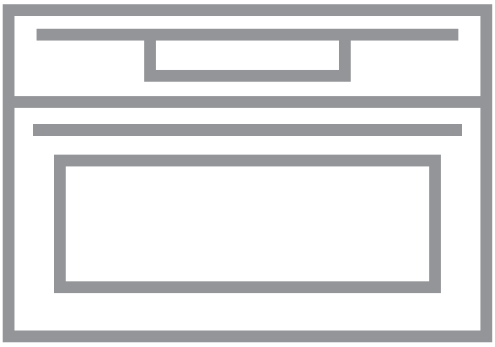
KME861000M
KMK861000B
KMK861000M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN....9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....10
6. DAGELIJKS GEBRUIK....10
7. KLOKFUNCTIES....17
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....18
9. EXTRA FUNCTIES....19
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....19
11. ONDERHOUD EN REINIGING....37
12. PROBLEEMOPLOSSING....38
13. ENERGIEZUINIGHEID....40

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com/webselfservice



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



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

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

niet verantwoordelijk voor 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.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- 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 kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat 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.

- 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.
- 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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- 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 juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, 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 voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

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

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- 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 Servicedienst

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

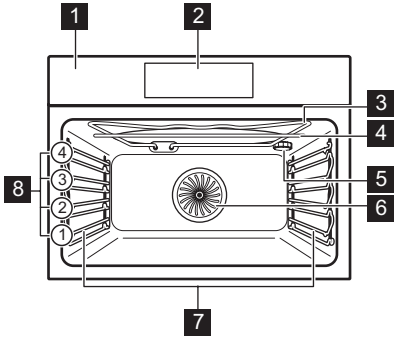
2.7 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

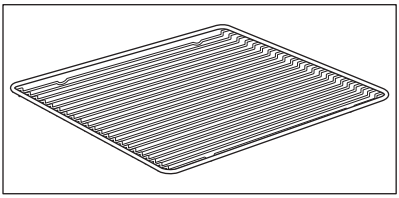
3.1 Algemeen overzicht



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

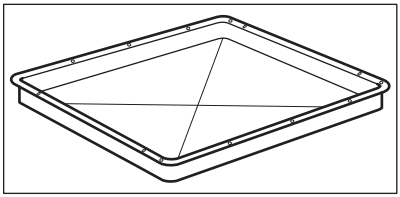
3.2 Accessoires

Bakrooster



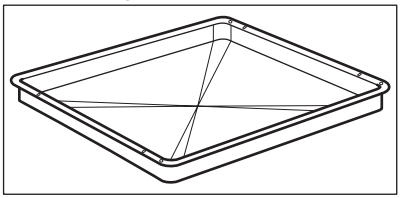
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

