

# USER MANUAL



## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN.....	8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. KLOKFUNCTIES.....	21
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	22
9. EXTRA FUNCTIES.....	24
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	25
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	49
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	53
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	56

## 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 ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

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

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- 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.
- 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.4 Bereiding met stoom



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

## 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



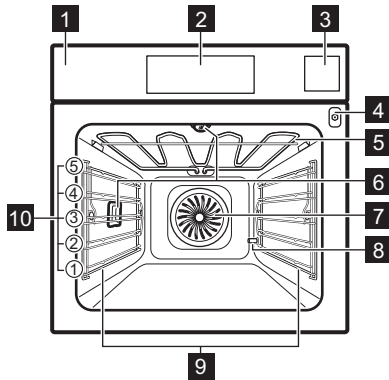
**WAARSCHUWING!**  
Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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

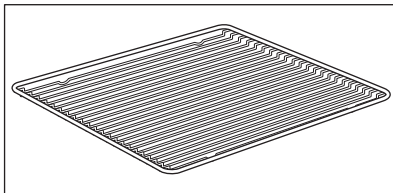
### 3.1 Algemeen overzicht



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

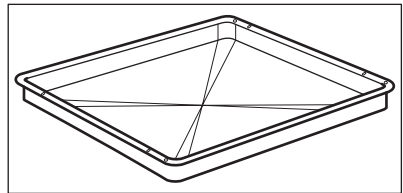
### 3.2 Accessoires

#### Bakrooster



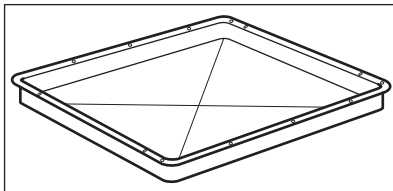
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

#### Grill-/braadpan



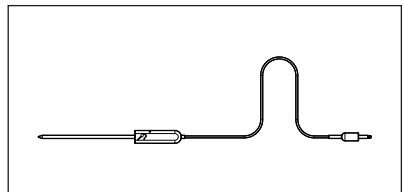
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

#### Bakplaat

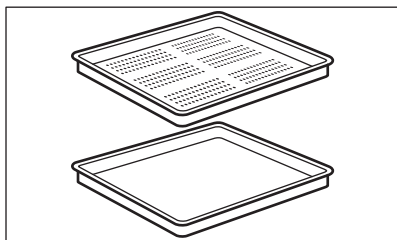


Voor gebak en koekjes.

#### Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

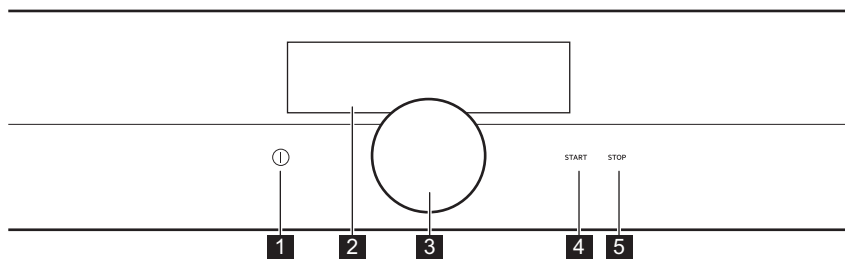
**Stoomset**

Eén ongeperforeerde en één geperforeerde schaal.

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. HET APPARAAT GEBRUIKEN

### 4.1 Bedieningspaneel



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

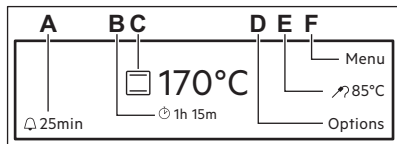
### 4.2 Display

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





Het display met ingestelde maximaal aantal functies.



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

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



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.  
Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

### 5.2 Eerste aansluiting

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

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

### 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

Teststrip	Waterhardheid
	3
	4

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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties

De verwarmingsfuncties in- en uitschakelen.

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

5. Stel de temperatuur in en bevestig.
6. Druk op **START**. Voedselsensor kan op elk moment of tijdens het bereidingsproces worden ingestoken. Sommige functies bevatten een volgorde van pop-upmenu's. Druk op de draaiknop om naar de volgende pop-upmenu te gaan. Na de laatste bevestiging begint de functie.




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










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

### Verwarmingsfuncties: Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.






Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Yoghurtfunctie	Gebruik deze functie om yoghurt te bereiden. Het lampje in deze functie is uit.
 Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren.

