

USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. KLOKFUNCTIES.....	13
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	14
9. EXTRA FUNCTIES.....	14
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	22
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	24
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	25

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 – 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, onderhouds- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



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.

De informatie staat 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, de stekker van het apparaat uit het stopcontact 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.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 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 (schroefzekerungen 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 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 oven deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de

deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering



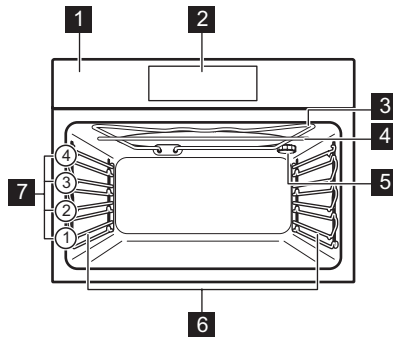
WAARSCHUWING!

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

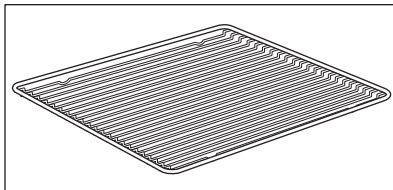
3.1 Algemeen overzicht



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

3.2 Accessoires

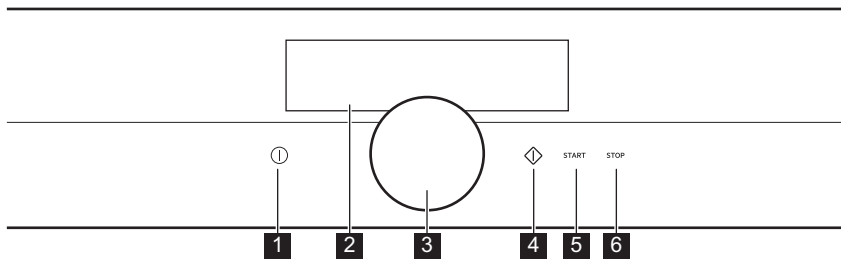
Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

4. HET APPARAAT GEBRUIKEN

4.1 Bedieningspaneel



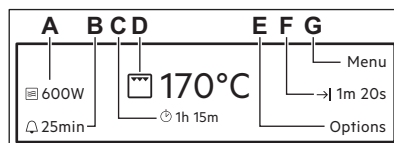
Functie	Opmerking
1 Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen.
2 Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
3 Draaiknop	Om de instellingen te wijzigen en door het menu te navigeren. Druk op ① om het apparaat aan te zetten. Houd de draaiknop vast om het instellingenscherf aan te zetten. Houd de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

4.2 Display

Na aan te gaan, toont het display de verwarmingsfunctiemodus.



Het display met ingestelde maximaal aantal functies:



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

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

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

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

De verwarmingsfuncties in- en uitschakelen.

1. Oven inschakelen.
2. Hou de draaiknop vast. De laatst gebruikte functie wordt onderstreept.
3. Druk op de draaiknop om het submenu in te gaan en draai eraan om de verwarmingsfunctie te selecteren.
4. Druk op de draaiknop om te bevestigen.

5. Stel de temperatuur in en bevestig.
6. Druk op **START**. Sommige functies bevatten een volgorde van pop-upmenu's. Druk op de draaiknop om naar de volgende pop-upmenu te gaan. Na de laatste bevestiging begint de functie.

Druk op **STOP** om een functie uit te schakelen.



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

Verwarmingsfuncties: Magnetron

Verwarm de oven niet voor bij gebruik van magnetronfuncties.

De magnetronfunctie creëert de warmte direct in het voedsel.

Verhittingsfunctie	Applicatie
 Magnetron	Magnetronverwarming op middellaag vermogen (100 - 600 W). Voor verwarmen van bereide gerechten. Voor bereiding van groenten en vis.
 Magnetron Max.	Magnetronverwarming op hoog vermogen (700 - 1000 W). Creëert de warmte direct in het eten. Om dranken en soepen op te warmen.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill + magnetron	Functie met magnetron-boost. Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Ontdooien	Functie met magnetron-boost. Voor het ontdooien van vlees, fruit en groenten.

6.2 Menu - overzicht



Menu

Menu-item	Applicatie
Kook- en bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
Basisinstellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.

Submenu voor: Basisinstellingen

Submenu	Beschrijving
Kinderslot	Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd. U kunt deze functie activeren en deactiveren met het basisinstellingenmenu. Eenmaal geactiveerd, verschijnt kinderslot in het display als u de oven aanzet. Om de oven te gebruiken kiest u de codeletters met de draaiknop in de volgende volgorde: A B C.
Tijd verlengen	Om vooraf bepaalde bereidingstijd te verlengen. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Instellen	Stelt de ovenconfiguratie in.

Submenu	Beschrijving
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Instellen

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal voor het display in.
Tijdstip van de dag	Stelt de huidige tijd en datum in.
Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van AAN/UIT en STOPPEN kan niet worden uitgeschakeld.
Alarm-/fouttonen	Schakelt de alarmtoon in en uit.
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Helderheid scherm	Pas de helderheid van het display in stappen aan.

