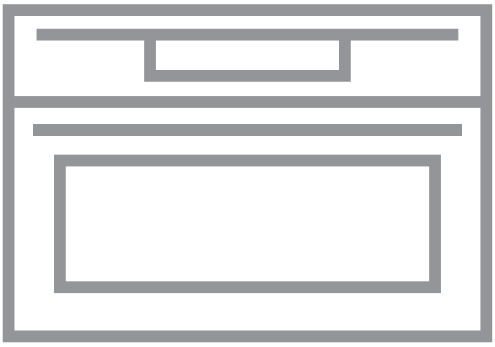
KM4400001M
KM4400021M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....8
5. DAGELIJKS GEBRUIK....9
6. MAGNETRONSTAND....11
7. KLOKFUNCTIES....14
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....16
9. EXTRA FUNCTIES....17
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....18
11. ONDERHOUD EN REINIGING....34
12. PROBLEEMOPLOSSING....35
13. ENERGIEZUINIGHEID....37

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



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



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



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

KLANTENSERVICE

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

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen delen in de ovenruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd

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

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een 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 op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- De magnetronfunctie mag niet worden gebruikt om de oven voor te verwarmen.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

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

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

2.5 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken!

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in 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 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

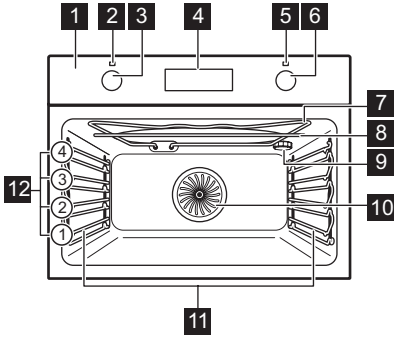
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

2.7 Servicedienst

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

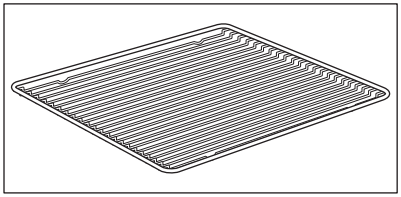
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Stroomlampje/symbool
3 Knop voor de ovenfuncties
4 Elektronische tijdschakelklok
5 Temperatuurlampje en magnetronstroomlampje / symbool
6 Temperatuurknop / magnetronvermogen
7 Verwarmingselement
8 Magnetrongenerator
9 Lampje
10 Ventilator
11 Verwijderbare inschuifrail
12 Roosterhoogtes

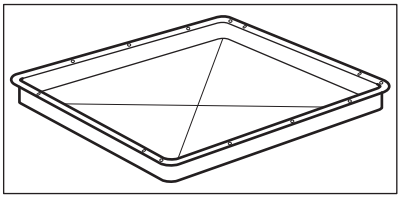
3.2 Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

4.1 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. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u op de bedieningsknop drukken. De bedieningsknop komt naar voren.

5.2 Het in- en uitschakelen van de oven.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie. Dit schakelt de oven automatisch aan met de standaard instellingen.
2. Draai de knop voor de temperatuur / magnetronvermogen om de temperatuur in te stellen.
3. Om de oven uit te schakene, draait u de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

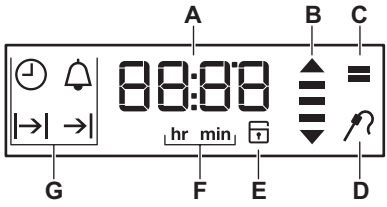
5.3 Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Magnetron	Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis.
	Multi Hetelucht	Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven-/onderwarmte.
	Boven + onderwarmte (Boven-/onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.

Ovenfunctie		Applicatie
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

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

5.4 Weergave



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

5.5 Toetsen

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

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.

