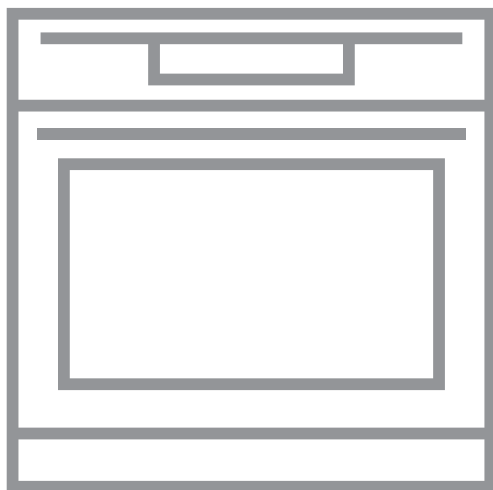


► BSE682020M
BSK682020M

NL Gebruiksaanwijzing
Stoomoven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSGEINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KLOKFUNCTIES.....	14
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	16
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	18
10. EXTRA FUNCTIES.....	21
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	23
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	45
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	49
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	52

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. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Maak altijd gebruik van ovenhandschoenen om accessoires of ovengerei in of uit te nemen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- 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.
- Indien de stroomkabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, het erkende servicecenter of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar met elektriciteit 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 alleen de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor 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.

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.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- 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.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Servicedienst

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

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

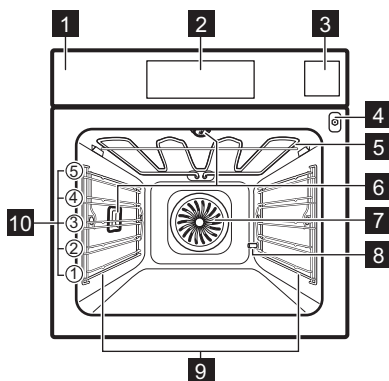


WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

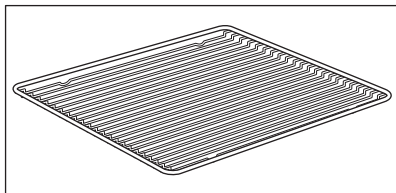
3.1 Algemeen overzicht



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

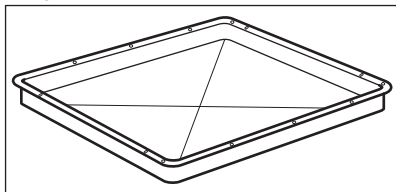
3.2 Accessoires

Bakrooster



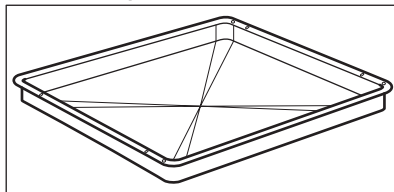
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



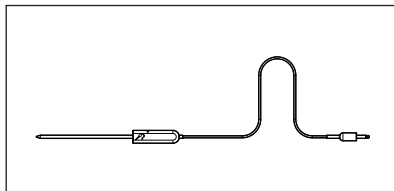
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



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

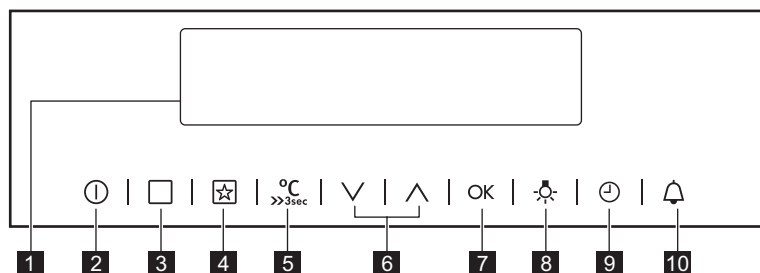
Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

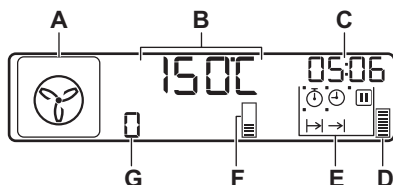


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

Tiptoets	Functie	Beschrijving
1	-	WEERGAVE Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2		AAN / UIT Het apparaat in- en uitschakelen
3		OPTIES Om een ovenfunctie of een automatisch programma in te stellen.
4		MIJN FAVORIETE PROGRAMMA Het opslaan van uw favoriete programma's. Gebruik deze functie om uw favoriete programma rechtstreeks te openen, ook als het apparaat is uitgeschakeld.
5		TEMPERATUUR / SNEL OPWARMEN De temperatuur in de oven of de temperatuur van de vleesthermometer instellen en controleren (indien aanwezig). Als u de knop drie seconden ingedrukt houdt, wordt de functie Snel opwarmen in- en uitgeschakeld. Rechtstreekse toegang tot de temperatuurinstelling van de eerste ovenfunctie wanneer het apparaat is uitgeschakeld.
6		OMHOOG, OMLAAG Omhoog of omlaag gaan in het menu.
7	OK	OK De selectie of instelling bevestigen.
8		OVENVERLICHTING Het lampje in- of uitschakelen.