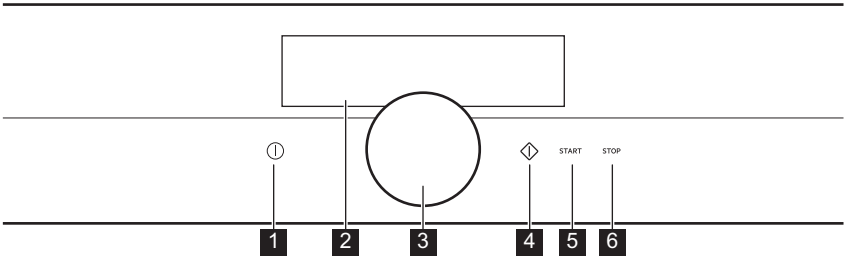
Grill-/braadpan



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

4. HET APPARAAT GEBRUIKEN

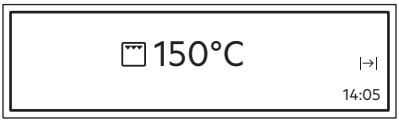
4.1 Bedieningspaneel



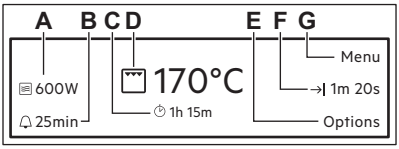
	-functie	Opmerking
1	Aan / Uit	Apparaat in- en uitschakelen.
2	Scherm	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
3	Draaiknop	Om de instellingen te wijzigen en door het menu te navigeren. Druk op ⏻ om het apparaat aan te zetten. Hou de draaiknop vast om het instellingenscherm aan te zetten. Hou de draaiknop vast en draai eraan om door het menu te navigeren. Hou de draaiknop vast en druk erop om een instelling te bevestigen of in het gekozen submenu te gaan. Om naar het vorige menu terug te gaan, vindt u de optie Terug in de menulijst of bevestigt u een geselecteerde instelling.
4	Magnetronfunctie	Magnetron snelle start (1000 W; 30 sec.). Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.
5	START	Om de geselecteerde functie in te schakelen.
6	STOP	Om de geselecteerde functie uit te schakelen.

4.2 Display

Na aan te gaan, toont het display de verwarmingsfunctiemodus.



Het display met ingestelde maximaal aantal functies:



A. Magnetronvermogen
B. Kookwekker
C. Timer naar boven
D. Verwarmfunctie en temperatuur
E. Opties of tijdstip van de dag
F. Duur of eindtijd van een functie
G. Menu

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 de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

Bij de eerste aansluiting zal de softwareversie gedurende 7 seconden verschijnen.

U dient de taal, de Helderheid Scherm en de Tijdstip van de dag in te stellen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

De verwarmingsfuncties in- en uitschakelen.

1. Oven inschakelen.
2. Hou de draaiknop vast.

De laatst gebruikte functie wordt onderstreept.

3. Druk op de draaiknop om het submenu in te gaan en draai eraan om de verwarmingsfunctie te selecteren.
4. Druk op de draaiknop om te bevestigen.
5. Stel de temperatuur in en bevestig.
6. Druk op START. Sommige functies bevatten een volgorde van pop-upmenu´s Druk op de draaiknop om naar de volgende pop-upmenu te gaan. Na de laatste bevestiging begint de functie.

Druk op STOP om een functie uit te schakelen.

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

Verwarmingsfuncties: Speciaal

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
	Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
	Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
	Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
	Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
	Deeg Laten Rijzen	Om het deeg te laten rijzen voor het bakken.
	Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
	Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfuncties: Standaard

Verhittingsfunctie		Applicatie
	Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
	Hetelucht + onderwarmte	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 (Boven-/Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte + grill + hete lucht	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
	Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verhittingsfunctie		Applicatie
	Grill + ventilator	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

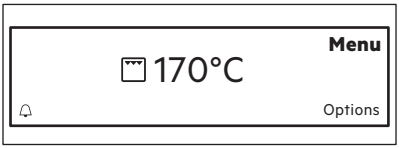
Verwarmingsfuncties: Magnetron

Verwarm de oven niet voor bij gebruik van magnetronfuncties.

De magnetronfunctie creëert de warmte direct in het voedsel.

Verhittingsfunctie		Applicatie
	Magnetron	Magnetronverwarming op middellaag vermogen (100 - 600 W). Voor verwarmen van bereide gerechten. Voor bereiding van groenten en vis.
MAX	Magnetron Max.	Magnetronverwarming op hoog vermogen (700 - 1000 W). Creëert de warmte direct in het eten. Om dranken en soepen op te warmen.
	Hetelucht + magnetron	Functie met magnetron-boost. Voor het bakken op een ovenniveau.
	Boven- en onderwarmte + magnetron	Functie met magnetron-boost. Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Grill + magnetron	Functie met magnetron-boost. Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Grill + hete lucht + magnetron	Functie met magnetron-boost. Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
	Ontdooien	Functie met magnetron-boost. Voor het ontdooien van vlees, fruit en groenten.

6.2 Menu - overzicht



Menu

Menu-item	Applicatie
Kook- En Bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
Basis Instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.

