

► BSE892230M
BSK892230M

NL Gebruiksaanwijzing
Stoomoven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSGEGEVENS.....	2
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN.....	8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. KLOKFUNCTIES.....	20
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	21
9. EXTRA FUNCTIES.....	24
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	24
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	52
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	56
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	59

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

ℹ Algemene informatie en tips

♻ Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSGEGEVENS

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

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die aanbevolen is voor dit apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - 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.
- 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- 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.

2.4 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
 - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.5 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.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

2.7 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.

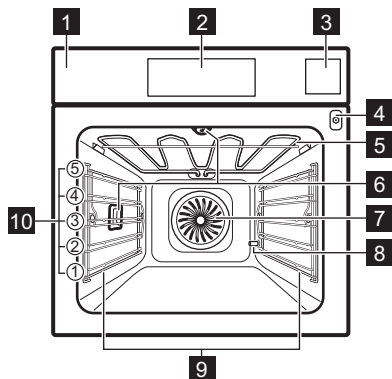
2.8 Servicedienst

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

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

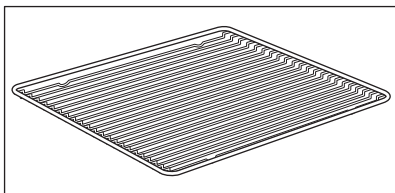
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lampje
- 7 Ventilator
- 8 Pijpje ontkalken
- 9 Verwijderbare inschuifrail
- 10 Roosterhoogtes

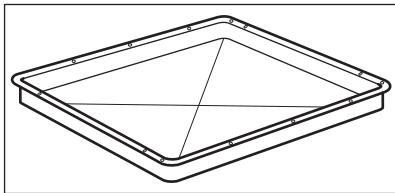
3.2 Accessoires

Bakrooster



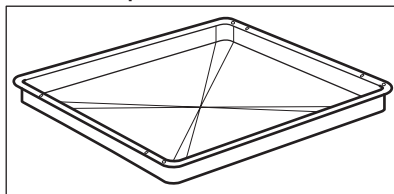
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



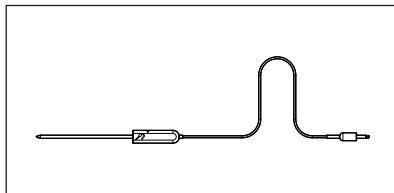
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



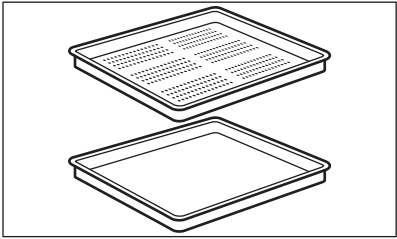
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

Stoomset

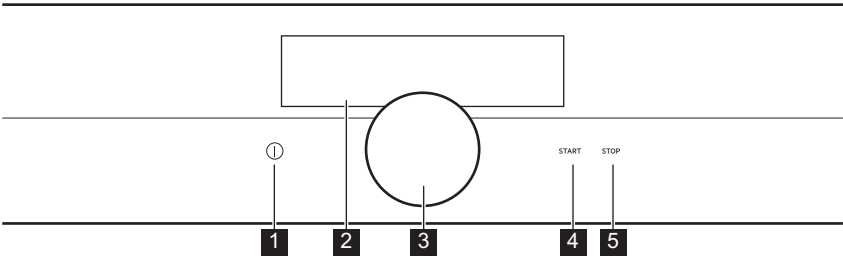


Eén bewaardoos zonder gaatjes en één met gaatjes.

Via de stoomset wordt het condenswater van het voedsel tijdens het stoomgaren afgevoerd. Gebruik het voor voedsel dat niet in water hoort te staan tijdens de bereiding bijv. groenten, stukken vis, kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

4. HET APPARAAT GEBRUIKEN

4.1 Bedieningspaneel



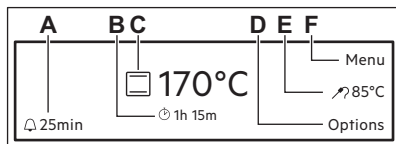
Functie		Opmerking
1	Aan / Uit	Apparaat in- en uitschakelen.
2	Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
3	Draaiknop	Om de instellingen te wijzigen en door het menu te navigeren. Druk op ① om het apparaat aan te zetten. Hou de draaiknop vast om het instellingscherm aan te zetten. Hou de draaiknop vast en draai eraan om door het menu te navigeren. Hou de draaiknop vast en druk erop om een instelling te bevestigen of in het gekozen submenu te gaan. Om naar het vorige menu terug te gaan, vindt u de optie Terug in de menulijst of bevestigt u een geselecteerde instelling.
4	START	Om de geselecteerde functie in te schakelen.
5	STOP	Om de geselecteerde functie uit te schakelen.

4.2 Display

Na aan te gaan, toont het display de laatst geselecteerde verwarmingsfunctiemodus.



Het display met ingestelde maximaal aantal functies.



- A. Herinnering
- B. Timer naar boven
- C. Verwarmfunctie en temperatuur
- D. Opties of tijdstip van de dag
- E. Duur of eindtijd van een functie or Voedselsensor
- F. 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 het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

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

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

5.3 De hardheid van het water instellen

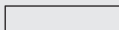
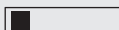
Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

De tabel hieronder verklaart het waterhardheidsbereik met de overeenkomstige kalkafzetting (mmol/l) en de kwaliteit van het water.

Waterhardheid		Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Zacht
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Gematigd hard
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hard
4	meer dan 21	meer dan 3,8	meer dan 150	Zeer hard

Als de waterhardheid de waarden in de tabel overschrijdt, vult u de waterlade met fleswater.

1. Pak de vierkleurenstrip die met de stoomset van de oven is meegeleverd.
2. Steek alle reactiezones van de strip gedurende ongeveer 1 seconde in het water.
Houd de strip niet onder stromend water!
3. Schud de strip om het overtollige water te verwijderen.
4. Controleer na 1 minuut de hardheid van het water volgens de onderstaande tabel.
De kleuren van de reactiezones blijven na 1 minuut veranderen. Neem dit in de meting niet in aanmerking.
5. Zet de waterhardheid in het menu: Basis Instellingen.

Teststrip	Hardheid van het water
	1
	
	2
	3
	4

De zwarte vierkantjes in de tabel komen overeen met de rode vierkantjes op de teststrip.

U kunt de waterhardheid in het menu wijzigen: Basis Instellingen / Waterhardheid.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

De verwarmingsfuncties in- en uitschakelen.

1. Schakel het apparaat in.
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**. Voedselsensor kan op elk moment of tijdens het bereidingsproces worden ingestoken. 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.

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

Verwarmingsfuncties: Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
 Drying	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
 Yoghurtfunctie	Gebruik deze functie om yoghurt te bereiden. Het lampje in deze functie is uit.
 Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren.

Verwarmingsfuncties: Standaard

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Multi Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- / Onderverhitting.
 Multi hetelucht + onderwarmte	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- / Onderverhitting.