Tiptoets	Functie	Beschrijving
	KLOK	De klokfuncties instellen.
	KOOKWEKKER	De Kookwekker instellen.

4.2 Display



- A. Ovenfunctiesymbool
- B. Display van temperatuur/tijd
- C. Weergave Klok/restwarmte/kookwekker
- D. Restwarmte-indicatie
- E. Indicatielampjes voor de klokfuncties
- F. Opwarmindicatie/Indicatielampje snelverhitting
- G. Nummer van een ovenfunctie/het programma

Andere indicaties op het display:

Symbol	Naam	Beschrijving
	Functies	U kunt een ovenfunctie kiezen.
	Automatisch programma	U kunt een automatisch programma kiezen.
	Mijn favoriete programma	Het programma Favoriet is in werking.
kgr / gr	kg / g	Een automatisch programma met gewichtinvoer is in werking.
h / min	u / min	Een klokfunctie is in werking.
°C →	Temperatuur / Snel opwarmen	De functie werkt.
°C	Huishoudelijk	De actuele temperatuur wordt aangegeven.
	Huishoudelijk	U kunt deze temperatuur wijzigen.
	Vleesthermometer	De vleesthermometer bevindt zich in de aansluiting voor de vleesthermometer.
	Binnenverlichting	U hebt het licht uitgeschakeld.
	Kookwekker	De kookwekker staat aan.
	Waterlade-aanduiding	Toont het waterniveau

4.3 Voorverwarmindicatie

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display  branden. De balkjes geven aan dat de temperatuur in het apparaat toe- of afneemt.

Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, verdwijnen de balkjes van het display.

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 De waterhardheid instellen

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

De tabel hieronder toont het waterhardheidsbereik met de overeenkomstige kalkafzetting (dH) 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

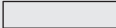
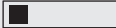
Als de waterhardheid de waarden in de tabel overschrijdt, vult u de waterlade met fleswater.

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. Wacht 1 minuut en controleer de waterhardheid met de onderstaande tabel.

De kleuren van de reactiezones blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet als de test langer dan 1 minuut geleden plaatshad.

5. Stel de waterhardheid in: instelmenu. Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

Teststrip	Waterhardheid
	1
	
	2

Teststrip	Waterhardheid
	3
	4

U kunt de waterhardheid wijzigen in het instelmenu.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Multi Hete-lucht	Om op max. 3 rekstan- den tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor tra- ditionele ovenbereiding.
 Pizza Hete- lucht	Om gerechten op één ni- veau te bakken met in- tensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor traditio- nele bereiding.
 Lage Tempe- ratuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braad- vlees.
 Boven + on- derwarmte (Boven-/ Onderwarmte)	Voor het bakken en bra- den op een ovenniveau.
 Bevroren Ge- rechten	Om kant-en-klaar-ge- rechten zoals patat, aard- appelpartjes of loempia's krokan te maken.

Ovenfunctie	Applicatie
 Grill	Om plat voedsel te grill- len en brood te rooste- ren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van gro- tere stukken vlees of ge- vogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taar- ten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

Ovenfunctie	Applicatie
 Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie 'Hints en tips', hoofdstuk Bakken met vochtige hete lucht. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Door het gebruik van de restwarmte kan het opwarmvermogen worden verminderd. Raadpleeg voor algemene aanbevelingen over energiebesparing: 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing. Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.

Ovenfunctie	Applicatie
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoudzaam 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.
 Lage vochtigheid	Voor het bakken van brood, het braden van grote stukken vlees of het opwarmen van gekoelde en bevroren maaltijden.
 Hoge vochtigheid	Voor gerechten met hoog vochtgehalte en voor het stomen van vis, custard en terrines.
 Stoom	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.

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

6.2 De ovenfunctie instellen

1. Schakel de oven in met ①. Het display geeft de ingestelde temperatuur, het symbool en het nummer van de ovenfunctie weer.
2. Druk op  of  om een ovenfunctie in te stellen.
3. Druk op **OK**. Anders start de oven na 5 seconden automatisch.

Als u de oven activeert en geen ovenfunctie of programma instelt, wordt de oven na 20 seconden automatisch uitgeschakeld.

6.3 Temperatuur wijzigen

Druk op $\wedge$ of $\vee$ om de temperatuur in stappen te wijzigen: 5 °C.

Als de oven een ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmaanduiding.

6.4 Temperatuur opvragen

U kunt de huidige temperatuur in de oven controleren als de functie of het programma in werking is.

1. Druk op $\gg_{\text{min}}$.
Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
2. Druk op OK of het display toont weer na 5 seconden automatisch de ingestelde temperatuur.

6.5 Snel opwarmen



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

De functie Snel opwarmen is maar op een aantal ovenfuncties beschikbaar. Als de fouttoon in het instellingenmenu ingeschakeld staat, klinkt het signaal als de functie Snel opwarmen voor de ingestelde functie beschikbaar is. Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.

