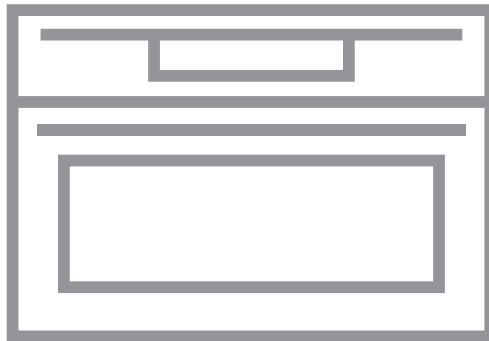


USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 3 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 6 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8 |
| 4. BEDIENINGSPANEEL..... | 9 |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK..... | 10 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 11 |
| 7. MAGNETRONSTAND..... | 13 |
| 8. KLOKFUNCTIES..... | 18 |
| 9. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S..... | 19 |
| 10. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... | 19 |
| 11. EXTRA FUNCTIES..... | 20 |
| 12. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 22 |
| 13. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 30 |
| 14. PROBLEEMOPLOSSING..... | 31 |

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 kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de 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.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkant 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 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de

voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-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 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 heeft geen ongewenst effect 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 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 de erkende servicedienst.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft kan brand en een vlamboog veroorzaken als de magnetronfunctie in werking wordt gezet.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend

bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

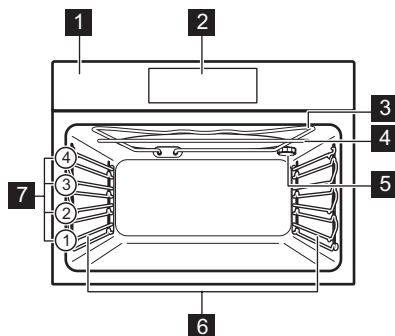
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.7 Servicedienst

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

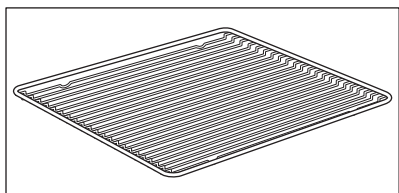
3.1 Algemeen overzicht



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

3.2 Accessoires

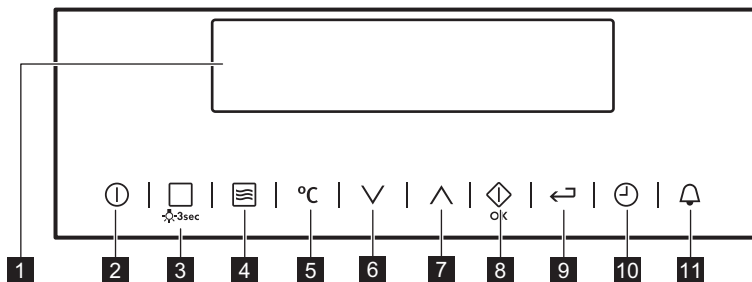
Bakrooster










Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

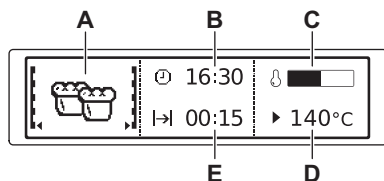


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

| Tiptoets | Functie | Opmerking |
|----------|---|--|
| 1 | - | Weergave Toont de huidige instellingen van het apparaat. |
| 2 |  | AAN / UIT Het apparaat in- en uitschakelen. |
| 3 |  | Grill of Kook- En Bakassistent Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan: Kook- En Bakassistent. Raak de tiptoets weer aan om tussen de functies te schakelen: Grill, Kook- En Bakassistent. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen. |
| 4 |  | Magnetronfunctie Het inschakelen van de magnetronfunctie. Te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Wanneer u de magnetron gebruikt met de functie: Duur gedurende meer dan 7 minuten en in de Combi-stand, kan het vermogen niet hoger zijn dan 600 W. |
| 5 | °C | Temperatuurkeuze Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. |
| 6 |  | Toets omlaag Omlaag gaan in het menu. |
| 7 |  | Toets omhoog Omhoog gaan in het menu. |
| 8 |  | OK/Magnetron snelle start De selectie of instelling bevestigen. Het inschakelen van de magnetronfunctie. Te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. |
| 9 |  | Toets op de achterkant Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven. |











| Tiptoets | Functie | Opmerking |
|--|--------------------------|---|
| 10  | Tijd en overige functies | Verschillende functies instellen. Als een verwarmingsfunctie in werking is, raakt u de tiptoets aan om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go. |
| 11  | Kookwekker | Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker. |

