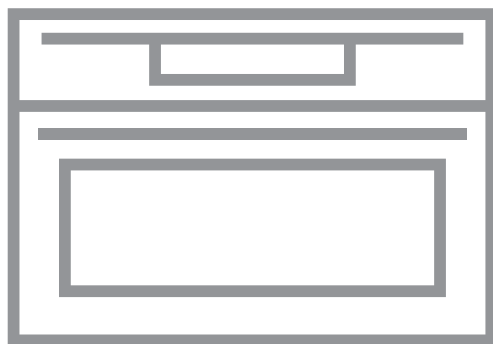


▶ CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	10
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	12
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KLOKFUNCTIES.....	16
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	17
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	18
10. EXTRA FUNCTIES.....	18
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	20
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	38
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	40
14. TECHNISCHE GEGEVENS.....	41
15. ENERGIEZUINIGHEID.....	41

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 verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- 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.

- WAARSCHUWING: Als de deur, scharnieren/ handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- WAARSCHUWING: Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- WAARSCHUWING: 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 Installatie



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.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm

Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen 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 of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- 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 enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een

contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

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

- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email (indien van toepassing) met schoonmaakmiddelen.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- 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 Service

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

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

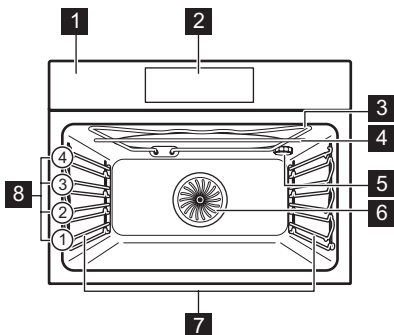
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of

huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

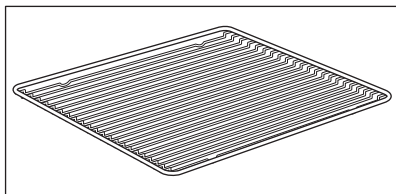
3.1 Algemeen overzicht



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

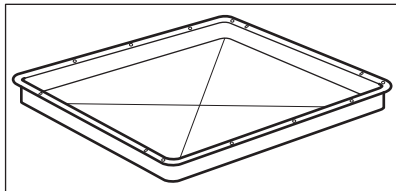
3.2 Accessoires

Bakrooster



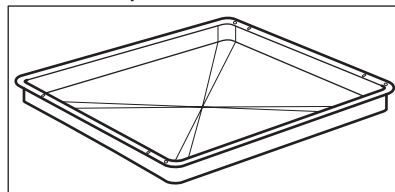
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

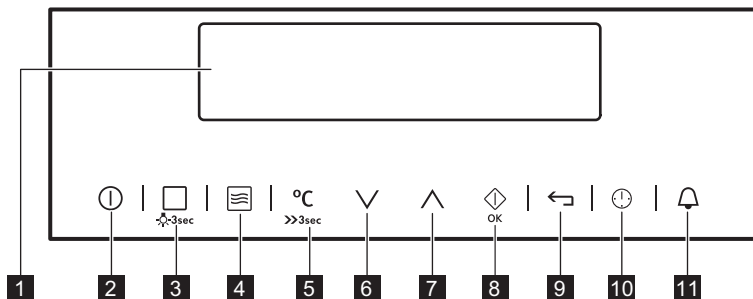
Grill-/braadpan



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




4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische programmeur

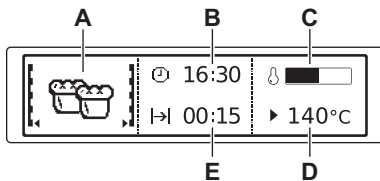


Gebruik de tiptoetsen om de oven te bedienen.

Tiptoets	Functie	Opmerking
1	- Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
2	 AAN / UIT	Om de oven in en uit te schakelen.
3	 Verwarmingsfuncties / Kook- En Bakassistent	Druk eenmaal op de tiptoets om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent. Druk weer op de tiptoets om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- En Bakassistent. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten.
4	 Magnetronfunctie	Voor het inschakelen van de: Magnetronfunctie. Te gebruiken als de oven is uitgeschakeld. Bij gebruik van de: Magnetronfunctie met de functie: Duur gedurende meer dan 7 minuten en in de Combi-stand, kan het vermogen niet hoger zijn dan 600 W.
5	 Temperatuurselectie / Snel opwarmen	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in de oven te tonen. Druk 3 seconden op het veld om de machine aan of uit te zetten: Snel opwarmen.
6	 Omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7	 Omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	 OK / Magnetron snel starten	De selectie of instelling bevestigen. Voor het inschakelen van de: Magnetronfunctie. Te gebruiken als de oven is uitgeschakeld.