Om de functie Snel opwarmen in te schakelen drukt u op $\gg_{\text{min}}$ en houdt u deze langer dan 3 seconden vast. Als de functie Snel opwarmen is ingeschakeld staat er op het display: knipperende horizontale balken en $^{\circ}\text{C} \rightarrow$.

6.6 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. Druk op het deksel van de waterlade om deze te openen.
2. Vul de waterlade tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watervoorraad is voldoende voor ca. 50 minuten. Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekage, overstroming en beschadiging van meubels.
3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
4. Oven inschakelen.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel zo nodig de functie in: Duur $\rightarrow$ of: Eindtijd $\rightarrow$!

De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevoeld worden om het stoomkoken voort te zetten.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Oven uitschakelen.
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met stomen. Raadpleeg de reinigingsfunctie: Reservoir ledigen.

**LET OP!**

De oven is 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 de oven koud is.

Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend.

Om het drogen te verspoedigen kunt u de deur sluiten en de oven verwarmen met de functie: Multi Hetelucht bij een temperatuur van 150 °C gedurende circa 15 minuten.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven aanstaat.
 DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is.
 EINDE	Instellen als de oven uitstaat.
 VERTRAGINGSTIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
 KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.
00:00  TIMER MET OPTEL-FUNCTIE	Om de optelfunctie in te stellen; toont hoe lang de oven in werking is. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De OP-TELTIMER is niet ingeschakeld als TIJDSDUUR en EINDE zijn ingesteld.

7.2 Dagtijd instellen en wijzigen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display **h** en **12:00** weergeeft. "12" knippert.

1. Raak  of  aan om het uur in te stellen.
2. Raak **OK** of  aan.
3. Raak  of  aan om de minuten in te stellen.
4. Raak **OK** of  aan.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd. Raak om de tijd van de dag te wijzigen  keer op keer aan totdat  begint te knipperen.

7.3 De DUUR instellen

1. Selecteer een ovenfunctie en de temperatuur.
2. Raak  herhaaldelijk aan totdat  in het display gaat knipperen.
3. Raak  of  aan om de minuten van de TIJDSDUUR in te stellen.

4. Raak **OK** aan. Anders start de TIJDSDUUR na vijf seconden automatisch.
5. Gebruik $\wedge$ of $\vee$ om de uren van de TIJDSDUUR in te stellen.
6. Tik op **OK**. Anders start de TIJDSDUUR na vijf seconden automatisch.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knipperen $\rightarrow|$ en de tijd in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

7. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
8. Schakel het apparaat uit.

7.4 Het EINDE instellen

1. Selecteer een ovenfunctie en de temperatuur.
2. Raak $\odot$ herhaaldelijk aan totdat $\rightarrow|$ in het display gaat knipperen.
3. Gebruik $\wedge$ of $\vee$ om het EINDE in te stellen en **OK** of $\odot$ om te bevestigen. U stelt eerst de minuten en dan de uren in.

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

4. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
5. Schakel het apparaat uit.

7.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Raak $\odot$ herhaaldelijk aan totdat $\rightarrow|$ in het display gaat knipperen.
3. Raak $\wedge$ of $\vee$ aan om de minuten van de DUUR in te stellen.
4. Tik op **OK**.
5. Gebruik $\wedge$ of $\vee$ om de uren van de DUUR in te stellen.

6. Raak **OK** aan en het apparaat schakelt naar de instelling van de EINDE-functie.

Op het display knippert $\rightarrow|$.

7. Gebruik $\wedge$ of $\vee$ om het EINDE in te stellen en **OK** of $\odot$ om te bevestigen. U stelt eerst de minuten en dan de uren in.

Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde

BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd klinkt er gedurende twee minuten

een geluidssignaal en knipperen $\rightarrow|$ en de tijd in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

8. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
9. Schakel het apparaat uit.



Wanneer de tijdvertragingsfunctie wordt ingeschakeld, geeft het display het statische symbool van de ovenfunctie $\rightarrow|$ weer, met een punt en $\rightarrow|$. De punt geeft aan welke klokfunctie zich op het display voor de klok-/restwarmte bevindt.

7.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Tik op $\triangle$.
- $\triangle$ en "00" knipperen in het display.
2. Gebruik $\triangle$ om tussen de opties te kiezen. U moet eerst seconden en dan minuten en uren instellen.
3. Gebruik $\wedge$ of $\vee$ om de KOOKWEKKER in te stellen en bevestig met $\triangle$.
4. Raak **OK** aan. Anders start de KOOKWEKKER na vijf seconden automatisch.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knipperen "00:00" en $\triangle$ in het display.

5. Raak een tiptoets aan of open de oven deur om het geluidssignaal te stoppen.

2. Indrukken en vasthouden: . Als het display "00:00" toont gaat de timer met optelfunctie weer opnieuw tellen.

7.7 TIMER MET OPTELFUNCTIE

1. Druk om de timer met optelfunctie te resetten steeds maar weer op:  tot dat het display tegelijkertijd .

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

een recept als u geen kennis over of ervaring in het bereiden van een gerecht hebt. Het display toont de standaardkooktijd voor alle automatische programma's.