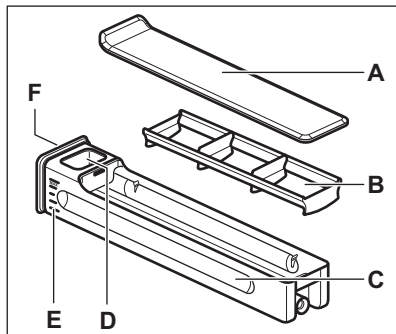
Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Boven- / Onderverhitting	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
 Onderwarmte + grill + hete lucht	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill + ventilator	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Multi Hetelucht (Vochtig)	Om gebakken voedsel in bakblikken op één rek niveau te bakken. Om tijdens de bereiding energie te besparen. Deze functie moet worden gebruikt in overeenstemming met de kooktabellen om de gewenste kookresultaten te bereiken. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kooktabellen.

Verwarmingsfuncties: Stoom

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Volledige stoom	Stomen van groente, bijgerechten of vis.
 Hoge vochtigheid Pro	De functie is geschikt voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis.
 Medium vochtigheid Pro	De functie is geschikt voor gestoofd en gestoomd vlees en voor brood en gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje.
 Lage vochtigheid Pro	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, oven-gerechten en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

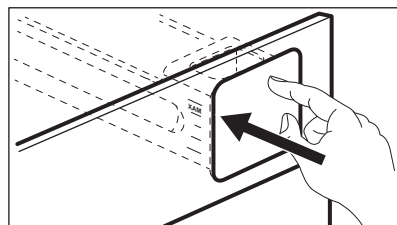
Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoeftzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen.
 SousVide-koken	De functie verwijst naar een bereidingsmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-bereiding hieronder en het hoofdstuk 'Hints en tips' met de bereidingstabellen.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Deeg Laten Rijzen	Stoom verbetert en versnelt de deegbereiding en voorkomt dat het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

Waterreservoir



- A. Deksel
- B. Golfbreker
- C. Ladebehuizing
- D. Waterbijvulgat
- E. Schaal
- F. Voorknop

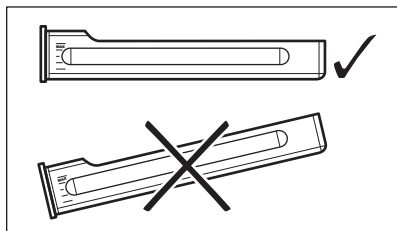
U kunt de waterlade uit het apparaat verwijderen. Duw het voorzichtig op de voorknop. Nadat u de waterlade aanduwt, komt hij vanzelf uit het apparaat.



U kunt de waterlade op twee manieren bijvullen:

- laat de waterlade in het apparaat en vul deze bij met een waterkan,
- haal de waterlade uit het apparaat en vul deze bij onder een kraan.

Als u de waterlade bijvult onder een kraan, moet u de lade in horizontale positie verplaatsen om geen water te morsen.



Als u de waterlade bijvult, plaatst u deze weer op dezelfde plek. Duw op de voorknop totdat de waterlade zich in het apparaat bevindt.

Leeg de waterlade na ieder gebruik.



LET OP!

Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

Bereiding met stoom

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING!

Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de waterlade.

1. Duw op de deksel van de waterlade om deze te openen en neem hem uit het apparaat.
2. Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). Er is voldoende water voor gedurende circa 50 minuten. Gebruik de schaalverdeling op de waterlade.
3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.



Veeg de waterlade als deze nat is nadat u het met water heeft gevuld af met een zachte doek voordat u hem in het apparaat steekt.

4. Schakel het apparaat in.

5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel, indien nodig, de functie Programmaduur $\rightarrow$ of Eindtijd $\rightarrow$ in.
De eerste stoom ontstaat na ca. 2 minuten. Wanneer het apparaat zo ongeveer de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Schakel het apparaat uit.
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met stomen.



LET OP!

Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

9. Na bereiding met stoom kan er stoom op de bodem van de ruimte condenseren. Droog de bodem van de ruimte altijd als het apparaat koud is.



Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te versnellen, kunt u de deur sluiten en het apparaat ca. 15 minuten opwarmen met Multi Hetelucht op 150°C.



Als de waterlade droog komt te staan, klinkt er een geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevoerd worden om het stoomkoken voort te zetten.



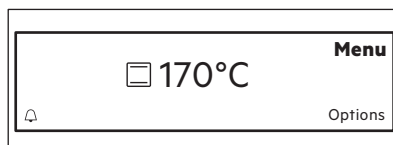
Aan het einde van de stoomcyclus draait de koelventilator van het apparaat op een hogere snelheid om de bovenmatige stoom beter te verwijderen. Dit is normaal.

SousVide-koken

- Doordat er geen damp of smaak en vocht verloren gaat houdt het eten zijn volledige aroma.
- Malse textuur van vlees en vis.
- Het eten behoudt alle mineralen en vitaminen.
- Er zijn minder kruiden nodig omdat het eten z'n natuurlijke smaak behoudt.
- Sneller te bereiden omdat het eten niet op hetzelfde moment en dezelfde plek hoeft te worden bereid en geserveerd.
- Lage bereidingstemperatuur verkleint de kans op te lang doorkoken.
- Door de portionering is het gemakkelijk te bewaren.

4. Sluit het zakje vacuum af en zorg ervoor dat u zoveel mogelijk lucht verwijderd.
5. De zakjes moeten koel worden bewaard als ze niet onmiddellijk worden gebruikt.
6. Ga verder met de functie: SousVide-koken volgens de aanwijzingen van de kooktabel voor het juiste soort voedsel of de recepten van de kook- en bakassistent.
7. Maak het zakje open en serveer de inhoud.
8. Optioneel: laat het nog even dichtschroeien of grill het bijv. vlees voor een lekker korstje en de typische geroosterde smaak.

6.2 Menu - overzicht



Voedsel bereiden

1. Maak de ingrediënten schoon en snijd ze in stukken.
2. Kruid de ingrediënten.
3. Doe de ingrediënten in geschikte vacuum zakjes.

Menu

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

Submenu voor: Reinigen

Submenu	Beschrijving
Stoomreiniging	Procedure om het apparaat te reinigen als het licht ver- vuild is en het vuil niet is ingebrand.
Stoomreiniging Plus	Procedure voor het reinigen van hardnekkig vuil met gebruik van een ovenreiniger.
Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoom- generator.
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoom- generator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

Submenu voor: Basis Instellingen

Submenu	Beschrijving
Snel Opwarmen	Om de opwarmtijd te verlagen als standaard. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Tijd en datum	Stel de dagtijd in.
Instelling	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een voorgestelde functie en temperatuur. Deze parameters kunnen handmatig worden aangepast naar wens van de gebruiker.

