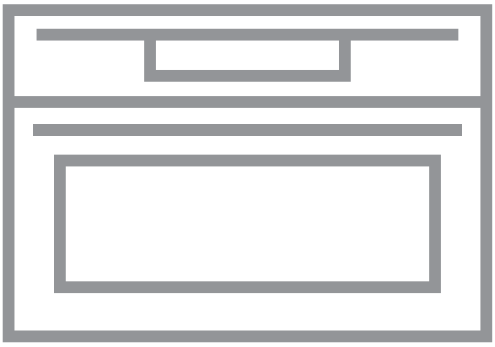
KMK361000M
KMS361000M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... 6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 9
4. BEDIENINGSPANEEL..... 10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... 11
6. DAGELIJKS GEBRUIK..... 11
7. KLOKFUNCTIES..... 13
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... 16
9. EXTRA FUNCTIES..... 17
10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... 18
11. ONDERHOUD EN REINIGING..... 35
12. PROBLEEMOPLOSSING..... 36
13. ENERGIEZUINIGHEID..... 37
14. MILIEUBESCHERMING..... 38

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:



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



Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met 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: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te plaatsen of verwijderen.
- 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 het 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 u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- De inbouweenheid 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 ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- 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 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.

  - 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- Kook altijd met een 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 compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Hanteren van glaswerk

Als u uw glaswerk niet met passende zorg behandelt, kan dit leiden tot breuken, afsplintering, barsten of aanzienlijke krassen:

- Mors geen koud water of andere vloeistoffen op het glaswerk omdat een plotselinge daling van de temperatuur ertoe kan leiden dat het glas onmiddellijk breekt. Stukjes gebroken glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk te vinden.
- Plaats heet glaswerk niet op een nat of koel oppervlak, direct op het aanrecht of een metalen oppervlak of in de gootsteen of hanteer heet glaswerk niet met een vochtige doek.
- Gebruik of repareer geen glaswerk dat is afgesplinterd, gebarsten of zwaar bekrast.
- Laat heet glaswerk niet op of tegen een hard voorwerp stoten en sla er niet met keukengerei tegen.
- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.

Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.

Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

2.6 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.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

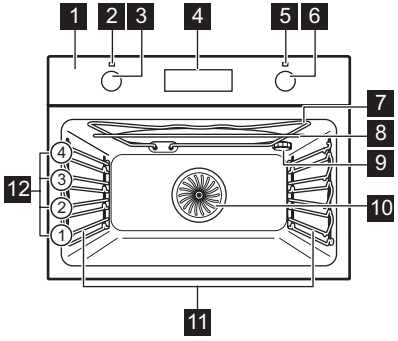
2.8 Verwijdering

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

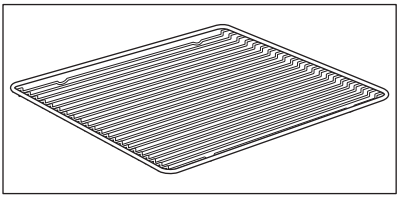
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Aan-uitlampje/symbool
3 Knop voor verwarmingsfuncties
4 Display
5 Temperatuurlampje en magnetronstroomlampje / symbool
6 Bedieningsknop
7 Verwarmingselement
8 Magnetrongenerator
9 Lamp
10 Ventilator
11 Inschuifrails, verwijderbaar
12 Inzetniveaus

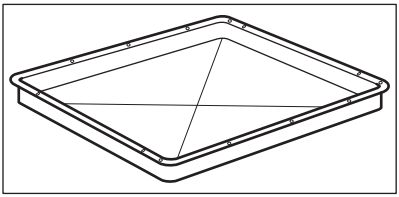
3.2 Accessoires

Bakrooster



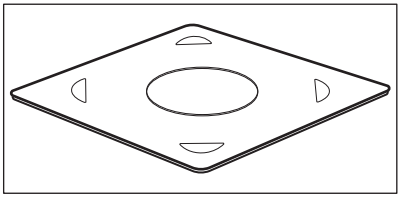
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

Glazen bodemplaat van de magnetron



Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.