## Verwarmingsfuncties: Standaard

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 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.
 Hetelucht + onderwarmte	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
 Onderwarmte + grill + hete lucht	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill + ventilator	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

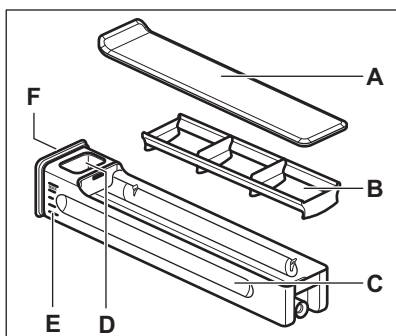
Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht (vochtig)	<p>Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie 'Hints en tips', hoofdstuk Bakken met vochtige hete lucht. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken 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.</p>

## Verwarmingsfuncties: Stomen

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Stoom	<p>Stomen van groente, bijgerechten of vis.</p>
 Hoge vochtigheid	<p>De functie is geschikt voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis.</p>
 Medium vochtigheid	<p>De functie is geschikt voor gestoofd en gestoomd vlees en voor brood en gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje.</p>
 Lage vochtigheid	<p>De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.</p>
 Regenereren	<p>Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoedzaam 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.</p>

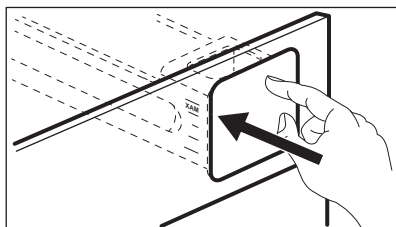
Verwarmingsfunctie	Applicatie
 SousVide-koken	De functie verwijst naar een bereidingsmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-bereiding hieronder en het hoofdstuk 'Hints en tips' met de bereidingstabellen.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Deeg Laten Rijden	Stoom verbetert en versnelt de deegbereiding en voorkomt dat het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

## Waterreservoir



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

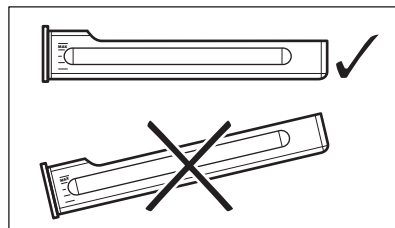
U kunt de waterlade uit het oven verwijderen. Duw het voorzichtig op de voorknop. Nadat u de waterlade aandruwt, komt hij vanzelf uit het oven.



U kunt de waterlade op twee manieren bijvullen:

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

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



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

Leeg de waterlade na ieder gebruik.



### LET OP!

Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

## Bereiding met stoom

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.



**WAARSCHUWING!**

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

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



Veeg de natte waterlade af met een zachte doek voordat u het in het apparaat steekt.

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 bijgevoerd 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.

**LET OP!**

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

9. Na bereiding met stoom kan er stoom op de bodem van de ruimte

condenseren. Droog de bodem van de ruimte altijd als het apparaat koud is.

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



Aan het einde van een stoombereiding draait de koelventilator sneller om de stoom te verwijderen.

**SousVide-koken**

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

**Voedsel bereiden**

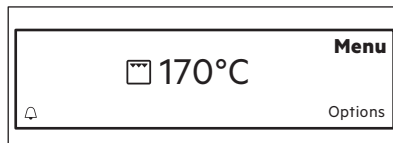
1. Maak de ingrediënten schoon en snijd ze in stukken.
2. Kruid de ingrediënten.
3. Doe de ingrediënten in geschikte vacuüm zakjes.
4. Sluit het zakje vacuüm af en zorg ervoor dat u zoveel mogelijk lucht verwijdert.
5. De zakjes moeten koel worden bewaard als ze niet onmiddellijk worden gebruikt.
6. Ga door met de functie SousVide-koken volgens de aanwijzingen van de kooktabel voor het juiste soort voedsel of de recepten van de kook- en bakassistent.
7. Maak het zakje open en serveer de inhoud.

8. U kunt het voedel ook nog even dichtschroeien of grillen bijv. vlees voor een lekker korstje en de typische geroosterde smaak.



Het koken met deze functie veroorzaakt restwater op de vacuümzakken en in de ruimte. Open na het kookproces voorzichtig de deur om te voorkomen dat er water op het meubilair druppelt. Gebruik een bord en een handdoek om de vacuümzakken uit te nemen. Droog de deur, de waterdruppelbak op de bodem en de ruimte af met een zachte doek of een spons. Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te versnellen, kunt u het oven opwarmen met warme lucht op 150 °C gedurende ca. 15 minuten.

