→|	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Huishoudelijk	Het display toont de temperatuur.

Symbool		Functie
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∨ en ∧ om de tijd te resetten.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje Snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Automatisch Wegen	Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold	De functie is actief.

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Druk op ∧ of ∨ om de waarde in te stellen.
2. Druk op OK om te bevestigen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ∨ of ∧ om de menuoptie 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 overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Symbool	Menu-item	Applicatie
	Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
	Kook- En Bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
	Basis Instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
	Favoriet	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	Submenu	Beschrijving
	Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
	Tijdsindicatie	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	Submenu	Beschrijving
	Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
DEMO	DEMO modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
i	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
	Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Multi 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 Hetelucht	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 braden op een ovenniveau.
	Bevroren Gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

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

6.4 Speciaal

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
	Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
	Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
	Deeg Laten Rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
	Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
	Brood	Om brood te bakken.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

6.5 Een verwarmingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat 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.

6.6 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt. Als de temperatuur bereikt is, zoemt de zoemer 3 maal en knippert de balk om vervolgens te verdwijnen.

6.7 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.

Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.

Als u de functie wilt activeren, houdt u °C 3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

6.8 Restwarmte

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

6.9 Energie besparen

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Algemene tips
Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen, maar alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

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 selectie Duur of Eindtijd in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het display toont de restwarmteaanduiding of -temperatuur.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Deactiveer de verlichting tijdens de bereiding en activeer ze enkel indien nodig.

7. MAGNETRONSTAND

7.1 Magnetron

Algemeen:

LET OP!
Stel het apparaat nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.

- Laat het voedsel na het uitschakelen van het apparaat enkele minuten rusten. Zie de magnetronbereidingstabellen: rusttijd.
- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het voedsel bereidt.
- Het wordt niet aanbevolen in de magnetronstand meer dan een niveau te gebruiken.
- Leg het voedsel op een bord en zet het indien niet anders aangegeven op de bodem van de ruimte.
- Roer, indien mogelijk, altijd het voedsel door voor het opdienen.

Bakken:

- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. 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, verbranden of op sommige plekken hard worden.
- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.

- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.
- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijv. op handgrepen. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

- 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.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

Boter, gebakjes, kwark ontdooien:

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar laat geheel ontdooien bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat. Verwijder metalen of aluminium verpakking of onderdelen volledig voordat u begint te ontdooien.

Fruit, groenten ontdooien:

- Als fruit en groenten rauw moeten blijven, ontdooi ze niet in het apparaat maar laat ze geheel ontdooien bij kamertemperatuur.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kant-en-klaarmaaltijden:

- Kant-en-klaarmaaltijden in metalen verpakking of plastic bakjes met metalen afdekking mogen alleen in de magnetron worden ontdooid of verwarmd, als ze speciaal zijn voorbestemd voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprikken).

7.2 Geschikt kookgerei en materialen

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grill ♥♥♥♥
	Ontdooien	Opwarmen	Koken	
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein[1)]	✓	X	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓	✓
Keramisch[2)], aardewerk[2)]	✓	✓	✓	X
Hittebestendig plastic tot 200 °C[3)]	✓	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X	X

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grill
	Ontdooien	Opwarmen	Koken	♥♥♥♥
Huishoudfolie	✓	X	X	X
Bakpapier met magnetronveilige afdichting[3)]	✓	✓	✓	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer	X	X	X	✓
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag[3)]	X	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X	✓
Bakrooster	X	X	X	✓
Kookgerei voor magnetrongebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	✓	X
Kant-en-klare maaltijden in de verpakking[3)]	✓	✓	✓	✓

1) Zonder zilveren, gouden, platinum of metalen laag/versieringen.

2) Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

3) U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

7.3 Tips voor de magnetron

Resultaat	Oplossing
U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.	Vind details voor gelijkaardige soorten voedsel. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn: verdubbel de hoeveelheid - ca. verdubbeling van de bereidingstijd, halveer de hoeveelheid - halveer de tijd.
Het voedsel is na bereiding te droog.	Stel een kortere bereidingstijd in of selecteer een lagere magnetronstand en bedek het voedsel met een geschikt materiaal voor gebruik in een magnetron.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	Stel een langere bereidingstijd in of selecteer een hoger magnetronvermogen. Denk eraan dat voor grotere gerechten er een langere bereidingstijd nodig is. Roer het voedsel om tijdens de bereiding.