Er zijn 25 automatische programma's. Gebruik een automatisch programma of

8.1 Automatische programma's

Programmanummer	Programmanaam
1	GROENTEN, TRADITIONEEL
2	AARDAPPELGRATIN
3	VOLKORENBROOD
4	GOOIT
5	VIS
6	GEPOCHEERDE VIS (FOREL)
7	PRUIJENKRAKELING
8	KALFSSCHENKEL
9	RIJST
10	LASAGNE
11	DEEG LATEN RIJZEN
12	GEBRADEN VLEES
13	GEROOSTERD VARKENSVLEES
14	GEROOSTERD KALFSVLEES
15	GEROOSTERD LAMSVLEES
16	GEROOSTERD WILD
17	HELE KIP

Programmanummer	Programmanaam
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	CITROENCAKE
21	KWARKTAART
22	CANNELLONI
23	KANT-EN-KLARE TAART
24	AFBAKPIZZA
25	KANT-EN-KLARE AARDAPPELGERECHTEN

8.2 Online recepten



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

8.3 Automatische programma's

1. Schakel het apparaat in.

2. Tik op .

Het display geeft , een symbool en nummer van het automatische programma weer.

3. Raak $\wedge$ of $\vee$ aan om het automatische programma te kiezen.

4. Tik op **OK** of wacht vijf seconden tot het apparaat automatisch start.

5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. Het symbool knippert.

6. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.

7. Schakel het apparaat uit.

8.4 Automatische programma's met gewichtinvoer

Als u het gewicht van het vlees instelt, berekent het apparaat de braadtijd.

1. Schakel het apparaat in.

2. Tik op .

3. Raak $\wedge$ of $\vee$ aan om het gewichtsprogramms in te stellen.

Op het display verschijnt: de kooktijd, duursymbool, , een standaard gewicht, een maateenheid (kg, g).

4. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen.

Het apparaat wordt ingeschakeld.

5. U kunt het standaardgewicht wijzigen met $\wedge$ of $\vee$. Tik op **OK**.

6. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. knippert.

7. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.

8. Schakel het apparaat uit.

8.5 Automatische programma's met vleesthermometer (geselecteerde modellen)

De kerntemperatuur van het gerecht is standaard en kan in programma's met de vleesthermometer niet worden veranderd. Het programma eindigt wanneer het apparaat de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik herhaaldelijk op  tot het display  weergeeft.
3. Gebruik van de vleesthermometer. Raadpleeg "Vleesthermometer".

4. Raak  of  aan om het programma voor de vleesthermometer in te stellen.

Op het display verschijnt de kooktijd,  en .

5. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  knippert.
6. Raak een tiptoets aan, of open de deur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Vleesthermometer

De sensor van de vleesthermometer meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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



LET OP!

Gebruik alleen de sensor van de vleesthermometer die is meegeleverd and de originele reserveonderdelen.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De sensor voor de vleesthermometer kan niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens de bereiding moet de sensor van de vleesthermometer in het gerecht stoken blijven en de stekker in de houder.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor

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



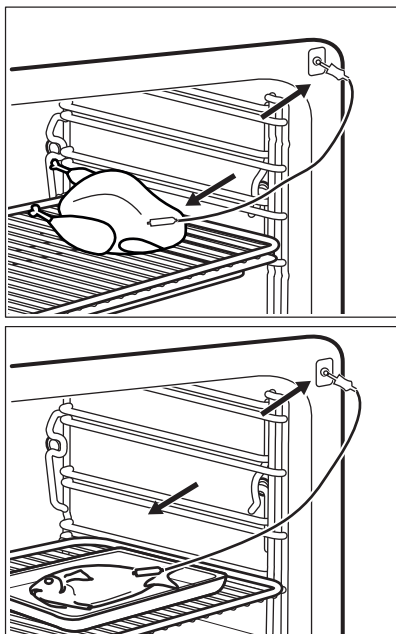
De oven berekent de geschatte bereidingstijd, maar dit kan veranderen.



Wanneer u de vleesthermometer in het stopcontact van het apparaat steekt, annuleert u de instellingen voor de klokfuncties.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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



Het display toont  knipperend evenals de standaard ingestelde kerntemperatuur. De temperatuur staat op 60 °C tijdens het eerste gebruik, en op de laatste ingestelde waarde tijdens elk volgende gebruik.

4. Raak  of  aan om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na 5 seconden automatisch opgeslagen.

 U kunt de kerntemperatuur alleen instellen wanneer het symbool  knippert. Als  op het display voor de kerntemperatuur wordt weergegeven, gebruikt u  en  of  om een nieuwe waarde in te stellen.

6. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in.

Het display toont de huidige kerntemperatuur en het verwarmingssymbool .