Tiptoets	Functie	Opmerking
9 	Terug	Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven.
10 	Tijd en aanvullende functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmingsfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go.
11 	Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.


4.2 Display



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

Andere indicaties op het display:

Symbol	-functie	-functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.
	Tijdisindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op  en  om de tijd te resetten.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
	Snel opwarmen	De functie staat aan. Het verkort de opwarmtijd.
	Per gewicht	Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel aan is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.

Symbool	-functie
	Heat+Hold De functie staat aan.

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u de oven 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.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Oven inschakelen.
2. Druk op  of  om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op  om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.






U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met .








6.2 Een overzicht van de menu's





Hoofdmenu

Symbool / Menu-item	Applicatie
 Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.

Symbool / Menu-item	Applicatie
 Kook- En Bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
 Basis instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
 Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
 Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.

Submenu voor: Basis instellingen

Symbol / Menu-item	Beschrijving
 Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
 Tijdindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
 Snel opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
 Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
 Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
 Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
 Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
 Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
 Taal	Stelt de taal voor het display in.
 Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
 Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.

Symbol / Menu-item	Beschrijving
 Alarntoon	Schakelt de alarntoon in en uit.
 Demomodus	Activerings-/deactiveringscode: 2468.
 Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
 Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Pizza-functie	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulaviegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.






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

6.4 Speciaal


Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Deeg laten rijzen	Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.



6.5 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op  om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op  om te bevestigen.

6.6 Magnetronfuncties


Funcities	Beschrijving
Magnetron	Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het koken van groenten en vis.
Combi	Gebruik het om de verwarmingsfunctie en de magnetronmodus tegelijkertijd te gebruiken. Om gerechten korter te bereiden en een bruin korstje te geven. Het maximum vermogen voor deze functie is 600 W.
Snelle start	Gebruik deze om de magnetronfunctie in te schakelen met een druk op het symbool  op hoge magnetronstand en korte werking: 30 seconden ingedrukt



6.7 De magnetronfunctie instellen




1. Verwijder alle accessoires.
2. Oven inschakelen.
3. Druk op  om de magnetronfunctie in te schakelen.
4. Druk op . De functie: Duur wordt ingesteld op 30 seconden en de magnetron gaat in werking.

 Elke keer dat u  indrukt, worden er 30 seconden aan de duur van de magnetron toegevoegd: Duur.

 Als u  niet indrukt, schakelt de oven na 20 seconden uit.

5. Druk op  om de volgende functie in te stellen: Duur.
6. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. De magnetronfunctie wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.


 Om de magnetronfunctie uit te schakelen druk op .

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


De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door u ingestelde magnetronvermogen:

MAGNETRONVER- MOGEN	MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	90 minuten
Meer dan 600 W	7 minuten

6.8 De Combi-functie instellen



1. Een verwarmingsfunctie instellen.
2. Druk op  en volg dezelfde stappen als bij het instellen van de magnetronfunctie.

Wanneer u de magnetronfunctie in de Combi-modus gebruikt, mag het magnetronvermogen niet meer dan 600 W bedragen.


 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.

6.9 De snelstartfunctie van de magnetron instellen

1. Indien nodig, druk op  om de oven uit te schakelen.
2. Druk op  om de Snelle start-functie in te schakelen.

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

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

3. Druk op  om de duurtijd in te stellen voor de functie: Duur. Zie het hoofdstuk "De klok instellen" voor het instellen van de klokfuncties.


6.10 Indicatielampje 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.

6.11 Snel opwarmen

Deze functie verkort de opwarmtijd.

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







Als u de functie wilt activeren, houdt u  3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt. Deze functie is niet beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

6.12 Restwarmte

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Ook te gebruiken als de oven 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 werkingsduur van de oven in te stellen (max. 23 uur 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 gebruikt, schakelt de oven de warmte-elementen na 90% van de ingestelde tijd uit. De oven gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

7.2 De klokfuncties instellen



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

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven gaat uit. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

7.3 Heat+Hold



Voorwaarden voor de functie:

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

1. Schakel de oven in.

2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  totdat het display het volgende toont: Heat +Hold.
5. Druk op  om te bevestigen. Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

7.4 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 Per gewicht.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, 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 .

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.




8.1 Online recepten

De recepten voor de automatische programma's vindt u op onze website. Om het receptenboek te vinden, controleert u het PNC-nummer op het typeplaatje op het voorste frame van de ovenholte.