Resultaat	Oplossing
Als de bereidingstijd is verstreken, is het eten aan de rand verbrand, maar in het midden nog steeds niet gaar.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. Roer vloeistoffen halverwege de bereidingstijd even door, bijv. soepen.

Overige zaken om rekening mee te houden...

- Voedsel heeft verschillende vormen en eigenschappen. Het wordt bereid in verschillende hoeveelheden. Om deze reden kan de benodigde tijd en het vermogen voor ontdooien, verwarmen of bereiden variëren. Als grove richtlijn: **dubbele hoeveelheid - ca. dubbele bereidingstijd.**
- De magnetron creëert de warmte direct in het voedsel. Daarom kunnen niet alle plaatsen tegelijkertijd worden verwarmd. U dient de verwarmde schotels te roeren en draaien, in het bijzonder bij grotere hoeveelheden voedsel.
- De **rusttijd** wordt in de tabellen gegeven. Laat het eten rusten, in het apparaat of erbuiten, zodat de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld.
- Pas het vermogen aan naargelang de hoeveelheid voedsel. Een hoog vermogen kan een kleine hoeveelheid voedsel doen aanbranden of vonken opwekken als u de accessoires gebruikt.
- U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.

7.4 Magnetronfuncties

Functies	Omschrijving
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.
Combi	Gebruik het om de verwarmingsfunctie en de magnetronmodus tegelijkertijd te gebruiken. Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Het maximum vermogen voor deze functie is 600 W
Snelle start	Voor het inschakelen van de magnetronfunctie wanneer het apparaat uit staat. Met een druk op het symbool OK wordt het maximale vermogen van de magnetron gebruikt. Werkt: 30 seconden ingedrukt

7.5 De magnetronfunctie instellen

1. Schakel het apparaat in.
2. Gebruik ≋ om de magnetronfunctie in te schakelen.
3. Tik op OK. De functie: Duur wordt ingesteld op 30 seconden en de magnetron gaat in werking.

ⓘ Elke keer dat u OK aanraakt, worden er 30 seconden aan de duur van de magnetron toegevoegd. Duur.

ⓘ Als u OK niet aanraakt, schakelt het apparaat na 20 seconden uit.

4. Tik op ⏲ om de volgende functie in te stellen: Duur. Zie de paragraaf "De klok instellen".

Wanneer de tijd van de functie: Duur langer is dan 7 minuten, wordt het vermogen van de magnetron verlaagd naar 600 W.

De maximale tijdinstelling van de functie: Duur is 90 minuten.

U kunt het magnetronvermogen wijzigen (tik op en dan op of) en de functie: Duur als de magnetron in werking is.

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

Raak om de magnetronfunctie uit te zetten aan.

Als u aanraakt of de deur opent, stopt de functie. Raak om deze weer te starten aan.

7.6 De Combi-functie instellen

1. Schakel de verwarmfuntie in. Raadpleeg "Verwarmingsfunctie starten".
2. Raak aan en volg dezelfde stappen als bij het instellen van de magnetronfunctie.

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

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

7.7 De snelstartfunctie instellen

1. Raak indien nodig aan om het apparaat uit te schakelen.
2. Raak aan om de snelle start-functie in te schakelen.

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

U kunt het magnetronvermogen wijzigen (raadpleeg "Magnetronfunctie instellen").

3. Tik op om de duurtijd in te stellen voor de functie: Duur. Zie de paragraaf "De klok instellen".

7.8 Voorbeelden van kooktoepassingen voor de instellingen van het vermogen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Vermogeninstelling	Toepassing
• 1000 Watt	Verwarmen van vloeistof
• 900 Watt	Dichtschroeien aan het begin van het kookproces
• 800 Watt	Koken van groenten
• 700 Watt	Smelten van gelatine en boter
• 600 Watt	Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden
• 500 Watt	Een maaltijd op een bord verwarmen Stoofpot sudderen Eiergerechten koken

Vermogeninstelling	Toepassing
• 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt	Maaltijden door laten koken Delicaat voedsel koken Babyvoeding verwarmen Rijst laten sudderen Delicaat voedsel verwarmen Kaas smelten
• 100 Watt	Vlees, vis en brood ontdooien Kaas, room en boter ontdooien Fruit en cake ontdooien (gebak) Gistdeeg laten rijzen Koude gerechten en drankjes verwarmen

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
	Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Gebruik om de functie in te schakelen. Druk op of om de minuten in te stellen en op om te starten.
|→|	Duur	Om de lengte van een bepaalde actie te bepalen (max. 23h 59 min.).
→|	Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min).

Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.

Als u de klokfuncties: Duur, Eindtijd, schakelt het apparaat de warmte-elementen na 90 % van de ingestelde tijd uit. Het apparaat gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

8.2 De klokfuncties instellen

Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.

2. Druk herhaaldelijk op totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op or om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op om te bevestigen.

Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.

5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

8.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur wordt 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 de functie in- of uitschakelen in het menu: Basis Instellingen.

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

Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

8.4 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 Automatisch Wegen.

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

Op het display wordt het bericht weergegeven.

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

9. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Online recepten

Op onze website vindt u de recepten voor de automatische programma's van dit apparaat. Om het juiste Receptenboek te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

9.2 Kook- En Bakassistent met Receptenautomaat

Dit apparaat bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Schakel het apparaat in.
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 het apparaat de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

9.3 Kook- En Bakassistent met Automatisch Wegen

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- En Bakassistent. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Tik op ∧ of ∨ om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op OK om te bevestigen.

Het automatische programma start.

5. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Tik op ∧ of ∨ om de letter te wijzigen.
6. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een symbool om het geluidsignaal uit te zetten.

Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

10. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

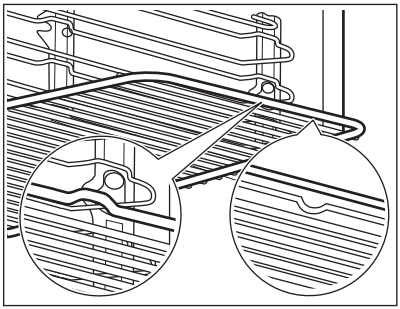
10.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

WAARSCHUWING!
Zie hoofdstuk "magnetronmodus".

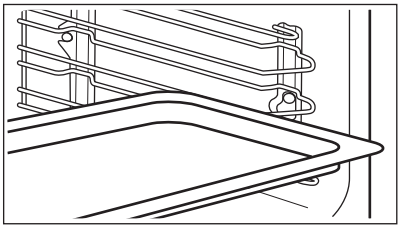
Bakrooster:

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



Braadpan:

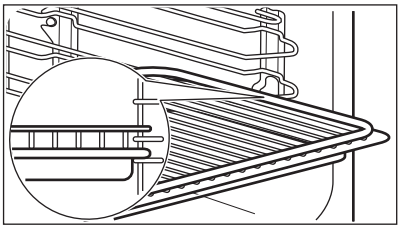
Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en

het rooster op de roostersteun er boven en zorg er hierbij voor dat de pootjes naar beneden wijzen.



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.

11. EXTRA FUNCTIES

11.1 Favoriet

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

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

Een programma opslaan

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Raak herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.
4. Druk op om te bevestigen.

Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

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

De eerste letter knippert.

7. Tik op of om de letter te wijzigen.
8. Druk op .

De volgende letter knippert.

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

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

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

Het programma inschakelen

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Favoriet.
3. Druk op om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op om te bevestigen.

11.2 Gebruik van het Kinderslot

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

1. Raak aan om het display in te schakelen.
2. Druk tegelijkertijd op en totdat het display een bericht weergeeft.

Om het Kinderslot te deactiveren, herhaal stap 2.

11.3 Toetsblokkering

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

1. Schakel het apparaat in.

2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏻ tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op OK om te bevestigen.

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

Als u het apparaat uitschakelt, wordt de functie ook uitgeschakeld.

11.4 Set + Go

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op ⏻ tot het display het volgende toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op ⏻ tot het display het volgende 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 geluidssignaal.

- Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basis Instellingen stelt u in staat de volgende functie in en uit te schakelen: Set + Go.

11.5 Automatische uitschakeling

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

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

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

11.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
  - als het apparaat aan staat.
  - als u tijdens helderheid 's nachts een symbool aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
  - als het apparaat uit staat en u de volgende functie hebt ingesteld: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

11.7 Koelventilator

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

12. 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.