## 6.2 Menu - overzicht



### Menu

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

### Submenu voor: Reinigen

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

## Submenu voor: Basis Instellingen

Submenu	Beschrijving
KINDERSLOT	Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd. U kunt deze functie activeren en deactiveren met het basisinstellingenmenu. Eenmaal geactiveerd, verschijnt kinderslot in het display als u het apparaat aanzet. Om de oven te gebruiken kiest u de codeletters met de draaiknop in de volgende volgorde: A B C. Als het kinderslot ingeschakeld is en de oven uitgeschakeld is, zijn de ovendeuren vergrendeld.
Snel opwarmen	Verlaagt de opwarmtijd als standaard. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de bereiding voltooid is. Druk op de draaiknop om het eerder uit te schakelen. Als deze functie actief is, verschijnt het bericht "Warmhouden begonnen" op het display. Let op dat dit slechts beschikbaar is voor een aantal verwarmingsfuncties en als Duur is ingesteld.
Verleng Tijd	Om vooraf bepaalde bereidingstijd te verlengen. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Instelling	Stelt de ovenconfiguratie in.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

## Submenu voor: Instelling

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



## Submenu voor: Service

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

## Submenu voor: Kook- En Bakassistent

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

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

- Per gewicht
- Voedselsensor

Het niveau waar een gerecht op wordt bereid:

- Rauw of Minder
- Gemiddeld
- Gaar of Meer

Voedselcategorie: Vlees en vis

Vlees	
Rundvlees	Ossenhaas
	Braadstuk
	Tournedos
	Gekookt Rundvlees
	Gehaktbrood
	Scandinavisch Rundvlees

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

<b>Gevogelte</b>			
Kip	Heel		
	Half		
	Borststuk	Gestoomd	
		SousVide	
	Poten		
Vleugeltjes			
eend	Heel:		
	Borststuk		
gans			
Turkije	Heel:		
	Borststuk		

<b>Vis</b>		
Hele Vis	Klein	Geroosterd
		Gestoomd
	Gemiddeld	Geroosterd
		Gestoomd
Groot	Geroosterd	
	Gestoomd	
Filets	Dun	Gestoomd
		SousVide
	Dik	Gestoomd
		SousVide
Visschotels		
Vissticks		

<b>Schaal- en schelpdieren</b>		
Garnalen	Gestoomd	
	SousVide	
Mosselen	Gestoomd	
	SousVide	

<b>Schaal- en schelpdieren</b>		
Sint-jakobsschelpen		
Voedselcategorie: Bij- / ovengerechten		
<b>Gerechten</b>		
Bijgerechten	Aardappelen Vers	Gestoomd
		SousVide
	Aardappelen Bevroren	Patat
		Aardappelkroketjes
		Wiggen
		Rösties
	Rijst	
	Pasta, vers	
	Polenta	
	Deegballen	Broodballetjes
Aardappelballetjes		
Deegballen		
Ovenschotels	Lasagne	
	Aardappelgratin	
	Pastaschotel	
	Groentegratin	
	Stoofpotje, hartig	
	Stoofpotje, groenten	
Peulvruchten en granen		
Terrines		

Gerechten	
Eieren	Zachtgekookte eieren
	Gemiddeld
	Hardgekookt
	Gebakken eieren

Voedselcategorie: Hartige schotels

Schotel		
Pizza	Vers Dun	
		Dik
	Bevroren	Dun
		Dik
		Snacks
	Gekoeld	
Quiche	Dun	
	Dik	
Brood	Vers	Baguette
		Ciabatta
		Witbrood
		Bruin brood
		Roggebrood
	Bevroren	Volkoren brood
		Ongedeseemd Brood
		Kerstcake
		Baguette
		Brood
	Voorgebakken	

Schotel	
Broodjes	Vers
	Bevroren
	Voorgebakken

Voedselcategorie: Nagerechten/gebak

Schotel		
Cake in bakblik	Amandelcake	
	Appeltaart	
	Kwarktaart	
	Appeltaart, bedekt	
	Zanddeegbodem	
	Luchtige flanbodem	
	Madeiracake	
	Cake, Zacht	
	Taarten	
Cake bakplaat	Bevroren Appelstrudel	
	Brownies	
	Kwarktaart	
	Kerststol	
	Vruchten-taart	Pasteitjes
		Sponsdeeg
		Gistdeeg
		Cake, Zacht
		Suikertaart
		Biscuitrol
	Koninginnebrood, zoet	
	Gisttaart	

<b>Schotel</b>	
Klein gebak	Cakejes
	Roomsoezen
	Eclairs
	Bitterkoekjes
	Muffins
	Deegreepjes
	Klein Blader-deeggebak
	Zandkoekjes
Flan	
Custard	
Stoofpotje, zoet	
Zoete deegballen	

## Voedselcategorie: Groenten

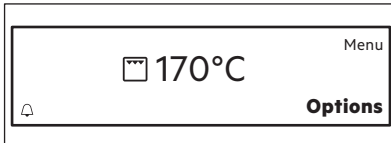
<b>Schotel</b>	
Artisjokken	Gestoomd
	SousVide
Asperges, groene	Gestoomd
	SousVide
Asperges, wit	Gestoomd
	SousVide
Rode Bietjes	
Schorseneren	
Broccoli	Roosjes
	Heel
Spruitjes	
Kool, raap	
Wortelen	Gestoomd
	SousVide