 Wanneer u een gerecht met de kerntemperatuursensor bereidt, kunt u de in het display voor de temperatuur/tijd weergegeven temperatuur veranderen. Als u de kerntemperatuursensor in het stopcontact hebt aangesloten en een ovenfunctie en temperatuur hebt ingesteld, wordt de huidige kerntemperatuur op het display weergegeven.

Raak  herhaaldelijk aan om drie andere temperaturen te bekijken:

- de ingestelde kerntemperatuur
- de huidige oventemperatuur
- de huidige kerntemperatuur

Als het gerecht de ingestelde kerntemperatuur bereikt, wordt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal gegeven en de waarde van de

kerntemperatuur en  knippert. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

7. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
8. Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



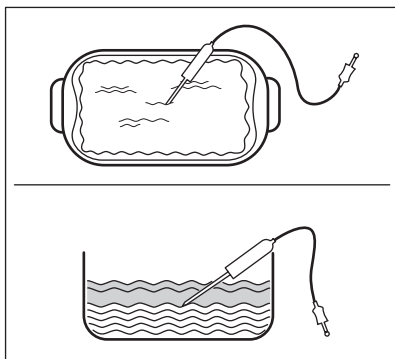
WAARSCHUWING!

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

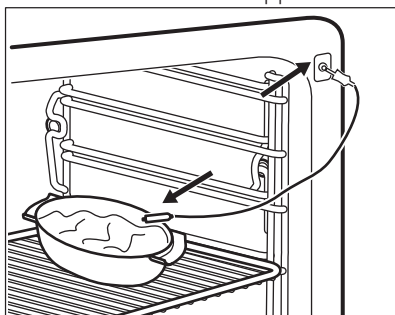
Voedselcategorie: stoofschotel

1. Schakel het apparaat in.

2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Steek de punt van de vleesthermometer precies in het midden van de ovenschotel. De vleesthermometer 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 vleesthermometer te ondersteunen. De punt van de vleesthermometer mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



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



Het display toont  knipperend evenals de standaard ingestelde kerntemperatuur. De temperatuur staat op 60 °C tijdens het eerste gebruik, en

op de laatste ingestelde waarde tijdens elk volgende gebruik.

6. Raak  of  aan om de kerntemperatuur in te stellen.
7. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na 5 seconden automatisch opgeslagen.

i U kunt de kerntemperatuur alleen instellen wanneer het symbool  knippert. Als  op het display voor de kerntemperatuur wordt weergegeven, gebruikt u  en  of  om een nieuwe waarde in te stellen.

8. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in.

Het display toont de huidige kerntemperatuur en het verwarmingssymbool . Als het gerecht de ingestelde kerntemperatuur bereikt, wordt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal gegeven en de waarde van de kerntemperatuur en  knippert. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

9. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
10. Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



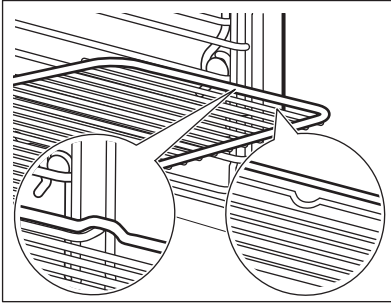
WAARSCHUWING!

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

9.2 De accessoires plaatsen

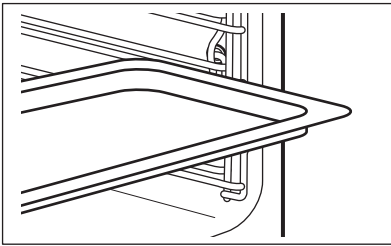
Bakrooster:

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



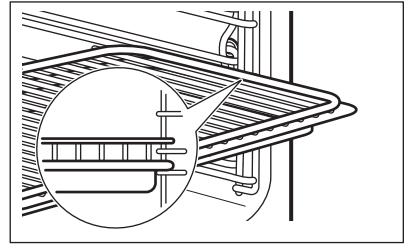
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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



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

10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Gebruik van de functie Mijn favoriet programma

Gebruik deze functie voor het opslaan van uw favoriete temperatuur- en tijdstellingen van een ovenfunctie of programma.

1. Stel de temperatuur en tijd voor een ovenfunctie of programma in.
 2. Raak  gedurende langer dan drie seconden aan. Er klinkt een geluidssignaal.
 3. Schakel het apparaat uit.
- **Voor het inschakelen van de functie** raakt u  aan. Het apparaat start het programma Favoriet.



Wanneer de functie in werking is, kunt u de tijd en temperatuur veranderen.

- **Voor het uitschakelen van de functie** raakt u  aan. Het apparaat beëindigt het programma Favoriet.

10.2 Gebruik van het kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat de oven per ongeluk in werking wordt gesteld.

1. Deze functie kan ook in worden geschakeld als de oven uitstaat. Stel geen verwar,functie in.
2. Druk op  en houd 3 seconden ingedrukt.
3. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Op het display verschijnt SAFE. Herhaal stap 3 om het kinderslot uit te schakelen.

10.3 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is.

Toetsblokkering voorkomt dat een ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.

1. Zet de oven aan om de functie in te schakelen.
2. Schakel een ovenfunctie of -instelling in.
3. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een signaal.