12.1 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warmhouden

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

Borden Warmen

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

12.2 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- 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 in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

12.3 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.**

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

12.4 Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Multi Hetelucht	150 - 160	50 - 70	2
Moskovisch gebak/ vruchtencake	Multi Hetelucht	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Cake, zacht	Multi Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + Onderwarmte	160	35 - 50	2
Taartbodem van zandtaartdeeg [1)]	Multi Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi Hetelucht	160	70 - 90	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + Onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat 2)	Boven + Onderwarmte	160 - 170	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood/broodkrans	Boven + Onderwarmte	170 - 190	30 - 40	2
Kerststol1)	Boven + Onderwarmte	160 - 180	50 - 70	2
Brood (roggebrood) 1)	Boven + Onderwarmte			2
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs 1)	Boven + Onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol 1)	Boven + Onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek 1)	Boven + Onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/spons-deeg) 2)	Multi Hetelucht	150 - 160	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/spons-deeg) 2)	Boven + Onderwarmte	170	35 - 55	1
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) 1)	Boven + Onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi Hetelucht	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	Multi Hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes1)	Boven + Onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi Hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak 1)	Multi Hetelucht	170 - 180	20 - 30	3
Broodjes1)	Boven + Onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes Kleine cakes1)	Multi Hetelucht	160	20 - 35	3
Small cakes Kleine cakes1)	Boven + Onderwarmte	170	20 - 35	2

1) Oven voorverwarmen.

12.5 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven + Onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven + Onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin 1)	Circulatiegrill	210 - 230	10 - 20	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven + Onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + Onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

12.6 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi Hetelucht.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Roomsoezen / Eclairs 1)	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Oven voorverwarmen.

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk.

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.

Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen.

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Biefstuk	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

12.8 Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) [1]	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (met veel garnering)[2]	180 - 200	20 - 30	3
Taarten	180 - 200	40 - 55	3
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	3
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	3
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	3
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	3
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	3
Ongedesemd brood 1)	230	10 - 20	3
Bladerdeegtaart 1)	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen 1)	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische variant op calzone) 1)	180 - 200	15 - 25	3

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

12.9 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen of het vet op het oppervlak inbranden.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
  - braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
  - rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
  - besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

12.10 Tabel braadstukken

Rundsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	Boven + Onderwarmte	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Varkensrug

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Gehaktbrood	Circulatiegrill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	Circulatiegrill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalfsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatiegrill	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalfsschenkel	Circulatiegrill	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Gevogelte

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	0,2 - 0,25 elk	200	200 - 220	20 - 35	1
Halve kip	Circulatiegrill	0,4 - 0,5 elk	200	190 - 210	25 - 40	1
Kip, haantje	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Eend	Circulatiegrill	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Boven + Onderwarmte	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Gerechten

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zoete gerechten	Multi Hetelucht	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	Multi Hetelucht	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	Multi Hetelucht	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 Grill

- Grill alltijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grilfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



LET OP!
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	2
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet / kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	2

12.12 Bevroren gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	3
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	3
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	3
Patat, dun[1)]	210 - 230	20 - 30	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Patat, dik[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Aardappelpartjes / -kroketjes[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	3

1) Tussen het bakken door 2 tot 3 keer keren.

Tabel voor diepvries- en kant-en-klaargerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren[1)]	Boven + Onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites[2)] (300 - 600 g)	Boven + Onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes[3)]	Boven + Onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven + Onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Tussen het bakken door 2 tot 3 keer keren.

3) Oven voorverwarmen.

12.13 Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.
- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

12.14 Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes wekflessen 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 bakplaat, 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).

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Na uitschakeling in de oven laten staan.

12.15 Drogen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	3
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	3
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3
Peren	60 - 70	6 - 9	3

12.16 Brood

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	180 - 200	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Bereidingstabels voor de magnetron

Zet indien niet anders aangegeven het voedsel op de bodemplaat in de ruimte op een bord of in een magnetronschaal.

Vlees ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele stukken vlees	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Steak	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen.
Half-om-half gehakt	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen.
Goulash	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen.

Gevogelte ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kip	200	1	25 - 30	10 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
Kippenborst	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
Kippenboutjes	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.
eend	200	2	45 - 60	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken.