<b>Schotel</b>	
Bloemkool	Roosjes
	Heel
Selderij	Gestoomd
	SousVide
Knolselderij	
Courgette, Plakjes	Gestoomd
	SousVide
Aubergine	Gestoomd
	SousVide
Venkel	Gestoomd
	SousVide
Sperziebonen	
Preiringen	Gestoomd
	SousVide
Champignonplakjes	
Erwten	
Paprika	Gestoomd
	SousVide
Pompoen	
Savooiekool	
Spinazie, vers	
Tomaten	

## Voedselcategorie: Fruit

<b>Schotel</b>	
Appels	
Mango	
Nectarines	
Perziken	
Peren	
Ananas	
Pruimen	

## 6.3 Opties



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

## 6.4 Restwarmte



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

warmte gebruiken om het eten warm te houden.

# 7. KLOKFUNCTIES

## 7.1 Timerinstellingen

Klokfunctie		Applicatie
	Timer naar boven	Houdt automatisch in de gaten hoe lang de functie werkt. De zichtbaarheid van de Timer naar boven kan aan en uit worden geschakeld.
	Duur	De duur van een programma instellen. <sup>1)</sup>
	Eindtijd	Om de uitschakeltijd van een verwarmfunctie in te stellen. Deze optie is alleen beschikbaar als de Duur is ingesteld. Gebruik de functies Duur en Eindtijd tegelijkertijd om de oven op een later ingesteld tijdstip automatisch aan en uit te schakelen. <sup>1)</sup>

Klokfunctie	Applicatie
 Kookwekker	<p>Om een afteltijd in te stellen.<sup>1)</sup> Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.</p> <p>Kies  en stel de tijd in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.</p> <p>Draai bij een uitgeschakelde oven aan de draaiknop om deze functie in te schakelen.</p>

<sup>1)</sup> Maximaal 23 uur 59 min

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



### WAARSCHUWING!

Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

### 8.1 Voedselsensor

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

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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



### LET OP!

Gebruik alleen het meegeleverde accessoire en de originele vervangende onderdelen.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

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

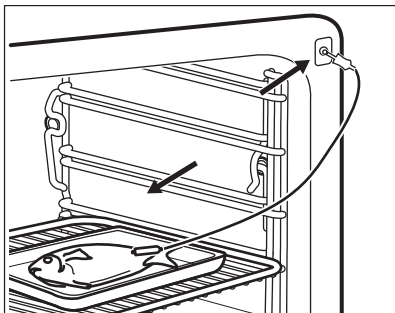
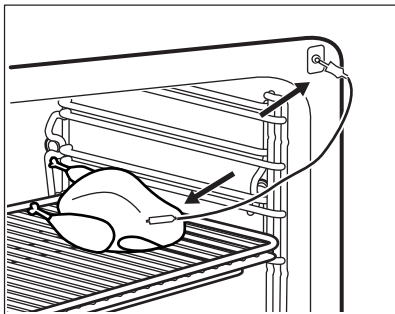


Het apparaat berekent een

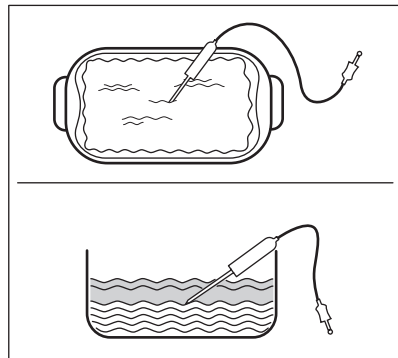
geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

### Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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



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



Op het display verschijnt: Voedselsensor.

4. Stel de kerntemperatuur in.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

Als het gerecht de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

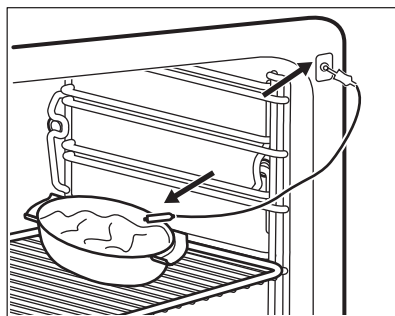
6. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.
7. Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.



**WAARSCHUWING!**

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

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



Op het display verschijnt: Voedselsensor.