Er verschijnt 'vergrendelt' op het display.

Herhaal stap 3 om de functievergrendeling uit te schakelen.



U kunt de oven uitschakelen als de functievergrendeling aan is. Als u de oven uitzet, schakelt de functievergrendeling uit.

10.4 Gebruik van het instelmenu

Het instellingenmenu laat u toe om functies in het hoofdmenu te activeren en deactiveren. Het display toont SET en het nummer van de instelling.

	Beschrijving	In te stellen waarde
1	RESTWARMTE-INDICATIE	AAN/UIT
2	TOETS VOLUME ¹⁾	KLIKKEN / PIEPEN / UIT
3	FOUTTOON	AAN/UIT
4	DEMO MODUS	Activeringscode: 2468
5	HELDERHEID	LAAG / MEDIUM / HOOG
6	WATERHARDHEID	1 - 4
7	REINIGINGSHERINNERING	AAN/UIT
8	ONDERHOUDSMENU	-
9	INSTELLINGEN RESETTEN	JA / NEE

¹⁾ Het geluid van de tiptoets AAN / UIT kan niet worden uitgeschakeld.

1. Druk op  en houd 3 seconden ingedrukt.
Het display geeft SET1 weer en "1" knippert.
2. Druk op  of  om de instelling te doen.
3. Druk op **OK**.
4. Druk op  of  om de waarde van de instelling te wijzigen.
5. Druk op **OK**.
Druk om het Instelmenu te verlaten op  of houd  ingedrukt.

10.5 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na een tijdje automatisch

uitgeschakeld als een ovenfunctie werkt en u geen instellingen wijzigt.

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

Na een automatische uitschakeling, raakt u een tiptoets aan om het apparaat weer in werking te stellen.



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

10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

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

- als het apparaat uit staat en u de kookwekker hebt ingesteld. Wanneer de kookwekker eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

10.7 Koelventilator

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

11. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

11.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

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

11.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

- de nummers van de inzetniveaus.
- informatie over de ovenfuncties, aanbevolen niveaus en temperaturen voor gerechten.

11.3 Stomen



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
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

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

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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, 1000 g	99	55 - 65	2
Gepocheerde kippenborst	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

11.4 Circulatiegrill en Stomen achter elkaar

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

- Gebruik de functie Turbogrill om het voedsel te braden.
- 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.
- Start de functie Stomen. Kook alles samen tot het klaar is.



Maximale waterhoeveelheid is 800 ml.

Gerecht	Turbogrill (eerste stap: vlees bereiden)			Stoom vol vermogen (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

11.5 Combi Plus Stomen

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 visfilet	85	15 - 25	2
Dikke visfilet	90	25 - 35	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kleine vis tot 350 g	90	20 - 30	2
Hele vis tot 1000 g	90	30 - 40	2
Ovenballetjes	120 - 130	40 - 50	2

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

11.6 Combi Stomen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd varkensvlees 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Biefstuk 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Geroosterd kalfsvlees 1.000 g	180	80 - 90	2
Gehaktbrood, ongegaard, 500 g	180	30 - 40	2
Gerookte varkensrug 600 - 1.000 g (2 uur weken)	160 - 180	60 - 70	2
Kip 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Eend 1.500 - 2.000 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
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Gemengde broodjes 500 - 1.000 g	180 - 190	45 - 60	2
Broodjes	180 - 210	25 - 35	2
Afbakbroodjes	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g, bevroren	200	25 - 35	2

11.7 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

11.8 Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin

wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

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

11.9 Baktips

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

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.

11.10 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
Taartbodem - zandtaartdeeg	Multi Hetelucht	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Kwarktaart	Boven-/Onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven-/Onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven-/Onderwarmte	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Boven-/Onderwarmte	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven-/Onderwarmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biscuitrol	Boven-/Onderwarmte	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Gerecht	Functie	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven-/Onder- warmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ²⁾	Multi Hetelucht	150	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ²⁾	Boven-/Onder- warmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimel- deeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Plaatkoek met kwetsbare gar- nering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven-/Onder- warmte	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	10 - 20	3
Koekjes ge- maakt van sponsdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi Hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes ge- maakt 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- warmte	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.11 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven-/onder-warmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven-/onder-warmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin ¹⁾	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden be- dekt met ge- smolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenscho- tels	Boven-/onder-warmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven-/onder-warmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groen- te	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.12 Hetelucht (vochtig)



Volg voor de beste resultaten de bereidingstijden op die hieronder in de tabel staan.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3
Appeltaart, gemaakt van roerdeeg (rond bakblik)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

11.13 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi-hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Roomsoezen / Eclairs	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
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt 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	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.14 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. Deze functie is niet van toepassing op recepten als gestoofd of geroosterd vet varkensvlees. U kunt de vleesthermometer gebruiken om ervoor te zorgen dat het vlees de juiste 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 in een diepe 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 eindkerntemperatuur in.