8.2 Kook- En Bakassistent met Receptenautomaat

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.

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 de oven de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.



8.3 VarioGuide met Per gewicht

Deze functie berekent automatisch de kooktijd. Als u de functie wilt gebruiken,

moet u het gewicht van het gerecht instellen.

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: VarioGuide.
Druk op  ok.
3. Druk op  of  om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op  ok.

Het automatische programma start.

4. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Druk op  of  om het gewicht te wijzigen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

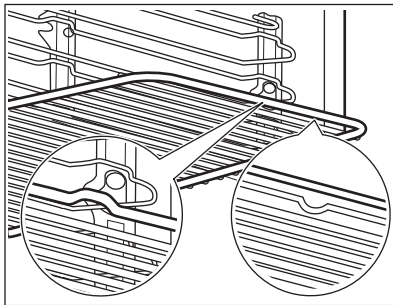


WAARSCHUWING!

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

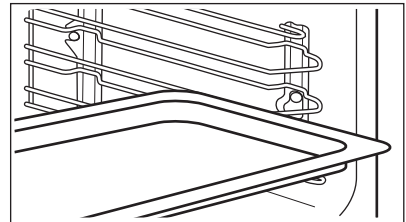
Bakrooster:

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



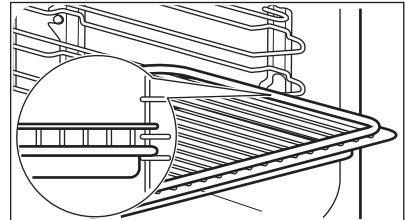
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat / diepe pansamen:

Plaats de bakplaat /diepe pan 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.

10. EXTRA FUNCTIES








10.1 Favoriet




U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie

opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet. U kunt 20 programma's opslaan.

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



Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op  om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
5. Druk op  om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
7. Druk op  of  om de letter te wijzigen.
8. Druk op . De volgende letter knippert.
9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op  en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

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

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

10.2 Gebruik van het Kinderslot



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


1. Druk op  om het display aan te zetten.


2. Druk tegelijkertijd op  en  totdat het display een bericht toont. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

10.3 Toetsblokkering

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




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


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

-  Als u de oven uitzet, schakelt de functie ook uit.

10.4 Set + Go

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

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  tot het display 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 signaal.



- Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basis instellingen laat u de functie: Set + Go in- en uitschakelen.

10.5 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

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

10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer de oven uitstaat, is de helderheid van het display tussen 22.00 uur en 06.00 uur lager.
- Helderheid overdag:
 - als de oven wordt ingeschakeld;
 - als u tijdens helderheid 's nachts een symbool aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
 - als de oven wordt uitgeschakeld en u een functie instelt: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

10.7 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.

11. 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.

11.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

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

11.2 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

Plaats het voedsel in de oven zonder enig verpakkingsmateriaal. De verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in de oven worden geplaatst als de

verpakking magnetronbestendig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Bereiding met magnetron

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

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

Ontdooien in de magnetron

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

11.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Materiaal van de pannen	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Bezig met ontdooien	Verwarmen, Koken	
Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein onder zilveren, gouden, platina of metalen laag/versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Keramiek en aardewerk zonder kwartz of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	X
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X

Materiaal van de pannen	Magnetronfunctie		Combimagnetronfunctie
	Bezig met ontdooien	Verwarmen, Koken	
Hittebestendig kunststof tot 200 °C (controleer altijd de specificatie van de kunststof schaal voordat u deze gebruikt)	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Roosterfolie met magnetronbestendige sluiting (controleer altijd de specificatie van de folie voor gebruik)	✓	✓	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. emaille, gietijzer	X	X	✓
Bakblikken, met zwarte lak of siliconen laag (controleer altijd de specificatie van de bakblikken voor gebruik)	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Kookgerei voor magnetrongebruik, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

11.4 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warm houden

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

Borden warmen

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

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

Deeg laten rijzen

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

Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten. Gebruik de eerste rekstand.

11.5 Bakken

Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurstelling niet te







wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.







Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.








11.6 Baktips








Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	Te korte baktijd.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De oventemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.







