

▶ BSE782220M  
BSK782220M  
BSK782220W

NL Gebruiksaanwijzing  
Stoomoven

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	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.....	21
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	22
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	22
10. EXTRA FUNCTIES.....	25
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	26
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	46
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	50
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	53

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- 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 zijkant van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

## 2.2 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 ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

## 2.4 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

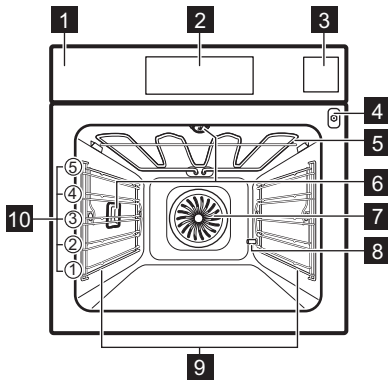


**WAARSCHUWING!**  
Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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

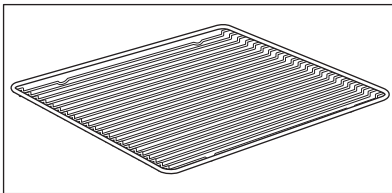
## 3.1 Algemeen overzicht



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

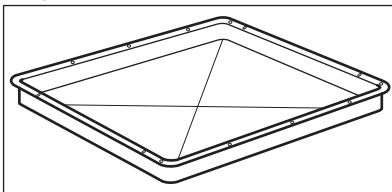
## 3.2 Accessoires

### Bakrooster



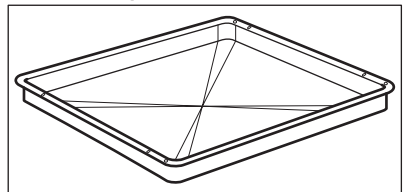
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

### Bakplaat



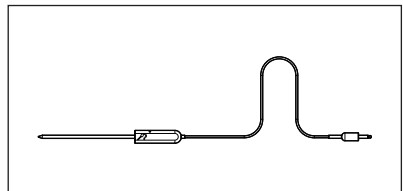
Voor gebak en koekjes.

### Grill-/braadpan

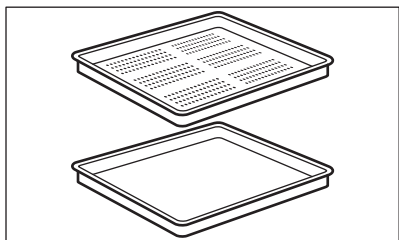


Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

### Voedselsensor

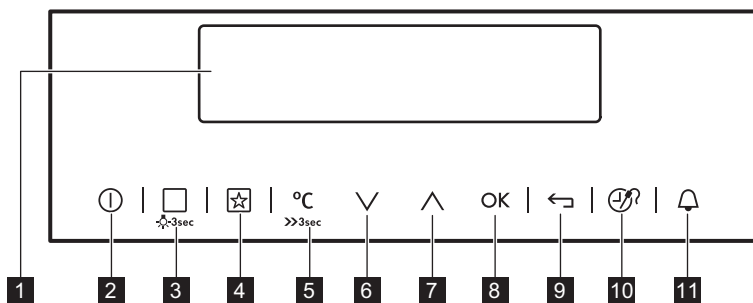


Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

**Stoomset**

Eén bewaardoos zonder gaatjes en één met gaatjes.







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

**4. BEDIENINGSPANEEL****4.1 Elektronische tijdschakelklok**

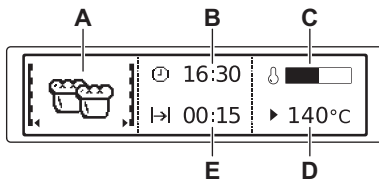
Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

Tiptoets	Functie	Opmerking
1	- Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2	AAN/UIT	Het apparaat in- en uitschakelen
3	Verwarmingsfuncties of VarioGuide	Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan: VarioGuide. Raak de tiptoets weer aan om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, VarioGuide. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen. Het licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld.
4	Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.
5	Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Raak het veld 3 seconden aan om de functie in of uit te schakelen: Snel Opwarmen.








Tiptoets	Functie	Opmerking
6		Toets omlaag Omlaag gaan in het menu.
7		Toets omhoog Omhoog gaan in het menu.
8		OK De selectie of instelling bevestigen.
9		Toets op de achterkant Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven.
10		Tijd en overige functies Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, raakt u de tiptoets aan om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
11		Kookwekker Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.