4.2 Display



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

Andere indicatielampjes op het display:

| Symbol | Functie | Functie |
|---|-----------------------------------|--|
|  | Kookwekker | De functie werkt. |
|  | Dagtijd | Het display geeft de huidige tijd aan. |
|  | Duur | Het display geeft de benodigde kooktijd weer. |
|  | Eindtijd | Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is. |
|  | Temperatuur | Het display toont de temperatuur. |
|  | Tijdisindicatie | Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op  and  om de tijd te resetten. |
|  | Indicatielampje bij voorverwarmen | Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan. |
|  | Heat+Hold | De functie is actief. |

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik. Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een

stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3. Druk op om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.



U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met .

6.1 Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op of om de menu-optie te selecteren.













6.2 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

| Symbool | Menu-item | Applicatie |
|---------|-----------------------|--|
| | Grill | Een verwarmingsfunctie voor het grillen van plat voedsel op het midden van de steunhoogte. Voor het maken van toast. |
| | Kook- En Bakassistent | Bestaat uit een lijst met automatische programma's. |
| | Basis Instellingen | Wordt gebruikt voor het instellen van andere instellingen. |
| | Favoriet | Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt. |

Submenu voor: Basis Instellingen

| Symbool | Submenu | Beschrijving |
|---------|-------------------|--|
| | Instellen dagtijd | Stel de dagtijd in. |
| | Tijdisindicatie | Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt. |

| Symbool | Submenu | Beschrijving |
|---|--------------------|---|
|  | Set + Go | Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken. |
|  | Heat+Hold | Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is. |
|  | Verleng Tijd | Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit. |
|  | Contrast | Pas het contrast van het display in stappen aan. |
|  | Helderheid | Pas de helderheid van het display in stappen aan. |
|  | Taal | Stelt de taal voor het display in. |
|  | Geluidsvolume | Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan. |
|  | Toetsvolume | Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld. |
|  | Alarmtoon | Schakelt de alarmtoon in en uit. |
|  | DEMO modus | Activerings-/deactiveringscode: 2468 |
|  | Service | Toont de softwareversie en -configuratie. |
|  | Fabrieksinstelling | Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling. |

6.3 Een verwarmingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de functie: Grill.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Stel de temperatuur in.
5. Druk op  om te bevestigen.

6.4 Controlelampje bij voorverwarmen

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

6.5 Restwarmte

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

6.6 Energie besparen



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

Algemene tips

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

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

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

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

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

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met selectie Duur of

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

De lamp blijft werken.

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

7. MAGNETRONSTAND

7.1 Magnetron

Algemeen:



LET OP!

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

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

Bakken:

- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden.
- Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan

uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.

- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.
- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijv. op handgrepen. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

- Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op

- een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

Boter, gebakjes, kwark ontdooien:

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

Fruit, groenten ontdooien:

- Als fruit en groenten rauw moeten blijven, ontdooi ze niet in het apparaat maar laat ze geheel ontdooien bij kamertemperatuur.