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1000 – 1.500 g	120	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1000 – 1.500 g	120	90 - 150	3
Geroosterd kalfsvlees	1000 – 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 – 300 g	120	20 - 40	3

11.15 Pizza Hetelucht

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 (pizza-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.

11.16 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

Giet wat water op de bakplaat om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen.

Vlees met een korst kan in de braadslede zonder deksel worden gebraden.

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

Om het vlees sappiger te houden:

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

11.17 Tabel braadstukken

Rundvlees

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 - 1.5	Circulatiegrill	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	0.75 - 1	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschonkel (voorgekookt)	0.75 - 1	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1.5 - 2	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

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

Wild

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hazenrug / hazenbout	tot 1	Boven-/ Onderwarm-te	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rug	1.5 - 2	Boven-/ Onderwarm-te	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1.5 - 2	Boven-/ Onderwarm-te	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stukken ge- vogelte	0,2 - 0,25 elk	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 - 1.5	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
eend	1.5 - 2	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
gans	3.5 - 5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
kalkoen	2.5 - 3.5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
kalkoen	4 - 6	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	Boven-/ Onderwarmte	210 - 220	40 - 60	1

11.18 Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in griltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.
- 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.

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk	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 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.19 Bevroren Gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	200 - 220	20 - 30	3
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Aardappelpartjes/-kroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannello- ni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannello- ni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

11.20 Inmaken - Onderwarmte

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

Zachte vruchten

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

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/weken 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.

11.21 Drogen - Hetelucht

- 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
Paddenstoelen	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
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.22 Brood

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

11.23 Voedselsensor tabel

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Rood	Medium	Gaar
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

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

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

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

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

Wild	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrug Reerug, hertenrug	65	70	75
Hazenpoot, hazenbout Gehele haas, Ree- /hertenrug	70	75	80

Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	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	Medium	Meer
Vis (hele/grote/gestoomde), Vis (hele/grote/geroosterde)	60	64	68

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

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

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

11.24 Aanwijzingen voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1:2013 en IEC 60350-1:2011.

Bakken op één niveau. Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Biscuittaart zonder vet	Multi Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven-/Onder-warmte	160	35 - 50	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven-/Onder-warmte	180	70 - 90	1

Bakken op één niveau. Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi Hetelucht	140	25 - 40	3
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven-/Onder-warmte	160 ¹⁾	20 - 30	3
Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Multi Hetelucht	150 ¹⁾	20 - 35	3
Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Boven-/Onder-warmte	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus. Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
				2 standen	3 standen
Zandtaartdeeg/ deegreepjes	Multi Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Multi Hetelucht	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Oven voorverwarmen.

Grill

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd brood	Grill	Maximaal	1 - 3	5
Biefstuk	Grill	Maximaal	24 - 30 ¹⁾	4

1) Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Grill Intens

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurstelling.

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	4

11.25 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Testen voor de functie: Stomen.

Gerecht	Container (Gastro-norm)	Gewicht (g)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 geperforeerd	300	3	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.

Gerecht	Container (Gastromorm)	Gewicht (g)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 gepereerd	2 x 300	2 en 4	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 gepereerd	max.	3	99	15 - 18	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Bevroren erwten	2 x 1/2 gepereerd	2 x 1.300	2 en 4	99	Totdat de temperatuur in het koelste gedeelte 85 °C bereikt.	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.

¹⁾ Verwarm de oven 5 minuten voor.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

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

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

12.2 Aanbevolen reinigingsproducten

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

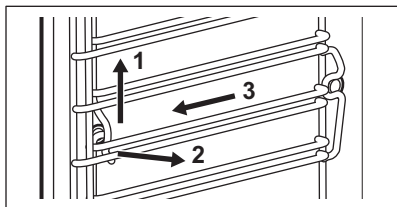
U kunt onze producten kopen bij www.aeg.com/shop en de beste detailhandel.

12.3 Verwijderen van de geleiders

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

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

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



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

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

12.4 Submenu voor: Reinigen

Het submenu met reinigingsfuncties bevindt zich onder de tiptoetsen ☐.

Symbool	Menu-item	Beschrijving
S1	Tank leegmaken	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
S2	Stoomreiniging	Procedure voor het reinigen van het apparaat met stoom.
S3	Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoomgenerator.
S4	Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

12.5 Een reinigingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat in.
2. Raak ☐ aan totdat het display er als volgt uitziet S1. In sommige modellen kunt u ook S2, S3, S4 kiezen.
3. Raak $\wedge$ of $\vee$ aan om een reinigingsfunctie te selecteren.
4. Raak **OK** aan om te bevestigen.

12.6 Tank leegmaken - S1

Verwijder alle accessoires.

De reinigingsfunctie verwijdert het restwater van de waterlade. Gebruik de functie na bereiding met stoom.

De totale duur van de functie is ongeveer 6 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de plaat op het eerste ovenniveau.