## 4.2 Display



- A. Verwarmingsfunctie
- B. Instellen dagtijd
- C. Indicatielampje bij voorverwarmen
- D. Huishoudelijk
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbool	Functie	Functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Huishoudelijk	Het display toont de temperatuur.

Symbol		Functie
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op  en  om de tijd te resetten.
	Berekening	Het apparaat berekent de bereidingsduur.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje Snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Per gewicht	Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold	De functie is actief.

## 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

### 5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u de oven op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u

de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

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

### 5.3 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: menu: Basis Instellingen.

Teststrip	Waterhardheid
	1
	2
	3
	4

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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK




**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Door de menu's navigeren



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








U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met .



### 6.2 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu



Symbool / Menu-item	Applicatie
 Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
 Recepten	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.



Symbool / Menu-item	Applicatie
 Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
 Reinigen	Bestaat uit een lijst met reinigingsprogramma's.
 Basis Instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
 Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.
 VarioGuide	Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijden zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen aangepast worden. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Submenu voor: Basis Instellingen






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

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Snel Opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
 Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
 Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
 Verleng Tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
 Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
 Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
 Taal	Stelt de taal voor het display in.
 Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
 Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.
 Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
 Waterhardheid	Omt de waterhardheid in niveau (1 - 4) in te stellen.


Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Reinigersherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
 Demo modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
 Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

### 6.3 Submenu voor: Reinigen




Symbool	Menu-item	Beschrijving
	Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
	Stoomreiniging Plus	Procedure voor het reinigen van hardnekkig vuil met gebruik van een ovenreiniger.
	Stoomreiniging	Procedure om het apparaat te reinigen als het licht vervuild is en het vuil niet is ingebrand.
	Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoomgenerator.
	Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.


### 6.4 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 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 + onderwarmte.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)	

Verwarmings-functie	Applicatie
 Bevroren Ge-rechten	Om kant-en-klaar-ge-rechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met boten 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.

Verwarmings-functie	Applicatie
 Hetelucht (vocht-ig)	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.
 Lage vochtigheid	Voor het bakken van brood, het braden van grote stukken vlees of het opwarmen van gekoelde en bevroren maaltijden.
 Medium vochtigheid	Voor gerechten met hoog vochtgehalte en voor het stomen van vis, custard en terrines.

Verwarmings-functie	Applicatie
 Stoom	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.

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


### 6.5 Speciaal

Verwarmings-functie	Applicatie
 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.
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Deeg Laten Rijden	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
 Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Brood bakken	Om brood te bakken.

Verwarmings-functie	Applicatie
 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.






### 6.6 Submenu voor: VarioGuide

Voedselcategorie: Vis/Zeevruchten

Schotel	
Vis	Gebakken vis
	Vissticks
	Dunne fillets
	Dikke fillets
	Visfilet, bevroren
	Hele vis, klein
	Hele vis, gestoomd
	Hele kleine vis, gegrild
	Hele vis, gegrild
	Hele vis, gegrild 
Forel	
Zalm	Zalmfilets
	Hele Zalm
Garnalen	Garnalen, vers
	Garnalen, bevroren
Mosselen	-








Voedselcategorie: Gevogelte

Schotel	
Gevogelte, Uitgebend	-

Schotel	
Gevogelte, Uitgebeend 	-
Kip	Kippenvleugels, vers
	Kippenvleugels, bevroren
	Kippenpoten, vers
	Kippenpoten, bevroren
	Gepocheerde kippeborst
	Kip, 2 helften
	Hele kip 
Hele eend 	-
Hele gans 	-
Hele kalkoen 	-

## Voedselcategorie: Vlees

Schotel	
Rundvlees	Gekookt Rundvlees
	Gebraden vlees 
	Gehaktbrood
Rundvlees	Gebraden vlees 
	Gehaktbrood
Biefstuk	Rauw
	Rauw 
	Medium
	Medium 
	Gaar
	Gaar 

Schotel	
Scandinavisch Rundvlees	Rauw 
	Medium 
	Gaar 
Varkensvlees	Chipolataworstjes
	Spare Ribs
	Varkensschenkel, voorgekookt
	Hamlap
	Varkensrug
	Varkensrug 
	Varkenslapje, gekookt
	Varkenslapje, gepocheerd
	Nekstuk
	Schouderkarbonade
Geroosterd varkensvlees 	
Gekookte Ham	
Kalfsvlees	Kalfsschenkel
	Kalfsrug
	Geroosterd kalfsvlees 
Lamsvlees	Lamsbout
	Geroosterd lamsvlees 
	Lamsrug, medium
	Lamsrug, medium
	Lamsrug, medium 