4. BEDIENINGSPANEEL

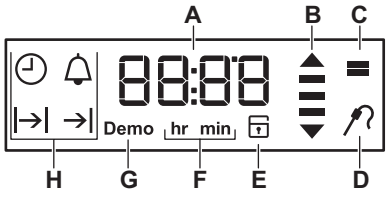
4.1 Verzonken knoppen

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

4.2 Sensorveld / Knoppen

≋	De magnetronfunctie instellen.
⏲	De klokfunctie instellen.
°C	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.

4.3 Weergave



A. Timer / Temperatuur / Magnetronvermogen
B. Opwarmings- en restwarmte-indicator
C. Magnetronmodus
D. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
E. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
F. Uren/minuten
G. Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
H. Klokfuncties

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Stel de tijd in voordat je de oven gebruikt.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Stap 2

Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

Verwijder de glazen bodemplaat van de magnetron.

Stap 1	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur / het magnetronvermogen te selecteren.
Stap 3	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

6.2 Instellen: Magnetron

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron.
3. Draai aan de verwarmingsfunctieknop om een functie te selecteren: Magnetron.

Eerst toont het display de standaardinstelling voor magnetronvermogen en vervolgens de standaardinstelling voor: Duur.
Om te beginnen met de standaardinstellingen druk je op: .

4. Draai de bedieningsknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.
5. Druk op en draai vervolgens de bedieningsknop voor wijziging van: Duur.
6. Druk op: .

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

7. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

Als je de deur van de oven opent, stopt de oven. Om het opnieuw te laten starten sluit je de deur en druk je op: .

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:	
MAGNETRONVERMOGEN	**MAXIMUMTIJD**
100 - 600 W	90 minuten
Meer dan 600 W	7 minuten

6.3 Instellen: Magnetroncombi

Je kunt de magnetronfunctie combineren met iedere willekeurige verwarmingsfunctie.

De oven kan geluiden maken wanneer er gebruik wordt gemaakt van de functies: Magnetroncombi. Dit is normaal voor deze functie.

Stap 1	Draai aan de verwarmingsfunctieknop om de functie te selecteren. Het display toont de standaardtemperatuur.
Stap 2	Draai de bedieningsknop om de temperatuur te wijzigen.
Stap 3	Om de verwarmingsfunctie te combineren met de magnetronmodus drukt u op: ≋.
Stap 4	Draai de bedieningsknop om de instellingen voor het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W. Ongeveer 5 graden voordat de ingestelde temperatuur is bereikt klinkt er een geluidsignaal. Als de ingestelde tijd eindigt, klinkt het geluidssignaal weer en stopt de oven.
Stap 5	Draai de knoppen naar de uitstand.

Het magnetronvermogen is beperkt tot 600 W wanneer je gebruikmaakt van de functie: Magnetroncombi.

6.4 Indicatielampje bij voorverwarmen

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

6.5 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
0 Uit-stand	De oven is uit.
Binnenverlichting	Inschakelen van de verlichting.
Magnetron	Creëert de warmte direct in het voedsel. Voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis.
Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Verwarmings-functie	Toepassing
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Grill	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verwarmings-functie	Toepassing
 Grill Intens	Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.
 Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Tijdstip van de dag	Om het tijdstip van de dag weer te geven en te wijzigen. U kunt het tijdstip van de dag op elk gewenst moment wijzigen, ook als de oven uit staat.
Duur	De duur van het koken instellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
Eindtijd	Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
Vertragingstijd	Combinatie van functies: Duur, Eindtijd.
Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kookwekker - kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uit staat.
00:00 Timer met optelfunctie	Als u geen andere klokfunctie instelt, controleert de functie automatisch hoelang de oven werkt. Het tellen begint onmiddellijk wanneer de oven begint te verwarmen. Timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur, Eindtijd.

7.2 Instellen: Tijdstip van de dag

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: **hr**, **12:00**. **12** - knippert.

Stap 1	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen.
Stap 2	- druk hierop om te bevestigen. Op het display wordt het ingestelde uur weergegeven, alsook: **min**. **00** - knippert.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.
Stap 4	- druk hierop om te bevestigen. Op het display verschijnt de ingestelde tijd.

- druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen. - knippert op het display.

7.3 Functie instellen: Duur

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de regelknop om de minuten in te stellen. - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen. - druk hierop om te bevestigen. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.4 Functie instellen: Eindtijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk hier herhaaldelijk op. - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen. - druk hierop om te bevestigen.

Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen. ⏲ - druk hierop om te bevestigen. Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.5 Functie instellen: Vertragingstijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	⏲ - druk hier herhaaldelijk op. |→| - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Duur. Druk op: ⏲.
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Duur. Druk op: ⏲. Op het display verschijnt: →|.
Stap 5	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: ⏲.
Stap 6	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: ⏲.
Het display geeft weer: de ingestelde temperatuur, |→|, →|. De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsduur en stopt op de ingestelde eindtijd. Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven gaat uit.	
Stap 7	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 8	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.6 Functie instellen: Kookwekker

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

Stap 1	- druk herhaaldelijk. , **00** - knippert.
Stap 2	Draai aan de regelknop voor de temperatuur om de seconden en daarna de minuten in te stellen. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 min, knippert **hr**.
Stap 3	Stel de uren in. Kookwekker - start automatisch na 5 seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal **00:00**, - knippert. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

7.7 Functie instellen: Timer met optelfunctie

Stap 1	- druk herhaaldelijk. Het display toont tijd zonder symbolen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

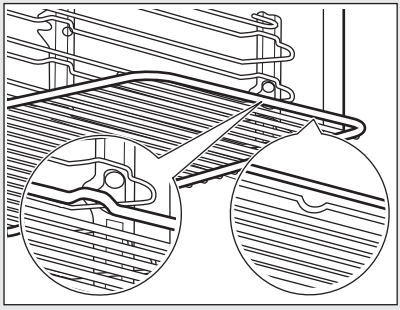
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

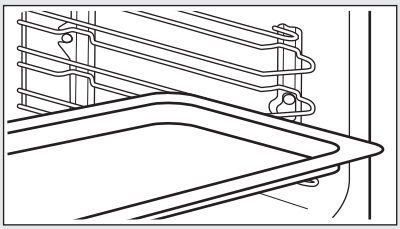
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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.

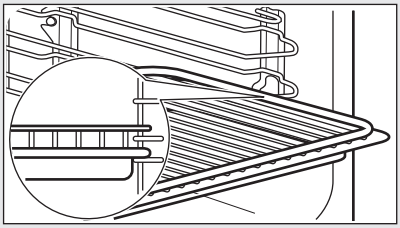
Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



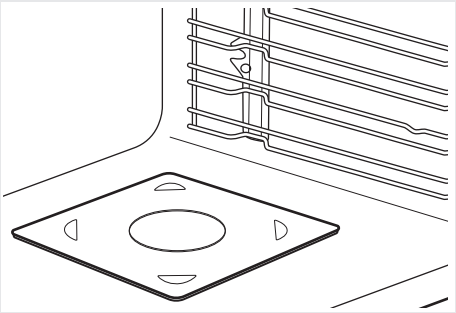
Bakplaat:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Bakplaat:
Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



Magnetronglas onderste plaat:
Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron).
Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing.
Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Gebruik: Kinderslot

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

Stap 1	Zorg ervoor dat de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat.
Stap 2	°C - druk hierop en draai tegelijkertijd de regelknop naar rechts.
Het signaal klinkt. SAFE - verschijnt op het display.	
Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te schakelen.	

9.2 Hoe te gebruiken: functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is. Wanneer de functie is ingeschakeld, kunnen de temperatuur- en tijdinstellingen niet per ongeluk worden gewijzigd.

Stap 1	Stel een ovenfunctie in.
Stap 2	⏲, °C - houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt. Het signaal klinkt. **Loc** verschijnt 5 seconden op het display.

Herhaal stap 2 om de Functievergrendeling uit te schakelen.

Loc verschijnt op het display wanneer u de regelknop draait of op een willekeurige knop drukt wanneer de Functievergrendeling is ingeschakeld. Wanneer u aan de knop voor de ovenfuncties draait, stopt de oven.

Wanneer u de oven uitschakelt terwijl de Functievergrendeling is ingeschakeld, schakelt de Functievergrendeling automatisch over naar de Kinderslot. Raadpleeg 'Aanvullende functies', hoofdstuk 'Kinderslot gebruiken'.

9.3 Restwarmte-indicatie

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

9.4 Automatische uitschakeling

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

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

Na een automatische uitschakeling draait u de knop naar de uit-stand.