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

- Automatisch Wegen
- Voedselsensor

Het niveau waar een gerecht op wordt bereid:

- Rauw of Minder
- Gemiddeld
- Gaar of Meer

Voedselcategorie: Vlees en vis

Vlees	
Rundvlees	Ossenhaas
	Braadstuk
	Tournedos
	Gekookt Rundvlees
	Gehakt-brood
	Scandinavisch Rundvlees

Vlees		
Varkensrug	Haasbiefstuk	Vers
		Gerookt
	Braadstuk	
	Ham	Geroosterd
		Gestoomd
	Schenkel, voorgekookt	
	Ribstuk	
	Worstjes	
Kalfsvlees	Haasbiefstuk	
	Braadstuk	
	Schenkel	
Lamsvlees	Haasbiefstuk	
	Braadstuk	
	Zadelstuk	
	Bout	
Wild	Wild	Zadelstuk
		Lende
	haas	Zadelstuk
		Bout

Gevogelte		
Kip	Heel	
	Half	
	Borststuk	Gestoomd
		SousVide
		Poten
	Vleugeltjes	
Eend	Heel:	
	Borststuk	
Gans		
Kalkoen	Heel:	
	Borststuk	

Vis		
Hele Vis	Klein	Geroosterd
		Gestoomd
	Gemiddeld	Geroosterd
		Gestoomd
	Groot	Geroosterd
		Gestoomd
Filet	Dun	Gestoomd
		SousVide
	Dik	Gestoomd
		SousVide
Visschotels		
Vissticks		

Schaal- en schelpdieren		
Garnalen	Gestoomd	
	SousVide	
Mosselen	Gestoomd	
	SousVide	

Schaal- en schelpdieren		
Sint-jakobsschelpen		

Voedselcategorie: Bijgerechten en ovengerechten

Gerechten		
Bijgerechten	Aardappelen Vers	Heel
		Kwart
	Aardappelen Bevroren	Patat
		Aardappelkroketjes
		Partjes
		Rösties
	Rijst	
	Pasta, vers	
	Polenta	
	Deegballen	Broodballetjes
		Aardappelballetjes
Deegballen		
Ovenge-recht	Lasagna	
	Aardappelgratin	
	Pastaschotel	
	Gegratineerde groenten	
	Stoofpotje, hartig	
	Stoofpotje, groenten	
Peulvruchten en granen		
Terrines		

Gerechten	
Eieren	Zachtge- kookte eier- en
	Gemiddeld
	Hardge- kookt
	Gebakken eieren

Voedselcategorie: Hartige schotels

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

Schotel	
Broodjes	Vers
	Bevroren
	Voorgebak- ken

Voedselcategorie: Nagerechten / gebak

Schotel	
Cake bakblik	Amandelca- ke
	Appeltaart
	Brioche
	Kwarktaart
	Appeltaart, bedekt
	Zanddeeg- bodem
	Luchtige flanbodem
	Madeiracake
	Tulband
	Cake, Zacht
	Taarten

Schotel	
Cake bak-plaat	Bevroren Appelstrudel
	Brownies
	Kwarktaart
	Kerststol
	Kruimeltaart
	Vruchten-taarten
	Pasteitjes
	Sponsdeeg
	Gistdeeg
	Cake, Zacht
	Suikertaart
	Biscuitrol
	Koninginne-brood, zoet
	Gisttaart
Klein gebak	Cakes, klein
	Roomsoes
	Eclairs
	Bitterkoekjes
	Muffins
	Deegreepjes
	Klein Blader-deeggebak
	Zandkoekjes
Flan	
Vla	
Stoofpotje, zoet	
Zoete deeg-ballen	

Voedselcategorie: Groenten

Schotel	
Artisjokken	Gestoomd
	SousVide
Asperges, groene	Gestoomd
	SousVide
Asperges, wit	Gestoomd
	SousVide
Rode Bietjes	
Schorseneren	
Broccoli	Roosjes
	Heel
Spruitjes	
Koolrabi, reepjes	
Wortelen	Gestoomd
	SousVide
Bloemkool	Roosjes
	Heel
Selderij	Gestoomd
	SousVide
Knolselderij	
Courgette, Plakjes	Gestoomd
	SousVide
Aubergine	Gestoomd
	SousVide
Venkel	Gestoomd
	SousVide
Sperziebonen	
Preiringen	Gestoomd
	SousVide
Plakjes Champig-nons	

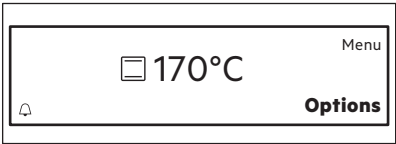
Schotel	
Erwten	
Paprika	Gestoomd
	SousVide
Pompoen	
Savooiekool	
Spinazie, vers	
Tomaten	

Voedselcategorie: Fruit

Schotel
Appels

Schotel
Mango
Nectarines
Perziken
Peren
Ananas
Pruimen

6.3 Opties



Opties	Beschrijving
Timerinstellingen	Bestaat uit een lijst met klokfuncties.
Snel Opwarmen	Voor verlaging van de opwarmtijd in de verwarmingsfunctie die momenteel werkt. Aan / Uit
Licht	Aan / Uit

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.
	Programmaduur	De duur van een programma instellen. ¹⁾
	Eindtijd	Om de uitschakeltijd van een verwarmfunctie in te stellen. Deze optie is alleen beschikbaar als de Programmaduur is ingesteld. U kunt de functies Programmaduur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken om het apparaat op een later ingesteld tijdstip automatisch aan en uit te schakelen. ¹⁾

Klokfunctie	Applicatie
 Herinnering	Om een afteltijd in te stellen.¹⁾ Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Kies  en stel de tijd in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken. De Herinnering kan ook worden gebruikt als het apparaat is uitgeschakeld.

¹⁾ Maximaal 23 uur 59 min

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



WAARSCHUWING!

Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

8.1 Voedselsensor

Voedselsensor meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

- de oventemperatuur (minimaal 120°C),
- de kerntemperatuur van het voedsel.



LET OP!

Gebruik alleen het meegeleverde accessoire en de originele vervangende onderdelen.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

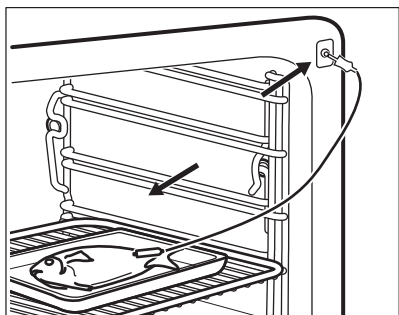
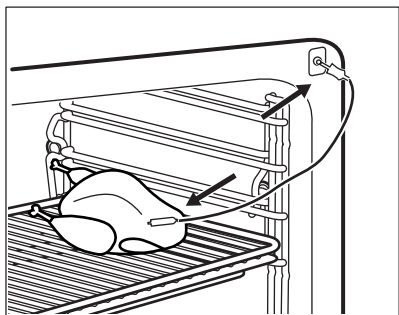
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De Voedselsensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de Voedselsensor moet deze in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel.



Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de punt van de Voedselsensor in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelte. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.
3. Steek de stekker van de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van het apparaat.



Op het display verschijnt het symbool Voedselsensor

4. Stel de kerntemperatuur in.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur. Als de ingestelde temperatuur voor het gerecht is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
6. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.
7. Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



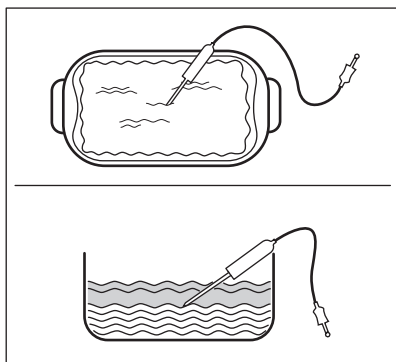
WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

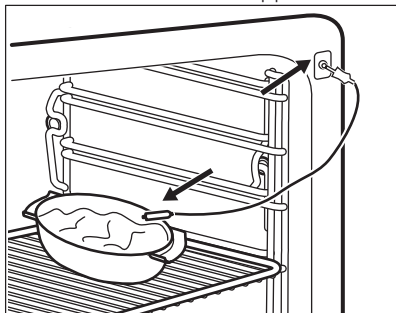
Voedselcategorie: stoofschotel

1. Schakel het apparaat in.

2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. De Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dat te bereiken. Gebruik de rand van de ovenschaal om het silicone handvat van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van de Voedselsensor mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



4. Bedek de Voedselsensor met de resterende ingrediënten.
5. Steek de stekker van de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van het apparaat.