Submenu voor: Service

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

Submenu voor: Kook- en bakassistent

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

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

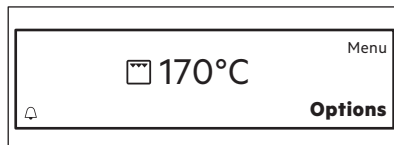
- Per gewicht

Voedsel ontdooien	Vlees
	Gevogelte
	Vis
	Brood

Opnieuw verwarmen

Koken	Vlees	Rosbief
		Runderfilet
		Varkenshaas
		Lamsrug
		Kalfsvlees
	Hele kip	
	Hele vis	
	Bijgerechten	Aardappelen
		Rijst
	Ovengerechten	Lasagne
Aardappelgratin		

6.3 Opties



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


6.4 Restwarmte



Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de

warmte gebruiken om het eten warm te houden.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Timerinstellingen

Klokfunctie	Applicatie
 Timer naar boven	Houdt automatisch in de gaten hoe lang de functie werkt. De zichtbaarheid van de Timer naar boven kan aan en uit worden geschakeld.

Klokfunctie		Applicatie
	Duur	De duur van een programma instellen. ¹⁾
	Eindtijd	Om de uitschakeltijd van een verwarmfunctie in te stellen. Deze optie is alleen beschikbaar als de Duur is ingesteld. Gebruik de functies Duur en Eindtijd tegelijkertijd om de oven op een later ingesteld tijdstip automatisch aan en uit te schakelen. ¹⁾ Deze functie is niet beschikbaar als de magnetron werkzaam is.

¹⁾ Maximaal 23 uur 59 min

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 De accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal.

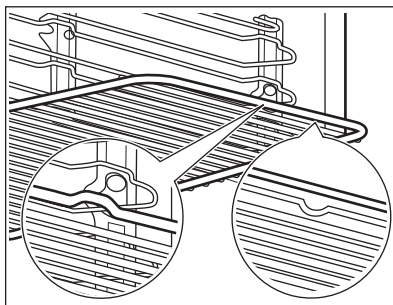


WAARSCHUWING!

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

Bakrooster:

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



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

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Automatische uitschakeling

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

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

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

9.2 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te

houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

10.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. 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.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

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

(raadpleeg de informatie op de verpakking).

Bereiding met magnetron

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

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

Ontdooien in de magnetron





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

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

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

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

10.4 Brood bakken






Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Warm de lege oven voor het koken voor.

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

10.5 Grillen







Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.







 GRILLEN			
 Gebruik de eerste rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
		1e kant	2e 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







10.6 Bereiding met magnetron







Tips voor de magnetron		
Bereidings-/ontdooieresultaten	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






 VLEES/VIS			
 Stel het vermogen in op 100 W, tenzij anders aangegeven.			
	 (kg)	 (min)	 Rusttijd (min)
Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Gehakt, ingesteld op 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Kip	1	30 - 35	10 - 20
Kippenborst	0,15	5 - 9	10 - 15
Dijen van kippen	0,15	5 - 9	10 - 15
Hele vis	0,5	10 - 15	5 - 10
Visfilet	0,5	12 - 15	5 - 10







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







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

 FRUIT				
	 (kg)	 (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)	
Chocolade / Chocoladeglazuur	0,15	300	2 - 4	
Boter	0,1	400	00:30 - 01:30	








 KOKEN				
		 POWER (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Hele vis	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Visfilet	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Verse groenten	0,5 kg + 50 ml water	600	5 - 15	-
Groenten, ingevroren	0,5 kg + 50 ml water	600	10 - 20	-

 KOKEN				
		 POWER (W)	 (min)	 Rusttijd (min)
Gepofte aardappelen	0,5 kg	600	7 - 10	-
Rijst	0,2 kg + 400 ml water	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Combimagnetronfunctie








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

Combineer functies: Grillen en Magnetron.









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

10.7 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

MAGNETRONFUNCTIE					
 Gebruik het draadrek mits anders aangegeven.					
	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biscuitgebak	600	0.475	Onderaan	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Gehaktbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Eiervla	300	1	2	30 - 33	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Ontdooien van vlees	200	0.5	Onderaan	8 - 12	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Testen volgens IEC 60705.

COMBIMAGNETRONFUNCTIE						
 Maak gebruik van het bakrooster.						
		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	400	160	1	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de container 1/4 om.
Kip, 1,1 kg	Grill + hete lucht + magnetron	400	200	1	40 - 45	Doe het vlees in een ronde kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 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.

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.

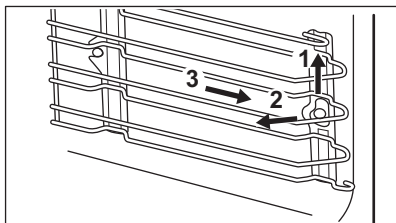
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser

11.2 Verwijderen van de geleiders

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

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

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



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

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

11.3 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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



LET OP!

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

Het bovenste lampje

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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 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 is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	De 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 geeft aan de Taal in te stellen.	Er heeft een stroomonderbreking van langer dan 3 dagen plaatsgehad.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor eerste ingebruikname'.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	De demofunctie is ingeschakeld.	Uitschakelen demomodus in: Menu / Basisinstellingen / DEMO. Activerings- / deactiveringscode: 2468.
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.

12.2 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.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 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.

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 blijft branden. 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.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een

correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation

bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867 335752-D-042020



AEG