Schotel	
Wild	Haas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haas been</li> <li>• Hazerug</li> <li>• Hazerug </li> </ul>
	Wildbraad <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reebout, hertenbout</li> <li>• Rug</li> </ul>
	Geroosterd wild 
	Wild 

Voedselcategorie: Ovenschotels

Schotel	
Lasagne	-
Lasagne / Cannelloni, bevroren	-
Pastaschotel	-
Aardappelgratin	-
Groentegratin	-
Zoet Gerecht	-

Voedselcategorie: Pizza/Quiche

Schotel	
Pizza	Pizza, dun
	Pizza, extra garnering
	Pizza, bevroren
	American pizza, bevroren
	Pizza, gekoeld
	Pizza snacks, bevroren
Baguette m. gesmolten kaas	-
Tarte Flambée	-

Schotel	
Koninginnebrood, hartig	-
Quiche Lorraine	-
Hartige Taart	-

Voedselcategorie: Taart/Koekjes

Schotel	
Tulband	-
Appeltaart, bedekt	-
Cake, Zacht	-
Appeltaart	-
Kwarktaart, Bakblik	-
Brioche	-
Zandgebak	-
Taart	-
Koninginnebrood, zoet	-
Amandelcake	-
Muffins	-
Gebak	-
Deegreepjes	-
Roomsoes	-
Klein Bladerdeeggebak	-
Eclairs	-
Bitterkoekjes	-
Zandkoekjes	-
Kerststol	-
Appelstrudel, bevroren	-
Cake bakplaat	Roerdeeg Gistdeeg

Schotel	
Kwarktaart, Bakplaat	-
Brownies	-
Biscuitrol	-
Plaatkoek	-
Kruimeltaart	-
Suikerkoek	-
Taartbodem	Zandkoekjes
	Roerdeeg Biscuit
Vruchtentaart	Taartbodem, Vruchtentaart
	Roerdeeg Vruchtentaart
	Gistdeeg

## Voedselcategorie: Brood/Broodjes

Schotel	
Broodjes	Broodjes
	Ontbijtkoeken, voorgebakken
	Broodjes, bevroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, voorgebakken
	Baguettes, bevroren

Schotel	
Brood	Broodkrans
	Witbrood
	Vlechtbrood
	Bruin Brood
	Roggebrood
	Volkoren Brood
	Ongedesemd Brood
	Brood/Broodjes, bevroren

## Voedselcategorie: Groenten

Schotel	
Broccoli, Roosjes	-
Broccoli, heel	-
Bloemkool, Roosjes	-
Bloemkool, heel	-
Wortelen	-
Courgette, Plakjes	-
Asperges, groene	-
Asperges, wit	-
Paprika, Reepjes	-
Spinazie, vers	-
Preiringetjes	-
Sperziebonen	-
Champignonplakjes	-
Gepelde Tomaten	-
Spruitjes	-
Selderij, blokjes	-
Erwten	-
Aubergine	-
Venkel	-

Schotel	
Artisjokken	-
Rode Bietjes	-
Schorseneren	-
Koolraap, Reepjes	-
Witte Bonen	-
Savooiekool	-

Voedselcategorie: Crèmes En Terrines

Schotel	
Bouillon Met Stukjes Ei	-
Caramelflan	-
Terrines	-
Eieren	Zachtgekookt ei
	Middelhard gekookt ei
	Hardgekookt ei
	Gebakken eieren

Voedselcategorie: Bijgerechten

Schotel	
Patat, dun	-
Patat, dik	-
Patat, bevroren	-
Aardappelkroketjes	-
Aardappelpartjes	-
Rösties	-
Gekookte aardappels	-
Gekookte Aardappelen	-
Aardappelen in de schil	-
Aardappelballetjes	-

Schotel	
Broodballetjes	-
Deegballen, zout	-
Deegballen, zoet	-
Rijst	-
Verse tagliatelle	-
Polenta	-



Indien het noodzakelijk is het gewicht of de kerntemperatuur van het gerecht te wijzigen, gebruikt u  $\wedge$  of  $\vee$  om de nieuwe waarden in te stellen.