Op het display verschijnt het symbool Voedselsensor

6. Stel de kerntemperatuur in.
7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

Als de ingestelde temperatuur voor het gerecht is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

8. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.
9. Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Kerntemperatuur wijzigen

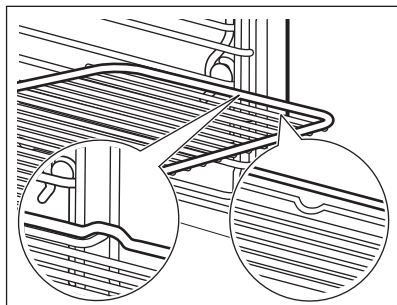
U kunt de kerntemperatuur en oventemperatuur tijdens de bereiding op elk moment wijzigen.

1. Selecteer  op het display.
2. Draai de draaiknop om de temperatuur te wijzigen.
3. Druk om te bevestigen.

8.2 De accessoires plaatsen

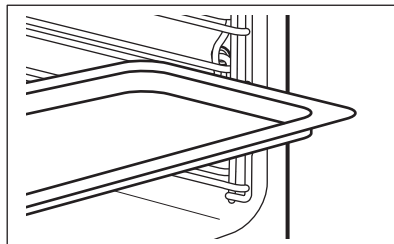
Bakrooster:

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



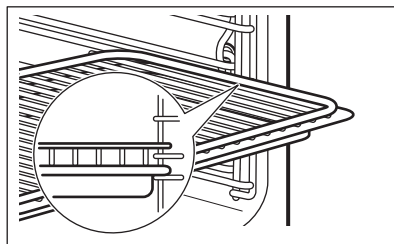
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven en zorg er hierbij voor dat de pootjes naar beneden wijzen.



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

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



De Automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Licht, Voedselsensor, Programmaduur, Eindtijd.

9.2 Koelventilator

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

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 Binnenzijde van de deur

Bij bepaalde modellen vindt u het volgende aan de binnenkant van de deur:

- de nummers van de inzetniveaus.
- Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor karakteristieke gerechten.

10.2 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warm houden

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

Borden Warmen

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren. Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

10.3 SousVide-koken

Deze functie gebruikt lagere bereidingstemperaturen dan normaal koken. Ga zorgvuldig met het voedsel om voor een betere voedselkwaliteit:

Advies voor voedselveiligheid:

- Gebruik van hoogwaardige levensmiddelen.
- Gebruik altijd verse levensmiddelen.

- Bewaar de levensmiddelen onder de juiste omstandigheden totdat u ze gebruikt.
- Maak de levensmiddelen altijd schoon voordat u ze gaat bereiden.
- Kijk voor goede en veilige resultaten naar de waarden in de kooktabellen. Controleer de kooktijd, temperatuur en grootte van het voedsel.
- De levensmiddelen moeten niet bewaard worden bij een temperatuur onder 60 °C gedurende een langere periode om veiligheidsproblemen te voorkomen.
- Gebruik lage temperaturen alleen voor levensmiddelen die rauw gegeten kunnen worden en gedurende een korte tijd.
- Sous-vide-gerechten smaken het beste meteen nadat ze zijn bereid. Als u het voedsel niet direct na de bereiding eet, verlaag de temperatuur dan snel. Doe het voedsel in een bakje met ijs en zet het in de koelkast. U kunt het voedsel 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaren.
- Gebruik de functie Sous-vide koken niet om restjes op te warmen.
- Voorkom contact tussen rauwe levensmiddelen en gekookt voedsel als u het eten bereidt en kookt.
- Gebruik niet dezelfde hulpmiddelen voor verschillende dingen zonder ze zorgvuldig af te wassen.
- Voorkom bij recepten met rauwe eieren dat het eiwit of de eierdooier contact maakt met het buitenste deel van de eierschaal.

Adviezen en tips voor het vacuüm verpakken van voedsel:

- Benodigde uitrusting voor de functie Sous-vide koken is een vacuümsealer en vacuümzakken.
- Aanbevolen type vacuümsealer: kamervacuümsealer. Alleen dit type vacuümsealer kan vloeistoffen vacuüm verpakken.
- Gebruik de vacuüm zakken op de juiste manier voor de functie Sous-vide koken.
- De vacuüm zakken niet opnieuw gebruiken.
- Doe de levensmiddelen in één laag van de vacuüm zak voor een gelijkmatig kookresultaat.

- Zet voor een snellere en gelijkmatigere bereiding van het eten de vacuüm graad zo hoog mogelijk in.
- Zorg er voor een veilige afsluiting van de vacuüm zak voor dat het sluitgedeelte schoon is.

Algemene adviezen en tips voor de functie SousVide-koken:

- Houd om de stoom de behouden de deur van het apparaat gesloten als u de functie Sous-vide koken gebruikt.
- Open de deur voorzichtig na de bereiding want er heeft zich stoom in het apparaat verzameld.
- U kunt olie en kruiden toevoegen naar smaak. Olie voorkomt dat de levensmiddelen vastplakken aan de vacuüm zak.
- Kruid het eten een beetje aan het begin omdat er geen smaak verloren gaat door damp.
- Om alcohol te verdampen uit vloeistof, moet u de vloeistof eerst koken voor het vacuüm verpakken.
- U kunt de rauwe knoflook vervangen door knoflookpoeder.
- U kunt de olijfolie vervangen door een neutrale olie.
- Zet voor een snellere en gelijkmatigere bereiding van het eten de vacuüm graad zo hoog mogelijk in (99,9%).
- De bereidingstijden zijn aanbevelingen en kunnen verschillen al naar gelang uw voorkeur.
- De bereidingstijden in de kooktabellen zijn voor gerechten voor 4 personen. Als de hoeveelheid levensmiddelen hoger is, kan de bereidingstijd langer zijn.
- Als de afmeting van het voedsel anders is dan in de kooktabellen staat, dan kan de bereidingstijd anders zijn.
- Zet de vacuüm zakken op het rooster zonder overlap als er meer zakken worden gebruikt.

10.4 SousVide-koken: Vlees

- Kijk naar de tabellen om te kort bereiden te voorkomen. Gebruik geen vleesporties met een grotere dikte dan in de getoonde tabellen.

- De bereidingstijden in de tabellen zijn de minimale benodigde tijden. De bereidingstijd kan worden vergroot overeenkomstig uw persoonlijke voorkeur.
- Gebruik alleen vlees zonder bot om te voorkomen dat de vacuüm zak beschadigt.
- Bak om de gevogeltefilet beter te laten smaken het vlees eerst even aan voor en na de vacuüm verpakking.