11.7 Bakken op 1 ovenniveau







 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Biscuitgebak	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1

 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Biscuitgebak	Boven + onder-warmte	160	35 - 50	2
Taartbodem - zandtaart-deeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	1
Taartbodem - zacht cake-deeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	1
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	70 - 90	1
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onder-warmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, gebruik de braadpan	Boven + onder-warmte	160 - 170	60 - 90	1






 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN				
 Verwarm de lege oven voor.				
		 (°C)	 (min)	
Plaatbrood / Broodkrans	Boven + onder-warmte	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen	Boven + onder-warmte	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood	Boven + onder-warmte	eerst: 230 dan: 160 - 180	20 30 - 60	2
Roomsoezen / Eclairs	Boven + onder-warmte	190 - 210	20 - 35	2
Koninginnenbrood (op-gerolde cake met jam)	Boven + onder-warmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart, droog	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1

 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN				
 Verwarm de lege oven voor.				
		 (°C)	 (min)	
Beboterde amandel-taart / Suikerkoek	Boven + onder-warmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg)	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	1
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg)	Boven + onder-warmte	170	35 - 55	2
Vruchtencake van zand-deeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	1
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, pudding-vulling)	Boven + onder-warmte	160 - 180	40 - 80	2

 KOEKJES EN BISCUITS				
		 (°C)	 (min)	
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	1
Zandtaartdeeg / Deeg-greepjes voor op vlaai-en/taarten	Hetelucht	140	20 - 35	1
Zandtaartdeeg / Deeg-greepjes voor op vlaai-en/taarten, verwarm de oven voor	Boven + onder-warmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	1
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	1

 KOEKJES EN BISCUITS				
		 (°C)	 (min)	
Makarons	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	1
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	1
Broodjes, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Cakejes, verwarm de oven voor	Hetelucht	160	20 - 35	3
Cakejes, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

11.8 Ovenshotels en gegratineerde gerechten

 Gebruik de eerste rekstand.				
		 (°C)	 (min)	
Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60	
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40	
Groentegratin, verwarm de oven voor	Circulaviegrill	210 - 230	10 - 20	
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	
Melkrijst	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60	
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60	
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	

11.9 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad mager vlees afgedekt.

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

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

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







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







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







11.10 Roostertafels







Gebruik de eerste rekstand.







Stel het vermogen in op 200 W, tenzij anders aangegeven.







 RUNDVLEES				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven + onder-warmte	230	60 - 80







 VARKENSVLEES				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Ham-lap	1 - 1,5	160 - 180	50 - 70	
Gehaktbrood	0,75 - 1	160 - 170	35 - 50	
Varkensschenkel, voor-gekookt	0,75 - 1	150 - 170	60 - 75	

 KALFSVLEES				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Geroosterd kalfs-vlees	1	160 - 180	50 - 70	
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	75 - 100	

 LAMSVLEES				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lamsbout / Gerooksterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	50 - 70	






 GEVOGELTE				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 elk stuk	200 - 220	20 - 35	
Halve kip	0,4 - 0,5 elk stuk	190 - 210	25 - 40	
Kip, haantje	1 - 1,5	190 - 210	30 - 45	
Eend	1,5 - 2	180 - 200	45 - 65	

 VIS				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hele vis	1 - 1,5	Boven + onderwarmte	210 - 220	30 - 45

 GERECHTEN			
 Gebruik de functie: Hetelucht.			
	 (W)	 (°C)	 (min)
Zoet gerecht	200	160 - 180	20 - 35
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	400 - 600	160 - 180	20 - 45
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	400 - 600	160 - 180	30 - 45

11.11 Knapperig bakken met Pizza-functie






 PIZZA		
 Gebruik de derde rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	160 - 180	50 - 60
Pizza, dunne korst, verwarm de oven voor	200 - 230	15 - 20
Pizza, dikke korst, verwarm de oven voor	180 - 200	20 - 30

 PIZZA		
 Gebruik de derde rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Ongedeseemd brood, verwarm de oven voor	230	10 - 20
Bladerdeegtaart, verwarm de oven voor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen, verwarm de oven voor	230	12 - 20
Pierogi, verwarm de oven voor	180 - 200	15 - 25

11.12 Brood bakken






Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

 BROOD		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Witbrood	180 - 200	40 - 60
Stokbrood	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggebrood	180 - 200	50 - 70
Volkoren brood	180 - 200	50 - 70

 BROOD		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Volkorenbrood	170 - 190	60 - 90

11.13 Grillen

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.
Warm de lege oven voor het koken voor.
Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.

 GRILLEN			
 Gebruik de eerste rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
			1e kant
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalfsvlees	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hele vis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30






11.14 Lage temperatuur garen

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

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

temperatuur instellen op een temperatuur tussen de 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C.

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





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

11.15 Bevroren gerechten

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

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

Gebruik de tweede rekstand.






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

11.16 Ontdooien

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

Gebruik de eerste rekstand.