## 6.7 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Oven inschakelen.
2. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Stel de temperatuur in.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.

## 6.8 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 met koud water (ongeveer 950 ml) 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 bestaat een risico dat er water

- lekt, overloopt en meubelen beschadigt.
3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
  4. Schakel het apparaat in.
  5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
  6. Stel zo nodig de functie in: Duur  of: Eindtijd .  
De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevuld worden om het stoomkoken voort te zetten.
- 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.  
Raadpleeg de reinigingsfunctie: Reservoir ledigen.



### LET OP!

Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.

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

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

## 6.9 Indicatielampje bij voorverwarmen


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

## 6.10 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.



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







Als u de functie wilt activeren, houdt u  3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

## 6.11 Restwarmte

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

## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Ook te gebruiken als de oven is uitgeschakeld. Gebruik  om de functie in te schakelen. Druk op  of  om de minuten in te stellen en op <b>OK</b> om te starten.
 Duur	Om de werkingsduur van de oven in te stellen (max. 23 uur 59 min.).
 Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min.).

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



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




### 7.2 De klokfuncties instellen



Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat de oven op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.

De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

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

### 7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

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

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

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

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.

Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.  
De functie blijft aanstaan als u de verwarmingsfunctie verandert.

## 7.4 Verleng Tijd



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



Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.

3. Stel de lengte van de functie in.

4. Druk op **OK**.

## 8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Online recepten



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

### 8.2 Recepten met Receptenautomaat

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

1. Schakel het apparaat in.

2. Selecteer het menu: Recepten. Druk op **OK** om te bevestigen.

3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.

4. Een recept selecteren. Druk op **OK** om te bevestigen.

## 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Voedingssensor

De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

- de oventemperatuur (minimum 120 °C),
- de voedselkerntemperatuur.



### LET OP!

Gebruik alleen de meegeleverde voedingssensor en de originele vervangende onderdelen.

Instructies voor de beste resultaten:

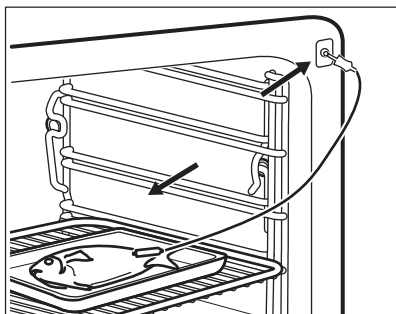
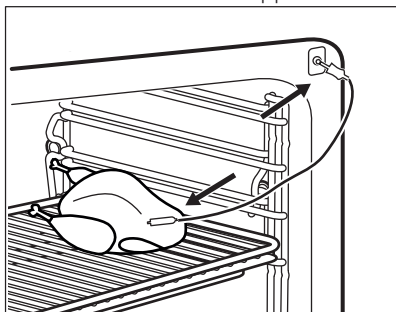
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Gebruik de aanbevolen instellingen voor de vleesthermometer. Zie het

hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

- i** Het apparaat berekent een geschatte eindtijd van de bereidingsduur. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

### Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op  $\wedge$  of  $\vee$  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.

5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
6. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op  $\text{Ⓢ}$ .

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

7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

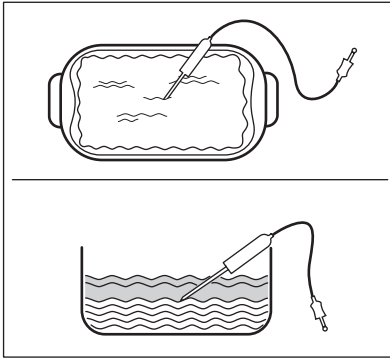


### WAARSCHUWING!

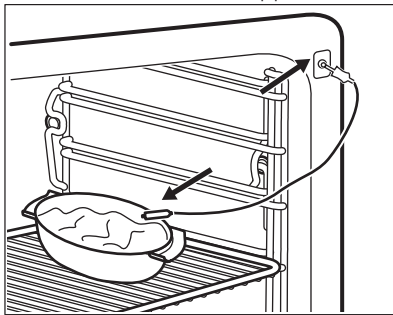
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

### Voedselcategorie: ovenschotel

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 voedingssensor 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 voedingssensor te ondersteunen. De punt van de voedingssensor mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



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



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

6. Druk binnen 5 seconden op  $\wedge$  of  $\vee$  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
8. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op  $\text{Ⓢ}$ .