Rundvlees

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Runderfilet medium	4 cm	800	60	110 - 120	3
Runderfilet well done	4 cm	800	65	90 - 100	3
Kalfsfilet medium	4 cm	800	60	110 - 120	3
Kalfsfilet well done	4 cm	800	65	90 - 100	3

Lam / wild

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lam rood	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Lam medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Varkensvlees	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Konijn zonder bot	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Gevogelte

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kippenborst zonder bot	3 cm	750	70	70 - 80	3
Eendenborst zonder bot	2 cm	900	60	140 - 160	3
Kalkoenborst zonder bot	2 cm	800	70	75 - 85	3

10.5 SousVide-koken: Vis en schaaldieren

- Kijk naar de tabel om te kort bereiden te voorkomen. Gebruik geen visporties met een grotere dikte dan in de getoonde tabel.

- Droog de visfilet met keukenpapier voordat u het in de vacuümzak doet.
- Voeg een kopje water toe aan de vacuümzak als u de mossels kookt.

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zeebrasemfilet	4 filets 1 cm	500	70	25	3
Zeebrasemfilet	4 filets 1 cm	500	70	25	3
Stokvis	2 filets 2 cm	650	65	70 - 75	3
Jakobsschelpen	groot	650	60	100 - 110	3
Mossels met schaal		1000	95	20 - 25	3
Garnalen zonder schaal	groot	500	75	26 - 30	3
Octopus		1000	85	100 - 110	3
Forelfilet ¹⁾	2 filets 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Zalmfilet ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Week om eiwitlekages te voorkomen de vis in een zoutoplossing van 10% (100 g zout in 1 liter water) gedurende 30 min en droog het met keukenpapier voordat u het in een vacuümzak doet.

10.6 SousVide-koken: Groenten

- Schil de groente indien nodig.
- Sommige groente kan van kleur veranderen als u de groente schilt en kookt in een vacuümzak. Kook voor

betere resultaten het voedsel meteen nadat u het heeft bereid.

- Doe om de kleur van de artisjokken te behouden de groente in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Asperges, groen	heel	700 - 800	90	40 - 50	3
Asperges, wit	heel	700 - 800	90	50 - 60	3

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Courgette	plakjes van 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Prei	reepjes of ringetjes	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	plakjes van 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Pompoen	stukjes met een dikte van 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Peper	reepjes of een kwart	700 - 800	95	35 - 40	3
Selderij	ringetjes van 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Wortelen	plakjes van 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Selderijwortel	plakjes van 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Venkel	plakjes van 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Aardappelen	plakjes van 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artisjokkenharten	in kwartjes gesneden	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 SousVide-koken: Fruit en snoepgoed

- Schil het fruit, verwijder de pitjes en het klokkenhuis indien nodig
- Doe om de kleur van de appels en peren te behouden het fruit in water

met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

- Kook voor betere resultaten het voedsel meteen nadat u het heeft bereid.

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Perzik	door midden gesneden	4 stuks fruit	90	20 - 25	3
Pruim	door midden gesneden	600 g	90	10 - 15	3
Mango	in blokjes snijden van 2 x 2 cm	2 stuks fruit	90	10 - 15	3
Nectarine	door midden gesneden	4 stuks fruit	90	20 - 25	3

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Ananas	plakjes van 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Apple	in kwartjes gesneden	4 stuks fruit	95	25 - 30	3
Peer	door midden gesneden	4 stuks fruit	95	15 - 30	3
Vanille-room	350 g in elk zakje	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Volledige stoom



WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.

Deze functie is geschikt voor alle soorten voedsel - vers en ingevroren. Met deze functie kunt u groente, vlees, vis, deegwaren, rijst, maïs, griesmeel en eieren bereiden, opwarmen, ontdooien, pocheren of blancheren.

U kunt een volledig menu in een keer bereiden. Om elk gerecht goed te bereiden gebruikt u kooktijden die bijna

hetzelfde zijn. Vul de waterlade tot het maximale niveau. Doe de gerechten in het juiste kookgerei en plaats het op de ovenroosters. Zorg voor ruimte tussen het kookgerei zodat de stoom rond de gerechten kan circuleren.

Sterilisatie

- Met deze functie kunt u houders (bijv. babyflessen) steriliseren.
- Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de eerste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht.
- Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 minuten.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Artisjokken	99	50 - 60	2
Aubergines	99	15 - 25	2
Bloemkool, heel	99	35 - 45	2
Bloemkool, roosjes	99	25 - 35	2
Broccoli, heel	99	30 - 40	2
Broccoli, roosjes ¹⁾	99	13 - 15	2
Plakjes champignons	99	15 - 20	2
Erwten	99	20 - 30	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Venkel	99	25 - 35	2
Wortelen	99	25 - 35	2
Koolrabi, reepjes	99	25 - 35	2
Paprika, reepjes	99	15 - 20	2
Prei, ringen	99	20 - 30	2
Sperziebonen	99	35 - 45	2
Veldsla, plukjes	99	20 - 25	2
Spruitjes	99	25 - 35	2
Rode bietjes	99	70 - 90	2
Schorseneren	99	35 - 45	2
Selderij, blokjes	99	20 - 30	2
Asperges, groene	99	15 - 25	2
Asperges, wit	99	25 - 35	2
Spinazie, vers	99	15 - 20	2
Gepelde tomaten	99	10	2
Witte bonen	99	25 - 35	2
Savooiekool	99	20 - 25	2
Courgette, plakjes	99	15 - 25	2
Bonen, geblancheerd	99	20 - 25	2
Groente, geblancheerd	99	15	2
Gedroogde bonen, geweekt (verhouding water / bonen 2:1)	99	55 - 65	2
Peultjes	99	20 - 30	2
Kool, wit of rood, reepjes	99	40 - 45	2
Pompoen, blokjes	99	15 - 25	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zuurkool	99	60 - 90	2
Zoete aardappels	99	20 - 30	2
Tomaten	99	15 - 25	2
Maïskolf	99	30 - 40	2

1) Verwarm de oven 5 minuten voor.

Bijgerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Deegballen	99	25 - 35	2
Aardappelballetjes	99	35 - 45	2
Ongepelde tomaten, medium	99	45 - 55	2
Rijst (verhouding water/rijst 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Gekookte aardappels	99	35 - 45	2
Broodballetjes	99	35 - 45	2
Verse tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (vloeistofverhouding 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (verhouding water/bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Couscous (verhouding water/couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (Duitse pastasoort)	99	25 - 30	2
Thaise rijst (verhouding water/rijst 1:1)	99	30 - 35	2
Linzen, rood (verhouding water/linzen 1:1)	99	20 - 30	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Linzen, bruin en groen (verhouding water/linzen 2:1)	99	55 - 60	2
Rijstpudding (verhouding melk/rijst 2,5:1)	99	40 - 55	2
Griesmeelpudding (verhouding melk/griesmeel 3,5:1)	99	20 - 25	2

¹⁾ De verhouding van water tot rijst kan wijzigen naar gelang het soort rijst.