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

9.5 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. 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.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.

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



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 de oven niet om eieren in hun schaal en slakken met huisjes 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.

Nadat je de oven uitzet, neem je het voedsel uit de oven en laat je het 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.

10.3 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		Combimagnetron-functie
	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	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal	Magnetronfunctie		Combimagnetron-functie
	Ontdooi-en	Opwarmen, Koken	
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	✓
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

10.4 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.

10.5 Baktips

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

10.6 Bakken op één ovenniveau

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

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

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

BAKKEN IN BAKVORMEN	(°C)	(min)	
Biscuitgebak	160	35 - 50	2
Kwarktaart, gebruik een diepe pan	160 - 170	60 - 90	1
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	180	70 - 90	1

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaat, tenzij anders aangegeven.

CAKE/GEBAK	(°C)	(min)
Kruimeltaart, droog	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	150 - 160	35 - 55
Vruchtencake van zanddeeg	160 - 170	40 - 80

Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

Gebruik de bakplaat.

CAKE/GEBAK/BROOD	(°C)	(min)	
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	2
Roggebrood	eerst: 230	eerst: 20	2
	dan: 160 - 180	dan: 30 - 60	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	2
Roomsoezen / Eclairs, voorverwarming is niet nodig	190 - 210	20 - 35	2
Plaatbrood / Broodkrans, voorverwarming is niet nodig	170 - 190	30 - 40	2
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg)	170	35 - 55	1
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	2

CAKE/GEBAK/BROOD	(°C)	(min)	
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Gebruik de functie: Hetelucht.

KOEKJES EN BISCUITS	(°C)	(min)	
Zandkoekjes	150 - 160	10 - 20	1
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	150 - 160	15 - 20	1
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	20 - 30	1
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten	140	20 - 35	1
Cakejes, verwarm de oven voor	160	20 - 35	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	150 - 160	20 - 40	1
Makarons	100 - 120	30 - 50	1
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	80 - 100	120 - 150	1

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

KOEKJES EN BISCUITS	(°C)	(min)
Broodjes	190 - 210	10 - 25
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	160	20 - 30
Cakejes	170	20 - 35

10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

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

10.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

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

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

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

10.9 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

RUNDVLEES	(kg)	POWER (W)	(°C)	(min)
Stoofvlees	1 - 1,5	200	230	60 - 80

Gebruik de functie: Turbo grill.

VARKENSVLEES	(kg)	POWER (W)	(°C)	(min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Gehaktbrood	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75

Gebruik de functie: Turbo grill.

KALFSVLEES	(kg)	(W)	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1	200	160 - 180	50 - 70
Kalfsschenkel	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100

Gebruik de functie: Turbo grill.

LAMSVLEES	(kg)	(W)	(°C)	(min)
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70

Gebruik de functie: Turbo grill.

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

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

VIS	(kg)	(W)	(°C)	(min)
Hele vis	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45

Gebruik de functie: Hetelucht.

GERECHTEN	(kg)	(W)	(°C)	(min)
Zoet gerecht	200	160 - 180	20 - 35	1

GERECHTEN	(kg)	POWER (W)	(°C)	(min)
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.10 Knapperig bakken met: Pizza-functie

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de derde rekstand.

PIZZA	(°C)	(min)
Pizza, dunne korst	200 - 230	15 - 20
Pizza, dikke korst, gebruik een diepe pan	180 - 200	20 - 30
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55

PIZZA	(°C)	(min)
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	160 - 180	50 - 60
Ongedesemd brood	230	10 - 20
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de eerste rekstand.

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

Gebruik de functie: Grill.

GRILLEN	(°C)	(min)	(min)
		1e kant	2e kant
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40

GRILLEN	(°C)	(min)	(min)
		1e kant	2e kant
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalfsvlees	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrugfilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hele vis, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gebruik de functie: Grill Intens.

Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.

GRILL INTENS	(min)	(min)	
	1e kant	2e kant	
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	2
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Steaks	7 - 10	6 - 8	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	2

10.12 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gebruik de tweede rekstand.

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

10.13 Lage temperatuur garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebraad.

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

4. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.

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

10.14 Bevroren gerechten

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

Bedek het voedsel niet.