Wanneer het gerecht op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

9. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
10. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



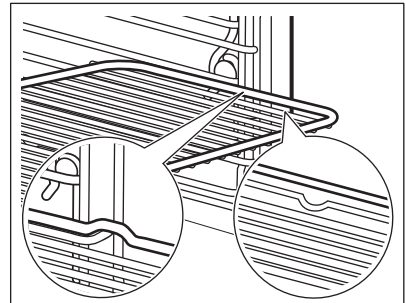
### WAARSCHUWING!

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

## 9.2 De accessoires plaatsen

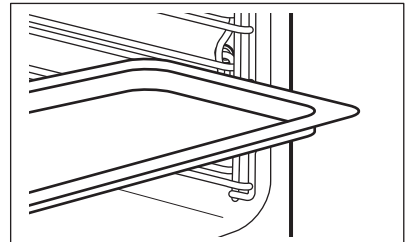
Bakrooster:

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



Bakplaat/ Diepe pan:

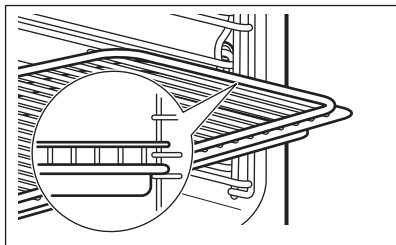
Schuif de bakplaat /diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



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 Favoriet

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

#### Een programma opslaan

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

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

### Het programma inschakelen

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

### 10.2 Gebruik van het Kinderslot

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

1. Druk op om het display aan te zetten.
2. Druk tegelijkertijd op en totdat het display een bericht weergeeft. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

### 10.3 Toetsblokkering

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

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



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




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

## 10.4 Set + Go

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

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op **OK** om te bevestigen.

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

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.



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

## 10.5 Automatische uitschakeling

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5

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



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

## 10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

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

## 10.7 Koelventilator

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

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

### 11.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. 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.
- A privacy reminder from Google Search Results Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor gerechten.

### 11.3 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

#### Warm houden

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

#### Borden Warmen

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

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

#### Ontdooien

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

### 11.4 Stoom



#### WAARSCHUWING!

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

#### Sterilisatie

Met deze functie kunt u items (bijv. babyflessen) steriliseren.

Plaats de schone items ondersteboven in het midden van het rooster op de eerste roosterstand.

Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 minuten.

#### Meer

Met deze functie kunt u allerlei soorten voedsel bereiden, vers of ingevroren. Met deze functie kunt u groente, vlees, vis, deegwaren, rijst, maïsgriesmeel en eieren bereiden, opwarmen, ontdooien, pocheren of blancheren.

U kunt een volledig menu in een keer bereiden. Bereid gerechten samen die soortgelijke bereidingstijden hebben. Gebruik de grootste benodigde hoeveelheid water als u gerechten tegelijkertijd bereidt.

Gebruik de tweede rekstand.

Stel de temperatuur in op 99 °C, tenzij de onderstaande tabel een andere instelling aanbeveelt.

Groenten

Gerecht	Tijd (min)
Gepelde tomaten	10
Broccoli, roosjes <sup>1)</sup>	13 - 15
Groente, geblancheerd	15
Plakjes champignons	15 - 20

Gerecht	Tijd (min)
Paprika, reepjes	15 - 20
Spinazie, vers	15 - 20
Asperges, groene	15 - 25
Aubergines	15 - 25
Courgette, plakjes	15 - 25
Pompoen, blokjes	15 - 25
Tomaten	15 - 25
Bonen, geblancheerd	20 - 25
Veldsla, roosjes	20 - 25
Savooiekool	20 - 25
Selderij, blokjes	20 - 30
Prei, ringen	20 - 30
Erwten	20 - 30
Peultjes	20 - 30
Zoete aardappels	20 - 30
Asperges, wit	25 - 35
Spruitjes	25 - 35
Wortelen	25 - 35
Bloemkool, roosjes	25 - 35
Venkel	25 - 35
Koolrabi, reepjes	25 - 35
Witte bonen	25 - 35
Broccoli, heel	30 - 40
Maiskolf	30 - 40
Schorseneren	35 - 45
Bloemkool, heel	35 - 45
Sperziebonen	35 - 45
Kool, wit of rood, reepjes	40 - 45
Artisjokken	50 - 60

Gerecht	Tijd (min)
Gedroogde bonen, geweekt (verhouding water / bonen 2:1)	55 - 65
Zuurkool	60 - 90
Rode Bietjes	70 - 90

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 5 minuten voor.