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

	 (kg)	 (min) Ontdooitijd	 (min) Verdere ontdooitijd	
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	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Taart	1,4	60	60	-

11.17 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.




Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.





De weckpotten mogen elkaar niet raken.





Vul ca. 1/2 liter water op de plaat, 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).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.





	ZACHTE VRUCHTEN
	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen	35 - 45

 STEENVRUCHTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudde- ren begint	 (min) Door blij- ven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

 GROENTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sud- deren be- gint	 (min) Door blij- ven koken op 100 °C
Komkom- mers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / Erwten / As- perge	50 - 60	15 - 20

 GROENTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sud- deren be- gint	 (min) Door blij- ven koken op 100 °C
Wortelen	50 - 60	5 - 10





11.18 Drogen





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





11.19 Bereiding met magnetron






Tips voor de magnetron		
Bereidings-/ontdooiresultaten	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het eten is te droog.	Het vermogen was te hoog. De kooktijd was te lang.	Zet lager vermogen of/en kortere kooktijd.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	De kooktijd was te kort.	Stel langere kooktijd in. Het magnetronvermogen niet verhogen.
Het eten is oververhit aan de randen, maar nog niet voldoende gekookt in het midden.	Het magnetronvermogen was te hoog.	Zet lager vermogen en een langere kooktijd.






ONTDOOIEN






 Stel het vermogen in op 100 W, tenzij anders aangegeven.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Steak	0.2	5 - 7	5 - 10
Gehakt, ingesteld op 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kip	1	30 - 35	10 - 20
Kippenborst	0.15	5 - 9	10 - 15
Dijen van kippen	0.15	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0.5	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0.5	12 - 15	5 - 10







 Zet het vermogen op 100 W.	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Boter	0.25	4 - 6	5 - 10
Geraspte kaas	0.2	2 - 4	10 - 15

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







	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Fruit	0.25	100	5 - 10	10 - 15

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

 SMELTEN	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Chocolade / Chocoladeglazuur	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Boter	0.1	400	0:30 - 1:30	-

















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

Combimagnetronfunctie

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






11.20 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel






De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.







700 - 1000 W				
				
Koken van groenten	Dichtschroeien aan het begin van het kookproces	Verwarmen van vloeistof		
500 - 600 W				
				
Eiergerechten koken	Stoofpot sudderen	Een maaltijd op een bord verwarmen	Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden	
300 - 400 W				
				
Smelten van kaas, chocolade, boter	Rijst laten sudderen	Babyvoeding verwarmen	Koken/verwarmen van delicaat voedsel	Doorgaan met koken
100 - 200 W				
				
Ontdooien van brood	Ontdooien van fruit en gebak	Kaas, room en boter ontdooien	Ontdooien van vlees, vis	

11.21 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het rooster mits anders aangegeven.					
MAGNETRON-FUNCTIE	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biscuitgebak	600	0.475	Onderaan	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.

Gebruik het rooster mits anders aangegeven.					
MAGNETRON-FUNCTIE	 (W)	 (kg)		 (min)	
Gehaktbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Eiervla	500	1	Onderaan	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Onderaan	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Maak gebruik van het bakrooster.						
COMBI-MAGNETRON-FUNCTIE		 (W)	 (°C)		 (min)	
Cake, 0,7 kg	Hetelucht + magnetron	100	180	2	29 - 31	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Circulavie-grill + MW	400	180	1	40 - 45	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Kip, 1,1 kg	Circulavie-grill + MW	200	200	1	45 - 55	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

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

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing in de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.

Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

Verwijder voedselresten en vetten voorzichtig van de bovenkant van de ovenruimte.



Accessoires

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

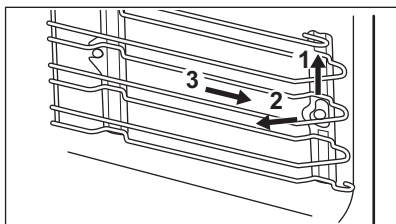
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser.

12.2 Verwijderen: inschuifrails

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om de oven te reinigen, verwijdert u 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.

12.3 Hoe vervangt u: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.



LET OP!

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

Het bovenste lampje

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

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven staat uit.	Oven inschakelen.
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.	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.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " Demo ".	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik" in "Basisinstellingen".

13.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

14. TECHNISCHE GEGEVENS

14.1 Technische gegevens

Spanning (Voltage)	220 - 240 V
Frequentie	50 Hz

15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Energiebesparing



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

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

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

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de

restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

www.aeg.com/shop



867335001-E-412019



AEG