Vis ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele Vis	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Visfilets	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Worstjes ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gesneden worst	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Zuivelproducten ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwark	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Boter	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Kaas	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Room	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Aluminium deksel verwijderen, halverwege de bereidingstijd roeren.

Taart/koekjes ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gistdeeg	100	1 stuk	2 - 3	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwarktaart	100	1 stuk	2 - 4	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Cake (gebak)	100	1 stuk	1 - 2	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Droge cake	100	1 stuk	2 - 4	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vruchtencake	100	1 stuk	1 - 2	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Brood	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Gesneden brood	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Broodjes	100	4 broodjes	5 - 8	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Fruit ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Aardbeien	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Bedekt ontdooien, halverwege de bereidingstijd roeren.
Pruimen, kersen, frambozen, bramen, abrikozen	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Bedekt ontdooien, halverwege de bereidingstijd roeren.

Koken/smelten

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Chocolade / chocoladelaagje	600	0.15	2 - 3	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.
Boter	200	0.1	2 - 4	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.

Ontdooien, verwarmen

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Babyvoeding in potjes	300	0,2 kg	2 - 3	-	Halverwege de bereidingstijd roeren. Controleer de temperatuur.
Babymelk (fles, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Lepel in de fles steken, roeren en temperatuur controleren.
Kant-en-klaargerecht	600	0,4 – 0,5 kg	14 - 20	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Bevroren kant-en-klaarmaaltijden	400	0,4 – 0,5 kg	4 - 6	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Melk	1000	1 kopje, ongeveer 200 ml	1:15 - 1:45	-	Lepel in het bakje doen.
Water	1000	1 kopje, ongeveer 200 ml	1:30 - 2	-	Lepel in het bakje doen.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Saus	600	200 ml	1 - 2	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.
Soep	600	300 ml	2 - 4	-	Halverwege de bereidingstijd roeren.

Bereidingstabel

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele vis	500	0,5 kg	8 - 10	-	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen omdraaien.
Visfilets	500	0,5 kg	6 - 8	-	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen omdraaien.
Groenten met een korte bereidingstijd, vers [1)]	600	0,5 kg	12 - 16	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Groenten met een korte bereidingstijd, bevroren[1)]	600	0,5 kg	14 - 18	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Groenten met een lange bereidingstijd, vers [1]	600	0,5 kg	14 - 20	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Groenten met een lange bereidingstijd, bevroren [1]	600	0,5 kg	18 - 24	-	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Aardappelen in de schil	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Rijst	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Doe de popcorn op een bord op het laagste niveau.

[1] Alle groenten afgedekt in de container koken.

Tabel voor de Combi-functie

- Uitsluitend voor bepaalde modellen.
- Gebruik de functies: Grill en magnetron.

Gerecht	Ovengerei	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
2 kippenhelften (2 x 0,55 kg)	Ronde glazen schaal, Ø 26 cm	300	220	40	2	Na 20 min. omdraaien, dan 5 min. laten rusten.
gratinaardappelen (1 kg)	Gratinschotel	300	200	40	2	10 min. laten rusten.
Varkensbraadstuk, hals (1,1 kg)	Glazen schotel met zeef	300	200	70	1	Regelmatig omdraaien, 10 min. laten rusten.

13. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Opmerkingen over schoonmaken

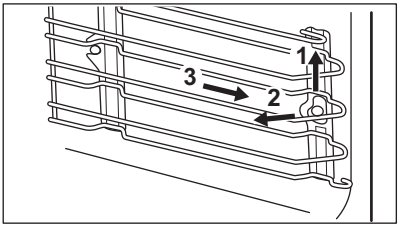
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder voedselresten en vetten voorzichtig van de bovenkant van de ovenruimte.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Droog de oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

13.2 Verwijderen van de geleiders

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om het apparaat te reinigen, verwijder 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 geleiders in de omgekeerde volgorde.

13.3 Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

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

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het bovenste lampje

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

14. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 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 deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer 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.	• 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.
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.	1. Schakel het apparaat uit. 2. Druk op ⏻ en houd dit ingedrukt totdat het apparaat aan- en uitschakelt. 3. Houd ≋ en ⏲ tegelijkertijd ingedrukt totdat er een signaal te horen is en **"Demo"** uitgaat.

14.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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



867335006-B-012017

CE

AEG