### Bijgerechten

Gerecht	Tijd (min)
Couscous (verhouding water/couscous 1:1)	15 - 20
Verse tagliatelle	15 - 25
Semolinapudding (verhouding melk/semolina 3,5:1)	20 - 25
Linzen, rood (verhouding water/linzen 1:1)	20 - 30
Macaroni	25 - 30
Bulgur (verhouding water/bulgur 1:1)	25 - 35
Deegballen	25 - 35
Thaise rijst (verhouding water/rijst 1:1)	30 - 35
Gekookte aardappels	35 - 45
Broodballetjes	35 - 45
Aardappelballetjes	35 - 45
Rijst (verhouding water/rijst 1:1) <sup>1)</sup>	35 - 45
Polenta (vloeistofverhouding 3:1)	40 - 50
Rijstpudding (verhouding melk/rijst 2,5:1)	40 - 55
Ongepelde tomaten, medium	45 - 55
Linzen, bruin en groen (verhouding water/linzen 2:1)	55 - 60

<sup>1)</sup> De verhouding van water tot rijst kan wijzigen naar gelang het soort rijst.

Fruit

Gerecht	Tijd (min)
Schijfjes appel	10 - 15
Hete bessen	10 - 15

Gerecht	Tijd (min)
Chocolade smelten	10 - 20
Fruitcompote	20 - 25

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Platvisfilet	80	15
Garnalen, vers	85	20 - 25
Mosselen	99	20 - 30
Zalmfilets	85	20 - 30
Forel 0,25 kg	85	20 - 30
Garnalen, bevroren	85	30 - 40
Zalmforel 1 kg	85	40 - 45

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Chipolataworstjes	80	15 - 20
Weense worstjes (witte worst)	80	20 - 30
Weense worst	80	20 - 30
Gepocheerde kippenborst	90	25 - 35
Gekookte ham, 1 kg	99	55 - 65
Kip, gepocheerd 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd	90	70 - 90
Kalfsvlees / varkenslende 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (gekookt rundvlees)	99	110 - 120

Eieren

Gerecht	Tijd (min)
Zachtgekookt ei	10 - 11
Middelhard gekookt ei	12 - 13
Hardgekookt ei	18 - 21

### 11.5 Circulatiegrill en Stoom gecombineerd

U kunt deze functies combineren om vlees, groenten en bijgerechten tegelijkertijd te bereiden.

- Stel de functie in: Circulatiegrill voor het bakken van vlees.
- Voeg de bereide groenten en bijgerechten toe.
- Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 90 °C. U

kunt de oven deur op de eerste stand gedurende 15 minuten openen.

- Stel de functie in: Stoom. Bereid alle gerechten samen totdat ze gaar zijn.

Gerecht	Circulatiegrill (eerste stap: vlees bereiden)			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

## 11.6 Medium vochtigheid

Gebruik de tweede rekstand.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Pudding/flan in kleine porties	90	35 - 45
Gebakken eieren	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50
Dunne fillets	85	15 - 25

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Dikke fillets	90	25 - 35
Kleine vis tot 0,35 kg	90	20 - 30
Hele vis tot 1 kg	90	30 - 40
Ovenballetjes	120 - 130	40 - 50

## 11.7 Lage vochtigheid

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

## 11.8 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

## 11.9 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.

## 11.10 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebuind.	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.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	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.
	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.
	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.

## 11.11 Bakken op één niveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1



Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Moskovisch gebak / vruchten-cake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Taartbodem - zandtaartdeeg	Hetelucht	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Kwarktaart	Boven + onder-warmte	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven + onder-warmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven + onder-warmte	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brood (rogge-brood): 1. Eerste 20 minuten: 2. Verminder daarna naar:	Boven + onder-warmte	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven + onder-warmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biscuitrol	Boven + onder-warmte	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven + onder-warmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vruchtentaarten	Boven + onder-warmte	180	35 - 55	3
Plaatkoek met garnering (bijv. kwark, room, pudding)	Boven + onder-warmte	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Bladerdeeg / biscuitbeslag	Hetelucht	150 - 160	15 - 25	3
Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Biscuit van gist-deeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	Hetelucht	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Broodjes	Boven + onder-warmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## 11.12 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 <sup>1)</sup>	Circulatiegrill	170 - 190	15 - 35	1
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Rijstepap	Boven + onder-warmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onder-warmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## 11.13 Hetelucht (vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	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 roer-deeg (rond bakblik)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

### 11.14 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Cakes / Gebak / brood op bakplaat

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

<sup>1)</sup> 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	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein bladerdeeggebak	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Oven voorverwarmen.