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

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

**Voedselcategorie: stoofschotel**

1. Schakel de oven in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.

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



#### WAARSCHUWING!

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

## Kerntemperatuur wijzigen

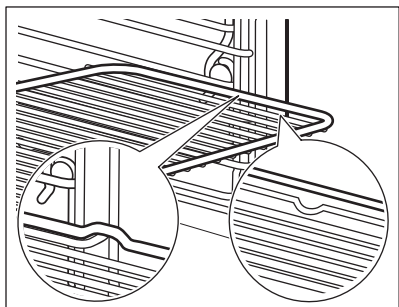
U kunt de kerntemperatuur en oventemperatuur tijdens de bereiding op elk moment wijzigen.

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

## 8.2 De accessoires plaatsen

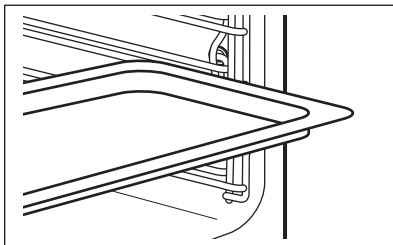
Bakrooster:

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



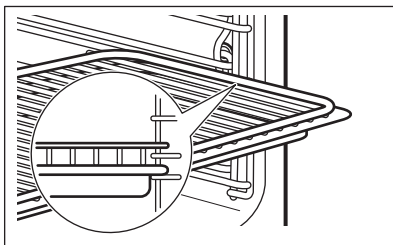
Bakplaat/ Diepe pan:

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.

## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Automatische uitschakeling

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

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



Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
200 - 230	5.5

- i** De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Lampje, Voedselsensor, Duur, Eindtijd.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

### 10.1 Binnenzijde van de deur

**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.

### 10.2 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.

## 9.2 Koelventilator

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

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.

### 10.3 SousVide-koken

Deze functie gebruikt lagere bereidingstemperaturen dan normaal koken.

#### SousVide-koken Aanbevelingen

Gebruik vers rauw voedsel van hoge kwaliteit. Maak het voedsel altijd schoon voordat u het bereidt. Wees voorzichtig met het gebruik van rauwe eieren.

Lage temperaturen zijn uitsluitend geschikt voor soorten voedsel die rauw kunnen worden gegeten.

Gaar het voedsel niet heel lang als u een temperatuur gebruikt van onder de 60 °C.

Kook ingrediënten die alcohol bevatten voordat u ze vacuüm verpakt.

Doe de vacuümzakken zij aan zij op het rooster.

U kunt het bereide voedsel 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaren. Koel het voedsel snel af (in een ijsbad).

Gebruik deze functie niet om restjes op te warmen.

### Vacuüm verpakken

Gebruik uitsluitend de vacuümzakken en de vacuümverpakkingsruimte die voor Sous-vidé koken worden aanbevolen. Alleen dit type vacuümsealer kan vloeistoffen vacuüm verpakken.

De vacuümzakken niet opnieuw gebruiken.

Stel de maximale vacuümstand in voor snellere en betere resultaten.

Zorg er voor een veilige afsluiting van de vacuümzak voor dat het sluitgedeelte schoon is.

Zorg ervoor dat de randen van de binnenkant van de vacuümzak voordat u vacuümzuigt, schoon zijn.

## 10.4 SousVide-koken: Vlees

Gebruik alleen vlees zonder bot om te voorkomen dat de vacuümzakken worden ingeprikt.

Bak om de gevogeltefilet beter te laten smaken het vlees eerst even aan voor het vacuüm te verpakken.

Gebruik de derde rekstand.

Rundvlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Runderfilet medium, 4 cm dik, 0,8 kg	60	110 - 120
Runderfilet doorbakken, 4 cm dik, 0,8 kg	65	90 - 100
Kalfsfilet medium, 4 cm dik, 0,8 kg	60	110 - 120
Kalfsfilet doorbakken, 4 cm dik, 0,8 kg	65	90 - 100

Lam / wild

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lamsvlees rood, 3 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Lamsvlees medium, 3 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Everzwijn, 3 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Konijn, 1,5 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Gevogelte

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Kipfilet, 3 cm dik, 0,75 kg	70	70 - 80
Eendenborst, 2 cm dik, 0,9 kg	60	140 - 160
Kalkoenfilet, 2 cm dik, 0,8 kg	70	75 - 85

## 10.5 SousVide-koken: Vis en schaaldieren

Droog de visfilet met keukenpapier voordat u het in de vacuümzak doet.

Voeg een kopje water toe aan de vacuümzak als u de mossels kookt.

Gebruik de derde rekstand.