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

Kant-en-klaarmaaltijden:

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

7.2 Geschikt kookgerei en materialen

| Materiaal van de pannen | Magnetron | | | Grill |
|--|-----------|----------|-------|-------|
| | Ontdooien | Opwarmen | Koken | ◆◆◆◆ |
| Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Niet-ovenbestendig glas en porselein ¹⁾ | ✓ | X | X | X |
| Grillrooster, glas en glaskeramiek gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal bijv. Arcoflam | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keramisch ²⁾ , aardewerk ²⁾ | ✓ | ✓ | ✓ | X |
| Hittebestendig plastic tot 200 °C ³⁾ | ✓ | ✓ | ✓ | X |
| Karton, papier | ✓ | X | X | X |
| Huishoudfolie | ✓ | X | X | X |
| Bakpapier met magnetronveilige af-dichting ³⁾ | ✓ | ✓ | ✓ | X |
| Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer | X | X | X | ✓ |

| Materiaal van de pannen | Magnetron | | | Grill |
|---|-----------|----------|-------|-------|
| | Ontdooien | Opwarmen | Koken | ◆◆◆◆ |
| Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag ³⁾ | X | X | X | ✓ |
| Bakrooster | X | X | X | ✓ |
| Braadpannen, bijv. Crostino of Crunch-bord | X | ✓ | ✓ | X |
| Kant-en-klare maaltijden in de verpakking ³⁾ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

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

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

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

7.3 Tips voor de magnetron

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

Overige zaken om rekening mee te houden...

- Voedsel heeft verschillende vormen en eigenschappen. Het wordt bereid in verschillende hoeveelheden. Om deze reden kan de benodigde tijd en het vermogen voor ontdooien, verwarmen of bereiden variëren. Als


grove richtlijn: **dubbele hoeveelheid - ca. dubbele bereidingstijd.**

- De magnetron creëert de warmte direct in het voedsel. Daarom kunnen niet alle plaatsen tegelijkertijd worden verwarmd. U dient de verwarmde schotels te roeren en draaien, in het















bijzonder bij grotere hoeveelheden voedsel.

- De **rusttijd** wordt in de tabellen gegeven. Laat het eten rusten, in het apparaat of erbuiten, zodat de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld.
- Pas het vermogen aan naargelang de hoeveelheid voedsel. Een hoog vermogen kan een kleine hoeveelheid voedsel doen aanbranden of vonken opwekken als u de accessoires gebruikt.
- U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.

7.4 Magnetronfuncties

| Funcities | Omschrijving |
|--------------|--|
| Magnetron | Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis. |
| Combi | Gebruik het om de verwarmingsfunctie en de magnetronmodus tegelijkertijd te gebruiken. Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. |
| Snelle start | Voor het inschakelen van de magnetronfunctie wanneer het apparaat uit staat. Met een druk op het symbool  wordt het maximale vermogen van de magnetron gebruikt. Werkt: 30 seconden ingedrukt |

7.5 De magnetronfunctie instellen

1. Schakel het apparaat in.
2. Gebruik  om de magnetronfunctie in te schakelen.
3. Tik op . De functie: Duur wordt ingesteld op 30 seconden en de magnetron gaat in werking.
 -  Elke keer dat u  aanraakt, worden er 30 seconden aan de duur van de magnetron toegevoegd. Duur.
 -  Als u  niet aanraakt, schakelt het apparaat na 20 seconden uit.
4. Tik op  om de volgende functie in te stellen: Duur. Zie de paragraaf "De klok instellen".
 -  Wanneer de tijd van de functie: Duur langer is dan 7 minuten, wordt het vermogen van de magnetron verlaagd naar 600 W.
 -  De maximale tijdstelling van de functie: Duur is 90 minuten.
 -  U kunt het magnetronvermogen wijzigen (tik op  en dan op  of ) en de functie: Duur  als de magnetron in werking is.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. De magnetronfunctie wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een symbool om het geluidssignaal uit te zetten.

i Raak om de magnetronfunctie uit te zetten **1** aan.

i Als u **☰** aanraakt of de deur open, stopt de functie. Raak om deze weer te starten **⬇** aan.

7.6 De Combi-functie instellen

- Schakel de verwarmfunctie in. Raadpleeg "Verwarmingsfunctie starten".
- Raak **☰** aan en volg dezelfde stappen als bij het instellen van de magnetronfunctie.