## 11.15 Knapperig bakken met Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, dun	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza, dik	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Appeltaart, gedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Pierogi	180 - 200 <sup>1)</sup>	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 Roosteren

Rundvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Gesmoord vlees	1 - 1.5	Boven + onder-warmte	230	120 - 150
Rosbief of osse-haas: rauw	1 cm dik	Circulatiegrill	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rosbief of osse-haas: medium	1 cm dik	Circulatiegrill	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Rosbief of osse-haas: gaar	1 cm dik	Circulatiegrill	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1.5	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120
Kotelet / ribbetje	1 - 1.5	Circulatiegrill	170 - 190	30 - 60
Gehaktbrood	0.75 - 1	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120

Kalfsvlees

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

## Lamsvlees

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

## Wild

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hazenrug / hazenbout	1	Circulatiegrill	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55
Rug	1.5 - 2	Boven + onder-warmte	180 - 200	60 - 90
Reebout, her-tenbout	1.5 - 2	Boven + onder-warmte	180 - 200	60 - 90

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## Gevogelte

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Stukken gevogelte	0.2 - 0.25	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0.4 - 0.5	Circulatiegrill	190 - 210	40 - 50
Kip, haantje	1 - 1.5	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70
eend	1.5 - 2	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100
gans	3.5 - 5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180
Turkije	2.5 - 3.5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150
Turkije	4 - 6	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240

## Vis

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hele vis	1 - 1.5	Circulatiegrill	180 - 200	30 - 50

## 11.18 Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Leg het de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.

Grillen

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, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill Intens

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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 + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Patat <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Baguettes	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Vruchtentaarten	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3

<sup>1)</sup> Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

## 11.20 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. De functie is niet geschikt voor stoofpotjes of vette varkensbraadstukken. 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 gebruikmaakt van deze 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.



Stel de temperatuur in op 120 °C.

Gerecht	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Rosbief, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Runderfilet, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalfsbraadstuk, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaks, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

- 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).

### 11.21 Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen 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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Na uitschakeling in de oven laten staan.

## 11.22 Drogen

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

## 11.23 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

## 11.24 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

## 11.25 Aanwijzingen voor testinstituten

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

Bakken op meerdere niveaus. Koekjes

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

1) Oven voorverwarmen.

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd brood	Grillen	Maximaal	1 - 3	5
Biefstuk	Grillen	Maximaal	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Grill Intens

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

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

## 11.26 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Testen voor de functie: Medium vochtigheid.

Gerecht	Container (Gastromnorm)	Gewicht (g)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Broccoli <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	2 x 1/2 geperforeerd	2 x 300	2 en 4	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 geperforeerd	max.	3	99	15 - 18	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Bevroren erwten	2 x 1/2 geperforeerd	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.

<sup>1)</sup> 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.

Droog de oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

### 12.2 Aanbevolen reinigingsproducten

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

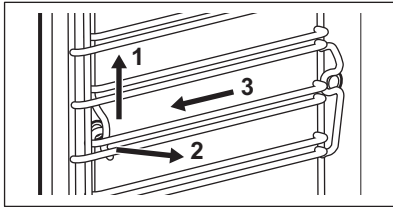
U kunt onze producten kopen bij [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) en de beste detailhandel.

### 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 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 de oven.

- i** Zorg dat de oven koud is voordat u de reinigingsprocedure start.

Als de stoomreinigingsfunctie in werking 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. Kies de stoomreinigingsfunctie in het menu: Reinigen.

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

- a) Schakel de functie in.
- b) Wanneer het programma is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
- c) Druk op een toets 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.

- b) Schakel de functie in. Na circa 50 minuten klinkt er een geluidssignaal. Het eerste gedeelte van het programma beëindigt.

- c) Druk op **OK**.

- i** Dit betekent niet het einde van de reinigingsprocedure. Volg het bericht in het display op om de reiniging te voltooien.

- d) Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van de oven. U kunt gebruik maken van warm water of reinigingsmiddelen voor ovens.