Gerecht	Dikte van het voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Zeebrasemfilet, 0,5 kg	4 filets 1 cm	70	25

Gerecht	Dikte van het voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Zeebaarsfilet, 0,5 kg	4 filets 1 cm	70	25
Kabeljouw, 0,65 kg	2 filets 2 cm	65	70 - 75
Sint-jakobsschelpen, 0,65 kg	groot	60	100 - 110
Mosselen in schelp, 1 kg		95	20 - 25
Garnalen zonder schaal, 0,5 kg	groot	75	26 - 30
Inktvis, 1 kg		85	100 - 110
Forelfilet, 0,65 kg <sup>1)</sup>	2 filets 1,5 cm	65	55 - 65
Zalmfilet, 0,8 kg <sup>1)</sup>	3 cm	65	100 - 110

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

### 10.6 SousVide-koken: Groenten

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

- betere resultaten het voedsel meteen nadat u het heeft bereid.
- Doe om de kleur van de artisjokken te behouden de groente in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Asperges, groen	heel	700 - 800	90	40 - 50	3
Asperges, wit	heel	700 - 800	90	50 - 60	3
Courgette	plakjes van 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Prei	reepjes of ringetjes	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	plakjes van 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Pompoen	stukjes met een dikte van 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Peper	reepjes of een kwart	700 - 800	95	35 - 40	3
Selderij	ringetjes van 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Wortelen	plakjes van 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Selderijwortel	plakjes van 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Venkel	plakjes van 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Aardappelen	plakjes van 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artisjokkenharten	in kwartjes gesneden	400 - 600	95	45 - 55	3

## 10.7 SousVide-koken: Fruit en snoepgoed

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

met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

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

Gerecht	Dikte van het voedsel	Hoeveelheid voedsel voor 4 personen (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Perzik	door midden gesneden	4 stuks fruit	90	20 - 25	3
Pruim	door midden gesneden	600 g	90	10 - 15	3
Mango	in blokjes snijden van 2 x 2 cm	2 stuks fruit	90	10 - 15	3
Nectarine	door midden gesneden	4 stuks fruit	90	20 - 25	3
Ananas	plakjes van 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Apple	in kwartjes gesneden	4 stuks fruit	95	25 - 30	3
Peer	door midden gesneden	4 stuks fruit	95	15 - 30	3
Vanille-room	350 g in elk zakje	700 g	85	20 - 22	3

## 10.8 Bereiding met stoom

Gebruik uitsluitend warmte- en corrosiebestendig of chroom-stalen kookgerei.

Wanneer u op meer dan één niveau kookt, zorgt u dat er voldoende afstand tussen de roosters is om de stoom te laten circuleren.

Begin te koken met een koude oven, tenzij voorverwarmen in de onderstaande tabel wordt aanbevolen.

## 10.9 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
Paprika, reepjes	15 - 20

Gerecht	Tijd (min)
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
Savooiekoel	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

#### 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

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

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

- Stel de functie in: Grill + ventilator 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 ovendeur op de eerste stand gedurende 15 minuten openen.
- Stel de functie in: Stoom. Bereid alle gerechten samen totdat ze gaar zijn.

### 10.10 Grill + ventilator en Stoom gecombineerd

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

Gerecht	Grill + ventilator (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

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

## 10.11 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



Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Afbakbroodjes	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g, bevroren	200	25 - 35	2

## 10.12 Koken Met Vocht - Hoge vochtigheid

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pudding/flan in afzonderlijke porties <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Gebakken eieren <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Dunne fillets	85	15 - 25	2
Dikke fillets	90	25 - 35	2
Kleine vis tot 0,35 kg	90	20 - 30	2
Hele vis tot 1 kg	90	30 - 40	2
Ovenballetjes	120 - 130	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Ga gedurende een half uur verder met de deur gesloten.

## 10.13 Koken Met Vocht - Medium vochtigheid

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gemengde broodjes 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Broodjes	180 - 200	25 - 35	2
Zoet brood	160 - 170	30 - 45	2
Zoet gistdeeg	170 - 180	20 - 35	2
Zoete ovenge-rechten	160 - 180	45 - 60	2
Gestoofd / gesudderd vlees	140 - 150	100 - 140	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Spare ribs	140 - 150	75 - 100	2
Gegrilde visfilet	170 - 180	25 - 40	2
Gegrilde vis	170 - 180	35 - 45	2

## 10.14 Regenereren

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

## 10.15 Yoghurtfunctie

Met deze functie kunt u yoghurt maken.

Meng 0,25 kg yoghurt met 1 l melk. Doe dit in de yogurtpotjes.

Kook rauwe melk eerst en laat het afkoelen tot 40 °C.

Gebruik de tweede rekstand.

Stel de temperatuur in op 42 °C.

Gerecht	Tijd (u)
Romige yoghurt	5 - 6
Dikke yoghurt	7 - 8

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

## 10.16 Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

## 10.17 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruikt.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
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.

## 10.18 Bakken op één niveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchten-cake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Taartbodemp - zandtaartdeeg	Hetelucht	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Taartbodemp - 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 blader-deeggebak	Hetelucht	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Broodjes	Boven + onder-warmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 10.19 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>	Grill + ventilator	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.