5.6 Controlelampje bij voorverwarmen

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display een voor een branden. De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

6. MAGNETRONSTAND

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Geschikt kookgerei en materialen

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

Materiaal van de pannen	Magnetron			Verwarmfunctie +magnetron
	Ontdooien	Verwarming	Meer	
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein[1)]	✓	X	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓	✓
Keramisch[2)], aardewerk[2)]	✓	✓	✓	X
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X	X
Hittebestendig plastic tot 200 °C[3)]	✓	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X	X

Materiaal van de pannen	Magnetron			Verwarm-functie +magnetron
	Ontdooien	Verwarming	Meer	
Huishoudfolie	✓	X	X	X
Bakpapier met magnetronveilige afdichting[3)]	✓	✓	✓	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer	X	X	X	✓
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag[3)]	X	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X	✓ 4)
Bakrooster	X	X	X	✓ 4)
Kookgerei voor magnetrongebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	✓	X

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

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

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

4) Bereid op een bakplaatniveau.

6.2 Magnetronaanbevelingen

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

- 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).
- Leg het voedsel op een bord en zet het als u de magnetronfunctie gebruikt op de bodem van de ruimte.

Meer

- 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. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

Ontdooien

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

- Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

6.3 De functie instellen: Magnetron

Verwijder alle accessoires.

1. Draai aan de functieknop van de oven om een functie te selecteren: Magnetron.

Het display toont eerst een standaard magnetronvermogen en daarna een standaard tijdsduur voor: Bereidingstijd.

Druk op 3sec om te starten met de standaardwaarden voor het magnetronvermogen en voor: Bereidingstijd.

2. Draai aan de knop voor temperatuur/ magnetronvermogen om het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.
3. Druk op en daarna op + / — om te wijzigen: Bereidingstijd.
4. Druk op: 3sec.

Als de ingestelde tijd voor Bereidingstijd eindigt, klinkt het geluidssignaal weer en stopt de functie Magnetron.

5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

Als u de deur van de oven opent, stopt de functie Magnetron. Om het opnieuw te laten starten sluit u de deur en drukt u op 3sec.

6.4 De functie instellen: Combinatiemagnetron

U kunt de magnetronfunctie combineren met iedere willekeurige verwarmingsfunctie.

1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.

In het display verschijnt een standaardtemperatuur.

2. Draai de knop voor de temperatuur / magnetronvermogen om de temperatuur te wijzigen.
3. Druk op 3sec om de verwarmfunctie te combineren met de magnetronstand.

Bij het gebruik van de combimagnetronfunctie kan de oven diverse geluiden maken. Dit is normaal voor deze functie.

4. Draai aan de knop voor instelling van temperatuur/magnetronvermogen om de instellingen van het magnetronvermogen te wijzigen. Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.

U kunt Bereidingstijd instellen voor de combimagnetronfunctie. Bij het instellen van de tijd voor Bereidingstijd gedurende meer dan 7 minuten en in de combistand, kan het magnetronvermogen niet hoger zijn dan 600 W.

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

5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

6.5 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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat uit staat.
	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
	VERTRAGINGS-TIJD	Combinatie van de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE.
	KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een aftel-tijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.

Klokfunctie		Toepassing
00:00	TIMER MET OPTELFUNCTIE	Als u geen andere klokfunctie instelt, zal de timer met optelfunctie automatisch bijhouden hoe lang het apparaat werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet gebruikt worden met de functies: BEREIDINGSDUUR, EINDE.

7.2 Instellen en wijzigen van de tijd

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

1. Druk op + of — om de uren in te stellen.
2. Druk op ⏲ om te bevestigen en om naar het instellen van de minuten te gaan.

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

3. Druk op + of — om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op ⏲ om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

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

7.3 De functie BEREIDINGSDUUR

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen |→| en de tijd in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

4. Druk op een willekeurige toets of open de ovendeur om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

7.4 De functie BEREIDINGSEINDE

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat →| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de uren en daarna de minuten voor het BEREIDINGSEINDE in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Op de ingestelde tijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen →| en de tijd in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

4. Druk op een willekeurige toets of open de ovendeur om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

7.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Op het display knippert →|.

4. Druk op + of − om de uren en daarna de minuten voor het BEREIDINGSEINDE in te stellen.

   Druk op ⏲ om te bevestigen.

Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stopt op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen →| en de tijd in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

5. Druk op een willekeurige toets of open de ovendeur om het geluid te stoppen.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

7.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Druk steeds opnieuw op ⏲ tot 🔔 op het display verschijnt en "**00**" knippert.
2. Druk op + of − om de KOOKWEKKER in te stellen.

   U moet eerst de seconden en dan de minuten instellen.
   Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
   Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

   "**00:00**" en 🔔 knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

7.7 TIMER MET OPTELFUNCTIE

Houd om de timer met optelfunctie te resetten + en − ingedrukt. De timer gaat weer optellen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

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

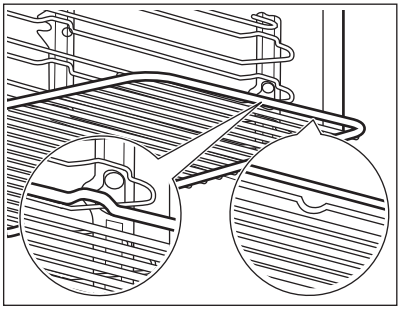
8.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Zie hoofdstuk "magnetronmodus".

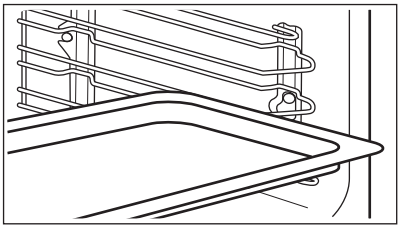
Bakrooster:

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



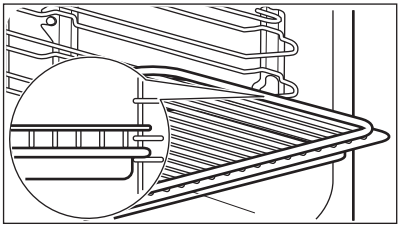
Bakplaat :

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaat samen:

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



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

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Gebruik van het kinderslot

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

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk tegelijkertijd op ⏲ en + gedurende 2 seconden.

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

9.2 Gebruik van de Functievergrendeling

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

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

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens uw voorkeur.
2. Houd ⏲ en + gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidsignaal. Loc en verschijnt gedurende 5 seconden op het display.

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

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

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

Herhaal stap 2 om de functievergrendeling uit te schakelen.

9.3 Restwarmte-indicatie

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator ≋ bij

een oventemperatuur van boven de 40 °C.

9.4 Automatische uitschakeling

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

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

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

9.5 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

10.1 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

10.2 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.

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

10.3 Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

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

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

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood/broodkrans	Boven-/onderwarmte	170 - 190	30 - 40	2
Kerststol 1)	Boven-/onderwarmte	160 - 180	50 - 70	2
Brood (roggebrood) 1)	Boven-/onderwarmte			2
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs 1)	Boven-/onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol 1)	Boven-/onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Boter-/Suikerkoek 1)	Boven-/onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) 2)	Multi hetelucht	150 - 160	35 - 55	1
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) 2)	Boven-/onderwarmte	170	35 - 55	1
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi 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	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi hetelucht	140	20 - 35	1
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes1)	Boven-/onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	1
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	1
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Klein bladerdeeggebak 1)	Multi hetelucht	170 - 180	20 - 30	1
Broodjes 1)	Boven-/onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes1)	Multi hetelucht	160	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes1)	Boven-/onderwarmte	170	20 - 35	2

1) Oven voorverwarmen.

10.4 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven-/onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven-/onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin[1)]	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven-/onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven-/onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

10.5 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi hetelucht.

Gebak op bakplaat

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

1) Oven voorverwarmen.

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

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

10.6 Pizza hetelucht

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

10.7 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen of het vet op het oppervlak inbranden.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.

- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
  – braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
  – rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
  – besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

10.8 Tabel braadstukken

Rundvlees

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

Varkensvlees

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

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

Gevogelte

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	0,2 - 0,25 elk	200	200 - 220	20 - 35	1
Halve kip	Circulatiegrill	0,4 - 0,5 elk	200	190 - 210	25 - 40	1
Kip, haantje	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Eend	Circulatiegrill	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Vis (gestoomd)

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

Gerechten

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

Gerecht	Functie	Gewicht (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	Multi hetelucht	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 Grill

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

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

Grill

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

Tweekrings grill

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	2
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3

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

10.10 Bevroren gerechten

Gebruik de functie Multi hetelucht.

- 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 Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes[3)]	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

1) Oven voorverwarmen.

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

3) Oven voorverwarmen.

10.11 Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.
- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.
- Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diep bord of schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gerecht	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	0.5	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-

Gerecht	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Aardbeien	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1.4	60	60	-

10.12 Inmaken - Onderwarmte

- 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 weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

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

Steenvruchten

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

Groenten

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
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.

10.13 Drogen - Multi hetelucht

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

10.14 Bereiding met magnetron

Zet het bord met voedsel onderin de ruimte en draai het halverwege de bereidingstijd om.

Roer het voedsel halverwege de bereiding of ontdooitijd door.

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

Indien u het gewenste recept niet kunt vinden, kunt u soortgelijke gerechten in de tabellen raadplegen.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Tips voor de magnetron

Bereidings-/ ontdooiresultaten	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De tijdsduur was te lang. Het voedsel werd niet afgedekt.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.

Bereidings-/ ontdooiresultaten	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt na-dat de bereidingstijd is verstreken.	De tijdsduur was te kort.	Stel een langere tijdsduur in. Het magnetronvermogen niet verhogen.
Het voedsel is over-verhit aan de randen, maar is in het mid-den nog niet gaar.	Het vermogen was te hoog. Het voedsel werd tijdens de bereidingscyclus niet omgedraaid.	Kies de volgende keer een lager ver-mogen en een langere bereidings-tijd.

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

Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
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	-
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.

Combineer functies: Grill + ventilator en Magnetron.

Gerecht	Ovengerei	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Rusttijd (min)
2 kippenhelften (2 x 0,55 kg)	Ronde glazen schaal, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Gegratineerde aardappelen (1 kg)	Gratinschotel	300	200	40	2	10
Varkensbraadstuk, hals (1,1 kg)	Glazen schotel met zeef	300	200	70	1	10

10.15 Aanwijzingen voor testinstituten

Magnetronfunctie
Testen volgens IEC 60705.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Rooster-hoogte 1)	Tijd (min)	Opmerkingen
Taart	600	0.475	Onderwarmte	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.

Gerecht	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Roosterhoogte 1)	Tijd (min)	Opmerkingen
Gehaktbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Eiervla	300	1	Onderwarmte	18	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	Onderwarmte	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

1) Gebruik het draadrek mits anders aangegeven.

Combimagnetronfunctie
Testen volgens IEC 60705.

Gerecht	Functie	Vermogen (Watt)	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte 1)	Tijd (min)	Opmerkingen
Cake	Hetelucht + magnetron	100	0.7	180	2	29 - 31	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Aardappelgratin	Grill + hete lucht + magnetron	300	1.1	180	2	40 - 45	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Kip	Grill + hete lucht + magnetron	200	1.1	230	1	45 - 55	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 en een warm sopje.

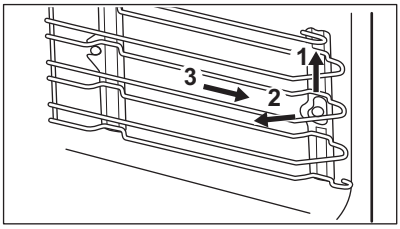
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder voedselresten en vetten voorzichtig van de bovenkant van de ovenruimte.
- Verwijder hardnekkig vuil met een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

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

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

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

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

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

Het bovenste lampje

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

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.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Het kinderslot gebruiken'.
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.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

12.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

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 het apparaat 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



867343003-A-252017

CE

AEG