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schijfjes appel	99	10 - 15	2
Hete bessen	99	10 - 15	2
Fruitcompote	99	20 - 25	2
Chocolade smelten	99	10 - 20	2

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Forel, circa 250 g	85	20 - 30	2
Garnalen, vers	85	20 - 25	2
Garnalen, bevroren	85	30 - 40	2
Zalmfilets	85	20 - 30	2
Zalmforel, circa 1.000 g	85	40 - 45	2
Mosselen	99	20 - 30	2
Platvisfilet	80	15	2

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gekookte ham, 1.000 g	99	55 - 65	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gepocheerde kippeborst	90	25 - 35	2
Kip, gepocheerd, 1.000 - 1.200 g	99	60 - 70	2
Kalfs-/varkensvlees zonder bot, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	2
Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd	90	70 - 90	2
Tafelspitz (gekookt rundvlees)	99	110 - 120	2
Chipolataworstjes	80	15 - 20	2
Weense worstjes (witte worst)	80	20 - 30	2
Weense worst	80	20 - 30	2

Eieren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hardgekookt ei	99	18 - 21	2
Middelhard gekookt ei	99	12 - 13	2
Zachtgekookt ei	99	10 - 11	2

10.9 Grill + ventilator en Volledige stoom na elkaar

Als u functies combineert kunt u vlees, groente en bijgerechten na elkaar bereiden. Alle gerechten zijn klaar om tegelijkertijd te worden geserveerd.

- Om het voedsel eerst te braden, gebruik de functie: Grill + ventilator.
- Doe de voorbereide groente en bijgerechten in het kookgerei dat

geschikt is voor de oven en plaats het vervolgens in de oven met het vlees.

- Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 80 °C. Open de ovendeur op de eerste stand gedurende 15 minuten om het apparaat sneller te laten afkoelen.
- Starten van de functie: Volledige stoom. Kook alles samen tot het klaar is.

Gerecht	Grill + ventilator (eerste stap: vlees bereiden)			Volledige stoom (tweede stap: groente toevoegen)		
	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk 1 kg Spruitjes, polenta	180	60 - 70	vlees: 1	99	40 - 50	vlees: 1 groenten: 3
Geroosterd varkensvlees 1 kg Aardappelen, groenten, jus	180	60 - 70	vlees: 1	99	30 - 40	vlees: 1 groenten: 3
Geroosterd kalfsvlees 1 kg, Rijst, groenten	180	50 - 60	vlees: 1	99	30 - 40	vlees: 1 groenten: 3

10.10 - Hoge vochtigheid Pro

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pudding/flan in afzonderlijke porties ¹⁾	90	35 - 45	2
Gebakken eieren ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
Dunne fillets	85	15 - 25	2
Dikke fillets	90	25 - 35	2
Kleine vis tot 350 g	90	20 - 30	2
Hele vis tot 1.000 g	90	30 - 40	2
Ovenballetjes	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Ga gedurende een half uur verder met de deur gesloten.

10.11 - Medium vochtigheid Pro

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gemengde broodjes 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Broodjes	180 - 200	25 - 35	2
Zoet brood	160 - 170	30 - 45	2
Zoet gistdeeg	170 - 180	20 - 35	2
Zoete ovenge-rechten	160 - 180	45 - 60	2
Gestoofd / ge-sudderd vlees	140 - 150	100 - 140	2
Spare ribs	140 - 150	75 - 100	2
Gegrilde visfilet	170 - 180	25 - 40	2
Gegrilde vis	170 - 180	35 - 45	2

10.12 - Lage vochtigheid Pro

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gebraden var-kensvlees 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Runderbraadstuk 1.000 g	180 - 200	60 - 90	2
Gebraden kalfs-vlees 1.000 g	180	80 - 90	2
Gehaktbrood, ongegaard, 500 g	180	30 - 40	2
Gerookte var-kensrug, 600 - 1000 g (2 uur we-ken)	160 - 180	60 - 70	2
Kip 1000g	180 - 210	50 - 60	2
Eend, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gans 3.000 g	170	130 - 170	1
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Pastaschotel	170 - 190	40 - 50	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Afbakbroodjes	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes, 40 - 50 g, bevro- ren	200	25 - 35	2

10.13 Regenereren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Bordgerechten	110	10 - 15	2
Pastaschotel	110	10 - 15	2
Rijst	110	10 - 15	2
Deegballen	110	15 - 25	2

10.14 Yoghurtfunctie

Gebruik deze functie om yoghurt te bereiden.

Ingrediënten:

- 1 l melk
- 250 g naturelyoghurt

Methode:

Meng de yoghurt met de melk en vul de yoghurtpotjes hiermee.

Verwarm, als rauwe melk wordt gebruikt, de melk tot het kookpunt en laat de melk afkoelen tot 40 °C. Meng de yoghurt daarna door de melk en doe het in yoghurtpotjes.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Romige yoghurt	42	5 - 6	2
Halfvaste yoghurt	42	7 - 8	2

10.15 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

10.16 Baktips

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

10.17 Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Multi Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchten-cake	Multi Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Multi Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Boven- / Onderverhitting	160	35 - 50	2
Taartbodem - zandtaartdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi Hetelucht	160	60 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven- / Onderverhitting	180	70 - 90	1
Kwarktaart	Boven- / Onderverhitting	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven- / Onderverhitting	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven- / Onderverhitting	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Boven- / Onderverhitting	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven- / Onderverhitting	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol	Boven- / Onderverhitting	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven- / Onderverhitting	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gist-deeg/roer-deeg) ²⁾	Multi Hetelucht	150 - 170	30 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gist-deeg/roer-deeg) ²⁾	Boven- / Onderverhitting	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven- / Onderverhitting	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi Hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven- / Onderverhitting	160 ¹⁾	20 - 30	3
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 20	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi Hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gist-deeg	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein blader-deeggebak	Multi Hetelucht	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	Multi Hetelucht	160 ¹⁾	10 - 25	3
Broodjes	Boven- / Onder-verhitting	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Multi Hetelucht	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven- / Onder-verhitting	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

10.18 Ovenschotels en gratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven- / Onder-verhitting	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven- / Onder-verhitting	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin ¹⁾	Grill + ventilator	170 - 190	15 - 35	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven- / Onder-verhitting	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven- / Onder-verhitting	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

10.19 Multi Hetelucht (Vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	210 - 220	45 - 60	3
Broodpudding	200 - 210	45 - 60	3
Rijstpudding	200 - 210	45 - 60	3

10.20 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi Hetelucht.

Cakes / Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Roomsoezen/ tompoezen	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes ge- maakt van roer- deeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes ge- maakt van gist- deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein blader- deeggebak	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

10.21 Multi hetelucht + onderwarmte

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (met uiteenlopende garnering)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Appeltaart, gedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (piza-achtig gerecht uit de Elzas)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

10.22 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen

of het vet op het oppervlak inbranden.

- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
 - braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.

- rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
- besprenkel grote braadstukken en gevegelte diverse keren

tijdens het braden met het eigen vleessap.