## 10.20 Hetelucht (vochtig)

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

## 10.21 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

## Gebak op bakplaat

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

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

## Koekjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Koekjes van bladerdeeg / biscuitbeslag	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuit 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	-

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

## 10.22 Knapperig bakken met Hetelucht + onderwarmte

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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.

### 10.23 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.

### 10.24 Roosteren

Rundvlees

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

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1.5	Grill + ventilator	150 - 170	90 - 120
Kotelet / ribbetje	1 - 1.5	Grill + ventilator	170 - 190	30 - 60
Gehaktbrood	0.75 - 1	Grill + ventilator	160 - 170	50 - 60

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	Grill + ventilator	150 - 170	90 - 120

## Kalfsvlees

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

## Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lamsbout / geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	Grill + ventilator	150 - 170	100 - 120
Lamsrug	1 - 1.5	Grill + ventilator	160 - 180	40 - 60

## Wild

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hazenrug / hazenbout	1	Grill + ventilator	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55
Rug	1.5 - 2	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90
Reebout, hertenbout	1.5 - 2	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90

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

## Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Stukken gevogelte	0.2 - 0.25	Grill + ventilator	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0.4 - 0.5	Grill + ventilator	190 - 210	40 - 50
Kip, haantje	1 - 1.5	Grill + ventilator	190 - 210	50 - 70
eend	1.5 - 2	Grill + ventilator	180 - 200	80 - 100
gans	3.5 - 5	Grill + ventilator	160 - 180	120 - 180



Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Kalkoen	2.5 - 3.5	Grill + ventilator	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	Grill + ventilator	140 - 160	150 - 240

Vis

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hele vis	1 - 1.5	Grill + ventilator	180 - 200	30 - 50

## 10.25 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

## 10.26 Onderwarmte + grill + hete lucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	190 - 210	15 - 25	3
Patat, dik	190 - 210	20 - 30	3
Aardappelpartjes / -kroketjes	190 - 210	20 - 40	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	180 - 200	40 - 50	2

### Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Patat <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Grill + ventilator	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.

## 10.27 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.

**i** 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

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	-

Gerecht	Tijd (min)	Rooster-hoogte
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

## 10.28 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.

Zet niet meer dan zes 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).

## Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pieren 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 pieren begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortels <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.

## 10.29 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

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

### 10.30 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

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

### 10.31 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

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

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

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

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

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

<b>Ovenschotels - Voorgekookte groenten</b>	<b>Kerntemperatuur (°C) van voedsel</b>		
	<b>Minder</b>	<b>Medium</b>	<b>Meer</b>
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

### 10.32 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)	Roosterhoogte
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven-/Onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven-/Onderwarmte	180	70 - 90	1

Bakken op één niveau. Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	25 - 40	3
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven-/Onderwarmte	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Hetelucht	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Boven-/Onder-warmte	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus. Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
				2 standen	3 standen
Zandtaartdeeg/ deeg-greepjes	Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Hetelucht	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

### 10.33 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Testen voor de functie: Stoom.



Gerecht	Container (Gastromorm)	Hoeveelheid (g)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 geperforeerd	300	3	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli <sup>1)</sup>	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 300	2 en 4	99	13 - 15	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	99	15 - 18	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Bevroren erwten	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1500	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.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 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.

Gebruik wat azijn om de onderkant schoon te maken bij kalkaanslag.

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.

Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

### 11.2 Aanbevolen reinigingsproducten

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

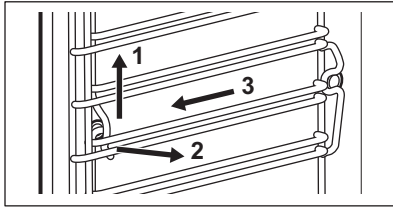
U kunt onze producten kopen bij [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) en de beste detailhandel.

### 11.3 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.

### 11.4 Stoomreiniging

Verwijder zo veel mogelijk vuil met de hand.

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

De stoomreinigingsfuncties helpen bij de reiniging van de stoomruimte van de oven.

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.
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 de draaiknop om het signaal uit te zetten.

**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. Het eerste deel van het programma eindigt na circa 50 minuten.
  - c) Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van de oven. U kunt gebruik maken van warm water of reinigingsmiddelen voor ovens.
  - d) Het laatste gedeelte van de procedure start. Deze stap duurt ongeveer 25 minuten.
3. Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van de oven. U kunt gebruik maken van warm water.
  4. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.

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.