Submenu voor: Basis Instellingen

Submenu	Beschrijving
KINDERSLOT	Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd. U kunt deze functie activeren en deactiveren met het basisinstellingenmenu. Eenmaal geactiveerd, verschijnt kinderslot in het display als u de oven aanzet. Om de oven te gebruiken kiest u de codeletters met de draaiknop in de volgende volgorde: A B C.
Snel opwarmen	Verlaagt de opwarmtijd als standaard. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de bereiding voltooid is. Druk op de draaiknop om het eerder uit te schakelen. Als deze functie actief is, verschijnt het bericht "Warmhouden begonnen" op het display. Let op dat dit slechts beschikbaar is voor een aantal verwarmingsfuncties en als Duur is ingesteld.
Verleng Tijd	Om vooraf bepaalde bereidingstijd te verlengen. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Instelling	Stelt de ovenconfiguratie in.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal voor het display in.
Tijdstip van de dag	Stelt de huidige tijd en datum in.
Toetstonen	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van AAN/UIT en STOPPEN kan niet worden uitgeschakeld.
Alarmsignalen	Schakelt de alarmtoon in en uit.

Submenu	Beschrijving
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Helderheid Scherm	Pas de helderheid van het display in stappen aan.

Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
DEMO	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Licenties tonen	Informatie over licenties.
Softwareversie tonen	Informatie over softwareversie.
Fabrieksinstellingen	Terugzetten naar fabrieksinstellingen.

Submenu voor: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een voorgestelde functie, magnetronvermogen en temperatuur. U kunt deze instellingen handmatig wijzigen.

Voor sommige gerechten kunt u ook de manier van bereiden kiezen:
- Per gewicht

Het niveau waar een gerecht op wordt bereid:
- Rauw of Minder
- Gemiddeld
- Gaar of Meer

Voedselcategorie:Vlees en vis

Vlees		
Rundvlees	Ossenhaas	
	Braadstuk	
	Gehakt-brood	
Varkensrug	Haasbiefstuk	Vers
		Gerookt
	Braadstuk	
	Ham	
	Schenkel	
	Ribstuk	
Kalfsvlees	Haasbiefstuk	
	Braadstuk	
	Schenkel	
Lamsvlees	Braadstuk	
	Rugstuk	
	Bout	
Game	Wild	Rugstuk
		Lende
	haas	Rugstuk
		Bout

Gevogelte	
Kip	Heel
	Half
	Poten
	Vleugeltjes
eend	
gans	
Turkije	Heel
	Borststuk

Vis	
Hele Vis	Klein
	Gemiddeld
	Groot
Visschotels	
Vissticks	

Voedselcategorie: Bij- / ovengerechten

Schotel	
Bijgerechten	Patat
	Aardappelkroketjes
	Wiggen
	Rösties
Ovenschotels	Lasagne
	Aardappelgratin
	Pastaschotel
	Groentegratin

Voedselcategorie: Hartige schotels

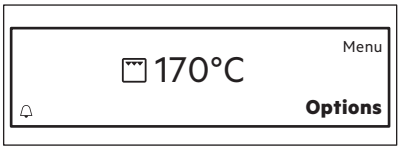
Schotel		
Pizza	Vers	Dun
		Dik
	Bevroren	Dun
		Dik
		Snacks
	Gekoeld	
Quiche	Dun	
	Dik	
Brood	Vers	Baguette
		Ciabatta
		Witbrood
		Bruin brood
		Roggebrood
		Volkoren brood
		Ongede-semd Brood
		Margrietje
		Kerstcake
	Bevroren	Baguette
		Brood
	Voorgebak-ken	
Broodjes	Vers	
	Bevroren	
	Voorgebak-ken	

Voedselcategorie: Nagerechten/gebak

Schotel		
Cake in bakblik	Amandelcake	
	Appeltaart	
	Brioche	
	Kwarktaart	
	Appeltaart, bedekt	
	Zanddeegbodem	
	Luchtige flanbodem	
	Madeiracake	
	Tulband	
	Cake, Zacht	
	Taarten	
Cake bakplaat	Bevroren Appelstrudel	
	Brownies	
	Kwarktaart	
	Kerststol	
	Kruimeltaart	
	Vruchtentaart	Pasteitjes
		Sponsdeeg
		Gistdeeg
	Cake, Zacht	
	Suikertaart	
	Biscuitrol	
	Koninginnebrood, zoet	
	Gisttaart	