Gebruik de derde rekstand tenzij anders aangegeven.

Gebruik de functie: Hetelucht.

ONTDOOIEN	(°C)	(min)
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30
Frietjes, dun, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 30
Frietjes, dik, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	25 - 35
Aardappelschijfjes / Kroketjes, tussen het bakken door 2 tot 3 keer omdraaien	210 - 230	20 - 35
Rösties	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, vers, gebruik de tweede rekstand	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, bevroren, gebruik de tweede rekstand	160 - 180	40 - 60
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30

10.15 Ontdooien

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

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

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

Gebruik het eerste ovenniveau.

	(kg)	(min) Ontdooitijd	(min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	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.
Taart	1,4	60	60	-

10.16 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
Wortelen	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

10.17 Dehydrateren - Hetelucht

Gebruik de derde rekstand.

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

10.18 Bereiding met magnetron

Tips voor de magnetron		
Bereidings-/ontdooiresultaten	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De kooktijd was te lang.	Zet lager vermogen of/en kortere kooktijd.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	De kooktijd was te kort.	Stel langere kooktijd in. Het magnetronvermogen niet verhogen.
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)	Rusttijd (min)
Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Gehakt, ingesteld op 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Kip	1	30 - 35	10 - 20
Kippenborst	0,15	5 - 9	10 - 15
Dijen van kippen	0,15	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0,5	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0,5	12 - 15	5 - 10

ZUIVELPRODUCTEN **Zet het vermogen op 100 W.**	(kg)	(min)	Rusttijd (min)
Boter	0,25	4 - 6	5 - 10
Geraspte kaas	0,2	2 - 4	10 - 15

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

FRUIT	(kg)	POWER (W)	(min)	Rusttijd (min)
Fruit	0,25	100	5 - 10	10 - 15

OPNIEUW VERWARMEN		POWER (W)	(min)	Rusttijd (min)
Babyvoeding in potjes	0,2 kg	300	1 - 2	-
Babymelk, plaats een lepel in de fles	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Melk	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Water	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Saus	200 ml	600	1 - 3	-
Soep	300 ml	600	3 - 5	-
Ingevroren kant-en-klaar-maaltijden	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Kant-en-klaargerecht	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

SMELTEN	(kg)	POWER (W)	(min)	Rusttijd (min)
Chocolade / Chocoladeglazuur	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Boter	0,1	400	00:30 - 01:30	-

KOKEN

		POWER (W)	(min)	Rusttijd (min)
Hele vis	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Visfilet	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Verse groenten	0,5 kg + 50 ml water	600	5 - 15	-
Groenten, ingevroren	0,5 kg + 50 ml water	600	10 - 20	-
Gepofte aardappelen	0,5 kg	600	7 - 10	-
Rijst	0,2 kg + 400 ml water	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Combimagnetronfunctie
Stel de functie in: Grill + magnetron.

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

10.19 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

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

500 - 600 W			
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

10.20 Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.					
MAGNETRON-FUNCTIE	**POWER (W)**	**kg**		**(min)**	
Biscuitgebak	600	0.475	Bottom	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Gehaktbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Eiervla	500	1	Bottom	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Bottom	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Gebruik het ovenrek.						
COMBI-MAGNE-TRON-FUNCTIE		**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	Grill + magnetron	400	160	1	40 - 45	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1.1 kg	Grill + magnetron	400	230	1	45 - 55	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

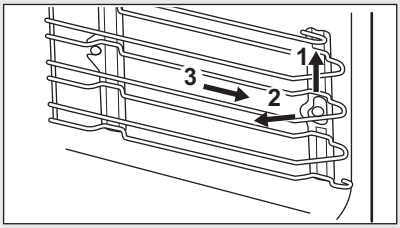
11.1 Opmerkingen over schoonmaken

 **Reinigings-middelen**	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, 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 de oven om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.
 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
Stap 3	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

11.3 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 het glazen deksel.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

Onderdelen	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

Foutcodes	
Op het display verschijnt…	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
12:00	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dagtijd in.

Foutcodes

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

12.2 Servicegegevens

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 aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

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

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

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

Verwarm de oven niet voor als het 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
Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

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

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft 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.

14. 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.

www.aeg.com/shop



867343120-B-332021

CE

AEG