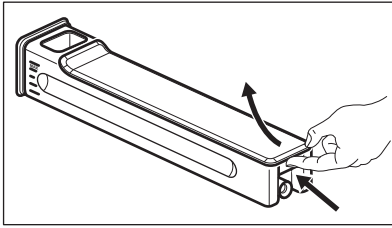
### 11.5 Reinigingsherinnering

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

### 11.6 De waterlade reinigen

Verwijder de waterlade uit de oven.

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

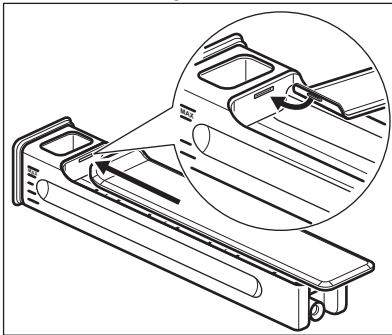


2. Verwijder de golfbreker. Trek het van de ladebehuizing af totdat het eruit klikt.
3. Was de onderdelen van de waterlade met uw handen. Gebruik leidingwater en zeep.

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

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

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



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

## 11.7 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken

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

**i** Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

6. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede gelegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
  7. Vul de waterlade met vers water. Zorg dat er geen resten van schoonmaakmiddel in de waterlade achterblijven.
  8. Waterlade plaatsen.
  9. Druk op **START**.
- Dit activeert het tweede gedeelte van de procedure: Ontkalken. Dit spoelt de stoomgenerator.

**i** Dit gedeelte duurt ongeveer 35 minuten.

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

**i** 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.

## 11.8 Ontkalkmelder

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

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

De hardklinkende melder verplicht u de ontkalking uit te voeren.



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

## 11.9 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen

Verwijder alle accessoires.

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

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
2. Vul de waterlade met vers water.
3. Druk op **START**.

Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

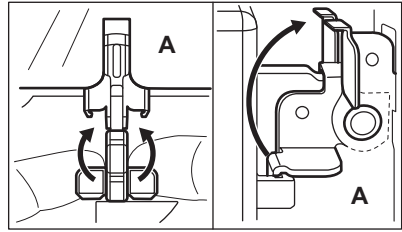
## 11.10 De deur verwijderen en installeren

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

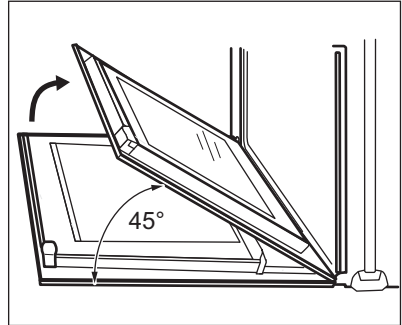


**WAARSCHUWING!**  
De deur is zwaar.

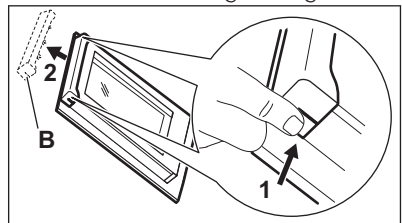
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



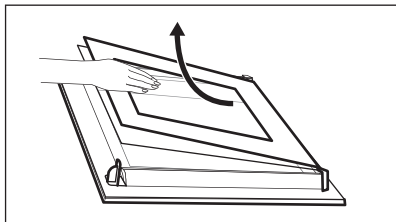
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting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

**11.11 Het lampje vervangen**



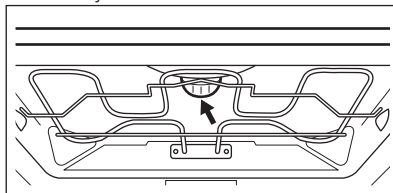
**WAARSCHUWING!**

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.

**12. PROBLEEMOPLOSSING**



**WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

**12.1 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.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>oplossing</b>
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	Er heeft een stroomonderbreking van langer dan 3 dagen plaatsgehad.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor eerste ingebruikname'.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	De demofunctie is ingeschakeld.	Uitschakelen demomodus in: Menu / Basis Instellingen / DEMO. Activerings-/deactiveringscode: 2468.
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.
De waterlade blijft niet in het apparaat na plaatsing.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>oplossing</b>
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de golfbreker niet goed gemonteerd.	Monteer de golfbreker goed in de waterlade.
De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop plaatsing.	U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt.	Plaats de wasmiddellade helemaal in het apparaat tot aan het einde.
De waterlade is moeilijk te reinigen.	U heeft de deksel en de golfbreker niet verwijderd.	Zie 'De waterlade reinigen'.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de accessoires niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de stoomcyclus beïnvloeden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de accessoires uit het apparaat en herhaal de functie.

## 12.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

# 13. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BSK892230B
Energie-efficiëntie Index	61.9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.89 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.52 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1



Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	39.0 kg

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

### 13.2 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.

## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool

. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recycleren. 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)



867344352-B-492018



**AEG**