Schotel	
Klein gebak	Cakejes
	Roomsoezen
	Eclairs
	Bitterkoekjes
	Muffins
	Deegreepjes
	Klein Bladerdeeggebak
	Zandkoekjes
Stoofpotje, zoet	

6.3 Opties



Opties	Beschrijving
Timerinstellingen	Bestaat uit een lijst met klokfuncties.
Snel opwarmen	Voor verlaging van de opwarmtijd in de verwarmingsfunctie die momenteel werkt. Aan / Uit
Set + Go	Instellen van een functie en later inschakelen. Als dit eenmaal is ingesteld, verschijnt het bericht "Set&Go actief" op het display. Druk op start om het aan te zetten. Als deze functie actief is, verdwijnt het bericht van het display en gaat de oven in werking. Let op dat dit slechts beschikbaar is voor een aantal verwarmingsfuncties en als Duur/ eindtijd is ingesteld.
Lampje	Aan / Uit

6.4 Restwarmte

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Timerinstellingen

Klokfunctie		Applicatie
	Timer naar boven	Houdt automatisch in de gaten hoe lang de functie werkt. De zichtbaarheid van de Timer naar boven kan aan en uit worden geschakeld.
	Duur	De duur van een programma instellen.[1)]
	Eindtijd	Om de uitschakeltijd van een verwarmfunctie in te stellen. Deze optie is alleen beschikbaar als de Duur is ingesteld. Gebruik de functies Duur en Eindtijd tegelijkertijd om de oven op een later ingesteld tijdstip automatisch aan en uit te schakelen. [1)] Deze functie is niet beschikbaar als de magnetron werkzaam is.

Klokfunctie		Applicatie
	Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen.[1)] Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kies en stel de tijd in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken. Draai bij een uitgeschakelde oven aan de draaiknop om deze functie in te schakelen.

1) Maximaal 23 uur 59 min

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

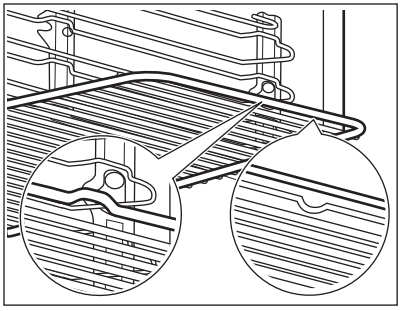
8.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

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

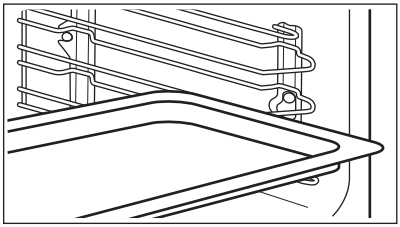
Bakrooster:

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



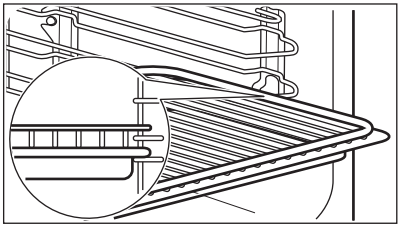
Bakplaat/ Diepe pan:

Schuif de bakplaat /diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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



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

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven 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: Lampje, Duur, Eindtijd.

9.2 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

10.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

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

10.2 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

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

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

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

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.

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

Materiaal van de pannen			
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein onder zilveren, gouden, platina of metalen laag/versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Keramiek en aardewerk zonder kwartz of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	X
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Hittebestendig kunststof tot 200 °C (controleer altijd de specificatie van de kunststof schaal voordat u deze gebruikt)	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Roosterfolie met magnetronbestendige sluiting (controleer altijd de specificatie van de folie voor gebruik)	✓	✓	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer	X	X	X

Materiaal van de pannen			
Bakblikken, met zwarte lak of siliconen laag (controleer altijd de specificatie van de bakblikken voor gebruik)	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Kookgerei voor magnetronggebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

10.4 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warm houden

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

Borden Warmen

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

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

Deeg Laten Rijzen

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

10.5 Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

10.6 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.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
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.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	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.
	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.
	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.