10.23 Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	Boven- / Onderverhitting	230	120 - 150	1
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	Grill + ventilator	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	Grill + ventilator	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbief of ossehaas: doorgebakken	per cm dikte	Grill + ventilator	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 – 1,5 kg	Grill + ventilator	150 - 170	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 – 1,5 kg	Grill + ventilator	170 - 190	30 - 60	1
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	Grill + ventilator	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	Grill + ventilator	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	Grill + ventilator	160 - 180	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1.5 - 2	Grill + ventilator	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Lamsbout / geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	Grill + ventilator	150 - 170	100 - 120	1
Lamsrug, medium	1 - 1.5	Grill + ventilator	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hazenrug / hazenbout	tot 1 kg	Grill + ventilator	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Rug	1,5 – 2 kg	Boven- / Onderverhitting	180 - 200	60 - 90	1
Reebout, hertenbout	1,5 – 2 kg	Boven- / Onderverhitting	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	Grill + ventilator	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g elk	Grill + ventilator	190 - 210	40 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	Grill + ventilator	190 - 210	50 - 70	1
eend	1,5 – 2 kg	Grill + ventilator	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	Grill + ventilator	160 - 180	120 - 180	1
kalkoen	2,5 – 3,5 kg	Grill + ventilator	160 - 180	120 - 150	1
kalkoen	4 – 6 kg	Grill + ventilator	140 - 160	150 - 240	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hele vis	1 - 1.5	Grill + ventilator	180 - 200	30 - 50	1

10.24 Grillen

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

- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



LET OP!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grillen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Rosbief	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill Intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	4
Worstjes	10 - 12	6 - 8	4
Runderfilet / kalfs-biefstukken	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	5
Brood met iets erop	6 - 8	-	4

10.25 Onderwarmte + grill + hete lucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	190 - 210	15 - 25	3
Patat, dik	190 - 210	20 - 30	3
Aardappelpartjes / -kroketjes	190 - 210	20 - 40	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	180 - 200	40 - 50	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven- / Onderverhitting	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Patat ¹⁾ (300 - 600 g)	Boven- / Onderverhitting of Grill + ventilator	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Baguettes	Boven- / Onderverhitting	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Vruchtentaarten	Boven- / Onderverhitting	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3

¹⁾ Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

10.26 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk.

U kunt de vleesthermometer gebruiken om te garanderen dat het vlees de correcte kerntemperatuur heeft (zie de tabel voor de vleesthermometer).

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de

oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.



Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.

2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

10.27 Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes wekflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

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

Steenvruchten

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

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Na uitschakeling in de oven laten staan.

10.28 Drying

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddestoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.29 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	170 - 190	50 - 70	2
Bruin brood	170 - 190	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	40 - 60	2
Broodjes	190 - 210	20 - 35	2

10.30 Voedselsensor-tabel

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Rauw	Gemiddeld	Gaar
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Gehaktbrood	80	83	86

Varkensrug	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Ham, Braadstuk	80	84	88
Schenkel (rug), Gerookte varkensrug, Gerookte varkensrug, gepocheerd	75	78	82

Kalfsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Geroosterd kalfsvlees	75	80	85
Kalfsschenkel	85	88	90

Schapenvlees / lamsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Schapenbout	80	85	88
Schapenrug	75	80	85
Lamsbout, Geroosterd lamsvlees	65	70	75

Game	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Hazenrug Rug	65	70	75
Hazenpoot, hazenbout Gehele haas, Ree- /hertenrug	70	75	80

Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Kip (hele/halve/filet)	80	83	86
Eend (hele/halve), Kalkoen (hele/halve)	75	80	85
Eend (filet)	60	65	70

Vis (zalm, forel, snoekbaars)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Vis (hele/grote/gestoomde), Vis (hele/grote/geroosterde)	60	64	68

Ovenschotels - Voorgekookte groenten	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Ovenschotel courgette, Ovenschotel broccoli, Ovenschotel venkel	85	88	91

Ovenschotel - Hartig	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Cannelloni, Lasagne, Pastaschotel	85	88	91

Ovenschotel - Zoet	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Ovenschotel witbrood met/zonder fruit, Ovenschotel rijstepap met/zonder fruit, Ovenschotel zoete noedels	80	85	90

10.31 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Testen voor de functie: Volledige stoom.

Gerecht	Container (Gastro-norm)	Gewicht (g)	Rooster-hoogte	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkin-gen
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 ge-perforeerd	300	3	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 ge-perforeerd	2 x 300	2 en 4	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 ge-perforeerd	max.	3	99	15 - 18	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Bevroren erwten	2 x 2/3 ge-perforeerd	2 x 1500	2 en 4	99	Totdat de tem-peratuur in het koelste gedeelte 85 °C be-reikt.	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.

¹⁾ Verwarm de oven 5 minuten voor.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Gebruik wat azijn om de onderkant schoon te maken bij kalkaanslag.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

11.2 Aanbevolen reinigingsproducten

Gebruik geen schuursponzen of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen schade veroorzaken aan de emailen en roestvrij stalen delen.

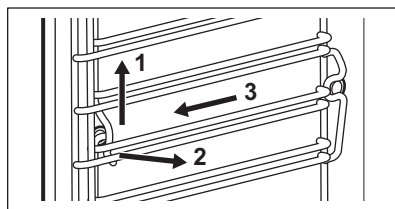
U kunt onze producten kopen bij www.aeg.com/shop en de beste detailhandel.

11.3 Verwijderen van de geleiders

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

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

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



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

Installeer de geleiders in de omgekeerde volgorde.

11.4 Stoomreiniging

Verwijder zo veel mogelijk vuil met de hand.

Verwijder de accessoires en de inschuifrails om de zijwanden te reinigen.

De stoomreinigingsfuncties helpen bij de reiniging van de stoomruimte van het apparaat.



Voor betere prestaties moet u de reinigingsfunctie starten als het apparaat koel is.



De aangegeven tijd is gerelateerd aan de duur van de functie en daarin is de tijd die nodig is voor het reinigen van de ruimte door de gebruiker niet meegerekend.

Als de stoomreinigingsfunctie actief is, is het lampje uit.

1. Vul de waterlade tot het maximale niveau.
2. Kies de stoomreinigingsfunctie in het menu: Reinigen.

Stoomreiniging - de duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

- a) Activeer de functie.
- b) Als het programma is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

- c) Druk op de draaiknop om het signaal uit te schakelen.

Stoomreiniging Plus - de duur van de functie is ongeveer 75 minuten.

- a) Sproei een geschikt reinigingsmiddel gelijkmatig over de binnenkant oven op zowel de emailen als de stalen delen. Zorg dat het apparaat koud is voordat u de reinigingsprocedure start.
- b) Activeer de functie. Na ongeveer 50 minuten klinkt een geluidssignaal en is het eerste gedeelte van het programma voltooid.
- c) Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van het apparaat. Om de ruimte te reinigen kunt warm water of ovenreinigers gebruiken.
- d) Het laatste gedeelte van de procedure start. Deze stap duurt ongeveer 25 minuten.
3. Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van het apparaat. Om de ruimte te reinigen kunt warm water gebruiken.
4. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.
- Houd na reiniging de deur van het apparaat ongeveer 1 uur open. Wacht tot het apparaat droog is. Om het drogen te versnellen, kunt u het apparaat opwarmen met warme lucht op 150 °C gedurende ca. 15 minuten. U behaalt maximaal resultaat met de reinigingsfunctie als u het apparaat direct schoonmaakt nadat de functie is afgelopen.

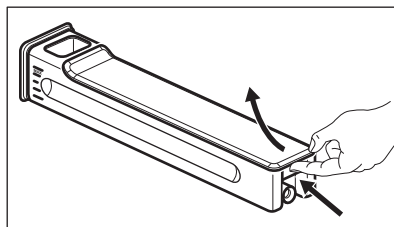
11.5 Reinigingsherinnering

Deze functie herinnert u eraan dat reiniging noodzakelijk is en dat u de volgende functie moet uitvoeren: Stoomreiniging Plus

11.6 De waterlade reinigen

Verwijder de waterlade uit het apparaat.