2. Activeer de functie Tank leegmaken - S1. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".

3. Raak **OK** aan.
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

12.7 Stoomreiniging - S2

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 (ongeveer 950 ml water) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
2. Stoomreinigingsfunctie - S2. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".
De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.
Als het programma is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
3. Raak een tiptoets aan om het signaal uit te schakelen.
4. Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van het apparaat. Om de ruimte te reinigen kunt warm water gebruiken.

Houd na reiniging de deur van het apparaat ongeveer 1 uur open. Wacht tot het apparaat droog is. Laat het apparaat met de deur open volledig drogen. Om het droogproces te versnellen kunt u de deur sluiten en het apparaat circa 15 minuten verwarmen met de heteluchtverwarming bij een temperatuur van 150°C. U behaalt maximaal resultaat met de reinigingsfunctie als u het apparaat direct schoonmaakt nadat de functie is afgelopen. Herhaal de procedure een tweede keer als het apparaat erg vuil is.

12.8 Reinigingsherinnering

Deze functie herinnert u eraan dat reiniging noodzakelijk is en dat u de volgende functie moet uitvoeren: S2.

U kunt deze functie inschakelen / uitschakelen in het instelmenu.

12.9 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken - S3

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.

Selecteer de functie in het menu: ☐.

De volledige procedure duurt ongeveer 2 uur.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Verwijder alle accessoires.
2. Controleer of de waterlade leeg is. Activeer de functie Tank leegmaken - S1 indien nodig.
3. Plaats de plaat op het eerste ovenniveau.
4. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
5. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.
6. Activeer de functie Ontkalken - S3. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".
7. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de plaat gelegeed worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
8. Activeer de functie Spoelen. Raadpleeg "Stoomgeneratiesysteem - Spoelen - S4".

Verwijder de plaat na beëindiging van de procedure.



Indien 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.

12.10 Ontkalkmelder

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

Ontkalken. Deze melders activeren iedere keer dat u het apparaat uitschakelt. Als de melder ingeschakeld is, knippert S3 in het display.

- 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.

12.11 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen - S4

Verwijder alle accessoires.

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de plaat op het eerste ovenniveau.
2. Vul de waterlade tot het maximale niveau met vers water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
3. Spoelfunctie activeren - S4. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".

Verwijder de plaat na beëindiging van de procedure.

12.12 De deur verwijderen en installeren

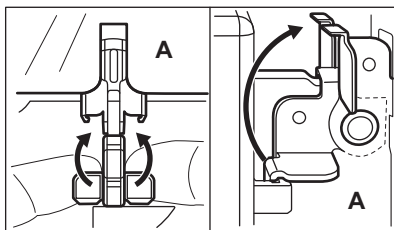
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



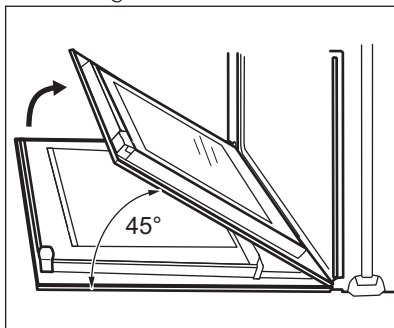
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

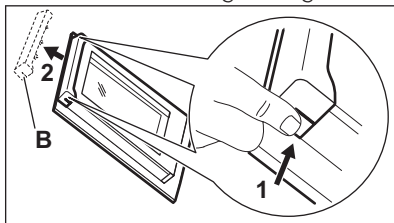
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



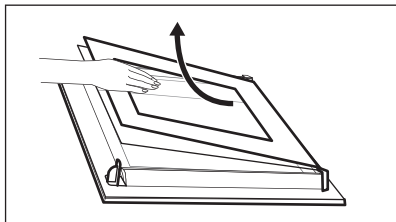
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting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

12.13 Het lampje vervangen



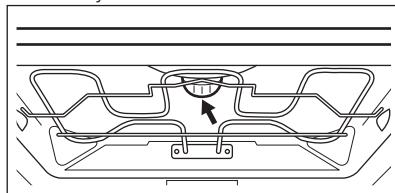
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

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

Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp 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.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
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.
Als de oven uit staat, toont het display de tijd niet.	Het display is uitgeschakeld.	Raak  en  tegelijkertijd aan om het display opnieuw te activeren.
De vleesthermometer werkt niet.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display verschijnt 'C2'.	U wilt de warmhoudfunctie of ontdooifunctie starten, maar u hebt de kerntemperatuursensor niet uit de aansluiting gehaald.	Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit de aansluiting.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " Demo ".	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

13.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	BSE682020M BSK682020M	
Energie-efficiëntie Index	81.0	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.09 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.68 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE682020M	37.5 kg
	BSK682020M	38.5 kg

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

14.2 Energiebesparing



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

Algemene tips

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

Gebruik metalen 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.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

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

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u de Hetelucht (vochtig) gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. U kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparing.

Het display deactiveren

U kunt het display uitschakelen. Houd  en  tegelijkertijd ingedrukt. Herhaal deze stap om het display weer in te schakelen.

15. MILIEUBESCHERMING

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

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

www.aeg.com/shop



867336417-B-482017



AEG