10.7 Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Taartbodem - zandtaartdeeg [1)]	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	1
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	1

Gerecht	-functie	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	70 - 90	1
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onder-warmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat 2)	Boven + onder-warmte	160 - 170	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	-functie	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Vlechtbrood/broodkrans	Boven + onder-warmte	170 - 190	30 - 40	2
Kerststol 1)	Boven + onder-warmte	160 - 180	50 - 70	2
Brood (roggebrood) 1)	Boven + onder-warmte			2
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs 1)	Boven + onder-warmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol 1)	Boven + onder-warmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Boter-/Suikerkoek 1)	Boven + onder-warmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roer-deeg) 2)	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	1
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roer-deeg) 2)	Boven + onder-warmte	170	35 - 55	1
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	1

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	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	20 - 35	1
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes1)	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	1
Eiwitgebak / schuimgebak	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	1
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Klein bladerdeeggebak 1)	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	1
Broodjes 1)	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes1)	Hetelucht	160	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes1)	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

1) Oven voorverwarmen.

10.8 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)	Grill + ventilator	210 - 230	10 - 20	1
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Rijstepap	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

10.9 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: 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

10.10 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	Hoeveelheid (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

10.11 Hetelucht + onderwarmte

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.

10.12 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

Giet wat water op de bakplaat om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen.

Vlees met een korst kan in de braadslede zonder deksel worden gebraden.

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

Om het vlees sappiger te houden:
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

10.13 Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	Boven + onderwarmte	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rosbief of ossenhaas: rood [1]	Grill + ventilator	per cm dikte	190 - 200	5 - 6 per cm dikte	1
Rosbief of ossenhaas: medium	Grill + ventilator	per cm dikte	180 - 190	6 - 8 per cm dikte	1

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossenhaas: gaar	Grill + ventilator	per cm dikte	170 - 180	8 - 10 per cm dikte	1

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	Grill + ventilator	1 – 1,5 kg		90 - 120	1
Kotelet, ribbetje	Grill + ventilator	1 – 1,5 kg			1
Gehaktbrood	Grill + ventilator	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	Grill + ventilator	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	Grill + ventilator	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalfsschenkel	Grill + ventilator	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	Grill + ventilator	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamsrug	Grill + ventilator	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug, hazenbout 1)		tot 1 kg			1
Rug	Boven + onderwarmte	1,5 – 2 kg			1
Reebout, hertenbout	Boven + onderwarmte	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip	Grill + ventilator	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	Grill + ventilator	400 – 500 g elk	190 - 210		1
Stukken gevogelte	Grill + ventilator	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
eend	Grill + ventilator	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	-functie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis		1 – 1,5 kg			1

10.14 Grillen

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

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

Grillen

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 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.15 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
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 Grill + ventilator	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.

10.16 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.)
Wortels 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.

10.17 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

10.18 Brood bakken

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

10.19 Bereiding met magnetron

Voor functie Ontdooien bevelen wij aan 30 °C te gebruiken.

Tips voor de magnetron

Bereidings-/ ontdooiresultaten	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De tijdsduur was te lang.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	De tijdsduur was te kort.	Stel een langere tijdsduur in. Het magnetronvermogen niet verhogen.
Het voedsel is oververhit aan de randen, maar is in het midden nog niet gaar.	Het vermogen was te hoog.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.