1. Verwijder de deksel van de waterlade. Til de deksel op overeenkomstig het uitsteeksel in de achterkant.



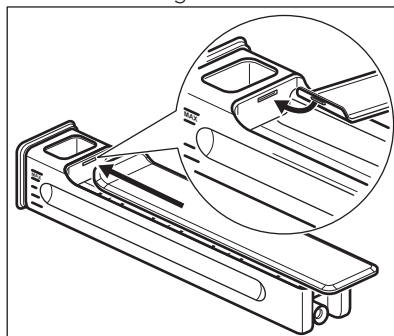
2. Verwijder de golfbreker. Trek het van de ladebehuizing af totdat het eruit klikt.
3. Was de onderdelen van de waterlade met uw handen. Gebruik leidingwater en zeep.



Gebruik geen schuursponsjes. Plaats de waterlade niet in een vaatwasmachine.

Zet de waterlade in elkaar na de onderdelen van de waterlade te hebben gereinigd.

1. Klik de golfbreker terug. Duw deze in de ladebehuizing.
2. Monteer de deksel. Klik eerst de voorkant in en duw het dan tegen de ladebehuizing.



3. Schuif de waterlade in het apparaat.
4. Duw de waterlade in de oven totdat hij vastklikt.

11.7 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken

Als de stomer wordt gebruikt, ontstaat er door het kalkgehalte in het water binnenin een ophoping en afzetting van kalk. Dit kan een negatief effect hebben op de stoomkwaliteit, op de prestatie van de stomer en de voedselkwaliteit.

Om dit te voorkomen moet de stoomgenerator van de kalkresten ontdaan worden.

Verwijder alle accessoires.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De volledige procedure duurt ongeveer 2 uur.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
 2. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
 3. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water.
 4. Plaats de waterlade in het apparaat.
 5. de draaiknop.
- Dit activeert het eerste gedeelte van de procedure: Ontkalken.



Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

6. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede geleegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
7. Vul de waterlade met vers water. Zorg dat er geen resten van schoonmaakmiddel in de waterlade achterblijven.
8. Plaats de waterlade in het apparaat.
9. Druk op **START**.

Dit activeert het tweede gedeelte van de procedure: Ontkalken. Dit spoelt de stoomgenerator.



Dit gedeelte duurt ongeveer 35 minuten.

Verwijder de grill-/braadslede na beëindiging van de procedure.



Als de functie: Ontkalken niet op de juiste manier wordt uitgevoerd, toont het display een bericht om het te herhalen.

Droog het apparaat met een droge doek als het vochtig en nat is. Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend.

11.8 Ontkalkmelder

Er zijn twee ontkalkmelders die u eraan herinneren de functie uit te voeren: Ontkalken.

De zachtklinkende melder herinnert u en beveelt aan de antikalkcyclus uit te voeren.

De hardklinkende melder verplicht u de ontkalking uit te voeren.



Als u het apparaat niet ontkalkt bij het horen van de hardklinkende melder, kunt u de stoomfuncties niet gebruiken.
U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

11.9 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen

Verwijder alle accessoires.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
 2. Vul de waterlade met vers water.
 3. Druk op **START**.
- Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

11.10 De deur verwijderen en installeren

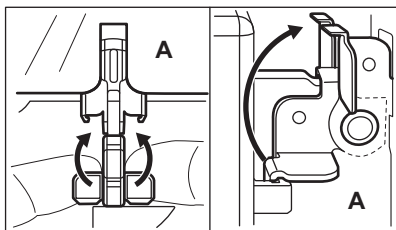
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



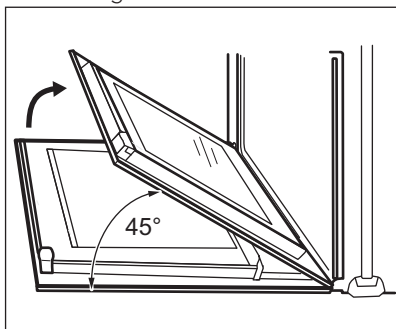
WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar.

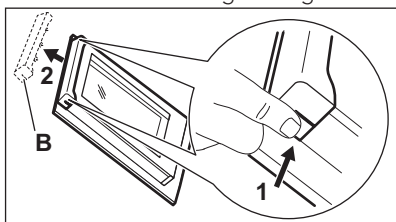
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 45° staat.



4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.

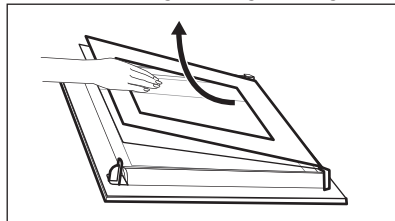


LET OP!

Bij heftige stoten, vooral tegen de zijkanten van de voorste glasplaat, kan het glas breken.

7. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.

8. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de reiniging voltooid is. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.



WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.11 Het lampje vervangen

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



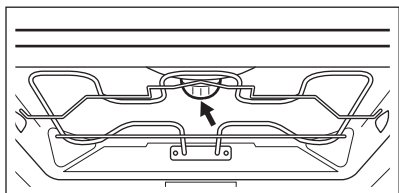
WAARSCHUWING!

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

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

Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.



2. Verwijder de metalen ring en reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Monteer de metalen ring op de glasafdekking.
5. Plaats het afdekglas terug.

Het zijlampje

1. Verwijder de linker inschuifrail om bij de lamp te komen.
2. Gebruik een schroevendraaier met een aanhaalmoment van 20 om de afdekking te verwijderen.
3. Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Installeer het metalen frame en de pakking. Draai de schroeven aan.
6. De linker inschuifrails installeren.

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 deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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'.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	De demofunctie is ingeschakeld.	Schakel Demo in Menu uit: Basis Instellingen: Demo. Activerings-/deactiveringscode: 2468.
De waterlade blijft niet in het apparaat na plaatsing.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de golfbreker niet goed gemonteerd.	Monteer de golfbreker goed in de waterlade.
De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop plaatst.	U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt.	Plaats de wasmiddellade helemaal in het apparaat tot aan het einde.
De waterlade is moeilijk te reinigen.	U heeft de deksel en de golfbreker niet verwijderd.	Zie 'De waterlade reinigen'.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De grill-/bakplaat bevat na de ontkalkprocedure geen water.	U heeft de waterlade niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel / water in de waterlade zit. Herhaal de procedure.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na de ontkalkcyclus.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het restwater en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunctie.	U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gespoten voor activering van de schoonmaakcyclus.	Bedek alle onderdelen van de ovenruimte met een dunne laag schoonmaakmiddel. Spray het schoonmaakmiddel gelijkmatig.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	De initiële temperatuur in de ovenruimte van de stoomreinigingsfunctie was te hoog.	Herhaal de cyclus. Laat de cyclus lopen als het apparaat is afgekoeld.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de accessoires niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de stoomcyclus beïnvloeden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de accessoires uit het apparaat en herhaal de functie.

12.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	BSE892230M BSK892230M	
Energie-efficiëntie Index	61.9	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.89 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.52 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Electriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE892230M	41.0 kg
	BSK892230M	41.0 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Reeksen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

13.2 Energie besparen



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

Algemene tips

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

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

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Multi Hetelucht (Vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Het functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.

Wanneer u Multi Hetelucht (Vochtig) gebruikt, gaat het lampje na 30 seconden automatisch uit. U kunt het lampje weer aandoen maar deze handeling zal de verwachte energiebesparing verminderen.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool

 Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

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

www.aeg.com/shop



867335546-B-512016



AEG