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

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

7.7 De snelstartfunctie instellen

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

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

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

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








7.8 Voorbeelden van kooktoepassingen voor de instellingen van het vermogen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Vermogeninstelling | Toepassing |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt | Verwarmen van vloeistof Dichtschroeien aan het begin van het kookproces Koken van groenten Smelten van gelatine en boter |
| <ul style="list-style-type: none"> 600 Watt 500 Watt | Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden Een maaltijd op een bord verwarmen Stoofpot sudderen Eierechten koken |
| <ul style="list-style-type: none"> 400 Watt 300 Watt 200 Watt | Maaltijden door laten koken Delicaat voedsel koken Babyvoeding verwarmen Rijst laten sudderen Delicaat voedsel verwarmen Kaas smelten |
| <ul style="list-style-type: none"> 100 Watt | Vlees, vis en brood ontdooien Kaas, room en boter ontdooien Fruit en cake ontdooien (gebak) Gistdeeg laten rijzen Koude gerechten en drankjes verwarmen |

8. KLOKFUNCTIES



8.1 Tabel met klokfuncties

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

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



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

- Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
- Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen.
- Druk op  om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.
- Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

8.2 De klokfuncties instellen



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

- Stel de verwarmingsfunctie in.

8.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

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

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


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




- Schakel het apparaat in.
- Selecteer de verwarmingsfunctie.
- Stel de temperatuur boven 80 °C in.

4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op  om te bevestigen. Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

8.4 Verleng Tijd

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

 Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Automatisch Weg.

1. Wanneer de bereidingstijd is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool. Op het display wordt het bericht weergegeven.
2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op .

9. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S






WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Online recepten



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

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



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

9.2 Kook- En Bakassistent met Receptenautomaat

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

10. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



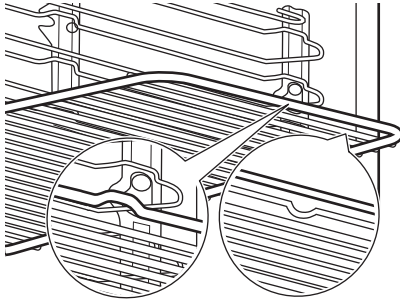
WAARSCHUWING!
Zie hoofdstuk "magnetronmodus".

10.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

Bakrooster:

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



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

11. EXTRA FUNCTIES

11.1 Favoriet

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

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

Een programma opslaan

- Schakel het apparaat in.
 - Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
 - Raak herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.
 - Druk op om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
 - Druk op om te bevestigen.
 - Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
 - Tik op of om de letter te wijzigen.
 - Druk op .
- De volgende letter knippert.
- Herhaal stap 7 indien nodig.
 - Druk op en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft,

tik op of en druk op om een bestaand programma te overschrijven.

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

Het programma inschakelen

- Schakel het apparaat in.
- Selecteer het menu: Favoriet.
- Druk op om te bevestigen.
- Selecteer de naam van uw favoriete programma.
- Druk op om te bevestigen.

11.2 Gebruik van het Kinderslot






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


- Raak aan om het display in te schakelen.
- Druk tegelijkertijd op en totdat het display een bericht weergeeft. Om het Kinderslot te deactiveren, herhaal stap 2.

11.3 Toetsblokkering

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




- Schakel het apparaat in.


2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op  om te bevestigen. Druk om de functie uit te schakelen op . Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op  en vervolgens op  om te bevestigen.

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


11.4 Set + Go

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display het volgende toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  tot het display het volgende toont: Set + Go.
6. Druk op  om te bevestigen.

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

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.


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

11.5 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na bepaalde tijd automatisch

uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

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

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

11.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

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

11.7 Koelventilator

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

12. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

- 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.

12.1 Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.

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 |

12.2 Bereidingstabellen voor de magnetron



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

Vlees ontdooien

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

Gevogelte ontdooien

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkingen |
|-------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---|
| Kip | 200 | 1 | 25 - 30 | 10 - 20 | Halverwege de bereidingstijd om draaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken. |
| Kippenborst | 200 | 0.1 - 0.2 | 3 - 5 | 10 - 15 | Halverwege de bereidingstijd om draaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken. |

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkingen |
|----------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---|
| Kippenbou-tjes | 200 | 0.1 - 0.2 | 3 - 5 | 10 - 15 | Halverwege de bereidingstijd om-draaien, ont-dooide delen met alumini-umfolie be-dekken. |
| Eend | 200 | 2 | 45 - 60 | 20 - 30 | Halverwege de berei-dingstijd om-draaien, ont-dooide delen met alumini-umfolie be-dekken. |