Vlees ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Gehakt (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Gevogelte ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Kip (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Kipfilet (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Kippenpoten (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Vis ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Hele vis (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Visfilets (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Zuivelproducten ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Boter (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Geraspte kaas (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Taart/koekjes ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Gistcake (1 stuks)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 stuks)	100	2 - 4	15 - 20
Droge cake (bijv. hotelcake) (1 stuks)	200	2 - 4	15 - 20
Brood (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Gesneden brood (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Broodjes (4 stuks)	200	2 - 4	2 - 5

Fruit ontdooien

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Fruit (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Opnieuw Verwarmen

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Babyvoeding in potjes (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Babymelk (180 ml); zet lepel in de fles	600	0:20 - 0:40	-
Kant-en-klaarmaaltijd (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Bevroren kant-en-klaarmaaltijden (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Melk (200 ml)	1000	1 - 1:30	-

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Water (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Saus (200 ml)	600	1 - 3	-
Soep (300 ml)	600	3 - 5	-

Smelten

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Chocolade / chocoladelaagje (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Boter (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Meer

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Hele vis (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Visfilets (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Groenten, vers (0,5 kg + 50 ml water)	600	5 - 15	-
Groenten, bevroren (0,5 kg + 50 ml water)	600	10 - 20	-
Gepofte aardappels (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Rijst (0,2 kg + 400 ml water)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Combimagnetronfunctie
Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.

Gerecht	-functie	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Rusttijd (min)
Aardappelgratin (1,1 kg)	Hetelucht + magnetron	400	180	40	1	2-5
Cake (0,7 kg)	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	190	25	2	5

Gerecht	-functie	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Rusttijd (min)
Geroosterd varkensvlees (1,5 kg)	Hetelucht + magnetron	200	180	90	1	2-5
Lasagne	Boven- en onderwarmte + magnetron	200-300	180	35	1	2-5
Kip (1 kg)	Grill + hete lucht + magnetron	400	230	40	1	2-5

10.20 Voorbeelden van kooktoepassingen voor de instellingen van het vermogen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Instelling vermogen	Gebruik
• 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	Verwarmen van vloeistof Dichtschroeien aan het begin van het kookproces Koken van groenten
• 600 Watt • 500 Watt	Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden Verwarmen van een maaltijd op een bord Stoofpot sudderen Eiergerechten koken
• 400 Watt • 300 Watt	Maaltijden door laten koken Delicaat voedsel koken Verwarmen van babyvoeding Rijst laten sudderen Delicaat voedsel verwarmen Smelten van kaas, chocolade, boter
• 200 Watt • 100 Watt	Ontdooien van vlees, vis Ontdooien van kaas, room en boter Ontdooien van fruit en gebak Ontdooien van brood

10.21 Aanwijzingen voor testinstituten

Magnetronfunctie

Testen volgens IEC 60705.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Hoeveelheid (kg)	Roosterhoogte 1)	Tijd (min)	Opmerkingen
Taart	600	0.475	Onderkant	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Gehaktbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Eiervla	500	1	Onderkant	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Onderkant	8 - 12	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

1) Gebruik het draadrek mits anders aangegeven.

Combimagnetronfunctie

Testen volgens IEC 60705.

Gerecht	-functie	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte 1)	Tijd (min)	Opmerkingen
Cake (0,7 kg)	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Aardappelgratin (1,1 kg)	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Kip (1,1 kg)	Grill + hete lucht + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

1) Gebruik het draadrek mits anders aangegeven.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven 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.

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

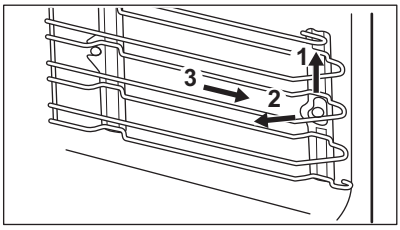
Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

11.2 Verwijderen van de geleiders

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er bestaat verbrandingsgevaar.

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 inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

11.3 Het lampje vervangen

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen.

Wacht totdat de oven afgekoeld is.

2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

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

Het bovenste lampje

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Problemen oplossen

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.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
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 geeft aan de Taal in te stellen.	Er heeft een stroomonderbreking van langer dan 3 dagen plaatsgehad.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor eerste ingebruikname'.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	De demofunctie is ingeschakeld.	Uitschakelen demomodus in: Menu / Basis Instellingen / DEMO. Activerings-/deactiveringscode: 2468.
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.

12.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

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

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

Gebruik metalen 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.

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

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

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

De lamp en ventilator blijven wel werken.

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als u het nodig heeft.

14. 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



867300597-D-462018

CE

AEG