- e) Druk op **OK**. 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 de oven. U kunt gebruik maken van warm water.

Houd na reiniging de deur van de oven ongeveer 1 uur open. Wacht tot de oven droog is. Om het drogen te versnellen, kunt u het oven opwarmen met warme lucht op 150 °C gedurende ca. 15 minuten. U behaalt maximaal resultaat met de reinigingsfunctie als u de oven direct schoonmaakt nadat de functie is afgelopen.

## 12.5 Reinigingsherinnering

Als de herinnering wordt getoond, is reiniging noodzakelijk. Uitvoeren van functie Stoomreiniging Plus.

U kunt de functie inschakelen/uitschakelen: Reinigingsherinnering in het menu: Basis Instellingen.

## 12.6 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken

Als de stomer werkt, hoopt zich binnenin kalkaanslag op (door het kalk in het

water). Dit kan een negatief effect hebben op de stoomkwaliteit, op de prestatie van de stomer en de voedselkwaliteit. Reinig het stoomcircuit om ophoping van kalkaanslag te voorkomen.

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. Controleer of de waterlade leeg is.
2. Druk op **OK**.
3. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
4. Druk op **OK**.
5. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
6. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

7. Druk op **OK**.  
Dit activeert het eerste gedeelte van de procedure: Ontkalken.


 Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

8. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede geleegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
9. Druk op **OK**.
10. Vul de waterlade tot het maximale niveau met vers water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

11. Druk op **OK**.  
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 de oven met een droge doek als deze vochtig of nat is. Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend.

## 12.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee ontkalkmelders die u eraan herinneren de functie uit te voeren: Ontkalken. Deze melders worden iedere keer dat u uw apparaat uitzet geactiveerd.

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.

## 12.8 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. Druk op **OK**.
3. Vul de waterlade tot het maximale niveau met vers water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
4. Druk op **OK**.  
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.



## 12.9 Reservoir ledigen

Verwijder alle accessoires.

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

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

De totale duur van de functie is ongeveer 6 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
2. Druk op **OK**.  
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

## 12.10 De deur verwijderen en installeren

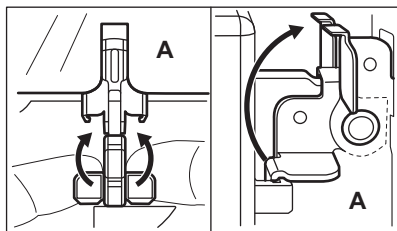
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



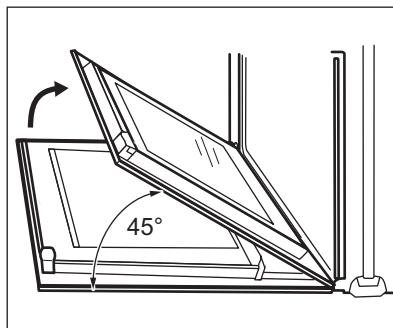
### WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

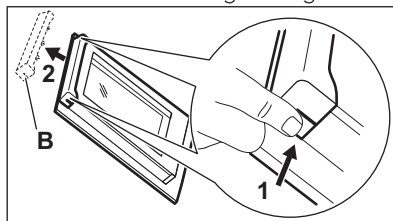
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



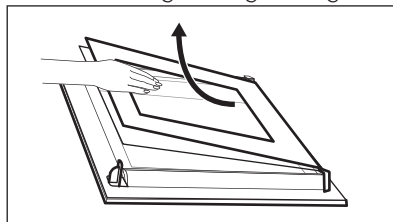
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting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

### 12.11 Het lampje vervangen



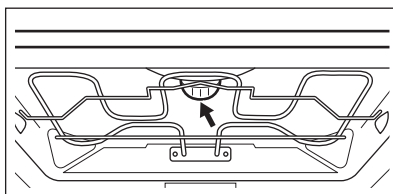
#### **WAARSCHUWING!**

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.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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 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.
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in.</li> <li>• Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.</li> </ul>
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt <b>"Demo"</b> .	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik' in 'Basisinstellingen'.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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.

### 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.)

.....

<b>Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:</b>	
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	BSE782220M BSK782220M BSK782220W	
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	BSE782220M	39.0 kg
	BSK782220M	39.0 kg
	BSK782220W	39.0 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 energiebesparingen.

## 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](http://www.aeg.com/shop)



867335318-C-502017



**AEG**