Vis ontdoeien

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkin-gen |
|-----------|-----------------|--------------|------------|----------------|---|
| Hele vis | 100 | 0.5 | 10 - 15 | 15 - 20 | Halverwege de berei-dingstijd om-draaien. |
| Visfilets | 100 | 0.5 | 10 - 12 | 15 - 20 | Halverwege de berei-dingstijd om-draaien. |

Worstjes ontdoeien

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkin-gen |
|----------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---|
| Gesneden worst | 100 | 0.1 | 2 - 4 | 20 - 40 | Halverwege de berei-dingstijd om-draaien. |

Zuivelproducten ontdooien

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

Taart/koekjes ontdooien

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkingen |
|--------------|-----------------|---------|------------|----------------|--|
| Gistdeeg | 100 | 1 stuk | 2 - 3 | 15 - 20 | Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Kwarktaart | 100 | 1 stuk | 2 - 4 | 15 - 20 | Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Cake (gebak) | 100 | 1 stuk | 1 - 2 | 15 - 20 | Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien. |

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

Fruit ontdoeien

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

Koken/smelten

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkingen |
|------------------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|--------------------------------------|
| Chocolade / chocolade-laagje | 600 | 0.15 | 2 - 3 | - | Halverwege de bereidingstijd roeren. |

| Gerecht | Vermogen (Watt) | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Rusttijd (min) | Opmerkingen |
|---------|-----------------|--------------|------------|----------------|--------------------------------------|
| Boter | 200 | 0,1 | 2 - 4 | - | Halverwege de bereidingstijd roeren. |

Ontdooien, verwarmen

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

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

Bereidingstabel

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

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

¹⁾ Alle groenten afgedekt in de container koken.

Tabel voor de Combi-functie

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

| Gerecht | Ovengerei | Ver- mo- gen (Watt) | Tempe- ratuur (°C) | Tijd (min) | Roos- ter- hoog- te | Opmerkin- gen |
|--|----------------------------|----------------------------------|--------------------------|---------------|------------------------------|---|
| 2 kippenhelf- ten (2 x 0,6 kg) | Glazen schotel met zeef | 300 | 220 | 40 | 2 | Na 20 min. omdraaien, dan 5 min. la- ten rusten. |
| gratinaardap- pelen (1 kg) | Gratinschotel | 300 | 200 | 40 | 2 | 10 min. laten rusten. |
| Varkens- braadstuk, nek (1,1 kg) | Glazen schotel met zeef | 300 | 200 | 70 | 1 | Regelmatig omdraaien, 10 min. laten rus- ten. |

13. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 Opmerkingen over schoonmaken

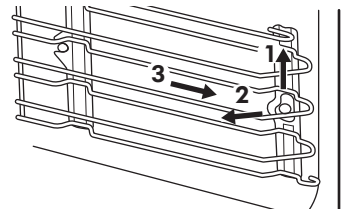
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder voedselresten en vetten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

13.2 Verwijderen van de geleiders

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

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

1. Inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.



2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

Installeer de geleiders in de omgekeerde volgorde.

13.3 Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit

voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



WAARSCHUWING!

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



LET OP!

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

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

Het bovenste lampje

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

14. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| U kunt de oven niet inschakelen of bedienen. | De oven is niet aangesloten op een elektriciteitsnet of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de oven goed is aangesloten op het elektriciteitsnet (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 juist zijn. |
| De oven wordt niet warm. | De automatische uitschakeling is actief. | Raadpleeg "Automatisch uitschakelen". |
| De oven wordt niet warm. | Het kinderbeveiliging is geactiveerd. | Raadpleeg "Gebruik van het kinderbeveiliging". |
| 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. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| Het lampje brandt niet. | Het lampje is stuk. | Vervang het lampje. |
| Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat. | Er is een elektrische fout. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |

14.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

15. MILIEUBESCHERMING

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

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867 300598-A-352016



AEG